

Wiener Stadt- und
Landesbibliothek

T

189829

A

MA 9 - SD 25 - 50 - 7611 - 39532 - 45

Wiener Stadt- und
Landesbibliothek

189829 **A**

MA 9 - SD 25 - 50 - 7611 - 39532 - 45



Bill
Bill

K 16/208

1878

Großes Haus in

Magdalena, Willig

Von Licht im Jahr

1843

von L. Schenker

Neues erprobtes

R O C H B U C H.

Aus dem hinterlassenen Manuscript

der

Barbara Nicklin,

einer berühmten Köchin.

W i e n, 1 8 0 2.

auf Kosten und im Verlag bey J. B.
Wallishausser.

A 189.829



IN 273.436

Von Suppen.

Eine französisch Suppe.

Nehme ein Stübel Kohl, Petersil sammt dem Grünen, ein Körbelkraut, Saurampfen, blät-terigten Zeller sammt dem Grünen, gelbe Rüben länglicht geschnitten, Endivie = Sallat, hernach wasche dieses alles sauber aus, thue es in einen Topf, gieß eine gute Rindsuppe darauf, gibß ein wenig, laß es gut sieden, bis das Grüne weich ist, hernach nimm von einer Semmel die Rinde, gieß von der nämlichen Suppe darauf, und laß es gut sieden; wenn du es anrichtest, so lege von jedem etwas auf die Suppe.

Eine gut gestoffene Suppe.

Nehme von einem Hendl oder Kapauner etwas, stosse es klein, pfärze eine Semmelschnitte, ein Ey und Petersil, stoß es klein, stoß auch ein wenig Mandeln, thue es in ein Häserl, gieß eine gute Rindsuppe daran, sprudle es ab, und laß es gut versieden; schlag es durch ein Haarsieb, gieß es wieder in ein Häserl, würze es mit Muskatblüthe und Safran, und lege eine But-
ter

ter daran, dann richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Schüsuppe.

Nimm eine Nein oder Kastrol, Schneide Speck und Rindfetten darein, wie auch ein Gastsfleisch, ein Haipel Zwiebel mit Gewürznägeln besteckt, lege auch ein Schnittel schwarzes Brod darein, und lasse es gut dünsten; hernach gieße eine Rindsuppe daran, laß es ein gute Zeit sieden, schlag es durch ein Haarsieb, thue es in ein Häferl, würze es mit Muskatblütthe, und lege eine Butter daran; laß es übersieden, und richte es auf eine gepfarzte Semmel an.

Eine Linsensuppe mit Nebhendl.

Nehme Linsen in ein Häferl, laß sie weich sieden, hernach nimm ein gebratenes Nebhendel, stosse es klein, nimm eine gepfarzte Semmelschnitte, ein Ey, ein wenig Zwiebel, stosse es unter einander, stosse auch einen Löffel voll feine Linsen darunter, thue das Gestoffene in ein Häferl, rühre es mit einer guten Schü ab, laß es ein wenig sieden, schlag es durch ein Haarsieb; hernach thue es in ein Kastrol, gieb einen Löffel voll feine Linsen darein, aber abgeseihene gewürzt mit Muskatblütthe, leg ein wenig Butter daran, und richte es auf ein gebratenes Nebhendel und gepfarzte Semmelschnitten.

Eine gestoffene Lebersuppe.

Nehme eine kälberne Leber, backe es, und stosse es in einem Mörser, stosse auch ein Ey
dar

darein, ein wenig gepfarzten Zwiebel, Petersil, gepfarzte Semmelschnitten, stosse es ganz klein, thue es in einen Topf, gieße eine Rindsuppe daran, laß es gut sieden, schlage es durch ein Haarsieb, gieße es in ein Häferl, gewürzt mit Muskatblüthe und wenig Safran, leg ein wenig Butter daran, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine weiße Suppe.

Nehme 2 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kälberfüße, und ein Huhn, alles zusammen zerhackt, alsdann nehme einen Topf von 3 Maß, thue die bemeldten Stücke darein, gieße Wasser darauf, laß es stets sieden, faum es sauber ab; gieb ein wenig Safran, ganze Muskatblüthe, 2 Gewürznägeln, gelbe Rüben, 3 Petersilwurzen, und ein Stückel Zeller dazu; lasse einen Rapaun schön weich sieden, lege ihn auf gepfarzte Semmel, und richte die Suppe darüber.

Eine Hirnsuppe.

Nehme ein übersottenes Hirn, stosse es nebst einer gepfarzten Semmel und einem gepfarzten Ey, ein wenig Petersil, und ein wenig Mandeln unter einander, gieße eine Rindsuppe daran, lasse es eine Weile sieden; dann schlage es durch ein Haarsieb, gieße es in ein Häferl, gewürzt mit Muskatblüthe und wenig Safran, leg ein wenig Butter daran, und richte es auf gepfarzte Semmel.

Eine Reissuppe.

Wasche einen Vierting Reis sauber aus; hernach thue Butter in eine Reim, schütte den Reis darein, lasse ihn gemach dünsten, rühre ihn manchmal auf, hernach gieße eine Rindsuppe daran, und laß ihn fieden; dünste grüne Erbsen, gieße es in den Reis, lege ein Stückchen Butter darein, gewürzt mit Muskatblütze, und ein wenig Safran; wenn du es anrichtest, so nehme heiß-abgesottene gefelchte Würstel, wo kein Knoblauch dabey ist, schneide es blattlicht, und lege es auf den Reis.

Eine Endiviesuppe.

Erstlich überfiede den Endivie ein wenig, hernach laß ein Mehl in Butter anlaufen, und gieße eine Rindsuppe daran; in die Suppe thue hernach den Endivie gewürzt mit Muskatblütze und Safran, sprudle die Suppe mit Milchrahm, Eyerdotter und Butter ab, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Brieselsuppe.

Erstlich überbrenne ein fälbernes Briesel, hacke es klein, dann lege Butter in eine Reim, und thue das Briesel gewürzt mit Muskatblütze darein; hernach laß ein wenig Mehl im Butter anlaufen, gieße eine Rindsuppe daran, würze es, richte es über eine gepfarzte Semmel, und streue das gehackte Briesel darauf.

Eine Suppe von durchgeschlagener Kapaunerleber.

Nehme eine gute Kapaunerleber, laß es in einer Rindsuppe anlaufen; auf 2 Leber nehme 2 harte Eyerdötter, stosse es durcheinander, gieß ein Seitel Suppe daran, und richte es, ohne es mehr sieden zu lassen, auf eine gepfarzte Semmel gewürzt mit Muskatblüthe an.

Eine Pistaziesuppe.

Erstlich nehme einen gepuzten Kapaun, auch ein paar Tauben, speil alles aus, spicke die Tauben ganz klein, richte es in ein Kastrol, gieß ein wenig Wein, Rindsuppe, und ein wenig Rosmarin darein; hernach nehme Pistazien, ein wenig Mandel, Ziebesnüssel, Zibeben, ein Stückchen kälbernes Fleisch, und aus dem Schmalz geröstete Semmelschnitten, gieß von dem Kapaun ein wenig Suppe daran, und stosse alles untereinander; hernach nehme das Gestoffene heraus, gieß es in ein Kastrol, laß es aufsieden, und schlag es durch ein Haarsieb; nachdem gieß es wieder in das Kastrol, nehme übersottene Brieseln und Eydöttern, schneide es blätlich, Spargelköpff und Krebschweifeln dazu, hernach lege Butter in ein Kastrol, überdecke das Geschnittene, richte die Suppe über eine gepfarzee Semmel, leg den Kapaun darauf, gieß das Gedünstete herum, und bestreue es mit Pistazien.

Eine Krebsuppe.

Von übersottene[n] Krebsen nehme die Galle heraus, stoß es klein nebst einer Handvoll Mandeln,

heln, gepfarzte Semmelschnitten, ein ganzes Ey und Peterfilwurzen, und stosse es unter einander, dann gieb es in einen Topf, gieß Erbsenwasser daran, und laß es gut sieden; dann schlag es durch ein Haarsieb, gieß die Suppe in ein Häferl, und laß es wieder sieden; hernach nehme übersotene Krebsen, stoß die Schäler, mache Krebsbutter, gieb eine in die Suppe, Muskatblütthe daran, richte es über eine gepfarzte Semmel, bestreue es mit Krebschweifeln und geschnittenen Distazien.

Eine Sechzensuppe.

Nehme einen gebackenen Sechzenkopf, stoß ihn, stoß eine gepfarzte Semmel, ein gepfarztes Ey, ein wenig gepflanzte Peterfilwurzen, wie auch ein wenig Zwiebel und ein wenig Mandeln untereinander darunter; hernach gieß Erbsenwasser daran, sprudle es ab, und laß es sieden; dann schlag es durch ein Haarsieb, gieß es in ein Häferl, gieb ein wenig Safran und Muskatblütthe dazu, leg Butter daran, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine gestoffene Mandelsuppe.

Stoß einen Vierteling geschälte Mandeln, treibe es mit einem frischen Wasser durch, und gieb es in ein Maßhäfen, gieß selbes mit frischem Wasser voll an, leg ein Stück Zucker daran, wie auch ein wenig Zimmet, und ein Stück Butter, gieß es mit 4 Eyerdtter ab; wenn du es anrichtest, so bestreue es mit Zimmet und gehackten Distazien.

Eine

Eine Schneckensuppe.

Nehme Schnecken, überfiede und putze sie sauber, schneide sie klein, und dünste sie im Butter und grünen Peterfil, dann laß ein Mehl im Butter anlaufen, gieß Erbsenwasser darauf gewürzt mit Muskatblüthe und Safran und wenig Pfeffer, gieß die gedünsten Schnecken darein, und richte es über gepfarzte Semmel.

Eine Beischelsuppe.

Nehme das Beischel von einem Karpfen, gieß es in ein Häfen, gieß Erbsenwasser und Wein darein, ein wenig Eßig, ein paar Blattel Rosmarin, ein Lorberblatt, ein wenig Kuttelkraut, ein paar ganze Nägerl, ein paar ganze Kerndel Pfeffer und Citronenschäler; laß es unter einander sieden, brenne es mit Zwiebel ein, rühre ein paar Löffel Milchrahm daran, ein Stückel Butter, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Weinsuppe.

Nehme Wein und ein wenig Wasser dazu, ein wenig Citronenschäler, Safran, und ein wenig Zimmet, zuckere es, bis es süß ist; dann sprüde es mit Milchrahm, Eydotter und Butter ab, und seige es durch ein Sieb auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Milchsuppe mit Mandeln.

Setze eine gute Milch zu, gieß gestoffene Mandeln darein, und zuckere es, bis es süß ist, dann nimm ein Stückchen Butter und Eydotter,

ter, sprudle es unter einander ab, schneide eine Semmel gewürfelt, und seige es durch ein Sieb auf die Semmel.

Eine Spargelsuppe.

Ueberfiede Spargel in Salzwasser, hernach nehme Pilsling und Champignon, wasche sie sauber aus, und schneide sie sammt den Spargel gewürfelt, dünste es in Butter, bestaube es mit Mehl, gieß Rindsuppe oder Erbsenwasser daran, gewürzt mit Muskatblüthe und Safran, und richte es auf eine gepfarzte Semmel.

Eine Kaolysuppe.

Puze den Kaoly, wasche ihn aus, und brenne ihn mit einem siedenden Wasser ab, daß das Bittere davon kömmt, hernach gieß eine Rindsuppe oder Erbsenwasser daran, laß ihn kochen, bis er weich ist, dann lege den Kaoly heraus auf gepfarzte Schnittel, sprudle die Suppe mit Eyerdotter und Butter ab, gewürzt mit Safran und Muskatblüthe, und richte sie über die Schnittel.

Eine Biersuppe.

Nehme ein süßes Bier, laß es kochen, lege Zucker darein, bis es süß genug ist, dann nehme Milchrahm, Eyerdotter, ein wenig Muskatnuß und Butter, sprudle es unter das Bier ab, und gieß es auf eine gewürfelte Semmel.

Eine Kais. Schmalzsuppe.

Nehme schwarzes Hausbrod, schneide es dünn auf, wie zu einer Schmalzsuppe, schneide ge-
schwell-

schwellte Mandeln gestiftelt, und schwelle Weinberl wohl ab, schneide Zwiebel klein, röste ihn in Schmalz, hernach streue es auf die Schnitteln, streue auch geröstete Semmelbröseln daran, wie auch Mandeln und Weinberln, hernach wieder ein Brod, und so fort, bis die Schüssel voll ist, die obere Lage muß lauter Brod seyn, dann gieß ein gesalzenes Wasser daran, und laß es gut sieden.

Eine Saftsuppe über einen Lungenbratten.

Nehme einen Lungenbratten, wasche ihn aus, und salze es ein, hernach bratte es schön saftig; nimm ein wenig Saftsuppe in eine Reih, gieß ein weaig Essig dazu, und wann es siedet, so lege einen gemehlblättleten Butter daran, daß es dick wird, dann nehme 3 ausgewaschene Sardellen, zerdrücke sie, gieb sie in die Soß, frische Citronenschäler und Muskatblütche daran, und laß es versieden, sodann richte es auf eine Schüssel, lege den gebratnen Lungenbratten darauf, und bestreue es mit Citronenschäler.

Kälbernes Briesel in einer kälbernen Suppe.

Ubersiede ein Briesel, mache ein Butterkiepel ganz weiß, hacke grünen Petersil darein und ein Zehrl ausgedrückten Knoblauch, Citronenschäler, Muskatblütche und ein wenig Safran, schneide das Briesel plattweise in die Soß, lege ein Stück Butter daran, und laß es gut versieden; wann du es anrichtest, so drücke Citronensaft daran.

Von Soßen.

Eine Sardellensoß.

Nimm ausgewaschene Sardellen, Schneide sie klein, wie auch einen Zwiebel darunter, weiche eine Semmel in Wasser ein, drücke es aus, Schneide es unter die Sardellen und Zwiebel, röste dieses in Butter, gieb es in ein Häserl, gieße Wein und Rindsuppe daran, und laß es sieden, wie ein gebünstet Banat; dann schlage es durch ein Haarsieb, würze es mit wenig Safran und wenig Citronenschäler, wie auch Muskatblüthe, richte es über ein Rindfleisch, und gieb es auf die Tafel.

Eine Petersilsoß.

Nimm einen grünen Petersil, brocke die Blätter herunter, und setze ein Wasser im Kastrol auf; wenn es siedet, so gieb die ausgewaschenen Blätter darein, lasse sie einen Sud aufstehn, dann seige sie ab, drücke sie aus, und Schneide sie ganz klein wie einen Pfeffer, hernach nimm ein Stück Butter in eine Mein, mache eine gute Buttersuppe, gieb den gehackten Petersil hinein gewürzt mit Muskatblüthe; sodann nehme eine Kälberne Brust oder einen Niernbratten, lege es in ein Kastrol, besprenge es mit Salz, hernach
gieße

gieße ein wenig Wein darein, ein Haipel Zwiebel mit Nägerln besetzt und Citronenschäler, laß es weiß auffassiren, wenn es mürbe ist, so lege den Bratten auf eine Schüssel, und gieße die Peterfilsoß darüber.

Eine kalte Peterfilsoß.

Nimm einen grünen Peterfil, zupfe die Blätter ab, wasche sie sauber aus, und stosse sie im Mörser, sodann nimm ein Stückchen geweichte und gestoffene Semmel dazu, gieße ein wenig Essig darein, ein Stückchen Zucker, und zer-
reibe es in einem Mörser.

Eine andere Peterfilsoß.

Nimm einen grünen Peterfil, wasche ihn aus, gieb ihn in ein Häferl, gieße eine Rindsuppe daran (es muß aber recht viel Peterfil seyn) und laß ihn weich sieden; wann er weich ist, so seige ihn ab, hacke ihn klein, hernach laß ein Mehl im Butter anlaufen, und gieb den Peterfil darein, dünste ihn gut im Butter ab, gieße eine Rindsuppe daran gewürzt mit Muskatblütche, und mache es wie ein Rindskoch, das schön dünn ist, dann gieb es zu einem Rindfleisch.

Pomeranzensoß.

Nimm saure Pomeranzen, reibe die Schäler mit dem Zucker ab, von süßen Pomeranzen schneide die Schäler klein gewürfelt, und den Saft drücke auf den abgeriebenen Zucker; hernach laß ein Mehl im Butter aulauen, gieße eine Suppe und Wein daran, gieb den Zucker sammt den
Saft

Saft dazu, besprenge 'es ein wenig mit Salz, und laß es versieden.

Eine andere Pomeranzensoß.

Nimm einen Vierting harten Zucker, und 3 mittlere Pomeranzen, reibe die Schäler mit dem Zucker ab, hernach nimm um 1 Kreuzer runde Semmel, schneide die Rinde ab, gieß ein Seitel Wein daran, dann schneide die übrigen Pomeranzen von einander, drücke den Saft auf den abgeriebenen Zucker, gieß aber Acht, daß kein Kern oder Fasern dazu kömmt, das Inwendige von dem Pomeranzen kannst du auch mit der Semmel sieden lassen; wenn es zu dick ist, kann schon mehr Wein nachgegossen werden; hernach schlage es durch ein Haarsieb, gieße es in ein Meindel, rühre den abgeriebenen Zucker mit dem Saft hinein, und laß es gut versieden, daß es schön dicklicht wird; dann gieß es unter einen lammernen Hasen oder Mehrücken.

Zwiebelsöß zum Rindfleisch.

Schneide von 2 oder 3 recht großen Zwiebeln den langen weg, so dünn als möglich, gieß sie in einen Fußhafen, gieße ein Seitel heiße Fleischbrühe daran, gieß ein Stückchen Butter, ein wenig Pfeffer, und 2 kleine Hände voll Semmelmehl dazu; lasse diese Soß auf Kohlen oder im Ofen so lange kochen, bis die Zwiebeln weich sind, und gieß sie statt Meerrettig zu gesottenem Rindfleisch.

Zwiebelfoß über einen Bratten.

Wenn der Bratten anfängt zu schwitzen oder zu bratten, und Tropfen ablaufen, muß die Brattpfanne weggenommen, und eine andere untergeschoben werden; dann lege man frische Lorbeerblätter und Citronenschalen darein, schütte ein paar Löffel voll Brühe aus der ersten Brattpfanne nebst 3 bis 4 gehackten Zwiebeln dazu. Wenn man die Brühe säuerlich wünscht, thue man Citronensaft oder Essig dazu, und gieße die Soß über den in eine Schüssel gelegten Bratten.

Soß oder Brühe zu Hechten, Forellen, und andern Fischen.

Man reibt und siedet ein Stück Rinde von schwarzem Brode mit Wein und Fleischbrühe, preßt sie dann durch ein Tuch, thut etwas Citronenmark und Provanzeröl, etwas Zucker und sonst beliebige Würze dazu, läßt dieß nochmals aufwallen, und streuet würflich geschnittene Citronenschalen auf die gesottene Fische.

Soß über Wildprät.

Auf schwarze Brodrinde wird Butter gestrichen, etwas Salz, Pfeffer, Nägelein und gehackte Schallotenzwiebel darauf gestreuet, diese auf das Wildprät in eine Brattpfanne gelegt, etwas Fleischbrühe daran gegossen, und so läßt man es bratten. Wird aber das Fleisch gedämpft, so thut man es in eine Nein oder Kastrol. Ist nun das Fleisch gut, so nimmt man das Brod
her-

aus, hact es mit etwas Speck klein, giebt Citronensaft, klein geschnittene Citronenscheiben in die Brühe, läßt es nochmals aufkochen, treibt es durch ein Haarsieb, und richtet es über das Fleisch an.

Senffoß zu schwarzem Wildprät.

Zu etlichen Löffeln gelben guten Senf gibt man etwa 3 Löffel Wein, einige klein geschnittene Citronenschalen, einen Löffel Provanzeröl, den Saft von einer halben oder ganzen Citrone, schlägt dieß gut unter einander, und giebt es zu kaltem Schweinswildprät.

Citronensoß über Rebhühner.

Man kocht einige gebähte schwarze Brodrindstücke in etwas Wein und Fleischbrühe, treibt dieß durch, und thut noch etwas Wein, Muskatblüthen, Zucker, Pfeffer und Nägelein zu. Einige nach Proportion Tages zuvor geschnittene und in Zucker gelegte Citronenscheiben werden zu jenen gethan, dann noch einige klein gewürfelt geschnittene Citronenschalen und etwas Zucker und Zimmet, dieses alles aber mit einander aufgekocht. Nun werden den gebratnen Rebhühnern Flügel, Brust ic. abgelset, in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, und in der zugedeckten Schüssel noch etwas gedämpft. Endlich streuet man Trisenet darauf, und belegt es mit den übrigen Citronenscheiben.

Zibeben- und Kapernsoß.

Man nehme 8 Loth große und 8 Loth kleine

ne Zibeben, einige Eßlöffel voll Kapern, setze solche mit einem großen Seitel Wein und eben so viel Wasser zum Feuer, indessen schneide man 2 Loth abgebrühete, geschälte Mandeln in längliche dünne Streifen, von einer halben Citrone das Gelbe der Schale in eben so dünne Streifen, eine Citrone aber in Scheiben, und thue diese nebst einem halben Loth Zimmet, 3 bis 4 Loth Zucker und von 2 Semmeln die Bröseln in Butter hellgelb geröstet, hinzu, und lasse dieses zusammen aufkochen.

Gurken- oder Kukumernsoß.

Man schälet und schneidet die Kukumern ganz dünne, dämpfet sie in zerlassener Butter mit einem fein geschnittenen Zwiebel und einem Löffel voll Mehl eine kleine Viertelstunde, thue ein wenig Pfeffer, Salz, und wemns beliebt, ein paar Löffel voll Essig dazu, welcher aber auch wegbleiben kann. Wenn die Kukumern weich sind, wird die Bratenbrühe daran gegossen, und entweder in einem Geschirr allein, oder in der Bratpfanne noch eine halbe Stunde, auch weniger, gekocht, dann über den Braten angerichtet; zu einem kleinen Hammelschlägel nimmt man gemeinlich 6 bis 8 Kukumern.

Sauerampfersoß.

Der Sauerampfer wird geklaubt, gewaschen und nach Belieben geschnitten. Dann wird er in Butter gedämpft, und nachdem es viel Sauerampfer ist, 1 oder 2 Löffel Mehl darauf gestreuet, und wenn dieß eine Weile mitgedämpft

B hat,

hat, so füllt man es mit guter heißer Fleischbrühe an, thut Salz, Muskatnuß, und wenn man gekochtes geselechtes Fleisch hat, dazu, und läßt es mit diesem eine Viertelstunde kochen; dann giebt man diese Soß zum Rindfleisch, Lämmer- und Kälbernen Braten, oder gebratenen Geflügel auf den Tisch. Man kann auch etliche Eyerdötter daran rühren.

Meerrettig- oder Krensoß.

