

Nun folge vier Bancket der edelleut/ darinn vermeldt/ was für Speiß vnd Trachten/ nicht allein auff die Fleisch/
sondern auch auff die Fastage/ zurichten seyen.

Now follows four Banquets for the Nobility/therein it is noted/what food and accoutrements/not only on the
meat/but also on the fast days/are prepared.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleishtag.
The first course for the early meal/on a Meat day

Ein Kapaunen in einer Suppen/ Magrane darüber geschüt/ vnd mit Parmesan Käß überstrewt. A capon in a Soup/Magrane poured over/and with Parmesean cheese strewn over.	1
Ein Kapaunen Suppen/ vnnd gebratene kleine Vogel an einem hölkenen Spiß auff die Suppen gelegt. A capon soup/and small birds roasted on a spit and put into the soup.	2
Stückter Rindfleisch gesotten in eim Salk/ vnnd warm auff den Tisch geben. Pieces of beef boiled with salt/served warm to the table.	3
Geräuchert Rindtffleisch Smoked Beef meat.	4
Ein gute Niederländische Hukbudt. A good Niderlandische Hutzbudt.	5
Ein guten Rindern Lungenbraten. A good Beef Tenderlion	6
Hattele von eim Ochessen/ sien gebraten/ vnnd eyngedämpfft mit Krannaber. Hattele of/with Ox /nicely roasted/and steamed with Krannaber.	7
Ein Lungenbraten von eim Ochssen/ warm eyngemacht in ein Pasteten mit Limonien. A tenderloin of Ox/warm put into a Pie with Limes/Lemons	8
Ein gebratene Ganß vnd Krän darvnter. A roast goose with (horseradish?) all over/under	9
Ein hasen eyngemacht schwark A rabbit preserved black	10
Ein gebratene Spensaw A roast pig.	11
Eyngemacht Lambfleisch gelb/ mit Limonien Preserved lamb meat yellow/with lemon	12
Gebratene Kramatsvogel. Roasted Juniper Thrush	13
Bratwürst eyngemacht in ein Zwibel Gescharb. Bratwurst put into onion sauce	14
Ein gebratenen Rehschlegel. A roasted leg of venison.	15
Wann sich die Junctern niger gesekt haben/so sol man alsbald warme Beyessen auffeken und zuschiessen/ es sey gesottens oder gebratens. When the young Noblemen have sat down /one should soon serve the warm dishes/ be they boiled or roasted.	

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleishtag.
The second Course for the early meal/On a meat day

Ein gebratenen Indianischen Hanen. A roast Turkey	1
Eyngemacht Schweinen Wildpret in einem Pfeffer. Preserved wild boar in pepper.	2
Ein grünen Køl mit Bratwürsten vnd mit geräuchertem Fleisch gekocht. A green Cabbage with Sausages and with smoked meats cooked.	3
Ein Kälbern Braten. A Veal Roast.	4
Ein warme Pasteten mit Lambfleisch.	

A warm pie with Lamb meat.	5
Weisse Erbeß gekocht.	
White peas cooked.	6
Ein Wäbe von Mandeln.	
A Wabe with Almonds.	7
Gebratene gefüllte Hünen.	
Roasted stuffed hen.	8
Ein Gebratens von einer Geiß.	
A roast of a goat.	9
Ein Ganken Oshssen Kopff gesotten in einem Salk/ kalt auff den tisch geben/ vnd die Hörner fein vbergült.	
A whole Ox Head cooked with salt/served cold to the table/and the horns nicely gilded.	10
Die Sülken von eim Oshssen	
An aspic from an Ox	11
Bern Daken gekocht in einem Mandel Gescharb/ oder in einem schwarken Pfeffer.	
Paws of a Bear cooked with Almond sauce/or in black pepper.	12
Gefüllte Hammels Mägen fein gekocht.	
Stuffed mutton stomach nicely cooked.	13
Ein gebratenen Hammelskäul mit Knobloch gespickt.	
A roast mutton haunch larded with garlic	14
Ein Schweinen Braten mit Zwibel.	
A pork roast with onions.	15
Ein braun Muß	
A brown porridge.	16
Leberse kalt gemacht von Gänsen.	
Liver cold made with Goose.	17
Ein kalt abegsotten Bern kopff.	
A cold cooked Bear head.	18
Bey disem andern Gang am Fleischtag/kan man auch fein warme Beyessen with unterschieben/es fey gesottens oder gebratens.	
At this second Course on Meat day/ one can also serve nicely warm dishes/be they boiled or roasted.	
Zum Gebratens eynzuduncken/ muß man die gelegenheit ansehen.	
Some sauces for dunking Roasts into/ one must look for the occasion	

