

Kochbuch M. Marx Rumpolts/

- Kälbern Fuß gemacht von Gebäckens. 18
 Lämmern Fuß gemacht von Gebäckens. 19
 Alles solches Gebäckens im Ofen gebacken / müssen aber Irdene Mödel
 seyn / vnd wenn man es wil auff den Tisch geben / so muß man die Mödel
 zubrechen / so kan das Gebäckens heraus / alsdann muß man es warm
 in ein Silber anrichten / vnd zulassen Meyen Butter darüber giessen /
 auch Zucker vnd Zimmet darüber streuen.
 Neben dem magstu auch von allerley Confect / von allerley Eyngemachten
 sachen / von frischen Früchten / die man erst von dem Baum abgebro-
 chen / zurichten.
 Auch Beschawessen die von Wachs gemacht seyn / die kan man nicht essen.

Ende des andern Banckets der Erzhertzogen / zum Nachtmahl /
 am Fleischtag.

Das dritte Bancket der Erzhertzogen.

Der erste Gang zum Frümahl / am Fasttag.

- I**n Hecht Suppen. 1
 Ein Wein Suppen. 2
 Frische Eyer gesotten. 3
 Eyer vnd Schmalk / mit Epffel. 4
 Eyngemachte Hecht auff Vngerisch. 5
 Dürre Hecht Lebern / mit Spenat gekocht. 6
 Brücken in ein schwarzen Pfeffer. 7
 Gesottenen Salmen. 8
 Ein Hecht / gespiet mit Stockfischblasen vnd Pomeranzen Schelen / blau
 abgesotten in einer sauren Brüh. 9
 Ein gebratene Lampreten / vnter ein schwarzen Pfeffer. 10
 Gebackene Ochsenaugen / von Eyer / mit einem Mandelgescharb. 11
 Blaw abgesotten kleine Styrlein. 12
 Spanische Pfansel / die dünn gemacht seyn / vnd Zimmet / Zucker vnd
 schwarze Rosein darein gestrewt / vbereinander gewickelt / vnd warm
 auff den Tisch geben. 13
 Blaw abgesotten Sängelein / vnd Butter darüber. 14
 Ein Manscho Blancko von einē Stockfisch vñ Mandelmilch gemacht. 15
 Ein warm gebratenen Hecht / der gefüllt ist. 16
 Ein