Man schabe oder reibe eine oder etliche Wurzeln auf einem Reibeisen, und koche ihn in guter Fleischbrühe, brühe und schäle indessen 12 bis 16 Mandeln, hacke sie klein, und thue sie nebst einem Stückchen Zucker, etwas geriebener Muskatnuß, einem Stückchen frischer Butter, ein wenig Semmelbröseln hinzu, und lasse dieß zusammen kochen, und quirle zuletzt 2 oder 3 Eyerdötter daran. Auch wird zu mancher Speise Kren mit Essig und Zucker gegeben.

Muschelsoß.

Zu einem halben Seitel Wein und eben so viel Rindsuppe thue man ein Stück Zucker, etwas geschnittene Citronenschalen und Scheiben, und lasse dieß aufkochen, thue nun vie Muscheln hinzu, und lasse sie nur aufwallen, damit sie nicht hart werden. Zuletzt quirle man die Soß mit einigen Eyerdöttern ab.

Krebssoß.

Man koche bey 30 Krebsen wie gewöhnlich mit Wasser, Salz und Kümmel, stosse sie dann
in

im Mörser, und brate sie in Butter roth, gieße etwas Fleisch- oder Hühnerbrühe dazu, treibe sie nebst noch mehreren durch einen Seiber, und gieße sie nur in ein, in Butter braun geröstetes Mehl in eine Reine, und noch etwas Fleischbrühe, den Saft von einer Citrone hinzu, und lasse es eine Weile kochen, thue noch etwas Muskat, Pfeffer und Semmelbröseln hinzu. Man kann auch die Krebse noch im Mörser stossen, in Butter dünsten, dann diese mit Fleischbrühe durchseigen.

Zwetschgen- oder Pflaumenmussoß.

Zu einem großen Seitel Wein nehme man ein halb Pfund Mus, koche solches nebst noch 4 Loth Zucker, ein halb Loth gestossenem Zimmt, 1 Quintel Nägelein, und von einer Citrone das Gelbe der Schale auf einem Reibeisen abgerieben, und rühre dieß so lange, bis die Soß dicklicht wird. Man kann auch dergleichen auf eben die Art mit den Musen von Kirichen, Weinbeeren, Äpfeln und Birnen bereiten.

Dergleichen Kalt zu Karpfen und Mehl Speisen.

Das Zwetschgenmus wird kalt mit Wein verdünnt, und mit Zucker und Gewürz vermischt.

Kräutersoß.

Man thue nach Verhältniß einige Klein geschnittene Schallotten, einige Zwiebeln, Basilicum, Thymian, Dragon, Lorberblätter, nebst

einigen klein geschnittenen Stückeln Schinken, und einigen Citronenscheiben, etwas Pfeffer in eine Kastrole, gieße einige Löffel Fleischbrühe und etwas Essig hinzu, lasse alles zusammen wohl aufsieden, und schlage nun diese Soß durch ein Haarsieb.

Haringsoß zu Fischen.

Man wässere einige Haringe ein, gräte sie aus, lege diese Stücke in Wein oder Essig, schneide und hacke sie klein, und röste sie bey stetem Umrühren, dann gieße man Wein daran, und lasse es noch einmal aufwallen, treibe es durch ein Haarsieb, thue etwas Muskatblüthe, Citronenmark, Kardambomen und Zucker dazu, und siede es nochmals auf. Beym Anrichten thue man noch etwas Butter und Kapern dazu.

Kronabetsoß zu Wildbrät.

Die Kronabetbeeren werden gestossen, etwas gute Fleischbrühe zugegossen, und gerieben, schwarzes oder Roggenbrod, etwas Pfeffer, Nagelein, Ingwer, Muskatblüthe dazu gethan, dieses mit einander aufgekocht, und zuletzt ein Stückel Butter nebst etwas Essig und Wein zugehan.

Von Gemüßern oder Zuspeisen.

Gefüllte Artischocken.

Siede die Artischocken, daß man das Kraut herausnehmen kann, hernach überbrenne Krebsen, löse sie aus, und hacke sie klein nebst einer in Milch geweichten Semmel, dann schneide ein Mark blättlicht, nimm überbrennte Briesel, und von andern Artischocken die Kerne, und schneide sie gewürfelt darunter, gieß einen zergangenen Krebsbutter darein, schlage 2 Eyer daran, salze und würze es mit Muskatblütze und Pfeffer, rühre es unter einander, fülle es in die Artischocken, und mache es mit dem Blattel wieder zu. Dann mache ein Buttersüppel darüber, gieße es über die Artischocken, und lasse sie auffieden.

Ein Kraut und Kohlrüben mit Krebsen zu füllen.

Das Kraut oder Kohlrüben wird ausgehöhlet und überbrennt, dann drücke es aus, und hacke es mit einem kalbernen Fleisch, ein wenig Mark, geweichte Semmel und ausgelöste Krebsen klein zusammen; wenn man keine Krebsen hat, so kann man grünen Petersil und ein Stückel geselchten Speck nehmen. Schlage ein paar Eyer und etliche Eßffel Milchrahm daran, gewürzt mit

mit Pfeffer, Muskatblüthe und Safran, lege die Blättel daran, binde es zusammen, lege es in eine siedende Fleischbrühe oder Wasser, und laß es sieden, wenn es weich ist, so lege es heraus auf eine Schüssel, und mache ein Butterstüppel darüber; ist es aber von Krebsen, so lege Krebsbutter daran.

Ein aufgezoogenes Kraut.

Gieb einen gefotteneu Nogen in ein Häferl, und rühre einen Milchrahm daran, dann brenne das Sauerkraut ein, aber ganz trocken, rühre von dem Kraut in den Nogen, gieße ein heißes Schmalz darüber, und gieb unten und oben Blut; hernach mache ein Nagoupfanzel; wenn das Kraut aufgezoogen ist, so schneide das Pfanzel blattweis auf das Kraut, brenne wieder ein wenig Schmalz darüber, und bestreue es mit Schnittling.

Ein Artischockenpfanzel.

Weiche um 1 Kreuzer Semmel in eine Milch, brücke es gut aus; nimm 4 Artischocken, siede sie in Salzwasser, und zupfe die Blätter davon, die Kerne werden nebst einem übersotteneu Eytel und Krebschweifeln klein gewürfelt geschnitten, und die andere Hälfte von Krebschweifeln klein gehackt; mache dann von 4 Eiern ein Eingehrührtes unter das Gehackte, würze und salze es, rühre das Geschnittene darunter, gieß es in ein beschmiertes Reindel, und gieb unten und oben Blut; hernach nimm die Artischockenblatteln, dünste es im Butter, besäe es mit Mehl, gieb eine Fleischbrühe daran und würze es; wenn das
Pfan-

Pfanzel gebacken ist, so mache mit dem Messer auf dem Pfanzel einen Reif herum, stecke die Blätter hinein, wie eine Artischocke ist, und gieße die Soß darüber.

Äpfel im Schlafrock.

Hohle die Äpfel aus, mache eine Fülle von Mandeln und Zucker; dann mache einen Butterteig, walche ihn eines Messerrückens dick aus, und schneide viereckige Flecken daraus; hernach fülle die Äpfel voll mit der Mandelfülle, und mache sie in die Flecken ein, daß ganze 4 Ecke bleiben, bestreiche es mit Eyerklar, und backe es in einer Tortenpfanne.

Gesulzte Äpfel.

Nimm 1 Pfund Zucker in ein messingenes Böck, gieß 1 Seitel Wasser darauf, und laß es dick einsieden; dann schäle 16 Äpfel, und leg sie in ein frisches Wasser, damit sie nicht schwarz werden. Wenn der Zucker siedet, so lege die Äpfel darein, und lasse sie sieden, bis sie weich sind, alsdann nimm sie heraus, und laß sie auf einem Sieb abtropfen, hernach lege sie in eine zinnerne Schüssel, wenn der Zucker in Flug gesotten, so setze ihn herunter, drücke Citronensaft darein, von einer Citrone streue die Schäler auf die Äpfel, gieße den Zucker darüber, und setze sie auf einen kalten Ort, damit sie sich sulzen.

Weichseypfanzel.

Nimm frische Weixel, löse die Kerne heraus, und drücke den Saft aus, hernach reibe ein eyernes Riffel, und pfarze die Brösel in Schmalz, gieb es unter die Weixeln, und Zucker und Zimmet, bis es süß genug ist; dann nimm 3 oder 4 Eyer, mache es unter einander ab, laß ein Schmalz in einer Reine heiß werden, thue es darein, und gieb unten und oben Blut.

Gefüllter Spinat.

Den Spinat wasche sauber aus, überbrühe ihn, und hacke ihn klein; hernach röste ihn in Schmalz, etwas Salz und Gewürz dazu, schlaege 1 oder 2 Eyer daran, ein wenig Rahm dazu, daß er aber nicht zu dünn wird, dann nimm große Spinatblätter, stosse sie in siedendes Salzwasser, streiche Fülle auf das Blatt, lege wieder ein Spinatblatt darauf, lege es in eine Schüssel, gieb Butter und Gewürz dazu, gieße Rindsuppe darauf, und lasse es gemach sieden.

Gebackener Spinat.

Der gesäuberte, gehackte Spinat wird in einer Reine trocken abgeschwigt, durchgeseiget, und in eine Schüssel gethan, gesalzet, auch wohl nach Appetit gezuckert, und einige Eyer darunter geschlagen, mit Ingwer, Pfeffer, etwas Kardamomen gemischt, und alles unter einander gerührt, auf Semmelscheiben gelegt, und in Butter gebacken, zuletzt Zucker aufgestreut.

Spinat

Spinat mit Rahm oder Milch.

Der abgebrühte, gehackte und in Butter mit Zwiebeln und Mehl gedünstete Spinat, wird statt in Fleischbrühe in süßen Rahm oder Milch aufgekocht.

Spargel mit Butter.

Man bestreiche eine Schüssel Finger dick mit ausgewaschener Butter; und streue darauf klar geschnittene Citronenschalen, etwas Muskatblüthe und geriebene Semmelbröseln, und lege den auf gewöhnliche Art gepustten Spargel darein neben einander, zupft darüber wieder Butter, setze nun die Schüssel zugedeckt auf Kohlen, und lasse sie so dünsten, daß die Butter darein zieht; dann streut man beim Anrichten noch etwas Semmelbröseln und Muskatblüthe darüber.

Spargel mit Eyer warm zuzurichten.

Der abgebrühte Spargel wird in Fleischbrühe, doch nicht zu weich gekocht, und Muskatblüthe und Pfeffer hinzu gethan; während der Zeit quirkt man einige Eyerdötter in einem Häferl, drückt nach Verhältniß der Portion Citronensaft hinein, und quirkt sie mit etwas Spargelbrühe ab, gießt dieß in eine Schüssel über den Spargel, setzt diese Schüssel auf eine Kohlpfanne, und läßt so die Brühe dicklicht werden.

Großer gebackener Spargel.

Man siede den zuvor gereinigten Spargel in einem Kasterol ganz körmig, mache ein Teigel
von

von Mehl, Eiern, Rahm und Zucker, und tunke den Spargel, so weit das Weiche geht, in diesen Teig, backe ihn aus heißer guter Butter, nicht zu braun, und bestreue ihn sodann mit feinem Zucker.

Blumenkohl mit süßem Rahm.

Nachdem der Blumenkohl gepuzt und in Wasser übersotten ist, thut man ihn in ein Kastrol, und gießt süßen Rahm daran, giebt auch ein Stück guter Butter, Zucker, gestoffene Muskatblüthe, Pfeffer und Salz dazu, läßt alles unter einander wohl kochen, zuletzt thut man ein wenig Semmelbröseln, auch abgekochte und ausgeschälte Krebsen dazu. Besonders muß man Acht haben, daß der Blumenkohl nicht zerstoßen wird.

Blumenkohl mit einer sauern Soß.

Wann der Blumenkohl gepuzt und rein gewaschen ist, koche man ihn ein wenig in Wasser, gieße alsdann das Wasser ab, thue ihn in eine Rein oder Kastrol, gute Rindsuppe, Butter, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz dazu, lasse ihn darin kochen, mache eine Soß von Eyerdottern, Butter, Pfeffer, Muskatnuß, halb Weinessig und halb Wasser, rühre es beständig auf dem Kohlfener um, richte den Blumenkohl trocken auf eine Schüssel, und schütte die Soß alsdann erst darüber.

Blumenkohl mit Hecht, an Fasttagen.

Man siedet den Hecht und den Blumenkohl ab;

ab; nimmt den Kleinen Abfall von dem Blumenkohl nebst in Milch geweichter Semmel und einem Stück Butter, stößt es in einem Mörser, thut es in eine Pfanne, legt noch mehr Butter dazu, gießt Petersilwasser daran, würzt es mit Muskatblüthe, und giebt es, wenn es aufgeköcht hat, über den Hecht und Blumenkohl, welches man beydes zierlich auf die Schüssel gelegt hat.

Broccoli zu kochen.

Zuerst muß man sie fast eben so wie den Blumenkohl abpuzen; die langen Stengel werden bis auf das Mark geschält, der Kern aber in kleine Stücke geschnitten; hernach werden sie in Büschel gebunden, eine Viertelstunde in frisches Brunnenwasser gelegt, dann in siedendem Wasser überköcht; wenn sie halb gesotten sind, wird das Wasser wieder abgegossen, und an dessen Stelle Fleischbrühe daran gegossen, in welcher man sie vollends köcht; alsdann macht man eine Brühe, wie über den Spargel, oder eine Buttersoß darüber.

Kohl mit Krebsen.

Nimm 3 schöne feste Kohlköpfe, puz und wasche sie rein, und steche die inwendigen Herzeln heraus. Nimm bey 30 Krebsen, siede sie ab, löse die Scheeren und Schweife aus; schneide dazu überbrennten Kohl, geweichte Semmelschmollen, ein von 2 Eiern gemachtes Eingehrührtes wohl unter einander. Dann mache von
den

den Krebschalen Krebsbutter, nimm die Hälfte davon zu den Gehackten, und lasse es ein wenig angehen; wenn es kalt ist, schlage ein Ey daran, salze und würze es, fülle dann den Kohl damit, binde ihn mit einem Faden zu, lege ihn in Rindsuppe, und lasse ihn sieden, bis er mürbe wird, nimm ihn dann heraus, und laß ihn abkühlen, schneide einen jeden Kopf in 4 Theile, gieb die andere Hälfte Krebsbutter darauf, brenne die Rindsuppe, in welcher der Kohl gesotten, schön licht ein, gieße sie auf den Kohl, decke es zu, und richte es an.

Gefüllter Kob'.

Reinige den Kohl von den äußern unreinen Blättern, schneide ihn in der Mitte von einander, thue alles Zuwendige bis auf 5 Blätter heraus, und fülle die ausgehöhlten Kohlköpfe mit folgendem: Weiche für 2 Kreuzer Milchbrod ein, zerschneide einen halben Viertel Rierenfette, hacke kleine Zwiebel, reines Peterfilkraut und Schnittling recht fein, dämpfe alles in einem halben Viertel Krebsbutter, wenn es nun eine Zeit lang gedämpft hat, rühre ein abgeschlagenes Ey daran, und laß es noch eine Viertelstunde dämpfen. Nun thue alles in eine Schüssel, laß es auskühlen, schlage etliche Eyer daran, gieb Salz und Muskatblüthe dazu, rühre alles wohl durcheinander, und fülle damit die ausgehöhlten Kohlköpfe, binde sie fest zusammen, und koche sie in siedender Rindsuppe. Wenn alles fertig ist, so richte es auf die Schüssel, gieße eine belie-

beliebige Buttersoß daran, und gieb es auf die Tafel.

Glasirtes süßes Kraut.

Schneide die Stengel aus dem Kraut, und lege es sodann, wenn es recht rein ausgewaschen und abgeseiget ist, in eine Meine, welche vorher mit Speck, etlichen Schinkenschnüzen, 2 spanischen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, einem Stück Zeller, Pfeffer und Neugewürz belegt worden ist; besäe jeden Krautkopf mit Salz und Kümmel, und laß es gemach dünsten; wenn es zu prasseln anfängt, so gieße etwas Schüsuppe darauf, und laß es wieder fortdünsten. Alsdann lege das gedünste Kraut in eine frische Meine, staube etwas Mehl daran, und gieb noch etwas Schüsuppe darauf, laß die Soß recht einsieden; sodann passire selbe über das Kraut durch ein Sieb, besireue es stark mit Zucker, und laß es noch eine halbe Stunde fortdünsten, rüttle es aber bisweilen, damit es sich nicht anlegt, richte es dann ordentlich auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber.

Das Kraut auf bayerische Art zuzurichten.

Nimm auf 4 Personen 2 große Stücke blaues Kraut, schneide es wie das saure Kraut ein; thue alsdann in eine Meine einen halben Vierteling halb Gänsefette und halb Rindsfette, mache es siedend heiß, gieb dann klein geschnittene Zwiebel, das geschnittene Kraut, ein wenig Kümmel
nebst

nebst Salz darein, decke es zu, und dämpfe es langsam auf dem Kohlfeuer, gieb aber Acht, daß es sich nicht anlegt. Wenn es eine halbe Stunde gedämpft hat, schütte ein Glas Wein daran, und laß es wieder eine halbe Stunde dämpfen; dann streue einen Löffel voll Mehl darauf und schüttle es unter einander. Nachdem das Mehl angezogen hat, thue ein wenig Rindsuppe daran, koch es wieder so ein, daß keine Brühe übrig bleibt, und richte es so an. Man kann darein gebratenes oder geräuchertes Schweinefleisch, oder halb abgebratene Stückel von Hasen oder Enten legen, und vallends auskochen. Kastanien sind besonders gut darin, und man bedient sich deren gewöhnlich.

Erdäpfel mit Parmesankäse.

Die Erdäpfel werden wie gewöhnlich gekocht, in Scheiben geschnitten, und in eine zinnerne Schüssel mit einem hohen Rande schichtweise, und zwischen jede Schichte ein kleines Stück Butter und geriebener Parmesankäse gethan, dann mit einem dazu passenden Hasendeckel bedeckt, und die Schüssel auf Kohlen gesetzt, und oben auf den Deckel Kohlen gethan, und wenn man bemerkt, daß es gelbbraun ist, aufgetragen.

Von gebratenen und eingemachten Fleischspeisen.

Eine Staffete.

Nimm eine Rein, gieb einen blättsichen Speck, Rindsfette, Lorberblätter, Rosmarin, Kuttelkraut, Zwiebel, ganzen Pfeffer, ganze Nägerl und Citronenschäler darein, lege ein eingesalzenes Schwanzel oder Nid dazu; decke es gut zu, und laß es stets dünsten, bis es braun wird, hernach gieße ein wenig Essig darauf, und laß es wieder eine Weile übersieden, dann gieb eine Fleischbrühe, Essig, Milchrahm und Citronenschäler daran, laß es ganz gemacht sieden, damit es sich nicht anlegt, und die Soff substanzlös und braun wird, dann schlage die Soff durch ein Haarsieb auf das Fleisch.

Ein Lungenbraten.

Häutle den Lungenbraten ab, salze ihn ein, leg ihn in eine Rein oder Kastrol, gieße Wasser und Essig daran, Zwiebel, Rosmarin Kuttelkraut, Lorberblätter, Citronenschäler, ganze Nägerl und Pfeffer, hernach decke es zu, und laß es stets sieden; wann es mürbe ist, so seige die

die Soß herunter, gieße von der nämlichen Bratfette daran; laß den Lungenbraten in der Fetten brau abbräunen, hernach nimm eine Fette in ein Pfandel, mache eine Einbrenne von Mehl und geriebenen Semmelbröseln schön lichtbraun, gieße gleich die nämliche Soß darauf, und etliche Löffel voll Milchrahm, gehackte Sardellen und Kapry, laß es unter einander sieden, gieße es auf den gebräunten Lungenbraten, laß ihn in der Soß ganz gemacht dünsten; hernach lege den Lungenbraten auf die Schüssel, schreffe ihn, schlage die Soß durch ein Haarsieb darauf, und bestreue ihn mit Citronenschäler und Kapry.

Ein Tzel von Kalbfleisch.

Hacke ein gutes Kalbfleisch klein, nimm eine geweichte Semmel und Mark, und hacke es darunter, von ein paar Eyer mache ein Eingezührtes mit Muskatblüthe gewürzt, dann treibe einen Butter in einen Weidling schön pflaumig ab, schlage 2 oder 3 Eyer darein, rühre das Gehackte darein, und binde es in ein Tüchel wie ein Tzel; wann es gesotten ist, lege es auf eine Schüssel, bestecke es mit Mandeln und Pistazien, die Mandeln müssen aber gestiftelt geschnitten werden, mache dann ein Süppel darüber, zuckere es und gieb Citronenschäler darüber.

Kälberne Bögerl.

Schneide kälberne Schnizel schön dünn, floyfe es mit einem Messerrücken, und salze es ein, dann hacke Speck klein, ein wenig geweichte Semmel darunter, ein wenig Margaron, Pfeffer.

fer und Muskatblüthe, hernach streiche es auf die Schnizel, wickle es zusammen, binde es mit einem Faden, und stecke es an den Spieß, dazwischen Salbeyblätter und Speck; begieße es dann mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, und brate es schön saftig.

Kälberne Bögerl auf andere Art.

Nimm ein kälbernes Schnizel, hacke es ganz klein, auch eine in Milch geweichte Semmel, und von ein paar Eyer ein Eingerührtes darunter, wie auch ein Mark oder Fetten, salze und würze es mit Muskatblüthe; hernach weiche ein kälbernes Schnizel in ein laulichtes Wasser, schneide es in 4 Theile, streiche von dem nämlichen Laig darauf, wickle es zusammen, binde es mit einem Faden, und formire es wie kälberne Bögerl, dann stecke es an den Spieß, dazwischen mit Salbey und Speckblätteln, und brate es braun.

Ein Ruheiter.

Siede ein Eiter schön weich, und schneide es schnizelweis, hernach laß einen Butter anlaufen, lege es auf den Rost, und backe es schön gelb, dann lege es auf eine Schüssel, Milchrahm, Butter, Sardellen, Citronenschäler und Saft daran, und laß es auf der Glut auffieden.

Glasirter Schuncken.

Nimm einen guten Schuncken, wenn du glaubst, daß er stark gesalzen ist, so lege ihn einen Tag vorhero ins Wasser und Milch; den andern Tag

siede ihn in einem Wasser, daß er schön weich wird; hernach nimm ihn heraus, laß ihn ein wenig abkühlen, nimm schön fein gefähten Zucker, besäe den Schuncken damit, und setze ihn in einen Ofen, da er noch heiß ist. Man kann auch unter den Schuncken einen Tokayer- oder Rheinwein schütten, und damit auffieden lassen; hernach kann man ihn zieren, wie man will.

Ein Eingeschnittenes.

Lege einen Braten schnitzelweise geschnitten in eine Rein, schneide ein Haipel Zwiebel klein darauf, nimm 4 Kerndel Pfeffer und ein paar Nägerl, Citronenschäler, ein paar Handvoll geriebene Semmelbröseln, nimm ein Stückel Butter, lege es daran, gieße Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, und laß es frisch überfieden; es muß aber ein kurzes Süppel seyn.