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Fleischtag/ das Obß
The third course for the early meal /on a Meat day/ with Fruit

Ein Marcepan.	
A Marzipan	1
Ein Epffel Turten.	
An Apple Tart	2
Gebacktene Strauben von Teig.	
Baked/fried strips of Dough	3
Zweygebackens.	
Rusks.	4
Gebacktene Nudel.	
Baked/fried noodles	5
Grosse breite Kuchen.	
Large cut Cake	6
Ein Spißkuchen.	
A Spit Cake	7
Ein Pasteten gemacht mit lebendigen Vögeln.	
A pie made with living Birds.	8
Ein Mandel Käß	

An Almond Cheese	9
Ein guten Parmesankäß. Auch andere Käß die gut sind.	
A good parmesean cheese/and other cheeses that are good.	10
Von allerley eyngemachten Welschen Früchten.	
All sorts of preserved Italian Fruits	11
Allerley vberzogenen Confect.	
All sorts of sugar-covered confits.	12

Ende deß ersten Bankets der Edelleut. Zum Frümahl/ am Fleischtag.
Here ends the first Banquet for the Nobility/for the early meal/on a Meat day

Das ander Bancket/ der Edelleut.
Another Banquet for the Nobility

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
The first course for the evening meal/ on a Meat day.

Ein Endivien Salat.	
An endive salad	1
Ein Kepffel Salat.	
A head salad	2
Ein Wegwart Wurkel Salat.	
A Chicory root salad	3
Ein grünen Feld Salat.	
A green field salad	4
Ein Rabunkel Salat.	
A Rabunkel salad	5
Von allerley grünen schmeckenden Kräutern ein Salat	
All sorts of chopped green herbs in salad	6
Harte Eyer zum Salat.	
Hard eggs with salad	7
Ein kalte Reh Pasteten.	
A cold Venison pie	8
Ein gebratenen Schlegel kalt.	
A roasted leg cold	9
Ein hammelschlegel abgesotten im Salk kalt.	
A mutton haunch boiled in salt served cold	10
Ein kalt Wildtpret Brätlein von einem Hirsch.	
A cold Venison roast from wild caught deer.	11
Ein geräucherte Zungen.	
A smoked Tongue	12
Kalt abgesotten Rindtfleisch im Salk.	
Cold boiled Beef in salt	13
Wann sich die Junctern seken/ so richt man bald ein warme Suppen an/ vnd andere warme Beyessen darzu/ es sey gesottens oder gبراتens/ Auch eyzuduncken zum Gebratens.	
When the young Noblemen have sat down/ so one serves soon a warm Soup/ and other warm dishes/be they boiled or roasted /And sauces for dunking Roasts into.	

