

Kochbuch D. Adar Kumpolts

Weiße Köl.	15
Ein Kalbskopff mit Speck begossen.	16
Ein Pouesen von ein Kalbskopff Hirn gemacht.	17
Indianische Schweinlein gebraten.	18

Der ander Gang zum Frühmahl/am Fleischtag.

I n Kälbern braten.	1
Hasel Hünner.	2
Hirsch Zemmer.	3
Feld Hünner eyngemacht in ein Gescharb.	4
Hasen eyngemacht in Pfeffer/vnd mit Zwiabeln.	5
Ein Hirsch Kopff gesotten mit sampt seinen Hörnern.	6
Hirsch Ohren/Fuß/Maul vnd Schwanz/eyngemacht gelb/vnd fein saur mit Limonien.	7
Hirsch Zungen gespickt/vnd fein gebraten.	8
Ein warme Hennen Pasteten.	9
Ganze Birn gekocht mit Zucker.	10
Ein Königlein Pasteten warm.	11
Ein Mandel Käß/halb weiß vnd halb braun.	12
Ein Epffel Turten.	13
Ein gebratene wilde Gans/vnd geriebenen Merrettich darvnter.	14
Ein guten Hammels Keul fein warm mit Knobloch.	15
Ein gebratenen Rehschlegel fein warm.	16
Ein gebraten Kückbrätlein von ein Hirsch.	17
Ein Ballrat gemacht gelb von einer Spensaw.	18

Zudem Gang kan man auch allerley warme beessen gebē/ es sey gebratens oder gesottens. Auch allerley Safft/was zum Gebratens gehört zum eynduncken.

Der dritt Gang zum Frühmahl/am Fleischtag/das Obß.

M Arcepan.	1
Breite Kuchen.	2
Breite Bischgoten.	3
Weiße Bischgoten von Teig.	4
Spiß Kuchen.	5
Mandel Turten.	6
Mandel Bischgoten.	7
Gefüllte Oblaten.	8
Model Gebäckens.	9
Hobel Scheiden von Mandel.	10
Geschnittenen Quitten Safft.	11

Eynge