Ein gewickeltes Fleisch.

Schneide schnitzelweise Fleisch, klopfe es mit dem Messerrücken, und besprenge es mit Salz; hernach hacke Speck und Mark, streue Margaron, Pfeffer und Muskatblüthe, streiche das Gehackte darauf, und wickle es zusammen, beschmiere dann eine Rein mit Butter, stelle es hinein, gieb ein wenig Semmelbröseln, ein paar Löffel Milchrahm und Citronenschäler, laß es dünsten, bis es mürbe wird, dann schütte ein wenig Fleischbrühe daran, gieb aber Acht, daß es nicht zu fett wird, und drücke Citronensaft darauf. Es muß ein dicklichtes Süppel werden.

Schwarzes Wildprät mit Pfeffer.

Siede Zwetschgen mit Wein und Wasser schön weich, dann treibe sie durch ein Radelsieb, laß Butter in einer Reim zerschleichen, röste geriebene Semmelbröseln, und schütte die durchgeschlagenen Zwetschgen Wein, gieß Zimmet, Gewürznägerln und Citronenschäler darein, und zuckere es, bis es süß genug ist; wenn es zu dick ist, so gieße Wein und Fleischbrühe daran, schneide auch gestiftelte Mandeln darunter, und richte es unter ein frisch gesottenes Wildprät, oder über ein schweinenes.

Ein Kälbernes Schnizel zu dünsten.

Besprenge das Schnizel mit Salz, belege eine Reim oder Kastrol mit blättlichten Speck und Butter, blättlichten Zwiebel, Citronenschäler, gehackten grünen Petersil und Ruttelkraut, lege das Schnizel darein, obenauf wieder so viel belegt, gieße einen zerlassenen Butter darauf, gieß oben und unten eine gelinde Asche darauf, und laß es ganz langsam dünsten, bis es schön braun wird, besäe es dann mit Mehl, und laß es wieder überdünsten, hernach gieße Wein und Fleischbrühe daran, frische Citronenschäler; wenn es mürbe genug ist, so richte es auf eine Schüssel, und schlage die Suppe durch ein Haarsieb darauf.

Kälberne Karbonadel in Senffoß.

Wasche die Karbonadeln aus, und salze sie ein, schneide einen guten Theil spanischen Zwiebel

bel gewürfelt, laß Fette in einer Kaströl heiß werden, gieb den Zwiebel darein, dünste ihn gut, besäe es mit Mehl, gieße eine Fleischbrühe und ein wenig Essig daran: hernach brenne einen Zucker darein, und rühre ein paar Löffel Senf daran, dann brate die Karbenadeln schön in Saft, lege es auf eine Schüssel, gieß die Soff darüber, und laß es ein paar Sud aufthun.

Gedünstes Kälbernes Briesel.

Wasche das Briesel aus, und besprenge es mit Salz, gieb Butter in eine Mein, lege das Briesel darauf, dünste es schön braun, besäe es mit Mehl, und überdünste es wieder, hernach gieße eine Schü daran, Citronenschäler, Muskatblüthe, und säuere es mit Citronensaft.

Kälbernes Briesel in einer Kälbersuppe.

Uebersiede ein Briesel, mache ein Buttersüßpel ganz weiß, hacke grünen Petersil darein, ein Zehrl ausgedrückten Knoblauch, Citronenschäler, Muskatblüthe und ein wenig Safran, schneide dann das Briesel blattweise, lege es in die Soff, gieb ein Stückel Butter daran, und laß es gut versieden. Wann du es anrichtest, so drücke einen Citronensaft darein.

Faschierter Kalbskopf.

Schneide ein in Salzwasser schön weich gesodenen Kalbskopf blattweise herunter, die Ohren und Augen bleiben daran, hacke ein kälbernes Schnizel klein, hacke auch Mark darunter, von dem Kalbskopf das Fleisch, die Haut
wird

wird weggeschnitten, dann weiche eine Semmel in Milch, drücke es aus, schneide es mit einem fetten Fingerührten darunter, hernach treibe einen Butter schön pflaumig ab, schlage 3 oder 4 Eyer darein, Gewürz und Muskatblüthe, dann nimm den Kalbskopf, formiere ihn mit den Taig wie vorher, besäe ihn mit Mehl und Semmelbröseln, beschmiere ihn mit Milchrahm, und backe ihn in einem Tortenpfandel schön lichtbraun, mache eine gute Schü darunter mit Citronensaft gesäuert, und reguliere es mit gespickten Schnitzel oder Dshengaum, Kälberohren und Briefel.

Kälberne Schnitzel mit Zucker zu dinsten.

Schneide kälberne Schnitzel von einem Schlegel, spicke sie mit Speck, und besprenge sie mit Salz; gieb dann Fetten in eine Reih, thue Zucker darein, bis er flaumig wird, lege die Schnitzeln darein, besäe es mit Mehl, laß es ganz langsam dinsten, und gieße ein paar Tröpfel Wein und Fleischbrühe daran; hernach reibe von einem Pomeranzen die Schäler mit Zucker ab, schabe das Gelbe von dem Zucker in die Soß, drücke von dem Pomeranzen, wie auch von Citronen den Saft daran, und richte es über einen fashierten Schlegel.

Schöpfener Schlegel.

Einen schöpfenen Schlegel muß man gut abhäuten, und mit Knoblauch spicken, sodann legt man solchen in ein Kastrol, und läßt ihn dinsten, bis man glaubt, daß er mürbe ist, dann
nimmt

nimmt man einige Bretling, schneidet solche in Stücke, und läßt diese eben noch eine Weile mitdünsten. Sodann bestreut man die Bretling ein bißchen mit Mehl, und wenn dieses geschehen, so gieße Essig nach Belieben und gute Fleischbrühe daran, und lasse solches abermals mitsammen aufkochen, bis sich die Bretling spinnen.

Schöpfener Schlegel mit Gurken.

Ziehe dem Schlegel die Haut ab, durchziehe ihn mit Speck, lege ihn in eine Nein, gieße Essig und Fleischbrühe daran, gieb Zwiebel mit Nägeln besteckt, Rosmarin, Kuttelkraut, Lorberblätter, ganzen Pfeffer und Citronenschäler dazu, hernach laß ihn dünsten bis er schön mürbe wird; unterdessen schneide einen guten Theil Gurken blättricht, salze es ein, gieße einen Essig daran, und laß es ein wenig stehen; dann gieb von dem nämlichen Schlegel eine Fetten in eine Nein, drücke die Gurken ein wenig aus, gieb sie in die Fetten, und dünste es gut unter einander ab, gewürzt mit Muskatblüthe, Pfeffer und Milchrahm; hernach setze ein Saftfleisch mit Speck und Zwiebel auf, bräune es wie eine Schü, gieße von dem nämlichen Schlegel eine Soff auf das Fleisch, und laß es sieden, bis die Soff braun wird; auf die Gurken säe etliche Löffel Mehl, und laß es gut unter einander abdünsten, hernach schlage die Schü auf die Gurken, gieße es zusammen über den Schlegel, und laß es noch ein wenig dünsten.

Schöpfener Schlegel mit Kapry und Sardellen.

Ziehe dem Schlegel die Haut ab, salze ihn ein, und spicke ihn, hernach gieß Fetten in eine Reih, Zwiebel, Lorberblätter, Ruttelkraut, Rosmarin, Citronenschäler, ganze Nägell und Pfeffer, und laß ihn ganz langsam dünsten; wenn es gemach zu sieden und braun zu werden anfängt, gieße die Fetten herunter, gieße ein paar Tröpfel Essig daran, und laß den Essig wieder verdünsten, hernach gieße Fleischbrühe daran und ein wenig Essig, mache eine gelblichte Einbrenn von der Fetten, gieß sie zu dem Schlegel, thue Milchrahm daran, ein paar ausgewaschene Sardellen, und um 1 Kreuzer Kapry geschnitten, dann laß es auf einer kleinen Glut dünsten.

Ein angelegter Schlegel.

Nimm von einem großen Lamm den Schlegel, schneide das Fleisch von dem Bein schön sauber ab, hernach nimm ein kälbernes Fleisch, schneide es klein, schneide Mark darunter, Champignon, eine in Milch geweichte Semmel, von erlichen Eiern ein fettes Eingerührtes wohl gewürzt und gesalzen; dann lege die Fasz auf das Bein, daß es wieder einem Schlegel gleich sieht, besäe es mit Mehl, beschmiere die Reih mit Butter und Semmelbröseln, lege den Schlegel hinein, beschmiere ihn oben mit Milchrahm, gieß unten und oben Glut, und laß ihn stehen, bis er schön braun wird, hernach mache eine braune Pomeranzensoff mit gespickten Schnitzel herum

regue

regulirt, oder eine gute substantiöse Golly mit Citronensaft gesäuert, mit Obergäum und Pries regulirt.

Faschirte Karbonadeln.

Nimm von schöpsenen Karbonadeln die Beine, schabe sie, daß sie schön weiß werden, hernach nimm ein kälbernes Schnitzel, schneide einen guten Theil Mark nebst einem fetten Eingerührten darunter, und eine in Milch geweichte Semmel, wie auch gedünste Bretling, salze und würze es wohl, lege die Fasch auf die Beine, und formire es wie ein Karbonadel. Wenn du es für ein Gebratenes geben willst, so brate es auf einem Papier mit Butter, soll es aber für ein Eingemachtes gelten, so dünste es in einer Nein, mache eine gute Schü darüber, säuere es mit Citronensaft, nimm auch gedünste Artoffeln dazu.

Karbonadeln mit Artoffeln.

Schneide das Fleisch von den Beinen, hacke es klein, auch ein Mark darunter und geweichte Semmel, und auch ein fettes Eingemachtes, würze und salze es gut, hernach lege das Fleisch wieder auf die Beine wie zuvor, daß sie Karbonadeln formiren, beschmiere eine Nein mit Butter, thue die Karbonadeln hinein, und laß sie dünsten, wenn sie braun sind, so gieb eine braune Golly darauf, und säuere es mit Citronensaft oder Artoffeln.

Budin.

Schneide $1\frac{1}{2}$ Pfund Rindfetten klein, Schneide von 2 Kreuzer Semmeln die Rinde hinweg, weiche sie in Milch; dann drücke sie gut aus, nimm 3 Löffel voll Schmalz, rühre 5 Eyer darein, rühre die Fetten und Semmel dazu, wie auch Zibeben und Weinberlu darein, zuckere es nach Gedunken, binde es nicht zu fest in ein sauberes Tuch, lege es in ein kupfernes Kessel, gieße eine Fleischbrühe daran, und stelle das Kessel in ein Haßen siedendes Wasser nicht zu tief, daß das Wasser nicht darüber schlägt; wann es 2 Stunden gesotten hat, so lege es auf eine Schüssel, mache ein Buttersüppel darüber, und zuckere es in der Höhe.

Fleischbecherl.

Schneide ein kälbernes Schnitzel ganz klein, Schneide auch ein wenig Mark, in Milch geweichte Semmel und ein Fingerührtes darunter, würze und salze es gut, treibe ein wenig Butter ab, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter darunter, und rühre das Gehackte darein, hernach mache ein Ragou von Kälberohren; Briesel, Eysterl, Obergäum, Spargelköpff, grüne Erbsen, gedünste Maurachen und Champignon, würze dieses mit Muskatblütthe, dünste es gut mit Butter unter einander ab, beschmiere die Becherlu, streiche von dem Taig oder Fasch einen kleinen Fingerdick hinein, stelle es auf einen mürben Taig, fülle es mit dem Ragou oben auf, bestreiche es auch mit der Fasch, backe es
in

in der Tortenpfanne, und gieb es warm auf die Tafel.

Wildschweinener Käse.

Siede Schweizene Ohren sammt den Kopf in Wasser und Wein schön weich, schneide ihn klein, nimm geschwällte Pistazen und Mandeln, Citronenschäler, Zibeben und Weinberl; man kann auch von einer Schinken dazu nehmen, würze es gut, und dünste alles unter einander, hernach binde es in ein sauberes Tuch, lege es auf einen kühlen Ort, und schwere es mit einem schweren Steine zusammen, daß es sich sulzt.

Ein Dhsenschweif.

Hacke den Schweif gliedweise, und lege die Stückeln in eine Keim, salze es ein wenig, gieb Lorberblätter, Rosmarin, Ruttelkraut, ganzen Pfeffer, ganze Nägerln, Citronenschäler, und einen guten Theil Zwiebel, gieß es neben dem Schweif mit rothen Wein an, daß übrige Fleischbrühe und Essig, decke es gut zu, und stelle es über Nacht auf eine kleine Glut; gieb Acht, daß er oben Suppen hat, daß er sich nicht anlegt, gieb Suppen und Essig daran, und laß es so fortdünsten, bis er mürbe wird. Unterdessen mache eine Schü, nimm den Schweif auf eine Schüssel heraus, schöpfe die Fetten herunter, und laß es in einem Kastrol heiß werden, gieb dann einen Zucker darein, und rühre es so lang, bis er säumt, hernach rühre einen gewürfelten Zwiebel darein, bis er braun wird, gieb ein paar Löffel Mehl daran, rühre es unter einander ab, gieße von dem Dhsenschweif eine Sup-

pe und Schü daran, und laß es gut unter einander sieden, dann gieb den Schweiß in die vorige Wein, und schlage die Soß durch ein Haarsieb auf den Schweiß; wenn es zu sauer ist, so gieb einen Zucker und frische Citronenschäler, wenn es aber zu süß ist, so gieb einen Citronensaft dazu, er muß recht biquant seyn, nicht zu dick und nicht zu dünn, es darf keine lange Soß daran seyn.

Gedünste Kälberne Brust oder Niernbraten.

Gieb einen eingesalzenen Niernbraten oder Brust in ein Kastrol, gieb Wein und Fleischbrühe daran, gewürzt mit Mägerln und Pfeffer, Zwiebel, ein wenig Kuttelkraut und Rosmarin, decke es gut zu, und laß es ganz weiß dünsten, nimm von grünen Petersil die Herzeln, zwicke die Blätteln davon, und laß es in einem siedenden Wasser einen Sud aufthun, seige dann den Petersil ab, drücke ihn aus, und schneide ihn klein wie ein Pulver, hernach mache ein Butterfüppel wohl gewürzt mit Muskatblütche, gieb den geschnittenen Petersil darein, laß ihn gut versieden, und spieße es über den gedünsten Braten oder Brust.

Kälberne Würste.

Hacke ein kälbernes Fleisch von einem Schlegel klein, wie auch ein kälbernes Eiterl und Knochenfetten darunter, nimm 2 Eyer dazu, Pfeffer, Muskatblütche, und salze es, rühre es unter einander ab, nimm dann ein kälbernes Nessel,

zel, fülle es darein, mache es zusammen wie eine Wurst, binde es mit einem Faden zu, brate es auf einen Rost, und gieb es auf das Grüne oder auf eine gemischte Speise.

Faschirte Fleck mit Farben.

Nimm $\frac{1}{2}$ Lbser, nimm wieder extra $\frac{1}{2}$ Pfund, hacke es klein, ein halbes kälbernes Schnitzel, ein Stük in Milch geweichte Semmel darunter, wie auch von 3 Eiern ein Eingerührtes, salze die Fasch, würze es mit Pfeffer und Muskatblüthe, theile die Fasch auf 3 Theile aus, unter den ersten Theil hacke Krebschweifsel und Krebsbutter, der Butter muß aber recht dick seyn, unter den andern Theil hacke einen Spinat, hernach nimm den Lbser, und salze alle Blätter, fülle dann zwischen den Lbser ein Blatt roth, eines weiß und eines grün, binde es zusammen in ein Tuch, lege es in eine Fleischbrühe und laß es sieden; mache dann eine Soß wie zu einem Spargel, schneide die Flecken blattweise über quer, lege es auf eine Schüssel, gieße die Soß darüber, und laß es ein paar Sud aufthun.

Tyrolerfleisch.

Schneide von einem kälbernen Schlegel dünne Schnitze herunter, klopfe sie mit einem umgekehrten Messer, salze sie ein, nimm Mark, Kapry, grünen Peterfil, Charlotte, Citronenschäler, und hacke sie klein zusammen, schmiere eine Meil mit Butter oder Mark, lege eine Lage von den zusammengeschnittenen auf den Boden, das geklopfte Fleisch darein, streue ein wenig Mehl

Mehl darauf, und lege immer so fort bis es gar wird, gieße dann ein wenig Fleischbrühe daran, und laß es eine Stunde lang dünsten, wenn es auf die Tafel kommt, so drücke Citronensaft darein.

Kaiserfleischel.

Schneide von einem kälbernen Schlegel handbreite Schnitze herunter, klopfe sie mit einem umgekehrten Messer, und salze sie ein wenig, dann schneide Sardellen, Kapry, Artoffeln, Citronenschäler, Lorberblätter und Ruttelkraut zusammen, mache von ein wenig Fleisch oder Bries einen Fasch, dann nimm ein Ey darunter, Citronensaft, salze es ein wenig, und stosse alles schön fein ab, hernach nimm die Schnitzel, eines ober sich, eines unter sich, thue den Fasch in die Mitte, klopfe das Fleisch von den Seiten, hernach schmiere es mit Eyer, lege es in eine Rein, gieb Speck, Ruttelkraut und Lorberblätter dazu, gieße ein wenig Fleischbrühe darein, und laß es ganz zugemacht 2 Stunde dünsten, streue dann ein wenig Mehl darüber, drücke ein wenig Citronensaft daran, und laß es noch einmal aufdünsten.

Schunkenpreis.

Nimm von 1 Kreuzer Semmel die Rinde weg, schneide es klein und blattlicht, nimm 4 oder 5 Eyer, $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, sprudle es unter einander, und gieße es über die geschnittene Semmel, dann nimm 1 Pfund gutes Gelfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kernfetten, und hacke alles klein unter ein-

einander, dann schmiere ein weites Kaströl an, lege ein Netz oder dünnen Speck, das gehackte Fleisch, und die geweichte Semmel, eines nach dem andern, bis es voll ist, über sich mit Rahm besprenge, und gieß unten und oben Blut, wenn es ausgebacken ist, so ist es fertig.

Ungarisches Rostbratel.

Man nimmt das Rostbratel, und klopft es schön dünn, hernach schneidet man aus einem Schnitzel 2 oder 3, darnach sie groß sind, nimme Sardellen, Kapry, ein wenig Knoblauch, Zwiebel, Citronenschäler, grünen Petersil, klein zusammengeschnitten, in einen Weidling, einen Rahm daran, und rührt es durch einander; dann breitet man ein kälbernes Netz oder ein paar Lämmerne in einer Reih auseinander, in welcher der Boden mit Butter oder Fett beschmiert ist, streicht von der Fasz auf das Netz, legt eine Lage Rostbratel wieder mit Fasz beschmiert, und so fort, sodann schlägt man das Netz zusammen, giebt ein wenig Suppen und ein wenig Essig hinein, unten und oben Blut, und laßt es dünsten, bis es weich ist. Wenn die Soß zu dünn seyn soll, so schütte man ein wenig Rahm nach; wenn es weich genug ist, so richtet man es auf eine Schüssel an. Es muß aber beyammen bleiben, wie ein Pfanzel, und die Reih muß die gehdrige Größe haben, daß es voll wird.

Faschirtes Lungenbratel.

Schneide von einem Lungenbraten ein dickes Stück

Stück von der Seite herab, schneide es klein, gieb Sardellen, Kapry, Citronenschäler, Knoblauch und Zwiebel, ein wenig Rutelkraut, eine in Milch geweichte Semmel, und viel Fetten, recht klein geschnitten, darunter, mache eine Fäsch davon, und rühre sodann etwas Rahm darunter. Den übrigen Lungenbraten schneide schön dünn nach der Länge, gieb von der Fäsch darauf, rolle es zusammen wie ein Milchrahmstrudel, mache damit ein lateinisches S, speile es mit einem hölzernen Spell, lege es in eine Rein, gieb Suppen und Essig darauf, und laß es dünsten wie ein anderes Lungenbratel. Die Soß kann man machen wie man will.

Lämmernes Brüstel mit Sauerampfen.

Schneide das Brüstel stückweise, abblanschiere es in kaltem Wasser, daß es schön weiß wird, mache eine Buttersoß, und lasse das Fleisch darin schön weich sieden. Unterdessen gieb sauber ausgewaschenen Sauerampfen mit einem Stückchen Butter oder Fette in ein Reindel, salze ihn, ein wenig Muskatblütche dazu, und lasse ihn dünsten, bedcke ihn aber nicht zu, daß er nicht schwarz wird, sodann gieb eine Soß von dem Lämmernen darauf, ein wenig Rahm daran, gieße es auf das Fleisch, laß es ein wenig auffiedern, und richte es an.

Von dem Geflügel.

Gefüllte Hendl mit Krebsen und Pistazien.

Nimm schön gepuzte Hendl, untergreife sie, hacke ausgelöste Krebschweifeln, nimm so viel in Milch geweichte Semmel, mache von ein paar Eyer ein Eingerührtes und gehackte Pistazien, gieb dieses alles in ein Häferl, gieße Fleischbrühe dazu, und schlage Eyer daran, bis es genug ist, gewürzt mit Muskatblüthe und Salz, hernach fülle die untergriffenen Hendl, speile sie, brate es schön gemacht, und begieße sie mit Krebsbutter.

Ein Hendl auf Art eines jungen Haasen.

Puze ein halbgewachsenes Hendl, hacke den Kragen, die Flügel und Füße ab, und schneide es auf jeder Seite ober der Wiege auf, die Wiege aber muß auf dem andern Theile bleiben, ziehe ihr die Haut ab, besprenge es mit Salz, speile es wie einen Haasen, gieße eine siedende Weiz darüber, und laß es über Nacht stehen, den andern Tag brate es, begieße es mit der Weiz, Milchrahm und Butter, lege es auf die Schüssel, bestreue es mit länglicht geschnittenen Citronenschälern und gieße die Brühe darüber.

Ein

Ein Hendl in Surr Citrone.

Schneide ein gepuztes Hendl in Stücke, wasche es sauber aus, besprenge es mit Salz, laß ein Mehl im Butter anlaufen, gieß das Hendl darein, laß es eine Weile dünsten, gieße eine Fleischbrühe daran, gewürzt mit Muskatblüthe und wenig Safran, schneide blättliche Surr Citrone, lege sie an das Hendl, und laß es mit versieden.

Ein angelegtes Hendl.

Zergliedere ein schön gepuztes Hendl, schneide das Fleisch von den Beinen, hacke es klein, etwas von einem kälbernen Schnitzel darunter, wie auch Krebschweifeln und Mark, eine in Milch geweichte Semmel, und von ein paar Eyer ein Fingerührtes, gewürzt mit Muskatblüthe und Salz, lege von der Fasz auf die Beine, und formire es wie ein Hendl, hernach mache ein Buttersüppel, lege das Hendl darein, dünste grüne Erbsen, Champignon und Milchrahm, regulire es mit allerhand Sachen: ausgelösten Krebsen = Knödeln, Hahnenkamp, Kälberbries 2c. hernach wann du es geziert hast, so bestreue es mit Pistazien und geschnittenen Kälberohren.