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.
Another course for the evening meal/ on a Meat day

Ein gebratenen Kapaunen.	
A roast capon	1

Gebrätene Feldhüner.	
Roast prairie Chicken	2
Gebratene Wachteln mit einem Hirschbrey.	
Roast Quail with Venison	3
Gebratene Lerchen.	
Roast larks	4
Eyngemacht Rehwildpret in eim Pfeffer.	
Preserved Wild caught Venison in pepper	5
Ein warme Pastetne von jungen Hürnern.	
A warm pie with young hen	7
Dürre Gänß mit Spenat gekocht.	
Dried (lean?) Goose with spinach cooked	8
Ein gebratene Endten	
A baked duck	9
Ein Ungerische Turten.	
A Hungarian Tart	10
Lambfleisch gekocht mit Agrastbeern weiß.	
Lamb meat cooked with white verjuice.	11
Grüne schotten.	
Green peas.	12
Ein Hirschen Zemmer in einem Gescharb.	
A deer in Cinnamon Sauce	13
Ein warmes Rehbrätlein.	
A warm Venison sausage.	14
Ein Hasen Pasteten kalt.	
A cold rabbit pie.	15
Ein Gallrat gemacht von Schweinen Füsen gelb.	
A galantine made with pig feet nicely yellow	16
Ein Schweinstopff abesotten	
A boiled Pigs Head.	17
Man kan auch warme Beyessen darneben geben.	
One can also serve warm dishes.	

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am fleishtag/ das Obß
The third course for the evening meal/ on a Meat day/ with fruit.

Ein Marcepan.	
A marzipan	1
Ein Zucker Turten.	
A sugar tart	2
Marcepan Kräpfflein.	
Marzipan fritters	3
Grosse Holhippen.	
Large holhippen	4
Kleine Holippen	
Small holhippen	5
Hobelscheiden von Mandeln.	
Shavings from Almonds	6
Mandel Turten.	
Almond tart	7
Braun Gebackens.	
Brown baked things.	8
Belk gebackens.	

Belk Baked	9
Steigleder Gebacken.	
Steigleder baked	10
Eyngemachte Kirschen.	
Preserved cherries	11
Eyngemachte Weichsseln.	
Preserved Morello Cherries	12
Quitten Lattwergen.	
Quince Jelly	13
Quitten Safft.	
Quince Juice	14
Eygemachte Citronen.	
Preserved Citron	15
Eyngemachte Nüß	
Preserved nuts	16
Eyngemachte Johannes Träublein.	
Preserved red Currants	17
Allerley vberzogen Confect.	
All sorts of sugar coated confits	18
Wer es vermag/der mag mehr aufftragen lossen.	

Ende deß andern Bankets der edelleut/ zum Nachtmahl/ am Fleischtage.
This ends another Banquet for the Nobility/for the evening meal/ on a Meat day.

Das dritte Banket/ der Edelleut.
The third Banquet/ for the Nobility

Der erste Gang zum Frümahl/ am Faßtag
The first Course for the early meal/ on a Fast day

Ein Biersuppen mit Eyerdotter süß.	
A beer soup with egg yolks sweet	
Ein gute Erbeß Brüg mit Petersilgen Wurkel.	
A good pea broth with parsley root	2
Ein Wyer vnd Schmalk.	
Egg with schmaltz	3
Gesottene Eyer.	
Boiled eggs	4
Kolhecht.	
Kolhecht / Coal or Cabbage Pike?	5
Blaw abgesotten Karpffen.	
Blue cooked carp	6
Gelbe Hecht auff Polnisch.	
Yellow pike in the Polish style.	7
Brücken im Schwarken Pfeffer.	
Brucken in black pepper	8
Gebratene Hering.	
Baked/fried herring	9
Ein Eyer Essen.	
A egg dish.	10
Gebackene Schniten/ den teig angemacht mit Milch.	
Toasted slices /of dough made with milk	11
Ein grün Kraut.	

A green cabbage	12
Gebackene Bersing.	
Baked/fried Bersing	13
Blaw abgesotten Grundeln.	
Blue cooked Gobi	14
Man geb auch darzu warm beyessen.	
One can also serve warm dishes with it.	