Faschirte Hendl.

Puze die Hendl, aber nicht zu heiß, daß sie nicht verbrennt werden, sie dürfen nicht aufgemacht, sondern auf den Rücken aufgeschnitten werden, die Flügel, Kragen und Füße werden abgegliedelt, hernach schneide das Fleisch von den
 D Bei-

Weinen, und ziehe die Adern heraus; dann Schneide ein kälbernes Schnitzel und Mark, in Milch geweichte Semmel, ein fettes Fingerlührtes und Champignon unter einander ganz klein, gewürzt mit Muskatblüthe und Salz, fülle die Hendeln damit an, aber nicht zu voll, binde es bey dem Kragen zu, auf den Rücken muß es zugenäht werden, hernach beschmiere eine Reih mit Butter, bestreue es mit Mehl und Semmelbröseln, thue einen Milchrahm daran, lege die Hendeln auf den Rücken in die Reih, leg oben einen Butter, gieb unten und oben Glut, mache es manchemahl los, daß sie sich nicht anlegen, wann sie gedünstet sind, so gieße eine Fleischbrühe daran, dünste grüne Erbsen und Kälberbries, wie auch ausgelöste Krebsen, die Krebsnasen müssen gefüllt werden, gedünste Champignon und Mauchachen, und lege ein Stückel Krebsbutter daran. Wenn die Soß zu dünn seyn sollte, so gieb einen gemehlten Butter darein gewürzt mit Muskatblüthe; bey dem Anrichten bestreue sie mit Kälberohren und Pistazien.

Gedünste Schnepfen.

Puze den Schnepfen, mache ihn auf, wasche ihn mit Wein aus, besprenge ihn mit Salz, gieb Speck in eine Reih, wie auch einen Zwiebel, Butter, Lorberblätter, Rosmarin, ganze Nägerl, Pfeffer und Citronensaft, dünste den Schnepfen ein wenig ab, dann nimm ihn heraus, gieb einen Löffel Mehl darein, röste es ein wenig, hernach gieße eine Schü daran, nimm die Gedärme und Leber heraus, gieße den blutigen

figen Wein daran, und laß es gut unter einander sieden, dann schneide den Roth und Leber, wie auch ein wenig grünen Petersil, ein klein wenig Zwiebel, eine ausgewaschene Sardelle und Citronensaft, schneide alles unter einander ganz klein, laß Butter in einem Reindel zerschleichen, gieb das Geschnittene darein, würze es, laß noch einen Butter anlaufen, schlage die Soff durch, gieße es in den Roth, daß es recht in der Dicke ist, gieb den Schnepfen darein gewürzt mit Muskatblüthe, laß ihn gut verdünsten, und säuere es mit Citronensaft.

Kalt gesulzter Indian.

Puze einen Indian sauber, schlage ihm die Wiege ein, speil ihn schön breit, und richte ihn in ein sauberes Häfen, nimm dazu ganzes Gewürz, Muskatblüthe, Nägerln, Ingwer, ganzen Pfeffer, Lorberblätter, Rosmarin und Kuttelkraut, nimm zugleich Wein, Wasser und Essig, salze es recht, siede es, aber nicht gar zu weich, saume es sauber ab, daß es weiß bleibt, hernach lege den Indian auf eine Schüssel, mache wieder eine Sulz, nimm Schaaffüssel, Kälber- und Schweinfüssel; hacke alles zu Stückeln, wasche es sauber aus, gieb Wein, Essig und Wasser daran, salze und siede es; wann es verfaumt ist, so lege ganzes Gewürz daran, Muskatblüthe, Nägerln, ganzen Pfeffer, ganzen Ingwer, und laß es sieden, bis es weich genug ist, seige dann die Suppe herunter, und laß es eine gute Zeit lang stehen, bis es sich setzt. Wenn man es will gefärbter haben, so gieße Turnesol in

ein messingenes Beck oder Pfandel mit Wasser, gieße ihn unter den halben Theil Sulz, der andere muß weiß bleiben, wenn man ein Zimmetwasser darunter nehmen will, vorher muß man alle zwey Sulzen zusammen gießen, und die Hälfte davon färben, hernach kann man die Sulz über den Indian gießen, und damit sulzen, oder man kann die Sulz extra stehen lassen, und über den Indian brocken, mit gestiftelten Pistazien und halben Mandeln bestreut; zu der Sulz muß man aber einen guten Theil Zwiebel nehmen.

Gesulzter Indian auf andere Art.

Schneide einen gepuzten Indian auf den Rücken auf, löse die Beine heraus, spicke ihn schön ab, mache ein feines Ragou von Brieseln oder Ohren hinein, und mache ihn auf den Rücken wieder zu, lege ihn dann in ein Kastrol, gieße eine Fleischbrühe daran, und laß ihn dünsten; gieb aber Acht, daß er sich nicht anbrennt, damit er schön glasirt wird, hernach mache ein Ragou von Austern, Mischerln oder Artoffeln, und jungen Murrachen.

Gefüllter Kapauner.

Mache einen gepuzten Kapauner auf, salze ihn ein, nimm ein kalbernes Schnitzel, hache es klein, nimm eine in Milch geweichte Semmel darunter, Charlotte, Ruttelkraut, ein wenig Knoblauch, ausgelöste Sardellen, und Marktblattlicht geschnitten, rühre 2 ganze Eyer gewürzt, speil es zusammen, daß die Fülle nicht ausrinnt, und brate es schön gemacht, dann mas

He eine Schü mit Sardellen oder Artoffeln, lege den gebratenen Kapauner hinein, und laß ihn ausdünsten.

Gedünste Tauben.

Zerbiegle gepuzte Tauben, wasche es aus, und salze es ein wenig, hernach schneide Speck klein gewürfelt in eine Rein oder Rastrol nebst blättlichten Zwiebel und Citronenschäler, lege die Tauben darein, gieße zerschlichene Butter darauf, und dünste es schön braun, hernach bestreue es mit Mehl, laß es überdünsten, gieße eine Fleischbrühe daran, und laß es schön mürbe sieden; dann gieb grob gestossene Mägerln und frische Citronenschäler daran, hacke die Taubenleber klein, rühre es darein, und drücke Citronensaft daran, laß es ein paar Sud aufstun, gieb die Soß darein, und richte es auf eine Schüssel.

Hendel oder Kalbfleisch in Fricasse.

Wasche das Fleisch oder Hendel aus, besprenge es mit Salz, laß ein wenig Mehl in Butter anlaufen, drücke das Fleisch oder Hendel aus, gieb es in den Butter, und laß es gut dünsten, hernach gieße eine Fleischbrühe daran gewürzt mit Muskatblütche und Safran. Wenn du es anrichtest, so gieb ein paar Eyerdotter dazu, sprüdele es unter einander ab, und laß es ein paar Sud aufstun, es muß aber immer gesprüdelt werden, sonst läuft es zusammen, dann richte das Fleisch oder Hendel auf eine Schüssel, und gieße die Suppe darüber.

Indianische Gansleber.

Weiche die Leber in Milch, nimm es heraus, besprenge es mit Salz, und brate es schön lichtbraun, dann schneide es schneidelweise in eine Schüssel, nimm das Weiche davon, und treibe es ab, gieße ein wenig Fleischbrühe daran, schlag es durch ein Haarsieb, lege ein Stückel Butter, Muskatblüthe, ein wenig Safran und Citronenschäler dazu, drücke Citronensaft daran, laß es ein paar Sud aufthun, dann gieße es über die gebratene Leber, und laß es auf der Schüssel noch einen Sud aufthun.

Kapaunwürste.

Nimm einen halbgebratenen Kapaun, und löse das Brät davon, so viel du kannst, auf einen ganzen Kapaun nimm 1 halb Pfund Fleisch, schweine Fette und 1 halb Pfund Mark, von einer runden Semmel weiche die Rinde in ein süßes Obers, drücke es aus, hacke es zuerst unter einander, dann stosse es in einem Mörser schön klein; wann es gestossen ist, so gieb 4 Eyerdotter und 1 Seitel süßen Milchrahm, Muskatblüthe und nicht gar zu viel Pfeffer dazu, hernach nimm von einem Lamm die Gedärme, puze sie, und fülle das Gestossene darein, fiede Milch in einer Reit, lege die Würsteln darein laß es einen Sud aufthun, nachdem lege es auf ein Sieb, daß sie abseigen, und brate es auf einem geschnittenen Papier, gieb aber Acht, daß sie nicht auffspringen.

Rebhühner mit saurem Rahm zu braten.

Die zugerichteten Rebhühner werden in- und auswendig mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und Kardamomen bestreut, in Rahm gebraten, und damit fleißig begossen, beim Anrichten aber mit Citronenscheiben belegt.

Von Fischspeisen.

Gefüllter Karpfen.

Mache einen geschuppften Karpfen auf und salze ihn, nimm Semmelbröseln, gehackte Mandeln und Zirbesnüssel, schlage 2 Eyer hinein, und fülle es in den Fisch, mache ihn zu, und lege ihn auf den Rost; wann er gebraten ist, lege ihn auf eine Schüssel, mache ein Süppel darüber, laß Semmelbrösel in Schmalz austauen, gieße ein wenig Wein und Essig daran, Zucker, Zimmet und Kapry, laß es sieden, und gieße es über den Fisch.

Gefüllter Stockfisch.

Nimm von einem ganzen Stockfisch den Schweif, schuppe ihn, und löse das Brät davon, überbrenne es und hacke es klein, hacke auch in Milch geweichte Semmel, grünen Petersil, Zwiebel und Sardellen darunter, treib ein Stück
Schmalz

Schmalz in einen Weibling ab, schlage 4 Eyer daran, rühre das Gehackte darein, gieb Milchrahm, Muskatblüthe und Pfeffer dazu, salze es, und fülle die Haut an, dann nähe es zu, und laß ihn bräunen, hernach lege ihn auf eine Schüssel, gieb Milchrahm, Butter, Petersil, zerdrückte Sardellen und Citronenschäler daran, und laß es auffieden.

Karpfen mit schwarzen Brodböseln.

Stich den Karpfen, schüppe ihn und mache ihn auf, schneide ihn zu Stückeln, salze ihn gut ein, hernach gieb blattweise Zwiebel und Knoblauch in eine Rein, wie auch ganze Nägerln, Pfeffer und Citronenschäler, ein wenig Kuttelkraut, dann lege wieder Zwiebel, Knoblauch und Citronenschäler darauf, gieb ein paar Hand voll schwarze Brodböseln darauf, und brenne ein heißes Schmalz darauf, decke es zu, und laß es stehen; wenn es Zeit ist zum aufsetzen, so gieße Wein, Erbsenwasser und das Blut daran, und laß es langsam sieden.

Gedünster Hechten oder Karpfen.

Laß in einer Rein einen Butter zergehen, hacke ein wenig Zwiebel und Knoblauch klein, gieb ein paar Blätter Rosmarin, Lorberblätter und die Hälfte von dem Zwiebel und Knoblauch darein nebst Citronenschäler, lege den eingesalzen Fisch darein, bestreiche es obenauf mit Zwiebel und Knoblauch, wie auch Citronenschäler, gieße eine zerlassene Butter darauf, gieb unten und oben Blut, hernach kehre ihn stückweise um, und besäe

besäe es mit Mehl, gieße Erbsenwasser und Wein darein gewürzt mit Muskatblütze. Ist es ein Karpfen, so gieße das Blut darauf, den Hechten muß man mit Safran gelben; schüttle die Rein, damit sich der Wein verschlägt.

Hechten in Sardellensoß.

Schüppe den Hechten, salze ihn ein, und übersiede ihn in Wasser; hernach mache eine lichtbraune Buttersuppe, gieße Wein daran, wasche Sardellen aus, hacke sie klein, nimm Zwiebel, grünen Petersil, Citronenschäler und ein wenig Knoblauch, hacke es zusammen zu einen Koch, gieb es in die Suppe, laß es unter einander sieden, dann schlag es durch ein Haarsieb, gieß es in eine Rein, lege den übersotteneu Fisch darein gewürzt mit Muskatblütze, Safran, frische Citronenschäler, und bröckle Butter daran.

Ein Hausen.

Wasche den Hausen aus, salze und übersiede oder brate ihn; hernach mache von Butter eine gelbe Einbrenn, gieße Erbsenwasser und Wein daran, hacke Sardellen, Zwiebel, grünen Petersil und Knoblauch schön klein, gieb es in die Suppe, und laß es gut unter einander sieden, dann schlage es durch ein Haarsieb, gieße es auf den gebrateneu oder gesotteneu Hausen, gewürzt mit Muskatblütze, Safran, ein wenig frische Citronenschäler, lege ein Stückel Butter darein, und laß es versieden.

Karpfen in schwarzer Soff.

Stich den Karpfen, fange das Blut auf, schuppe ihn, schneide ihn in Stückel und salze ihn ein, dann mache eine braune Einbrenn mit Zwiebel, gieb Wein und Erbsenwasser daran, gieb den eingesalzenen Fisch darein, lege Lorberblätter, Kuttelkraut, Rosmarin, Nägerln, Pfeffer, Citronenschäler, blättlichten Zwiebel und ein paar Löffel Milchrahm daran, gieße das Blut darauf, und laß es langsam sieden.

Böhmischer Fisch.

Stich den Fisch, fange das Blut auf, schneide ihn zu Stücken, salze ihn gut, hernach schneide gelbe Rüben in ein Kastrol, Zwiebel, Petersilwurzen, weiße Rüben, Lorberblätter, Rosmarin, Kuttelkraut, ganzen Pfeffer, ganze Nägerl, Citronenschäler, hernach lege den Fisch darauf, oben wieder so viel, gieße Gerstenbier und Essig dazu, bis es genug ist, hernach gieße das Blut darauf, setze es auf ein Feuer, daß es frisch übersiedet, dann auf eine Glut, daß es langsam siedet.

Böhmischer Karpfen auf andere Art.

Stich den Karpfen, fang das Blut mit Essig auf, mache ihn auf, schneide ihn zu Stückeln, und salze ihn gut ein, hernach gieb in ein Kastrol blättlichten Zwiebel, Citronenschäler, ganze Nägerl, ganzen Pfeffer, Rosmarin, Kuttelkraut, Petersilwurzen, ganze Muskatblüthe, lege den Fisch darauf, gieße ein gutes Gerstenbier, Essig und das Blut dar.

darauf, laß es gut sieden, daß es eine dickliche
Soff wird, hernach richte den Fisch auf eine
Schüssel, gieße die Soff darüber, röste einen klein
gehackten Zwiebel und Semmelbrösel in Schmalz,
und gieb auf jedes Stückel Fisch einen Löffel voll.

Gezupfter Hechten.

Ueberfiede einen Hechten in Salzwasser, be-
schmiere eine Schüssel mit Butter, zupfe eine
Lage Hechten darauf, hernach besäe es mit Ci-
tronenschäler, gehackten Sardellen und grünem
Peterzil, bröckle Butter darauf, und zupfe wie-
der eine Lage Hechten, bis es gar ist.

Hechten in guter Fricasse.

Zerschneide den Hechten, überbrenne ihn in
Salzwasser, und ziehe die Haut ab, hernach ma-
che ein Citronensüppel, sprudle es mit Citronen-
saft, Eyerdotter, Butter und Citronenschäler
ab, laß es einen Sud aufsthen, gieße dann über
den Hechten nur so viel, daß er durch und durch
heiß wird.

Abgesottener Salbling.

Laß den Salbling in einem frischen Wasser,
mache ihn auf, schreyfe ihn auf den Rücken, und
lege ihn wieder in ein frisches Wasser, unter-
dessen mache einen Sud, gieb den Fisch auf eine
Schüssel, gieße einen kalten Essig darüber, und
leiche ihn an, daß er blau wird; wann der Sud
siedet, so gieb den Fisch darein, laß ihn so lan-
ge sieden, bis die Augen herausfallen, schrecke ihn
dann

dann mit Wein, decke ein Fließpapier darauf,
und laß ihn stehen, bis zum anrichten.

Karpfen in rothen Wein.

Stich den Karpfen, fange das Blut mit Essig auf, mache ihn auf, schneide ihn zu Stücken, und salze ihn ein, dann mache eine braune Einbrenn, gieb Peterfilwurz, gelbe Rüben, Citronenschäler, geschnittenen Zwiebel, ganzen Pfeffer, Nägerln, Lorberblätter, Rosmarin und Kuttelkraut hinein, lege den Fisch darauf, oben auf auch wieder so viel, hernach gieße 1 halb Maß rothen Wein, und so viel Essig, daß er sauer genug wird, dann stelle es auf ein frisches Feuer, daß es resch übersiedet, beutle die Mann oder Kastrol, daß es sich nicht anbrennt, stelle es auf einen Windofen oder Dreyfuß, und laß es langsam sieden, hernach richte den Fisch auf eine Schüssel, schlage die Suppe durch ein Haarsieb auf den zerstückten Fisch und salze ihn.

Blatteisen oder Stockfisch.

Sieb den Fisch in ein Häfen, gieße ein siedendes Wasser darüber, laß ihn eine Weile stehen, bis er sich blättert; hernach blättere ihn auf eine Schüssel, laß ein halbes Löffel Mehl in Butter anlaufen, gieße einen guten Theil Milchrahm dazu, wie auch gehackten grünen Peterfil und Sardellen, gieße es über den Fisch, bestreue es mit Citronenschäler, bröckle Butter darauf, salze es und laß es gut versieden.

Faschierter Stockfisch.

Nimm einen guten Stockfisch, der sich schön blättern läßt, gieb ihn in ein Häfen, salze ihn, gieße ein siedendes Wasser daran, decke ihn zu und laß ihn weichen; hernach treibe einen Butterba, rühre einen gehackten Stockfisch hinein, wie auch ein wenig geweichte Semmel, ausgewaschene Sardellen, grünen Peterfil, Citronenschäler, ein paar Eyer und etliche Löffeln Milchrahm gewürzt mit Muskatblüthe, rühre dieses alles unter einander, lege einen geblätternen Stockfisch auf eine beschmierte Schüssel, dann eine Lage Fasch, und wieder eine Lage Stockfisch, und so bis es gar ist, in der Höhe streue ein wenig mehr, als in der Mitte, lege ein wenig Butter und Milchrahm darauf, und gieb unten und oben Slut.

Hechteneiterl.

Nimm einen Hechten zum Eiterl, löse die Kräten von ihm, hacke das Fleisch und eine in Milch geweichte Semmel ganz klein; dann mache von ein paar Ethern ein Fingerührtes, und hacke alles unter einander schön klein, treibe einen Butter ab, rühre das Gehackte hinein, rühre auch ein paar Eyer hinein, würze es mit Muskatblüthe und Salz, binde es in ein sauberes Tuch, und siede es in Erbsenwasser gut, dann nimm es heraus, schneide es blattweise, und gieße eine gestoffene Hechtensuppe darüber.

Hechtenwürste.

Nimm Hechten und Karpfen, ziehe die Haut ab, schneide das Fleisch von den Kräten, hacke es klein nebst einer in Milch geweichten Semmel, mache dann von 2 oder 3 Eiern ein Eingerrührtes, zerdrücke 2 Zeherl Knoblauch darein, ein wenig Margaron, stüpe 5 Citronenschäler, Muskatnuß und Pfeffer, schneide dieses alles unter einander, und mache Würfeln daraus, übersiede sie sodann in Salzwasser ein klein wenig, gieb aber Acht, daß sie nicht zerbrechen, hernach lege sie heraus auf ein Bret, daß sie abseigen, brate sie auf einem Roste, beschmiere sie gut mit Butter, gieße heißen Butter darüber, und gieb sie warm auf die Tafel.

Krebsbecherl.

Nimm 13 Krebsen, siede sie in Salzwasser, hernach stosse die Schäler, mache Krebsbutter darum, und löse die Schweifeln aus, nimm um 2 Kreuzer Mundsemmel, reibe die Rinde hinweg, weiche sie in süßer Milch, drücke sie aus, und stosse sie nebst der Hälfte Krebschweifeln in Mörser; mache von 3 oder 4 Eiern ein Eingerrührtes, das nicht zu dünn ist, und stosse es mit Krebsbutter darunter, bis es schön roth wird, salze und würze es gut mit Muskatblüthe, hernach mache ein Ragou von gesottene[n] Kälberbrieseln klein gewürfelt geschnitten, wie auch Dohsengaum, Kälberohren, Krebschweifeln, Raolzhrodzeln, Spargelköpff, Maurachen, Champignon und grünen Erbsen, dieses alles mit grünen

nen Petersil und Krebsbutter unter einander abgedünstet, gesalzen und mit Muskatblüthe gut gewürzt; dann schmiere die Becherln mit Krebsbutter, und streiche von dem nämlichen Teig einen kleinen Finger dick hinein, setze die Becherln auf einen mirben Teig, fülle den Ragou hinein, verstreiche es mit Krebsbutterteig, beschmiere es mit Krebsbutter, backe es schön langsam in der Tortenpfanne, und gieb es warm auf die Tafel.

Krebsbecherl auf andere Art.

Mache von 24 Krebsen einen rothen Butter, und von 8 lebendigen Krebsen nimm die Galle heraus, stosse sie, und treibe es durch ein Sieb, hernach schlage ein Ey darein und einen Tropfen Essig oder Citronensaft, lasse es auf einer Glut zusammengehen, gieße es auf ein Sieb, daß das Wasser davon läuft, hernach wird Krebsbutter wohl abgetrieben, ein Ey daran geschlagen, das Eypfel darein, und von einer Kreuzersammel die Rinde abgeschnitten, in Milch geweicht, ausgedrückt, und auch darunter gerührt, hernach noch ein paar Eyerdditter darunter, ein wenig gesalzen, und noch ein wenig gerührt; dann schmiere die gehörigen Becherl mit Krebsbutter, streiche den Teig um und um darein, und setze es auf einen Messerrücken dicken Teig. Die Fülle wird gemacht von Bries und Eiterl gewürfelt geschnitten, wie auch Mausrachen und den Läusen von den Krebsen, welches gedünstet wird, und in die Mitte hineingefüllt, mit Teig wieder zugedeckt und gebacken.

Krebseiterl.

Nimm eine in Milch geweichte runde Semmel, drücke es aus, mache von 3 Eiern ein Eingerührtes mit Krebsbutter, schneide es unter die Semmel, schneide die Hälfte Schweifeln von 30 oder 40 Krebsen darunter, und die andere Hälfte zu Bröckeln, nimm 3 Eyer großen Krebsbutter, treibe ihn schön pflaumig ab, und schlage 3 ganze Eyer und 3 Dotter dazu, hernach nimm das Gehackte und rühre es hinein, würze und salze es, binde es in ein sauberes Tüchel, siede ein Erbsenwasser, mache von Krebsbutter ein Süppel darüber, und bestreue es mit Pistazien. Wann du es aber ganz läßt, so bestecke es mit Krebschärln und Pistazien.

Fischwürstel.

Nimm ein Stückel Fisch, löse das Fleisch von den Kräten, die Haut und großen Kräten überfiede ein wenig, und löse es von den Kräten, hacke alles klein zusammen, nimm ein wenig geweichte Semmel und Citronenschäler ganz klein geschnitten darunter, wie auch das weiße Beischel von Fisch; wenn aber keines vorhanden ist, so nimm das Harte von einem Ey, hacke es auch darunter, salze es, drücke ein wenig Citronensaft darein, dünste es im Butter, schlage einen Eydotter daran, mache es in Oblat ein, bestreiche es mit Eyerklar, besäe es mit Semmelbröckeln, lege es in ein beschmiertes Reindel, und laß es unten und oben braun werden. Auf diese Art kann man auch die Karbonadel machen.

Forellensulz.

Nachdem die ausgenommenen Forellen von allem Blute gesäubert sind, steckt man dünne Sprießlein am Halse so ein, daß sie unten am Schweife wieder heraus gehen, legt sie damit etwas krumm, welches allenfalls mit überspanntem Spagat geschehen kann. In einem Häferl wird Essig warm gemacht, eine kleine Hand voll Salz hinein gethan, und wie gewöhnlich die Forellen gegossen, bedeckt, und damit geblauet; dann halte man ein wenig Wasser, Essig und ein Gläschen Wein in einer Pfanne übers Feuer, lege die Forellen in dasselbe, wenn es siedet, hinein, und lasse sie so, doch nicht zu weich sieden. Nun werden sie rein abgeseiget, in die Schüssel gelegt, und die Sulz darüber gegossen. Manche vergolden auch die Köpfe, Flossfedern und Schweife, und versilbern die Augen, Zungen und Zähne.

Von Mehlspeisen.

Krebschmarrn.

Uebersiede Krebsen in Salzwasser, hache es klein nebst einer im süßen Okerß geweichten Semmel, gieße Krebsbutter darein, und schlage ganze Eyer und Dötter daran, bis der Teig genug ist; auch kann man gestroffene Mandeln dazu nehmen, würze ihn mit Muskatblütze und salze ihn; hernach lasse Krebsbutter in einer Rein heiß werden, gieße den Teig darein, und backe ihn wie einen andern Schmarrn.

Mehlschmarrn.

Gieb eine Hand voll Mehl in einen Weidling, mache mit der Milch ein glatten Teig an, rühre 3 Löffel Milchrahm daran, schlage 4 Eyer darein, hernach gieße eine Milch daran, daß der Teig so dünn wird, wie ein Rindsköchel, salze ihn, laß ein Schmalz in einer weiten Rein heiß werden, gieb den Teig darein, laß ihn langsam backen, und kehre ihn um.

Semmelschmarrn.

Nimm auf 5 Eyer um 2 Kreuzer Semmel, Schneide es dünn auf, nimm eine Schüssel Milch, schlage

schlage die Eyer hinein, gieße es über die Semmel, salze es, und laß es ein wenig stehen; hernach laß ein Schmalz in einer Reim heiß werden, gieb den Teig darein, und backe ihn wie einen andern Schmarn.

Grieschmarn.

Rühre Gries in 1 halb Maß Milch so dick, daß er von Löffel rinnt, hernach schlage 4 ganze Eyer darein, unterdessen setze Schmalz in einer Reim auf, gieße ihn darein, und rühre ihn bisweilen, daß er sich nicht anbrennt, er muß ganz pflaumig werden.

Mandelschmarn.

Schwelle 1 halb Pfund Mandeln, und hacke es klein wie einen Gries, hernach nimm um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, drücke es nicht zu viel aus, und rühre es unter die Mandeln, schlage 6 Eyer und 6 Dotter, jedes gut verrührt, hinein, und zuckere es, bis es süß ist, dann lasse Butter in einer Reim zerschleichen, gieße den Teig darein, und gieb unten und oben Glut. Wann er unten und oben braun ist, so zersteche ihn zu kleinen Stückeln.

Semmelbröselnudeln.

Treibe Schmalz wie ein Ey groß ab, schlage 3 Eyer daran, 3 Hand voll geriebene Semmelbröseln 3 Hand voll Mehl und ein halbes Seitel Milchrahm, mache den Teig an wie einen Straubenteig, binde es in ein sauberes Tüchel, laß es in Wasser so lang wie ein kalbernes

Fleisch kochen, hernach nimm es heraus, und schneide es blattweise, gieb eine Lage Nudeln, und eine Lage Semmelbröseln, und brenne es mit heißem Schmalz ab.

Gute Milchrahmnudeln.

Nimm einen Vierteling Mehl auf ein Bret und einen Vierteling Butter, presse ihn unter das Mehl, hernach schlage 3 ganze Eyer darein, mache den Teig damit an, walche ihn aus so dünn als du kannst, hernach nimm 1 Seitel Milchrahm, streiche ihn an die Flecken, rädle die Flecken ab, lege es zusammen, dann beschmiere eine Reih mit Butter, lege die Nudeln darein, gieße eine siedende Milch darüber, lass sie darin dünsten, und gieb unten und oben Glut.

Gute Dotternudeln.

Mache einen Teig von lauter Eyerdotter, falze ihn und walche ihn ganz dünn aus, schneide Finger breite Nudeln, nehme ein süßes Obers in eine Pfanne, lege Butter darein, und lasse die Nudeln darin kochen; hernach beschmiere eine Schüssel mit Butter, nehme sie mit einem Schöpfköffel sammt dem Obers heraus, und gieb unten und oben Glut. Sie müssen in der Höhe schön gebraten seyn und saftig.

Krebsnudeln.

Uebersiede 30 Krebsen in Salzwasser, hernach löse sie aus, und mache von den Schälern einen Krebsbutter, mache von 3 Ethern einen Teig an, presse den Krebsbutter darein, daß der
Teig

Teig schön roth wird, walche ihn schön aus, schneide kleine Nudeln, laß es nur einen Sud aufthun, und seige es dann durch ein Haarsieb; hernach gieb Krebsbutter in eine Reih, und laß die Nudeln in süßen Obers aufdinsten, dann beschmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, gieb eine Lage Nudeln, und eine Lage ausgelöste Krebschweifeln und Krebsbutter, bis es gar ist; hernach nimm 1 Seitel Milchrahm, gieb ein paar Eyer daran und Krebsbutter, sprudle es unter einander ab, gieße es über die Nudeln, und gieb unten und oben Blut.

Germnudeln.

Lasse 1 Pfund Mehl in einem Weibling warm werden, schlage 10 Eyerdotter darein, und 3 Löffel voll Germ, wie auch 1 halb Seitel laulichte Milch, sprudle es unter einander ab, klopfe den Teig eine Weile, bis er Blattern bekommt und sich von dem Löffel schält, salze ihn, gieb ihn heraus auf ein Nudelbret, walche ihn mit der Hand aus, schneide ihn zu Stückeln, und mache die Nudeln, lege sie dann auf ein Tuch, decke sie zu, und laß sie gehen; hernach gieße 1 halb Maß Milch in eine weite Reih, lege einen Viertel Butter darein, wenn es siedet, so lege die geegangenen Nudeln darein, laß einen Butter zerschleichen, beschmiere die Nudeln damit, gieb unten und oben Blut, und beschmiere sie oben so oft als sie trocken sind, und so lang, bis der Viertel Butter verschmiert ist.

Abgetriebene Germnudeln.

Rühre einen Vierting Schmalz schön pflaumig ab, schlage 2 Eyer und 2 Dötter daran, nehme auf 2 Löffel voll Germ und 1 halb Seitel laulichte Milch, salze es, nehme so viel Mehl; daß du glaubst, daß der Teig dick genug ist, laß es gehen, und lege es in die Milch, daß sie nicht ersticken, lege einen Brocken Schmalz in die Milch, und gieb unten und oben Blut.

Biskotennudeln.

Nimm 9 Loth Butter, treib ihn pflaumig ab, hernach nimm 6 Eyerdötter, eines nach dem andern verrührt, 2 Löffel Germ und 2 Löffel laulichte Milch, rühre 7 Loth Mehl hinein, gieb den Teig auf ein Nudelbret, walche ihn einen kleinen Finger dick aus, drucke ihn mit einem Biskotenmodel ab, lege es auf ein Tortenblättel, und laß es gehen, dann beschmiere es mit Butter, besse es mit Zucker und Zimmet, und backe es lichtgelb.

Geschnittene Biskotennudeln.

Treib 1 halb Pfund Schmalz schön pflaumig ab, schlage 6 Eyer und 6 Dötter eines nach dem andern hinein, zwischen jedem Ey ein Löffel Mehl darein gerührt; wenn der Teig zu dünn ist, so nimm noch 3 oder 4 Löffel Mehl, 3 Löffel voll Germ, und salze ihn, dann beschmiere ein Kastrol oder Reim mit Butter, gieb den Teig darein, backe ihn schön gemacht, her-
nach

nach Schneide ihn zu Stückeln, und besäe ihn mit Zucker und Zimmet.

Topfennudeln.

Treibe Schmalz wie ein Ey groß pflaumig ab, rühre um 1 Kreuzer Topf in das Schmalz, schlage 2 Eyer und 6 Dotter, ein jedes gut verrührt, hinein, hernach nimm eine laulichte Milch, mache den Teig in der Dicke wie einen abgetriebenen Ruckenteig an, gieb 3 Löffel Germ dazu, und salze ihn, dann lege ihn mit einem Silberlöffel in das Schmalz, beitle die Pfann, so laufen sie schön auf, hernach lege sie in eine Fleischbrühe.

Topfennudeln auf andere Art.

Treibe einen Viertel Schmalz pflaumig ab, drücke um 3 Kreuzer Topfen durch ein Tuch aus, treibe ihn extra mit 1 viertel Seitel Milch in einem Weidling ab; dann treibe ihn unter das abgetriebene Schmalz, schlage 6 ganze Eyer darein, und gieb Mehl darunter nach Gutdünken, alsdann bestreue ein Tuch mit Mehl, mache die Nudeln wie große Kapannernudeln darauf, gieße Mehl in eine Keim und einen Brocken Kernschmalz; wann die Milch siedet, so lege die Nudeln darein, gieb unten und oben Blut, und backe sie schön lichtbraun.

Rahmnudeln.

Lasse 4 Loth Schmalz zerschleichen, nimm 1 Seitel Milchrahm, schlage 7 Eyer daran, 3 Löffel voll Germ, lasse 1 Pfund Mehl in einem
Weid=

Weibling warm werden, und gieße es in das Mehl; wenn der Teig zu dünn wird, so nehme mehr Mehl, daß er die Dicke eines abgetriebenen Ruckenteiges bekommt, mache dann Nudeln daraus, und backe es schön gemacht in einer Reih-

Dukatennudeln.

Nehme 10 Eyerdotter und eben so viele Bröckeln Schmalz in der Größe eines halben Eies, treibe es pflaumig ab, schlage halb ganze Eier und halb Dotter, 1 Seitel laulichte Milch und 3 Löffel voll Germ darein, rühre Mehl dazu, bis der Teig von Löffel rinnt, hernach gieb ihn auf ein Nudelbret, walche ihn einen kleinen Finger dick aus, steche ihn durch ein Spritzkrapsenrohr auf ein Bret nach einander aus, und laß ihn langsam gehen, dann beschmiere eine Schüssel mit Butter, lege es nacheinander hinein, beschmiere es wieder, und bestreiche es mit Butter, Zucker und Zimmet, gieb dann wieder eine Lage darauf, beschmiere und bestreue es wieder mit Zucker, gieße ein wenig laulichte Milch herum, und gieb unten und oben Glut. Sie gehen hoch auf. Wenn du sie auf die Tafel giebst, so bestreue sie mit Zimmet und Zucker. Das Salz nicht zu vergessen.

Dukatennudeln auf andere Art.

Rühre 6 Loth guten süßen Butter in einem Weibling schön pflaumig ab, schlage 4 ganze Eyerdotter und 3 ganze Eier daran, aber kleine eines nach dem andern, jedes wohl verrührt, dann gieße 1 viertel Seitel laulichte Milch dar-

ein,

ein, 3 Löffel voll Germ, und salze es, was recht ist; hernach nehme 3 viertel Pfund feines Mundmehl, es muß einen guten Vorschlag haben, mache den Teig damit an, und schlage ihn wohl ab, daß er schön glatt wird, lege dann den Teig auf ein mit Mehl besäetes Nudelbret, mache ihn zu einen runden Laibel zusammen, und walche ihn zu einen kleinen Fingerdicken Flecken, dann besäe ein Tuch mit Mehl, steche runde wie Thaler große Fleckeln aus, bedecke sie mit einem Tüchel und lasse sie gehen; unterdessen gieb 1 Seitel süßes Obers in eine große breite Mein, lege 1 viertel Pfund süßen Butter darein, und setze es auf eine kleine Glut, daß der Butter zergethet, alsdann nimm die Mein von der Glut, und laß es überkühlen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Nudeln ordentlich hinein nicht auf einander, setze es auf eine kleine glühende Asche in der Höhe mit einem braunen Blatetel, laß sie ein wenig gehen, alsdann gieb mehr Glut unter sich, außen herum und in der Höhe, doch nicht zu viel, und backe sie gelblicht, im Backen schmiere sie in der Höhe zweymal mit wenig zerlassenen Butter, dann richte sie zierlich auf eine Schüssel.

Sabackene Milchrahmnudeln.

Gieb 1 Seitel Milchrahm in eine Mein, lege ein Stückel Schmalz dazu wie Ey groß, und laß es mitsieden, alsdann rühre Mehl darein bis du glaubst, daß es genug ist, rühre es glatt ab, schlage 5 Eyer eines nach dem andern darunter,

ter, dann setze eine Pfanne auf, gieb Schmalz
darein, und backe es schön gemacht heraus.

Zimmetnuden.

Mache von halb ganzen Eiern und halb Dot-
tern einen Teig an, mache gestungte Nudeln dar-
aus, und backe es mit Schmalz, dann beschmie-
re eine Schüssel mit Butter, gieb eine Lage Nu-
deln darauf, besäe es mit Zucker und Zimmet,
und so fort, bis sie gar sind, hernach sprudle
ein süßes Obers mit Eyerdotter ab, gieße es
über die Nudeln, besäe es mit Zucker und Zim-
met, und gieb unten und oben Blut.

Griesnuden.

Koche Gries in einer Maß Milch, bis er
dick wird, gieb ihn dann auf eine Schüssel, daß
er kalt wird, hernach treibe Schmalz ab, rühre
den Gries ganz fein hinein, schlage 6 Eyer da-
zu, eines nach dem andern verrührt, salze es,
besäe ein Bret mit Mehl, mache Nudeln dar-
aus wie Kapauernnuden, lege es auf eine be-
schmierte Schüssel, gieb ein wenig warme Milch
herum, besäe es mit Zucker und Zimmet, und
gieb unten und oben Blut, so gehen sie hoch
auf. Wenn sie auf die Tafel gegeben werden,
so besäe sie mit Zucker und Zimmet.

Zopfennudel in der Milch.

Treibe einen Viertel Schmalz schön pflau-
mig ab, schlage 4 Eyer daran, eines nach dem
andern gut verrührt, drücke um 2 Kreuzer Zo-
pfen zwischen ein Tuch aus, rühre ihn in das
abge-

abgetriebene Schmalz, wie auch 1 halb Pfund Mehl, salze es, mache einen Teig an, und mache es wie die Kapauernudeln, dann setze Milch in einer Reih auf, aber nicht zu viel, daß sie nicht über die Nudeln geht, lege ein Stückel Schmalz daran, wenn die Milch siedet, so lege die Nudeln darein, und gieb unten und oben Blut, oben aber mehr.

Butternudeln.

Lasse 2 Gaufel Mehl in einem Weidling warm werden, gieb 6 Eyerdötter in ein Häferl und 2 Löffel voll Germ, nimm einen Viertelingerlassenen Butter und nicht gar ein Seitel süßes Obers dazu, sprüde es ab, seige es durch ein Haarsieb in das Mehl, und mache einen nicht gar zu festen Teig an, dann mache Nudeln wie die Topfennudeln daraus, und laß sie gehen; unterdessen lasse 1 Pfund Butter in einer Reih zergehen, lege die Nudeln darein, daß sie aber schwimmen, und gieb unten und oben Blut; wenn sie ausgefotten sind, nehme sie heraus und andere hinein, bis sie gar sind.

Semmelnudeln.

Rühre 1 viertel Pfund Schmalz in einem Weidling pflaumig ab, gieb 1 Seitel guten Milchrahm und 6 Eyer dazu, und rühre solches wohl unter einander ab, alsdann reibe von drey Mundsemeln die Rinde ein wenig ab, reibe die übrige Semmel zu Bröseln, mische sie unter das Abgerührte, und salze es nicht zu viel; hernach lasse 4 Loth Schmalz und 5 Seitel Milch
in

in einer Stein unter einander sieden, besäe ein Bret mit Mehl, mache Nudel wie die Griesnudeln, lege sie in die Milch, und gieb unten und oben Glut, wann sie eine schöne Farbe bekommen, so sind sie recht. Man muß sie aber nicht auf einander legen, und den Teig muß man zeitlich anmachen, damit die Semmelbröseln anziehen können.

Baumwoolnudeln.

Nimm 1 Pfund schönes Mundmehl, schlage in ein Häfel 10 Eyerdotter mit süßen Obers abgesprüdel, ein wenig abgeschlagen, 3 gute Löffel voll Germ darunter, und laß es gehen; wann selbe gegangen, nimm in ein Reindel ein wenig süßes Obers und bey einem Viertel Butter, gieb oben und unten Glut, und backe es schön.

Gebackene Semmelknüdeln.

Treibe Schmalz wie eine Nuß groß schön pflaumig ab, schlage ein Ey darein und geriebene Semmelbröseln, rühre es unter einander ab, dann mache kleine Knüdeln, backe es in Schmalz, und gieb es in eine siedende Nindsuppe.

Leberknüdeln.

Nimm eine kälberne Leber, hacke halben Theil mit 1 halb Pfund Fetten, nimm 1 Haipel Zwiebel, Knoblauch, grünen Petersil, ein wenig Schnittling und Margaron, schneide dieses alles unter einander, dann treibe ein wenig Schmalz pflaumig ab, schlage 3 Eyer hinein,
rühre

rühre das Gehackte hinein, salze und würze es mit Muskatblüthe und wenig Pfeffer, mache dann Knödeln davon, trockne es mit Semmelbröseln, gieb sie in eine siedende Rindsuppe und laß sie sieden.

Markknödeln.

Schneide um 3 Kreuzer Mark und um 3 Kreuzer Fetten klein gewürfelt, schlage 5 Eyer daran und 1 Seitel Milchrahm, mache mit Wandmehl den Teig an, daß sie nicht zu fest werden, und lege sie in eine siedende Rindsuppe.

Gezupfte Knödeln.

Treibe Schmalz wie eine Nuß groß schön pflaumig ab, schlage ein Ey darein, zupfe von einer Semmel die Schmollen ganz klein, rühre es in das abgetriebene Schmalz, mache Knödeln, und lege sie in eine siedende Rindsuppe.

Speckknödeln.

Nimm 1 halb Pfund Speck, hacke den halben Theil, den andern Theil schneide gewürfelt, schneide auch um 1 Kreuzer Semmel gewürfelt, hernach zerlasse den Speck, daß er durchsichtig wird, gieb die Semmel darein, rühre es unter einander, und lasse es stehen, daß es auskühlt, dann treibe den Speck pflaumig ab, schlage 4 Eyer daran, eines nach dem andern, rühre 1 halb Seitel Milchrahm daran, ein wenig Schnittling und grünen Petersil, rühre die Semmel sammt den Speck hinein, rühre Mehl dar
ein

ein so viel du glaubst, daß sie fest werden, und lege sie in eine siedende Rindsuppe.

Butterknödeln.

Schneide 1 halb Pfund Butter gewürfelt, nimm 6 Eyerbötter und 1 halb Seitel süßes Obery, spruble es unter einander ab, gieße es auf den Butter, besäe es mit Mehl nach Gutsdünken, rühre es ganz leicht unter einander ab, aber daß der Butter nicht zerrührt wird, mache kleine Knödeln, und lege sie in die Rindsuppe, laß sie aber nicht gar zu stark sieden.

Krebsstrudeln.

Ueberfiede Krebsen in Salzwasser, löse sie aus, stosse die Schaler, mache Krebsbutter davon, die Schweifeln Schneide klein, ein wenig geweichte Semmel darunter und ein wenig klein gestoffene Mandeln, gieb es in ein Reindel, schlaege 4 Eyer daran und Krebsbutter, ein paar Löffel Milchrahm, ein Stückchen Zucker, rühre es auf der Blut, daß es dick wird, hernach gieb Mehl auf ein Rudeibret, brödle ein wenig Krebsbutter darunter, mache mit 2 Ehern und laulichem Wasser einen linden Teig an, würge ihn so lang, bis er Blattern giebt, dann decke ihn zu und lasse ihn 1 viertel Stund rasten; hernach ziehe den Teig aus so dünn, als du kannst, lasse ihn übertrocknen, dann beschmiere ihn mit Krebsbutter. streiche das Fingerührte daran, gieb Krebsbutter darauf, rolle es ganz leicht zusammen, beschmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, lege die Strudel darauf, gieße warme Milch herum,

herum; beschmiere die Strudel obenauf mit Krebsbutter, und gieb unten und oben Glut.

Gute Milchrahmstrudel.

Gieb Mehl auf ein Nudelbrett, bröckle eine Nuß großen Butter darunter, mache mit 2 Eiern und Wasser einen linden Teig an; würge ihn so lang, bis er Blättern bekommt, decke eine warme Kein darauf und lasse ihn 1 viertel Stund rasten, hernach schlage etliche Eyer in ein Keindel, gieb Milchrahm, Butter und ein Stückchen Zucker darein, rühre es so lang auf einer Glut, bis es dicklicht wird, hernach lasse es ausfühlen, ziehe den Teig aus, so dünn als du kannst, lasse ihn ein wenig übertrocknen, bestreiche ihn mit zerlassenen Butter und streiche das Eingekührte darauf, besäe es mit Weinberl und bröcklichten Butter, wickle ihn ganz leicht zusammen, beschmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Strudel darauf, gieße eine laulichte Milch herum, gieb unten und oben Glut, und backe es schön gemach.

Reisstrudel.

Mache einen Teig an wie zu einer Milchrahmstrudel, decke ihn zu und lasse ihn rasten, hernach stosse einen Reis so klein wie Gries, koch ihn in Milch dick ein, wenn er weich ist, so lasse ihn kalt werden, stosse eine Hand voll geschwellte Mandeln ganz klein, dann treibe ein Stückchen Butter ab, rühre die Mandeln und den kalten Reis darunter, schlage Eyer und Dotter darein, so viel du willst, wie auch Zimmes
und

und Zucker, ziehe den Teig aus so dünn du kannst, lasse ihn übertrocknen, streiche den Reis darauf, bröckle ein wenig Butter darauf, und wickle ihn ganz leicht zusammen, dann lege ihn auf eine Schüssel, gieße warme Milch herum, und gib unten und oben Glut.