Der ander Gang zum Frümahl/ am Faßtag.
Another course for the morning meal/ on a Fast Day

Blaw abgesotten Hecht.	
Blue cooked pike	1
Dürre Forellen.	
Dried Trout	2
Gebratene Lampreten.	
Baked/fried Lamprey	3
Ein Lampreten Pasteten warm.	
A lamprey pie served warm	4
Ein saur Kraut mit dürrem Salmen. Vnd mit gebackenen Hechten.	
A sour cabbage with dried Salmon/ and with baked/fried pikes	5
Blaw abgesotten Forellen.	
Blue cooked Trout	6
Ein Stockfisch gekocht mit Milch vnd Zwibel.	
A stockfish cooked with milk and onions	7
Nudel gekocht mit geribenem Käß vn mit geribenem Brot/ vn heisse Butter darüber gossen.	
Noodle cooked with grated cheese and with grated Bread/ and hot butter poured allover.	8
Ein Strauben Muß.	
A Strauben pudding	9
Ein kalte Hecht Pasteten.	
A cold Pike Pie	10
Gebratene Prächssen.	
Roast Prachessen	11
Gesottenen Salmen in Salk.	
Cooked Salmon in Salt	12
Man kan auch darneben warme Beyessen geben	
One can also give to the table warm dishes.	

Der dritt Gang zum Frümahl/ am Faßtag/ das Obß
The Third Course for the morning meal / on a fast day/ the Fruits

Marcepan/ Turten vnd Holhippen/ auch allerley eyngemachte Welsche Frücht/ vnd allerey Confect.
Marzipan/ Tarts and Holhippen/ and all sorts of preserved Italian Fruit/ and all sorts of Confits

Das vierdt Bancket/ der Edelleut.
The fourth Banquet for the Nobility

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Faßtag.
The first course for the Night meal / on a fast day

Ein gute Schmalksuppen/ mit verlornen eyern.	
A good Schmaltzsoup/ with poached egg	1
Ein Suppen gemacht von Eyer Dottern.	
A soup made from egg yolks	2
Gesottene frische Eyer.	

Fresh boiled eggs	3
Ein Endivien Salat.	
An Endive salad	4
Ein Kepffel Salat.	
A head Salad	5
Ein Feld Salat.	
A field Salad	6
Von Allerley grünen Kräutern ein Salat.	
All sorts of green herbs in Salad	7
Härte Eyer kalt.	
Hard cooked eggs cold	8
Ein karpffen pasteten kalt.	
A cold Carp Pie	9
Ein gebratenen Nerffling kalt.	
A baked Nerffling cold	10
Blaw abgesotten Grundeln.	
Blue cooked Gobi	11
Karpffen rogen gekocht mit Zwibel vnd schwarken Rosein.	
Carp Roe cooked with onions and black raisins	12
Ein gebratenen Salme Grad.	
A baked/fried salmon Grad.	13
Wann sich die Junctern nider seken/ so richt man and warme Beyessen/ es fey Fish or warm Zugemus	
When the young noblemen sit/ so one can serve warm dishes/ be they fish or warm vegetables.	

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Faßtag.
Another course for the night meal / on a fast day

Ein gelben Hecht gekocht auff Ungerisch.	
A yellow pike cooked in the Hungarian Style	1
Ein gedämpfften Srockfisch mit Zwibel vnd Wachholderbeer.	
A steamed Stock Fish with onions and Juniper Berry	2
Blatteyssen gekocht mit grünen Erbeß	
Blatteyssen cooked with green peas	3
Ein essen in Pfeffer	
A dish in Pepper	4
Ein warme Koppen Pasteten.	
A warm koppen pie	5
Geräucherte Reinancken gekocht warm.	
Smoked Reinancten cooked warm	6
Rheinfisch.	
Rheinfisch	7
Hecht Gräd warm.	
Pike Grad warm	8
Ein grün Kraut von Spenat.	
A green cabbage with spinach	9
Gebackene Grundeln.	
Baked Gobi	10
Ein Salmen Pasteten kalt.	
A cold Salmon Pie	11
Gesottene Kребß.	
Cooked/Boiled Crabs/Crayfish	12
Drucken abgesotten Hecht.	
Drucken cooked/boiled pike	13