Germstrudel.

Treibe 1 halb Pfund Butter pflaumig ab, schlage 8 Eyerdotter darein, jeden gut verrührt, rühre 3 Löffel voll Germ hinein, 1 halb Seitel laulichte Milch, und rühre Mehl darunter nach Gutdünken, gib aber Acht, daß der Teig nicht zu fest wird, salze ihn, und lasse ihn ein wenig gehen, hernach bestreue ein Tuch mit Mehl, walche den Teig so dünn aus als du kannst, nehme zerlassene Butter, bestreiche das ganze Blatt, bestreue es mit gestiftelten Mandeln, Pistazien und Zibeben, besäe es mit Zucker, wickle es zusammen, lege es auf eine Schüssel oder Tortenblattel, mache einen Reis herum, laß den Teig gehen, bestreiche es mit Butter, und backe es gemach.

Hechtenstrudel.

Mache einen Teig an wie zu einer Milchrahmstrudel, ziehe von einem Hechten die Haut ab und die Kräten davon, schneide ihn klein wie ein Fleisch, schneide von einer Semmel die Rinde, weiche es in Milch, drücke es aus, und schneide es unter den Hechten, dann mache von 3 oder 4 Eiern ein fettes Eingerührtes, und backe es unter den Fisch, nimm einen Biercing
Butz

ter und ein paar Eßffel Milchrahm, rühre das Gehackte darunter, schlage ein paar Eyer daran, und rühre es unter einander, gieb aber Acht, daß es nicht zu dick wird, hernach ziehe den Teig aus, und lasse ihn übertrocknen, streiche das Gehackte darauf, würze es wohl mit Muskatblüthe, und bestreue es mit Zirbesnüssel, wickle es zusammen, lege es auf eine beschmierte Schüssel, gieße warme Milch daran, und gieb unten und oben Glut.

Tyrolerstrudel.

Mache einen Buttermig und walke ihn dünn aus, dann nimm gestiftelte Mandeln, Zirbesnüsseln, Zibeben, Weinberln, Zitronat, gieb dieses alles unter einander in einen Weibling, wie auch gewürfelte Pistazien, zuckere es, bis es süß ist, gieb Zimmet und gestoffene Mandeln dazu, und befeuchte es mit Citronensaft, dann streiche es auf die Flecken, rolle es zusammen wie eine Strudel, bestreiche es mit Eyerdotter, backe es in der Tortenpfanne, und gieb Eis daran.

Abgetriebenes Mehlschöberl.

Treibe Schmalz wie Nuß groß schön pflaumig ab, schlage 1 Ey daran, und verrühre es gut, dann gieb Mehl dazu, daß es so fest wird wie ein abgeriebener Nockensteig, lasse Schmalz in einer Mein heiß werden, gieb den Teig darein, und unten und oben Glut; wann er braun ist, so gieße kalte Nindsuppe daran, würze es mit

Muskatblüthe und Safran; und lasse es gut
sieden.

Semmelshöberl.

Schnittle um 1 Kreuzer altgebackene runde
Semmel dünn auf, feuchte es mit Milch an,
gieße zerschlichene Butter darauf, schlage 2 oder
3 Eyer daran, und rühre es unter einander ab,
dann lasse Schmalz in einer Nein heiß werden,
gieb den Teig darein, und unten und oben Glut,
wann er braun ist, gieße kalte Rindsuppe dar-
auf, und lasse es gut sieden.

Hirnschöberl.

Ziehe von einem Hirn eines Kalbskopfs die
Haut ab, hacke es klein, treibe 3 Löffel Schmalz
hinein, schlage 4 Eyer daran, und eine Hand
voll geriebene Semmelbrösel, rühre dieses alles
1 halb Stunde unter einander ab, dann lasse
Schmalz in einer Nein heiß werden, lege es hin-
ein, und gieb unten und oben Glut.

Regenwürme.

Gieb Mehl auf ein Nudelbret, bröckle ein
wenig Butter darein, ein wenig Milchrahm,
und schlage 2 Eyer darein, sprudle es unter ein-
ander, mache den Teig wie einen andern Nudel-
teig, und mache Regenwürme daraus, dann
lasse Milch in einer Nein sieden, lege Schmalz
darein, und dünste die Nudeln daraus ganz
saftig.

Mehlbrenten.

Treibe Schmalz wie Ey groß ab, schlage ein ganzes Ey und 2 Dötter darein gut verrührt, hernach gieße ein wenig laulichte Milch dazu, ein paar Löffel voll Germ, nimm so viel Mehl wie zu einem abgetriebenen Nockenteig, binde es in ein Tüchel fest zusammen, und lasse es 1 vier- tel Stunde sieden, dann zerschneide es mit einem Zwirnsfaden so klein du kannst, lege es auf eine Schüssel, bestreue es mit Semmelbröseln, und schmalze es ab.

Wepfennest.

Treibe 1 halb Pfund Schmalz schön pflaumig ab, schlage 2 Eyer und 6 Dötter darein jedes gut verrührt, rühre 3 Löffel voll Germ dazu, 1 halb Seitel laulichte Milch, salze es, und gieb Mehl darein nach Gutdünken, daß der Teig nicht zu fest wird, treibe ihn gut ab, walche ihn Messerrucken dick auf einem Nudelbret, dann beschmiere die Flecken mit zerlassenen Butter, besäe es mit Zibeben, Weinberlu und gestiftelten Mandeln, rädle länglichte Flecken ab, wickle es ganz leicht zusammen, beschmiere einen irbenen Model mit Butter, laß es langsam gehen, und backe es gemacht.

Mürbe Schneeballen.

Mache einen nicht zu festen Teig von lauter Eyerdöttern, salze das Mehl, walke ihn so dünn aus als du kannst, und rädle Flecken wie sie zu Schneeballen gehören; hernach lasse in ei-

nem tiefen Pfandel ein Schmalz heiß werden, lege die Schneeballen hinein, heitile das Pfandel, so laufen sie schön auf, und backe sie schon heraus.

Aufgelaufene Milchrahmnocken.

Schlage 6 Eyer in 1 Scitel Milchrahm, rühre es ab, gieb Mehl darein, mache einen Teig wie zu abgetriebenen Nocken, salze ihn ein wenig, lasse die Nocken in siedenden Wasser ein wenig sieden, dann seige es durch ein Nudelreiter, lasse Butter in einer Wein zerschleichen, gieb die Nocken darein, gieße wieder Butter darauf, und gieb unten und oben Glut, oben aber mehr.

Blinde Forellen.

Uebersiede Spinat schön weich, drücke ihn aus und hacke ihn klein, hernach lasse Butter zerschleichen, gieb Semmelbröseln und ein wenig Zwiebel darein, mache ein Fingerühutes, und rühre es unter den Spinat gewürzt mit Muskatblütze und Pfeffer, dann mache Flecken in in Fritadypfanne, schneide handbreite Flecken, streiche von dem Spinat etwas darauf, rolle es zusammen, beschmiere eine Schlüssel mit Butter, lege sie darauf, gieb Milchrahm und Butter daran, und gieb unten und oben Glut.

Salbeyplücheln.

Nimm Mundmehl, nimm 2 Löffel Milchrahm und ein paar Eyerdotter, rühre es schön glatt ab, gieb ein wenig laulichte Milch und ein paar Löffel Wein dazu, mache den Teig, daß er von Löffel rinnt, drücke Salbeyblätter darein, lege

lege es in ein heißes Schmalz, und heutte die Pfanne, so laufen sie schön auf.

Kaisergerstel.

Schlage 4 Eyer in 1 Seitel kalte Rindsuppe, gieb ein wenig Safran, Muskatblüthe und ein Stückchen Butter dazu, salze es, und sprudle es unter einander ab, dann setze das Häfchel in ein siedendes Wasser, decke es zu, und lasse es sieden, bis es so dick wird wie eine Leber, hernach steche es mit einem Silberlöffel Löffelweise heraus auf eine Schüssel, und gieße gute Rindsuppe darauf.

Mürbe Ripfeln.

Lasse 12 Loth Mehl warm werden, schüttle einen Vierteling Butter darein, lasse 3 Loth Schmalz zerschleichen, gieße 1 viertel Seitel laulichte Milch dazu, schlage ein Ey und einen Dotter daran, einen Löffel voll Germ, und sprudle es unter einander ab; dann mache einen ganz dünnen Teig davon, walke ihn aus, schneide dreieckigte Flecken, fülle Eingemachtes darein, rolle es zusammen wie ein Ripfel, und lege es auf eine Tortenplatte; wann sie gegangen sind, so beschiere es mit Eyerklar, besäe es mit Zucker, und backe es schön.

Tortleten.

Nimm 1 halb Pfund Mehl auf ein Mubelbret, bröckle 1 halb Pfund Butter darunter, und gieb einen Vierteling Zucker und 6 harte klein gestoffene Eyerdotter dazu, streiche dann einen
Teig

Teig in die Tortleten, gieb ein Eingesottenes darein, formire Stängeln wie du willst, und backe es schön.

Tortleten auf andere Art.

Treibe 1 halb Pfund Butter schön pflaumig ab, schlage 4 Eyerdotter daran eines nach dem andern, rühre einen Viertel gestoffene Mandeln darein, von einer Citrone die Schäler, nicht gar 1 halb Pfund gefähten Zucker und 1 halb Pfund Mehl, rühre alles unter einander gut ab, nimm den übrigen Zucker und Mehl unter einander, mache Tortleten, gieb Eingemachtes darein, mache es mit Stängeln oder ohne, und backe es schön lichtgelb.

Springerl.

Nimm 24 Loth Mehl auf ein Rudebret, 1 Pfund gefähten Zucker, wie auch Zimmet, Muskatnuß und gewürfelte Citronenschäler, mische dieses alles unter einander in das Mehl, und mache mit Eyer und Citronensaft den Teig an, so dick du kannst, würge ihn ab, walke ihn wie ein Papier aus, drucke ihn auf einer Seite an den Model, und lasse ihn ein paar Stunden stehen, dann backe ihn in der Tortenpfanne semmelfarb, überstreiche ihn mit Eis, und gieb ihn wieder in die Tortenpfanne, daß das Eis Blättern giebt.

Butterringe.

Nimm 1 halb Pfund Mehl, 3 Loth Butter und 1 halb Pfund gefähten Zucker auf ein Rude-

Rudelbret, dann gieb ein Ey und 5 Dötter in ein Häferl, sprudle es wohl unter einander ab, lasse 5 Loth Butter zerschleichen, faume ihn sauber ab, gieße den Butter in die Eyer, und gieb alles zusammen in das Mehl, mache den Teig schön fest an, nimm ein wenig Aueis und Citronenschäler darunter, mache Ringe daraus, backe sie in der Tortenpfanne; wann sie gebakten sind, so beschmiere es mit Eyer.

Zuckerbräzeln.

Gieb einen Viertling gestossenen Zucker unter eine Saufel Mehl, von einer halben Citrone die Schäler, anderthalb Pfund Butter und 4 Eyerdötter, mache den Teig damit an; dann mache Bräzeln daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe sie kühl.

Englische Prügel.

Gieb 1 Pfund Mehl in einen Weidling, lasse 1 halb Pfund Butter zerschleichen, daß er nur laulich ist, gieße die Hälfte in das Mehl, und drey Löffel voll Germ, mache den Teig mit Milch an nicht gar zu fest, besser zu weich, und lasse ihn gehen; wann er gegangen ist, gieße den übrigen Butter daran, schlage ihn mit der Hand ab, bis er sich von der Hand schält, dann gieb ihn auf das Rudelbret, wugle ihn halben Finger aus, lege ihn in Form, und backe ihn auf einem unbeschmierten Blech schön goldfarb. Man kann sie gleich auf die Tafel geben oder aufheben, wenn sie gleich

gleich 14 Tage alt sind, sind sie doch so gut als vorhero.

Mamasche.

Nimm 1 Loth Hausenblase, wasche es gut aus, gieße ein wenig Milch daran, und setze es auf eine Glut; hernach schütte 1 halb Maß Milch und 1 halb Maß süßes Obers zusammen, zuckere und siebe es, gieße es in ein Häfen, gieb die Hausenblase darein, sprudle es unter einander ab und lasse es stehen, dann stosse 1 halb Pfund geschweifte Mandeln klein, unter dem Stoffen besprenge sie mit Milch, daß sie schön weich werden, breite ein sauberes Tuch auf einen Weidling, treibe es mit der Milch durch in eine Schale, bis es sich sulzt, besäe es mit blättlichten Pistazien, und gieb es auf die Tafel.

Gemmeleiterl.

Reibe die Rinde von einer runden Semmel, weiche es in süßes Obers, treibe Schmalz wie ein Ey groß schön pflaumig ab, drücke die Semmel aus, und rühre sie unter das Schmalz, hernach rühre ein Ey darunter und 2 Dotter, würze es, gieb ein wenig Zirbesnüssel dazu, rühre es unter einander, binde es in ein sauberes Tüchel, und lasse es in einer Rind- oder Erbsensuppe kochen, dann lege es ganzer auf eine Schüssel, und gieße Fisch- oder Fleischsuppe darauf.

Butterteig.

Nimm 1 halb Pfund Mehl, brödle Nußgroß süße Butter darunter, schlag ein Ey und
einen

Ein Dötter hinein, wie auch ein wenig Brantwein und das übrige Wasser, mache einen Teig wie zu Milchrohmstrudeln, würge ihn so lang, bis er Blattern bekömmt, hernach wasche 1 halb Pfund gesalzenen Butter aus, gieb ihn in frisches Wasser, daß er hart wird, walke den Teig klein Fingerdick aus, schneide den Butter blätlicht, gieb ihn auf den Teig, überschlage ihn zweymal vierfach und zweymal dreyfach, hernach walke ihn aus, und mache daraus, was du willst.

Zwiebackenbrod.

Rühre 7 frische Eyer in einem sauberen Häferl eine Zeit ab, nimm 1 halb Pfund gefähten Zucker dazu, und rühre es zusammen eine ganze Stunde lang, hernach wäge 1 halb Pfund Mehl, es darf keinen Vorschlag haben, rühre es in den Zucker und Anis dazu, beschmiere den Model oder Papier mit Zucker, gieße den Teig darein, und backe ihn gemach, sodann lege ihn heraus, lasse ihn kalt werden, schneide ihn wie es zu einem Zwieback gehört, und lasse es übertrocknen.

Gefüllte Schneeballen.

Mache einen Teig wie zu andern Schneeballen, bestreiche das Blattel mit Mandelteig oder Salsen, was du für eine willst, lege ein anderes Blattel darauf, röhle es wie die andern Schneeballen, und backe es nicht gar gäh.

Böhmische Galatschen.

Treibe 6 Loth Butter pflaumig ab, schlage ein ganzes Ey und 2 Dötter dazu, 2 Löffel Germ,

Germ, 3 Löffel laulichtes süßes Obers, salze es, rühre 12 Loth Mehl darein, und lasse es in einem Weidling gehen, dann nimm ihn heraus auf das Nudelbret, walke ihn Messerrücken dick aus, steche es mit einem Krapfenradel ab, beschmiere es mit Eyerklar, fülle was Eingemachtes darein, gieb einen Deckel darauf, und beschmiere es wieder, dann gieb 4 halbe Mandel ganz sachte darauf, und gieb sie warm auf die Tafel.

Maultaschen.

Gieb 1 halb Pfund Mehl auf ein Nudelbret, bröckle 1 halb Pfund Butter darunter, schlage 8 Eyerdotter darein und 8 Löffel Wein, salze es ein wenig, dann walke ihn, daß er wird wie Taffet, schneide ihn zu kleinen Stückchen, und stelle sie auf ein Eis, daß die Bröseln hart werden; hernach walke jedes Stückchen extra so dünn aus, daß man durch selbe lesen kann, rädle es schön viereckigt ab, das Abgerädelte lege in die Mitte, gieb auch einen Löffel voll Mandelteig darein, lege es über einander, wie es zu einer Maultasche gehört, rädle es wieder ab, lege es auf eine Tortenplatte, beschmiere es mit Eyerklar, und backe es schön lichtgelb, dann gieb weißes und rothes Eis darauf, und lasse es über-trocknen.

Zimmetbrod.

Gieb 12 Eyerdotter und 6 ganze Eyer in ein Häfen, die Wbgerln davon, rühre es eine Weile, gieb drey Vierting gefähten Zucker dazu,
rühre

rühre es mitsammen eine Stunde, dann rühre 3 Viertel M. und mehl einen Löffel nach dem andern hinein, wie auch Muskatnuß und 1 Loth Zimmet, zuletzt rühre einen Viertel geschnittene Mandeln darunter, beschmiere den Model mit Butter, gieße den Teig darein, und setze es in die Tortenpfanne, wann es halben Theil gebacken ist, so bestreiche es mit Eis, setze es wieder in die Tortenpfanne, wann es gebacken ist, so lege es heraus, schneide es wie Zwieback und übertrockne es.

Zuckergolatschen.

Nimm 12 Loth Mehl auf ein Nudelbret, 8 Loth gestoffenen Zucker, 8 Loth Butter, 4 Loth gestoffene Mandeln, welche ein wenig geröstet werden müssen, von einer Citrone die Schälchen gewürfelt geschnitten, 2 Eyerdotter und 2 Löffel Citronensaft, menge dieses zusammen, und mache den Teig damit an, walke ihn dünn aus, schneide Fleckeln, so groß du es haben willst, fülle was Eingemachtes darein, gieb wieder ein Fleckel darauf; drücke es mit einem Krapsenradel ab, backe es in der Tortenpfanne, und gieb Eis darauf.

Anispräheln.

Gieb einen Viertel Zucker und einen Viertel Mehl auf ein Nudelbret, lasse einen halben Viertel Butter zerschleichen, schlage 4 oder 5 Eyer darein, je nachdem du glaubst, daß es genug ist, gieb Anis darein, und mache den Teig
damit

damit an, dann mache Bräseln daraus, und backe sie lichtgelb.

Falsche Mandelkerne.

Sieb einen halben Viertel Zucker in ein Häserl, schlage 1 Ey und einen Dotter hinein, und rühre es eine halbe Stunde, hernach gieb einen Viertel Mehl auf ein Nudelbret; und gieße den abgeschlagenen Zucker darein, rühre es unter das Mehl, und mache mit Milch einen gehdrig dicken Teig an, reibe auch mit dem Zucker von Citronen die Schäler ab, bis es rechte ist, dann walke ihn Finger dick aus, drücke es mit dem Model aus, backe es in Schmalz, beutle die Pfanne, so laufen sie auf, nimm es mit dem Faumlsöffel heraus, und besäe es mit Zimmetstaub.

Anisschaiten.

Sieb einen Viertel klein gestossenen und gefähten Zucker in einen Weidling, schlage von 2 Eiern die Klar daran, die Bögerln davon weg, rühre es so lange, bis er weiß wird, hernach nimm 2 Loth Mehl, ein wenig Citronensaft und Schäler, und lasse den Teig rasten, dann schneide große Oblaten, wie sie zu Schaiten gehören, lege sie auf ein feuchtes Bret, daß sie ausziehen, streiche einen Messerrücken dicken Teig darauf, backe es in einer Tortenpfanne schön gäh, und besäe es mit Anis.

Schunckenstuckeln.

Mache einen Teig von Eiern an, walke ihn
dünn

dürn aus, rable länglichte Flecken ab, übersiede es in Wasser, und seige es gut ab, hernach habe einen gesottenen Schinken klein, mache ein wenig Fingerührtes, und gieb es darunter, wie auch ein wenig geweichte Semmel, dann beschmiere die Schlüssel mit Butter, besäe es mit dem gehackten Schinken, gieb Milchrahm und Butter daran, und so fort, bis es gar ist, hernach sprudle Milchrahm und ein paar Eyer in einem Käferl ab, gieße es über die Fleckeln, und gieb unten und oben Glut.

Krebsfleckeln.

Nimm 12 Loth geschwellte Mandeln, 10 Loth Zucker und 8 Loth ausgeldste Krebschweifeln, stosse zuerst jedes für sich, dann mische es zusammen, und stosse 6 Loth Krebsbutter darunter, gieb von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, und von 4 Eyern die Klar zu einem Schnee abgeschlagen dazu, und stosse dieses alles wohl unter einander, hernach nimm eine runde Oblat, streiche es darauf, in der Mitte höher, als auf der Seite, besäe es mit Zucker, und backe es in der Tortenpfanne.

Verlorne Eyer mit Schinken.

Man nimmt recht frische Eyer, verlieret sie in Wasser, man muß aber in das Wasser einen Löffel Essig geben, daß sie nicht hart werden; wann sie gut sind, so seiget man das Wasser ab, und gießet kaltes darauf; alsdann lasse ein Stück Schinken in Wasser sieden, daß das starke Salz hinwegkümmt, lasse ihn abkühlen, schnei-

de

de ihn zu einer Fasch, dann nimm ein wenig Goly und ein wenig Schü, gieb den geschnittenen Schuncken darein, und lasse ihn auffieden, hernach gieb die Eyer auf eine Schüssel, seige das Wasser herunter, und richte die Fasch darüber.

Hobelschaiten.

Rühre einen Vierting fein gefähten Zucker so lang, daß er weiß wird, rühre 4 Loth Mehl darein, dann schneide Oblaten wie die Hobelschaiten, streiche es Messerrücken dick darauf, besäe es mit gehackten Pistazien oder gewürfelten Citronenschäler, wickle es auf einen Kochlöffelstiel, trockne es bey der Glut, daß es nicht herunterfällt, dann schiebe sie langsam herunter, und lasse sie kalt werden.

Extra guten Weichselkuchen.

6 Loth frischen Butter abgetrieben mit einem ganzen Ey und 4 Dötter, dann 6 Loth Zucker, 4 Loth Milchrahmkipselbröseln ohne Rinde, 4 Loth geschwellt und fein gestoffene Mandeln, von einer halben Citrone die Schäler klein geschnitten, alles zusammengemischt, eine Stunde lang gerührt, zuletzt 1 halb Pfund Weichseln wohl darunter gemacht, dann ein Kastrol wohl mit Butter geschmiert und hineingegossen, oben und unten Glut gegeben und ganz langsam gebacken.

Weichselkuchen auf andere Art.

Treibe Schmalz wie ein Ey großschön pflaumig ab, schlage 4 ganze Eyer eines nach dem
an-

andern hinein, und zuckere es, daß es süß genug ist, alsdann nimm von einer ganzen Semmel die weißen Bröseln darunter, und 2 oder 3 Hände voll Weichseln, schmiere hernach ein Bäck mit Schmalz, schütte es hinein, und backe es.

Krumme Kipfeln.

Nimm 1 Halb Pfund Mundmehl auf die gewöhnliche Tafel, 12 Loth Futter blättricht darein geschnitten und mit dem Nudelwalzer abgearbeitet, dann bereite in einem Häserl ein Ey und 2 Löffel voll Milchrahm, mache mit diesem den Teig an, treibe ihn aus, mache dreyeckigte Flecken, und bestreiche es mit Eyer.

Germkipfeln.

Schneide 6 Loth Butter in einen Viertelring Mehl, um 1 Kreuzer Milchrahm, 3 Eyerdotter, einen guten Löffel voll Germ, und salze es, mache den Teig auf dem Nudelbret zusammen, schlage ihn wie einen Buttermehlteig, und lasse ihn ein wenig rasten, hernach walke ihn einen Messerruckendick aus, schneide viereckigte Flecken, fülle was Eingemachtes darein, und lasse sie gehen, wann sie gegangen sind, bestreiche sie mit Eyerklar, besäe sie mit Zucker und klein gehackten Mandeln, und backe sie.

Geduldzelteln.

Rühre 6 frische Eyer in einem Häserl wohl ab, gieb schön gefähten Zucker darein, und rühre es eine ganze Stunde, hernach nimm 3 viertel Pfund schönes Mundmehl auf ein Bret, ein wenig

nig Anis darunter, Schütte den gerührten Zucker darein, und mache einen hübschen festen Teig damit an, mache kleine runde Fleckeln daraus, drücke es in einen hölzernen Model; sie müssen rund seyn in der Größe wie die Geduldzetteln, und backe es, so sind sie sehr gut.

Zimmtlaub.

Reibe 3 Viertel Zucker an einem Reibeisen, rühre ihn in einem Weidling mit 6 aufgeklopfter Eyerklar ein wenig länger als eine Viertelstund, zuletzt rühre gefähten Zucker nach Belieben und 12 Loth Mehl darein, und also auf ein mit Wachs beschmiertes Blatt gestrichen, und länglicht geschnittene Mandeln darauf gestrichen, schön gebacken, und über einen Walker gelegt.

Mandelkriseln oder Laibeln.

Man kann auch davon eine Torte machen.

Ziehe von 1 halb Pfund Mandeln die Haut ab, und stosse sie recht fein, daß sie aber nicht öhlig werden; nimm so viel Zucker und von 5 frischen Eiern die Klar in ein Häfen, sprudle es so lang, bis der Löffel stehen bleibt, dann lasse es eine halbe Stunde stehen, daß sich die Klar zum Boden setzt, hernach nimm den Schnee in den Weidling, rühre den Zucker nach und nach Löffelweis hinein, daß es gezuckert wird, gieb die Mandeln hinein, rühre es eine halbe Stunde gut ab, gieb von einer Citrone den Geruch dazu, und verrühre es gut, dann nimm ein Papier mit Zucker, mache aus dem Teig runde Laibeln, lege sie auf ein Oblat, mache
mit

mit dem Messer einen Schnitt wie die Rundern,
semeln, und backe es im Ofen schön gelblich.

Spanische Ringeln.

Wäge 12 Loth Butter, 12 Loth schönes
Mundmehl, 8 Loth Zucker, und 4 Loth abge-
zogene und grob gestossene Mandeln, welche mit
Wasser genetzt werden müssen, daß sie nicht
öhlig werden, von einer Citrone die Schäl-
er gewürfelt geschnitten, dieses alles bröckle unter ein-
ander ab; hernach mache mit 2 Eyerdotter und
2 Löffel voll Rahm einen Teig an, arbeite ihn
gut ab, und lasse ihn ein wenig rasten, dann
walke ihn Messerrücken dick, und drücke ihn mit
dem dazu gehörigen Eisen aus, bestreiche sie mit
Wasser, besäe sie mit groben Zucker, und ba-
cke sie schön langsam; wenn sie zu heiß sind, so
zerrinnet der Zucker, und werden nicht schön.
Hat man keinen Model, so drücke man es mit
einem Glas aus, und mache mitten wieder ein
Loch hinein, wie in dem Hachee - Pastettel.
Sie sind sehr gut und sicher.

Bäremittel oder Gauschneiderhütel.

Stosse einen Vierting geschwellte Mandeln
nebst einem Vierting gefähten Zucker, auch klein
geschnittene Citronenschäl-er darunter, walke ihn
halben Finger dick aus, schneide dreyeckigte Fle-
ckeln, binde sie über den dazu gehörigen Model,
backe sie in Schmalz, stelle sie auf zu was du
willst, mache auch ein Eis darauf, und ziere es
nach Belieben.

Citronenschaiten.

Nimm Finger breit geschnittene Oblaten, so lang sie seyn können, rühre ein Eis mit Citronensaft und klar gefähten Zucker, streiche es darauf, streiche klein gehackte Citronenschäler oder Pistazien darauf, trockne es über die Kohlen, wickle es über einen Kochlöffel, lasse es trocknen, dann stelle es auf was du willst, oder gieb es auf Teller. Willst du gefärbte machen, so färbe ein Eyerklareis, wie du willst, und mache es wie die vorigen, aber ein wenig Citronensaft darunter.

Von verschiedenen Köchen.

Artischockenkoch.

Siede 4 mittlere Artischocken weich, blättere sie ab, zerdrücke die Kerner, und schabe das Weiße von den Blättern ab, nimm 1 halb Seitel Milch, schlage 3 Eyer darein, und lasse es zu einem Topfen zusammen gehen, hernach stosse es mit den Artischockenkernen, gieb 3 Loth Butter nebst gewechter Semmel darunter, und stosse alles unter einander, dann treibe 3 Loth Schmalz ab, schlage einen Eydotter darein, 2 Loth klein gestoffene Mandeln und 2 Loth gestoffene Pistazien, rühre es in das Schmalz, rühre das Ge-

stoffene

stoffene hinein, hernach schlage 5 ganze Eyer und 3 Dotter hinein, rühre es eine Zeit lang, beschmiere die Reim und Blattel, gieb es darein, und gieb oben und unten Glut.

Rittenkoch.

Rühre einen Vierting Butter schön pflaumig ab, gieb 1 halb Pfund geschabene Ritten und eine in Milch geweichte Semmel hinein, rühre es unter einander, dann schlage 5 ganze Eyer und 3 Dotter daran, zuckere es, bis es süß ist, schneide gewürfelte Citronenschäler dazu, und backe es schön in einer Reim.

Straubenkoch.

Gieb Mehl in ein Häfen, brenne Schmalz dar- ein, daß es genest wird, dann siede 5 Löffel Wasser und 4 Löffel Wein, mache es durch einander ab, schlage Eyer eines nach dem andern hinein und lauliches Wasser, bis er so dick wird, daß er durch den Straubenlöffel rinnt; hernach siede Milch in einer Pfanne, lasse den Teig durch einen Straubenlöffel, wie es zu Strauben gehört, siede sie ein wenig, bis sie aufgehen, seige sie dann in einem Nudelreiter ab, lasse Schmalz in einer großen Reim warm werden, gieb die Strauben hinein, gieße Schmalz darüber, und gieb unten und oben Glut. Man kann sie auch zuckern.

Krebskoch.

Von 40 Krebsen wasche 3 viertel Theil sauber, nimm die Galle heraus, stosse sie in einem Mörser, von 2 Kreuzer Mundsemeln schneide

die Rinde weg, weiche sie in Milch, drücke sie aus, und stosse sie unter die Krebsen klein, von dem vierten Theil Krebsen mache Krebsbutter, die Schweifeln davon klein gewürfelt geschnitten, dann treibe die gestoffenen Krebsen mit einem Seitel Milch durch ein Haarsieb gut durch, lasse es zu einem Topfen zusammen gehen und gut ab-rinnen, hernach treibe die Krebsbutter ab, rüh-re den Topfen hinein, die geschnittenen Schwei-feln und Citronenschäler dazu, zuckere es, bis es süß ist, beschmiere das Reindel mit Krebs-butter, und gieb unten und oben Blut.

Schüsselkoch.

Rühre ein großes Seitel süßes Obers, 3 oder 4 Eyer und einen Kochlöffel voll Wand-mehl unter einander ab, zuckere es, beschmiere die Schüssel und Reif mit Butter, gieb es dar-auf, und gieb oben und unten Blut, dann beste-cke es mit Pistazien und Mandeln, und stelle es auf ein kaltes Ort, daß es sich sulzt.

Niernkoch.

Hacke eine gebratene Nieren klein, treibe ei-nes Ey groß Schmalz ab, schlage 3 ganze Eyer eines nach dem andern verrührt darein, schneide um 1 halb Kreuzer in Milch geweichte Semmel unter die Nieren, gieb alles in das Schmalz ge-würzt mit Muskatblüthe und Pfeffer, und rühre es eine gute Viertelstunde, dann beschmiere eine Reif mit Butter, gieb den Teig darein, und gieb unten und oben Blut.

Aufgelaufenes Semmelkuch.

Schneide um 1 Kreuzer Semmel in ein Häferl, gieße 1 Seitel Milch daran, und lasse es weichen, dann treibe 3 Ruß groß Schmalz ab, schlage 3 Eyer eines nach dem andern gut verrührt darein, rühre die Semmel wie ein Koch ab, und zerrühre es Löffelweise unter das Schmalz, dann rühre es mitsammen eine halbe Stunde, gieb Citronenschäler und Weinberln darein und zuckere es, hernach beschmiere ein Neindel mit Butter, gieb das Gerührte hinein, und gieb unten und oben Glut.

Aufgelaufenes Rindskuch.

Mache von 5 Löffel voll Mehl ein Koch, das schön dick ist, dann lasse es in einer Schüssel austühlen, treibe 2 Ruß groß Schmalz schön pflaumig ab, gieb das Koch Löffelweise gut verrührt hinein, schlage 3 ganze Eyer und 4 Dötter daran, auch eines nach dem andern gut verrührt, von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, zuckere es, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, dann beschmiere ein Neindel mit Butter, gieb das Koch darein, gieb oben und unten Glut, oben aber mehr, und backe es schön gemach.

Mandelkuch.

Stosse 1 halb Pfund geschwellte Mandeln fein, neben dem Stossen drücke einen Citronensaft darein, gieb 1 halb Pfund gefähten Zucker, 7 ganze Eyer und 15 Dötter, wie auch von
einer

einer Citrone die Schäler darunter, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, dann beschmiere das Lörtenplattel, fülle den Teig darein, und backe es schön gemach,

Falsches Mandelkoch.

Koche einen schönen Gries in Milch ein, dann lasse ihn auf einer Schüssel auskühlen, treibe einen halben Bierling Butter ab, rühre den Gries darein, eine Hand voll gestossene Mandeln, 3 ganze Eyer und 4 Dötter, von einer halben Citrone die Schäler, und zuckere es, dann beschmiere die Reim mit Butter, gieb das Koch darein, gieb unten und oben Slut, und backe es schön gemach.

Ripfelkoch.

Reibe von 2 Kreuzer Ripfeln die Rinde hinweg, und schröpfe es kreuzweis, dann nimm 1 halb Maß Milch, schlage 3 ganze Eyer und 5 Dötter hinein, Citronenschäler und Zucker, sprudle es unter einander ab, gieße es über die Ripfel, und lasse es weichen, dann gieb oben und unten Slut, und backe es schön gemach.

Weinkoch.

Zu einem Glas Wein gieb ein wenig Wasser, schlage 5 oder 6 Eyerdötter darein, ein Stückchen süßen Butter und Muskatblüthe, sprudle es unter einander ab, gieße es in ein sauberes Reindel, lege ein Stückchen Zucker daran, und rühre es so lang, bis es dicklicht wird wie ein Koch.

Kreßkoch.

Ueberbrenne das Kreß, hacke es klein, und eine in Milch geweichte Semmel darunter, treibe eines Ey groß Butter schön pflaumig ab, schlage 4 Eyer eines nach dem andern gut verrührt darein, gieß ausgewaschene Weinberln, Zirbesnüssel, Zimmet, Citronenschäler und Zucker darein, beschmiere das Reindel mit Butter, und gieß unten und oben Blut.

Citronenkoch.

Schneide von einer runden Semmel die Rinde hinweg, gieße 1 Seitel Wein daran, stosse einen halben Viertel geschwellte Mandeln, drücke die Semmel aus und stosse es darunter, dann nimm 2 Citronen und 1 Viertel harten Zucker, reibe die Schäler mit dem Zucker ab, schabe das Gelbe von dem Zucker herab, und drücke den Citronensaft daran, gieß aber Acht, daß keine Kerne oder Fasern dazu kommen, und stosse den abgeschabenen Zucker sammt den Saft in die Mandeln; unterdessen treibe einen Viertel Butter ab, rühre 2 ganze Eyer hinein und die gestossenen Mandeln und Semmel, schlage 6 Dotter einen nach dem andern verrührt hinein, den übrigen Zucker stosse, gieß ihn auch dazu, und rühre es zusammen gegen 3 Viertel Stunde, dann beschmiere das Reindel oder Tortenblattel mit Butter, gieß den Teig darein, unten und oben Blut, und backe es schön langsam.

Distazienkoch.

Schwell 1 Pfund Distazien, ziehe die Haut ab, ein Theil wird klein gehackt und der andere

gestossen, hernach nimm 3 Viertelng Zucker, gieb es zusammen in einen Weidling, schlage 10 ganze Eyer und 10 Dötter darein, ein jedes gut verrührt, gieb Zimmet, Citronenschäler und ein wenig Muskatnuß darunter, beschmiere das Tortenblattel mit Butter, fülle den Teig darein, und backe es schön gemacht.

Dotterkock.

Treibe einen Viertelng Butter schön pflaumig ab, schlage ein ganzes Ey und 7 Dötter darein, von einer Citrone die Schäler und 6 Loth gestossenen Zucker, beschmiere einen Reif oder Schüssel, und gieb oben und unten Blut.

Aufgelaufenes Marillenkock.

Nimm 1 Viertelng Marillensalsen, von 4 Ethern die Klar zu einem Schnee abgeschlagen, und darunter die Salsen gerührt, rühre es zusammen eine Stunde, beschmiere das Tortenblattel mit Butter, und backe es in der Tortenpfanne ganz langsam; gieb es aber gleich auf die Tafel, sonst fällt es zusammen.

Gefaumtes Marillenkock.

Dünste unzeitige Marillen schön weich, schlage es durch ein Haarsieb, nimm 1 Viertelng durchgeschlagene Salsen in einen Weidling, 1 Viertelng gefähten Zucker und von 8 Ethern die Klar dazu, schlage allzeit 2 zu einem Schnee, und so fort, bis alle 8 verschlagen sind, rühre es eine halbe Stunde, nimm von einer halben Citrone die Schäler, und gieb das Koch zwischen ein

ein beschmiertes Tortenblattel und Reis, setze es in eine warme Tortenpfanne, backe es ganz langsam, und gieb es gleich auf die Tafel. Wann man zeitige Marillen nimmt, darf man sie nicht dünsten.

Gefaumtes Agraßkock.

Dünste zeitige Agraß, daß sie nicht wässericht sind, schlage es durch ein Haarsieb, nimm 1 Viertel gestossenen Zucker in einen Weidling und 1 Viertel Salsen, von 8 Ehern die Klar, immer 2 und 2 zu einem Schnee abgeschlagen, und rühre es zusammen eine gute Stunde, zuletzt rühre gewürfelte Citronenschäler darein, dann beschmiere ein Tortenblattel sammt den Reis mit Butter, gieb es hinein, und backe es schön gemacht.

Milchrahmkock.

Rühre 1 Löffel Mehl in 1 Seitel Milchrahm, schlage 4 ganze Eyer und 2 Dötter darein, von einer halben Citrone die Schäler und zuckere es, bis es süß ist, dann sprudle alles untereinander gut ab, gieße es in ein beschmiertes Reindel, gieb unten und oben Glut, oben aber mehr, und zuckere es in der Höhe.

Milchrahmkock auf andere Art.

Treibe einen Viertel Butter schön pflaumig ab, rühre 1 halb Seitel Milchrahm und eine Hand voll Semmelbröseln darunter, schlage 4 Eyerdötter darein, Zucker, von einer Citrone die

die Schäler, und gieb es in eine mit Butter beschmierte Reih.

Reiskoch.

Siede 1 Viertel Reih in Milch schön dick und weich, treibe 1 Viertel Butter schön pflaumig ab, rühre den kalten Reih einen Löffel voll nach dem andern hinein, dann 4 Loth klein gestoffene Mandel, zuckere es, gieb von einer halben Citrone die Schäler darunter, und gieb es in ein beschmiertes Reihel, oben und unten Glut.

Biskotenkoch.

Nimm auf 1 Viertel Zucker, welcher auf einem Reibeisen muß gerieben werden, 4 frische Eyer, diese werden durch einige Minuten in ein laulichtes Wasser gelegt, alsdann in einem großen Häfen wohl abgeklopft, der Zucker dazu genommen, und mit einer Rindsuppe anderthalb Stunde gerührt, dann giebt man 1 Viertel von dem feinsten Stärkmehl und Citronenschäler dazu, und rührt es wieder so lang, daß die Eyer und das Mehl unter einander kommen, dann läßt man es in den Model oder Reih, welcher ringsherum wohl vermacht ist, ganz langsam hineintrinnen, und backet es kühl. Auch kann man nach Belieben ein Eis von Eyerklar und Zucker darüber machen.

Düres Weichselkoch.

Lasse 4 Hände voll Weichseln 1 viertel Stunde sieden, nimm die Kerne heraus, und hacke die Weichseln, schneide von 2 Kreuzer Semmelmehl

meln die Rinde hinweg, weiche sie in der Weichselsuppe nicht gar zu lang, und hacke es unter die Weichseln, dann stosse 1 Viertel Mandeln klein, unter dem Stossen besprenge sie mit Weichselsuppe, rühre 1 Viertel Pfund gestossenen Zucker unter die Mandeln, schlage 8 Eyer eines nach dem andern verrührt hinein, es muß eine gute halbe Stunde gerührt werden, dann reibe 1 halb Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre die Weichseln und Mandeln darunter, daß es wohl unter einander kömmt, gieb es in ein mit Schmalz beschmiertes Reindel, und backe es schön gemacht.

Hirntoch.

Ueberfiede ein kalbernes Hirn, treibe Butter wie Ey groß schön pflaumig ab, ziehe dem Hirn die Haut ab, und treibe es in den Butter, dann schneide von einer Semmel die Rinde hinweg, weiche es in Milch, drücke es aus, und rühre es auch darunter, schlage dann 2 Eyer und 2 Dotter, ein jedes gut verrührt, daran, gieb es in ein beschmiertes Reindel, und gieb unten und oben Blut.

Gesäumtes Rittentoch.

Ueberfiede etliche Ritten nicht gar zu weich, übertrockne es, ziehe ihnen die Haut ab, schabe sie, und treibe sie durch ein Haarsieb, dann gieb 1 Viertel Rittensalzen in einen Weidling, 1 Viertel gefähten Zucker, 8 Eyer, 2 und 2 zu einem Schnee geschlagen, von einer halben Citrone die Schaler, und rühre es zusammen
eine

eine ganze Stunde, dann beschmiere das Tortenblattel, gieb das Koch darein, setze es in eine warme Tortenpfanne, und backe es ganz gemacht; gieb es aber gleich auf die Tafel, sonst fällt es zusammen.

Aufgelaufenes Banadel.

Schneide von einer Semmel die Rinde hinweg, weiche es in einer kalten Rindsuppe oder Wasser, drücke es nicht gar zu viel aus, gieb es in ein Häferl, lasse ein Stückchen Butter zerschleichen, gieße ihn in die geweichte Semmel, gieb Gewürzt und Muskatblüthe dazu, 2 ganze Eyer und 2 Dötter, salze es, und sprudle es unter einander ab, dann beschmiere das Reindel und Reif mit Butter, gieße den Teig darein, und gieb unten und oben Blut.

Aniskoch.

Unter eine gefaumte Eyerklar von 7 Ehern gieb 1 Vierting gefähten Zucker, rühre es schön pflaumig, sodann 4 ein viertel Loth schönes Mundmehl darein, streiche es schön dünn und gleich auf runde Oblat, welche man vorher so groß man will schneidet, streue ein wenig sauber geklaubten Anis darauf, lege es auf ein Blattel, und backe es langsam.

Gefaumtes Koch.

Man nehme 1 Pfund Salsen, die mit geriebenen Zucker gesotten worden, rühret es in einem Weidling mit einem Löffel glatt ab, 16 auch 18 frische Eyerklar, eine nach der andern darein,

darein, jede wohl verrührt, aber abgeklopft, man sieht es schon, nachdem die Eyer groß sind, bis es schön pflaumig ist; wenn es aber eine Salsen ist, die mit gesottenen Zucker ist, wie man auf die Schale zu machen pflegt, so muß man wenigstens 12 Loth geriebenen Zucker unter die Salsen rühren, denn sonst fehlet es, hernach eine umgestürzte Schüssel mit Oblaten überlegt, und Löffelweis aufgerichtet, oder wie einen Laib Brod glatt aufgestrichen, daß selbes schön zerschicket, und langsam gebacken.

Vanillyoch.

Mache mit 3 ganzen Eyern und einem großen Seitel Milch ein Dampfel, drucke ein wenig Citronensaft darein, stosse ein Stückchen Butter wie Nuß groß mit dem Dampfel, 4 Loth Butter treibe gut ab, gieb 1 Viertel fein gestossene Mandeln darunter, 6 Eyerbötter, von 2 Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, 6 Loth Zucker, Vanily nach Belieben, und treibe alles unter einander eine starke halbe Stunde ab, dann backe es schön langsam.

Kaiserloch.

Rühre 6 Loth Zucker, 3 ganze Eyer und 3 Bötter in einem Haßen eine halbe Stunde, gieb Citronenschäler gewürfelt geschnitten, und 3 Loth eyerne Bröseln dazu, und rühre es nochmal so viel, daß es unter einander kömmt, dann beschmiere eine Reim mit Butter, und gieb es hinein.

Butterkoch.

Treibe einen Viertling Butter schön pflaumig ab, schlage 8 Eyerdotter eines nach dem andern hinein, reibe eine Citrone mit Zucker ab, rühre alles eine Viertelstunde lang, gieß es in eine mit Butter bestrichene Meise, und gieß oben und unten Glut.

Von Pasteten.

Mürber Pastetenteig.

Hiezu nimmt man so viel Mehl als nöthig ist, und bröckelt auf jedes Pfund desselben ein halbes Pfund Butter, schlägt Eyerdotter hinein, so daß auf das Pfund 4 oder 6 Eyer kommen, gießt noch ein Glas guten weißen Wein dazu, und macht es vollends mit Wasser zu einem Teige an; das Wasser muß aber behutsam daran gegossen werden, daß der Teig nicht zu weich, sondern fein steif ist. Auch darf man es nicht zu stark durcharbeiten, sondern nur so viel, als erforderlich ist, die Bestandtheile hinlänglich durch einander zu mischen. (Will man mehr Butter dazu nehmen, so wird der Teig feiner, und kann zu den herrlichsten Pasteten genommen werden.) Jetzt läßt man den Teig wohl eingewickelt ein wenig

wenig ruhen; nach einer Weile aber formirt man eine Pastete daraus. Zuerst muß man einen Bogen Papier nach der Größe der Tortenpfanne schneiden, und einen Boden von Teig verfertigen, welcher weder zu dick noch zu dünn seyn darf; auf diesem wird ein Meis ausgewalket und aufgesetzt, die Sachen, welche in die Pastete kommen sollen, hineingelegt, und der Meis mit Eyerdotter bestrichen, alsdann ein Deckel darauf gelegt, rund herum zierlich angebrückt, mit dem Messerrücken kraus gemacht, und der Deckel mit kleinen figurirten Einschnitten gezieret.