Gebackene Krebeß/ mit einer sauren Suppen. Baked Crayfish/ With a sour Soup	14
Ein schwarke Gallrat von Karpffen. A black Galantine of Carp	15
Kolhechtlin gemacht von Bersing. Kolhectlin made with Bersing	16
Gebratene dürre Brücken. Baked dried Brücken	17
Eyngemachte Brücken kalt. Preserved Bructen cold	18
Man mag auch warme Beyessen zuschissen. One may also serve warm vegetable dishes.	

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Faßtag/ das Obß
The Third course of the Night meal/ on a feast day/ And Fruits

Marcepan. Marzipan	1
Turten. Tarts	2
Allerley Gebackens. Allsorts of baked things	3
Holhippen. Holhippen	4
Allerley eyngemachte Welsche Frücht. Allsorts of preserved Italian Fruits	5
Allerley vberzogene Confect. All sorts of sugar-coated confits	6

Ende deß vierdten Banckets der Edelleut/ zum Nachtmahl/ Am Faßtag.
Here ends the fourth Banquet of the Nobility/ for the night meal/ on a fast day.

Nun folge vier Bancket der Bürger/ darinn vermeldet/ was für Speiß vnd Tracjten/ nicht allein auff fie Fleisch/
sondern auch auff die Fastage/ zuzuruchten seyen.

Der erste Gang zum Frümahl/ am Fleischtage
The first course of an Early meal/ on a Flesh day

Ein Rindtfleisch gesotten mit Märhettich Beef cooked with Horseradish	1
Ein Kapaunen Suppen mit geräuchtem Fleisch vmblegt/ vnd ein Lungenbraten auch in die Suppen A Capon soup with smoked meat vmblegt/ and a Tenderloin also in the Soup	2
Ein gute gefüllte Spensaw A good stffed Pig	3
Ein saur Kraus gekocht mit geräuchtem Speck/ vnnd mit alten Hünern A sour cabbage cooked with smoked Bacon/ and with hens.	4

Der ander Gang zum Frümahl/ am Fleischtage.
The next course for an Early meal/ on a Flesh Day

Schweinen Fleisch in ein Pfeffer. Pig flesh in a Pepper sauce	1
Ein Kälbern Braten. A veal roast.	2
Ein Hammels Käul. A Mutton Käul.	3

Ein Schweinen Braten.	
A pork roast.	4
Ein Kapaunen/ ein Ganß/ Feldhüner/ Vögel/ ein Lamb oder Kiklin/ diß alles gebraten/ vnd in ein Schüssel angericht.	
A capon/ a goose/ Prairie Chicken/ Bird/ a Lamb or Kid/ all of these roasted/ and presented in a bowl.	5
Eyngedämpfft Rindfleisch mit Wachholderbeer.	
Eyngedämpfft beef with Juniper Berries	6
Ein Reiß gekocht in Milch.	
Rice cooked in Milk.	7
Kalbfleisch gekocht gelb mit Limonien.	
Veal cooked yellow with Lemon	8
Ein Kälberbe gallrat saur vnd gelb.	
A veal galantine sour and yellow.	9

Der dritte Gang zum Frümahl/ am Fleischtag/ das Obß
The third course for an Early meal/ on a Flesh day/ with Fruit

Gebackene Kuchen.	
Baked Cakes.	1
Holhippen.	
Holhippen	2
Braun Gebackten	
Brown Baked Things	3
Allerley gute Käß.	
All sorts of good Cheese.	4
Groß vnd kleine Nüß	
Big andsmall Nuts.	5

Ende deß ersten Bankets der Bürger/ zum Frümahl/ am Fleischtag