Semmelpastete.

Reibe von runden Semmeln die Rinde hinweg, schneide den Deckel herunter, und hohle sie aus, so gut du kannst, dann schneide überfotterne Kälberpries und Obergaum gewürfelt, Kälberohren wie Nudeln geschnitten, lege es in ein lauliches Wasser, schneide ein kälbernes Eiterl, Krebschweifsel, grüne Erbsen, Raoly, Spargelköpfe und gestuzte Chambion dazu, hernach mache einen Krebsbutter, und dünste dieses alles darin, würze es mit Muskatblüthe, daß es schön saftig ist, salze es, fülle es in die ausgehohlte Semmeln, mache es zu, tunke es in Milch, besäe es mit Mehl, und backe es in Schmalz.

Pastete von französischen Teig.

Mache von 7 Saufeln Mehl, 2 Pfund Butter, 5 Löffel Milchrahm, 2 Eiern und 3 Dottern, 1 Seitel Wein und das übrige Wasser einen Teig an, salze ihn, schneide ihn dann in
der

der Mitte von einander, walke ihn kleinen Fingerdick aus, lege ihn auf eine kupferne Schüssel, drücke ihn neben den Reif nieder, und mache mit dem Teig ein Bandel herum, bestreiche ihn mit Eyer und formire die Lauben hinein. Dann mache eine Fasz von 2 Pfund klein geschnittenen kälbernen Schnitzeln, Citronenschäler, Zwiebel, Rabry und ein wenig Wein, gieb Fetten in eine Reif, und lasse es gut unter einander verdunsten, hernach schneide es ganz klein, gieb etliche ausgewaschene Sardellen darunter, abgestreiftes Ruttelkraut gewürzt mit Muskatblüthe und Nägerln, gieb diese Fasz über die Lauben, fülle die Löcher aus, daß sie nicht einfällt, belege es mit Citronen, schlage das Blatt darüber, und mache ein Band herum, walke wieder einen Teig Messerrücken dick aus, lege ein Teller daran, schneide ihn um den Teller ab, bestreiche die Pastete mit Eyer, lege das Blatt daran; wenn es gebacken ist, so mache guten Goly hinein.

Genueserpastete.

Walke Pastetenteig Messerrücken dick aus, drücke ihn mit dem Krapfenstecher aus, lege einen Fasz in die Mitte, bestreiche das andere Fleckel mit Ethern, decke es zu, drücke es neben dem Fasz zusammen, bestreiche es mit Ethern, und mache 6 oder 7 Ecke auf, wie einen Hut; backe es schön langsam und ziere sie mit grünen Petersil; man kann auch Eingefottenes einfüllen, und als eine Backerey geben.

Hofpastetel.

Mache einen guten mürben Teig, setze Pasteteln auf, fülle Kronabervögel, Lerchen, oder kleine Vögel mit Fäsch hinein decke sie zu, und formire sie sauber, binde sie mit Papier, backe sie schön, und gieb eine gute Soß darein.

Ragoutpasteteln.

Reibe Semmeln ab, und höhle sie aus; Schneide gesottene Briesel oder Eiterl würfflich, Krebschweifel, Spargelköpfe, grüne Erbsen, Karaviol, Maurachen und Champion auch dazu; dann laß in heißer Butter einen Löffel Mehl anlaufen, gieb das Geschnittene hinein, Salz und Muskatblütche dazu, laß es aufdünsten, gieb einen Löffel Suppe, und ein wenig Safran dazu; wenn es gut aufgefotten ist, laß es auskühlen, hernach fülle es in die Semmeln, mache einen Teig von Mehl und Ehern, pappe den Deckel damit zu, weiche die Semmeln in Milch, wenn sie weich sind, tunke sie in gesalzene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe sie in Schmalz, und gieb sie mit grünen Petersil zur Tafel.

Hascheepasteteln.

Walke einen Buttermteig einen halben Finger dick aus, steche ihn mit dem Krapfenstecher aus, lege einen Theil auf das Hascheeschüsserl, lege etwas pikanten Fäsch in die Mitte, schmiere den Deckel mit Ehern, lege es auf den Fäsch, drücke es neben dem Fäsch zusammen, bestreiche es mit
 Ehern,

Eyern, daß es aber nicht auf den Schnitt kommt, bacte sie langsam, daß sie schön aufgehen.

Eine gerührte Pastete.

Rühre 1 halb Pfund Butter zu Schaum, schlage 8 Eyerdotter jedes gut verrührt, nach und nach daran. Hernach nimmt man entweder 5 bis 6 Löffel voll schönes Mehl, oder die Bröseln von weißem Brod für ein oder 2 Kreuzer mit süßem Rahm angefeuchtet, nebst Salz und etwas gestoffene Muskatblüthe dazu. Wenn alles recht mit einander verrührt ist, wird das Weiße von 6 Eyern zu Schnee geschlagen, und sachte darein gerührt. Dann werden halb ausgekochte Hühner, Tauben oder Kalbfleisch in eine tiefe Zinnschüssel gelegt, von der Soff so viel daran gegossen, daß die Schüssel nicht schmelzen kann; hernach wird von dem Angerührten etwas über den halben Theil darauf herum gegossen, und im Backofen schön gelb gebacken; hernach das Uebrige vollends darauf gethan, und nochmals gelb gebacken. Die übrige Soff wird wieder heiß gemacht, und besonders auf den Tisch gegeben.

Die spanische Pastete.

Mache von Mehl und Eyweiß einen Teig an, ziehe ihn recht dünn wie einen Strudelteig aus, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, und lege ein solches Blättel Teig darauf, bestreiche es mit zerlassener Butter, und so lege 8 oder 10 Blätter auf einander, und bestreiche jedes mit Butter; dann mache die Fülle dazu von Kalberbrüseln, Spargel, Maurachen und gedünsteten

Chantre

Champions, lege diese Fülle ordentlich auf die Teigblätter, bedecke sie wieder mit 8 oder 10 Blättern, bestreiche sie jedesmal mit Butter, gieb oben darauf gefähten Zucker, und backe es schön licht im Ofen, oder in der Tortenpfanne, und gieb es zu Tisch.

Krebspastete.

Treibe 6 Loth Krebsbutter, aber nicht zu viel ab, daß er nicht weiß wird; mache von einem Ey ein festes Fingerührtes, schneide es mit 2 geweichten und wieder ausgedruckten Kreuzersemeln, rühre es ab, schlage 2 Eyer und 6 Dotter hinein, jedes gut verrührt, etwas Salz und Zucker dazu, auch geschnittene Krebschweife; dann mache auf eine Schüssel einen Rand von mürben Teig, 3 Finger hoch, drucke ihn mit den Fingern auf, in der Höhe bestreiche ihn mit Eiern, dann mache ein Ragout von eingemachten Hühnern oder Brieseln, mit Mawrachen, Champions, Krebschweifen, Erbsen und Spargel, laß es auskühlen, gieb es in die Schüssel, decke es mit Fasz, aber schön erhaben zu, und backe es langsam; wenn es gebacken ist, bestreiche es mit Krebsbutter, und backe es, bis es nicht mehr faulmt.

Kleine Krebspastete.

Walke einen Buttermteig Messerrücken dick aus, drucke ihn mit dem Krapsenstecher aus, lege ihn auf die Hascheeschüssel, gieb in die Mitte ein Ragout, mache den Deckel vom Krebsfasz

darauf, formiere sie nach Belieben, bestreiche sie mit Krebsbutter, und backe sie langsam, bis sie nicht mehr faumen.

Eine Krebspastete am Fasttage.

Zu einer Pastete für 4 Personen nimmt man für 3 Kreuzer weißes Brod, schneidet die Rinde davon, und schneidet die Schmolle klein. Dann gießt man eine Maß Milch daran, und läßt es weichen, dann läßt man die Milch ganz einkochen. Indessen siedet man 20 Krebsen, löset die Scheeren und Schweife aus, stößt die Schalen, und röstet sie in einem Viertel Butter, preßt sie durch ein Tuch, und thut dann die größere Hälfte an das gekochte Brod, rühret es mit 10 Eyerdottern recht stark um, schlägt von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, und thut es nebst ein wenig in Butter gedämpften Schallotten und Petersil, und den klein geschnittenen Krebschweifen und Scheeren, auch abgesottene klein geschnittenen Maurachen, ein wenig gestossene Muskatblüthe und Salz darein, füllet damit einen Butterteig, wie man eine Lorte füllt, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und läße sie schön gelb backen. Dann wird sie mit der übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch einen Augenblick in den Ofen gestellt. Von diesen kann man auch kleine Pasteteln füllen, und mit oder ohne Deckel backen.

Der hobe Butterteig.

Mache von schönen Mehl, 3 Löffel Wein,
eben

eben so viel Wasser, und 4 Eyerdöttern einen Teig, und walke ihn aus. Hernach nimm auf 1 Pfund Mehl 1 Pfund gewaschene Butter, walke sie in den Teig, und schlage ihn zusammen; dieses wiederhole 6 oder 7mal, so wird er recht hoch; formiere Pasteten, Krapsen oder Mantaschen nach Belieben daraus.

Die Fleischpastete.

Nimm Ochenschweif, Lungenbratel, gepuzte Lauben oder Hühner, was beliebt, lege es in eine Mein, gieb Kalbfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Lorberblätter und Kuttelkraut auch Essig dazu, und laß es weich dünsten; hernach schneide das Kalbfleisch mit etwas Zwiebel, einem Zehrl Knoblauch, einem Stückel Speck, ein wenig Mark, Sardellen, Kapern und Citronenschalen fein zusammen, gieb Mark und Speck in eine Mein, das Geschnittene nebst etwas geriebenem schwarzen Brod, Rahm, und den Essig von den Gedünsteten dazu, Salz, gestoffene Nägellein, und neues Gewürz daran; mache die Pastete wie es bekant ist, richte das, was du einschlagen willst, und gieb die Soß darüber.

Die Germpastete.

Mache von 1 Pfund Mehl mit 3 Löffel Germ, 3 Eyerdöttern und Milch einen gelinden Teig an, salze ihn, und arbeite ihn kalt ab, walke ihn aus, schlage 3 Viertel süße Butter hinein, und übermache ihn wie einen Buttermig, 3 oder 4mal, laß ihn ein wenig gehen, und ma-

che

che daraus, was dir beliebt, bestreiche ihn mit Eyern, backe ihn schön, und fülle hinein, was gefällig ist.

Stockfischpastete.

Weiche Bröseln von weißem Brod in Milch, indessen dämpfe klein geschnittene Schallotten und Petersilkraut in Butter, thue das ausgedruckte Brod dazu, schlage Eyer daran, rühre es auf dem Feuer noch etlichemal um, thue es in eine Schüssel heraus, rühre noch etliche Eyer und Dötter, nebst Salz und ein wenig Muskatblüthe daran, und lasse es stehen. Unterdessen mache entweder eine aufgesetzte Pastete, oder eine andere in eine Schüssel, lege von dem Fasch den halben Theil auf den Boden herum, dann den gekochten Stockfisch darauf, gieße zu einer Pastete auf 4 Personen ein halbes Seitel süßen Rahm auf den Stockfisch herum, und bedecke diesen mit der andern Hälfte des Fisches vollends. Mache den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ey, und lasse die Pastete im Ofen schön gelb backen. Auf diese Art kann man auch eine Pastete von Stockfisch mit oder ohne Fasch machen.

Kleine Austerpasteten.

Hacke 1 halb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel mit einem Viertel frischen Rindsnierenfett fein, thue geschnittene Citronenschalen und eingemachte Champions dazu. Hacke es nochmals, rühre es mit etwas süßem Rahm, etlichen Eyer-

Döt-

Döttern, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskat-
blüthe an. Hernach mache einen abgeblättern
Butterteig, schneide kleine runde Pasteteln daraus,
lege auf den Boden einen Löffel voll Fatsch,
dann ein oder 2 Mustern darauf; bestreiche den
Rand mit Ey, und mache einen Deckel von dem
Teige darüber, bestreiche jedes Pastetel noch ein-
mal ganz mit Ey, und lasse sie auf einem Ble-
che im Backofen schön gelb backen.

Die englische Pastete.

In 1 halb Pfund Mehl bröckle 1 halb Pfund
Butter, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter da-
zu; nimm 3 Löffel voll süßen Rahm und ein
wenig Salz, mische es mit dem Walker wohl
unter einander, und mache einen Teig an, schla-
ge ihn 3 bis 4mal über einander, formiere ei-
ne Pastete, und schlage darein, was beliebt;
backe sie im Ofen, oder in der Tortenpfanne.

Von Torten.

Gehackte Mandeltorte.

Nehme 1 Pfund geschwellige Mandeln ab, und hacke sie klein; schlage 3 Eyer und 3 Dotter mit 1 Pfund gefähten Zucker 3 viertel Stunde lang ab, rühre die Mandeln und von 2 Citronen die gewürfelt geschnittene Schale hinein, kannst auch Gewürz darunter nehmen, belege das Tortenblatt mit Oblat, gib das Gerührte darauf, und backe es schön langsam.

Harte Zuckertorte.

Mache von 1 halb Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 11 Loth Butter, und von 4 Ehern die Klar zu einem Schnee geschlagen, einen Teig an, gib Citronenschäler und Saft darunter, und walke ihn, daß er an den Radelwalzer hängt, dann nimm ihn herunter, mache ihn zusammen, beschmiere ein Blatt, gib den Teig darauf, mache eine Fülle darauf, wie du willst, alsdann mache Stängel darauf, und backe es gemach.

Pinolytorte.

Wische 1 halb Pfund Pinoly sauber ab,
hacke

hacke es klein, treibe es durch einen Nudelreiter, dann siede 3 Viertel gefähten Zucker, so lang, bis er sich spinnt, gieb die Pinoly hinein, drucke 1 Viertel abgeriebene und gesottene Pomeranzenschäler aus, daß sie nicht naß sind, und rühre sie darunter, dann streiche es auf mit Oblaten belegte Tortenblatteln, backe es, und gieb Eis darauf.

Gestiftelte Mandeltorte.

Nimm 1 Pfund geschwellte Mandeln, und Pistazien nach Belieben, schneide die Mandeln und Pistazien gestiftelt, länglicht geschnittene Citronenschäler, und 1 Viertel gefähten Zucker dazu, und mische alles unter einander, dann schlage von 3 Eiern die Klar zu einem Schnee, rühre ihn darunter, und lasse es eine halbe Stunde stehen, daß der Zucker in die Mandeln kömmt, streiche den Teig auf eine mit Oblat belegte Tortenplatte, backe es ganz gemacht, und gieb rothes und weißes Eis darauf.

Muskazonertorte.

Treibe 1 halb Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre 1 halb Pfund gestoffene Mandeln und 1 halb Pfund gefähten Zucker darunter, nimm Eier halb ganze und halb Dötter, so viel du glaubst, daß es genug ist, und rühre es wie ein Mandelkoch ganz pflaumig ab, zuletzt rühre von einer Citrone die Schäler, 1 Loth Zimmet und eine klein gestoffene Muskatnuß dar- ein; die Hälfte von den Teig gieb auf ein Tortenblattel, mache einen Reif herum, gieb was
Ein-

Eingemachtes darein, mache die andere Hälfte darauf, und backe es schön gemacht.

Germtorte.

Treibe 1 Viertel Schmalz und 1 Viertel Butter ab, gieb 2 Eyer und 6 Dötter dazu, dann rühre 1 viertel Seitel Milch darein, 2 Löffel Germ, 1 halben Viertel fein gestossenen Zucker, und 1 halb Pfund Mehl, klopfe den Teig ein wenig ab, hernach fülle ihn in einen Reif, belege ihn oben mit halben Mandeln und Zibeben, lasse ihn gehen, und backe ihn in der Tortenpfanne gemacht.

Zuckertorte.

Stosse 8 harte Eyerdötter in einem Mörsfer, gieb sie unter 1 halb Pfund süßen Butter, 1 halb Pfund Zucker, 1 halb Pfund Mehl, und von einer Citrone die Schäler, mache es unter einander ab, streiche die Hälfte auf ein Tortenblattel, gieb was Eingemachtes darauf, von dem übrigen Teig mache Stängel, bestreiche es mit Wasser und besäe es mit Zucker, dann mache einen Reif herum und backe es gemacht.

Einzertorte.

Nimm 1. Viertel gestossene Mandeln, 1 halb Pfund gestossenen Zucker, lasse ein wenig davon stehen, den andern rühre in 1 halb Pfund abgetriebenen Butter, schlage 4 Eyerdötter darein, gieb 1 halb Pfund schönes Mehl, von einer Citrone die klein geschnittene Schale und Saft dazu, und streiche es auf ein mit Butter beschierte

schmieretes Blättel, fülle was Eingemachtes darein, von dem andern Teig mache Stängel oder Rosen, belege es zierlich, bestreiche es mit Wasser, besäe es mit Zucker, und backe es gemach.

Geschnittene Nudeltorte.

Mache von 3 Eiern einen Nudelsteig, der schön hart ist, walke ihn aus, schneide gestuzte Nudeln, und backe sie in Schmalz. Dann schwelke 1 halb Pfund Mandeln, (1 Bierling wird gestossen und 1 Bierling geschnitten) schlage 6 Eier und 2 Dötter schön ab, gieb 1 halb Pfund gefähten Zucker dazu, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, dann stoffe ein halbes Nägerl, Zimmet, eine kleine Muskatnuß, und schneide von einer Citrone die Schäler gewürfelt; wenn der Zucker mit den Eiern gut verrührt ist, so gieb die Mandeln, die gebackenen Nudeln und das Gewürz darein, beschmiere das Tortenblättel, und gieb es darauf; es muß lange Zeit backen, dann bestreue es mit gehackten Pistazien.

Aleyentorte.

Nimm 1 Pfund Mandeln sammt der Schale, wische sie mit einem Tuche sauber ab, stoffe sie gröblich, sähe sie durch ein Nudelreiter, stoffe 3 viertel Pfund gefähten Zucker dazu, schlage von 14 Eiern die Klar 2 und 2 zu einem Schnee, und rühre es nach und nach sammt den Döttern hinein, auch ein Quintel gestossenen Zimmet, Nägelein, Muskatnuß, und von einer Citrone die Schäler, rühre alles dieses eine Stunde lang, bespreng das Tortenblättel mit
Waf=

Wasser, belege es mit Oblaten, beschmiere den Reif mit Butter, gieb den Teig darein, und backe es schön langsam und lichtbraun, dann gieb roth und weißes Eis darauf, und bestreue es mit Pistazien.

Aleyentorte auf andere Art.

Nimm 1 halb Pfund Mandeln sammt der Schaale, wische sie mit einem saubern Tuch ab, stosse sie gröblich, treibe 5 Loth Butter schön pflaumig ab, hernach nimm 5 harte Eyerdotter, stosse sie und rühre sie in den Butter, rühre die gestoffenen Mandeln hinein und 12 Loth gestoffenen Zucker, gewürzt mit Nagerln, Zimmet und Muskatnuß, Citronenschäler und Saft, rühre alles unter einander ab, streiche es auf das Tortenblattel, gieb was Eingemachtes hinein, backe es schön gemach, gieb ein Eis darauf, und lasse es übertrocknen.

Gerührte Mandeltorte.

Stosse 1 halb Pfund geschwellte Mandeln ganz klein, unter dem Stossen drucke Citronensaft darunter, gieb es in einen Weidling mit 1 halb Pfund gefähten Zucker, und von einer Citrone die Schäler geschnitten, dann schlage 6 Eyer und 20 Dötter hinein, erstens 2 ganze, dann 3 oder 4 Dötter, dann wieder ein ganzes und so fort, bis alle 6 ganze und 20 Dötter hineingerührt sind, beschmiere den Model mit Butter, fülle den Teig darein, und backe es kühl.

Gerührte Mandeltorte auf andere Art.

Gieb 1 Pfund geschwellte Mandeln, 1 Pfund Zucker, von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten zusammen in einen Weidling, von 26 Eiern die Dötter dazu, die Klar schlage zu Schnee, und rühre es mitsammen eine ganze Stunde, dann gieb es in eine beschmierte Tortenpfanne, und backe es langsam.

Schmalztorte.

Treibe 1 halb Pfund Schmalz schön pflaumig ab, rühre von einer halben Eierschale frisches Wasser darunter, gieb 8 Dötter, ein ganzes Ey, 1 Viertel gestoffenen Zucker, 12 Loth Mehl und von einer Citrone die Schäler dazu, streiche den halben Teig auf das Tortenblattel, und gieb was Eingemachtes darein, den andern halben Teig streiche mit einem warmen Messer auf das Eingemachte, daß es schön glatt wird, besäe es mit groben Zucker, und backe es schön gemach.

Krebstorte.

Treibe 1 halb Pfund Butter schön pflaumig ab, schlage 2 Eyerdötter darein, 1 Viertel gefähten Zucker, 1 Viertel gestoffene Mandel, 1 Viertel gehackte Krebschweifeln, ein wenig Citronenschäler, und 1 halb Pfund Mehl, rühre es gut unter einander, dann streiche es auf das Tortenblattel, lege blattweis geschnittene Citronat darauf, mache auch Ringeln und einen Meif darauf, und gieb unten und oben Glut.

Zim-

Zimmettorte.

Nimm Mehl, Butter, Zucker und Mandeln, von jedem 1 halb Pfund, etwas Citronenschäler und Nägelein, menge dieses alles zusammen, schlage ein Ey daran, und mache den Teig damit an, nimm so viel Zimmet dazu, daß er recht braun wird; dann streiche ihn auf das Tortenblättel, besäe ihn mit Pistazien, Citronat und Mandeln, formire ihn wie eine Linzertorte, bestreiche ihn mit Eyerklar, und besäe ihn mit Zucker und Zimmet.

Karmelitertorte.

Theile 1 Pfund geschwellte Mandeln auf 3 Theile, 2 Theile hacke klein, den dritten Schneide mitten von einander, nimm 1 Pfund gefähten Zucker in ein sauberes Häfen, gieb 11 Eyerhötter darauf, und von einem Ey die Klar zu Schnee geschlagen, und rühre es eine Stunde, dann gieb die gehackten Mandeln darunter, von einer Citrone die Schäler, 1 halb Pfund Mehl, und rühre es gut unter einander, beschmiere den Reif sammt dem Blättel, lege Oblaten darauf, gieße den Teig darein, gieb die halben Mandeln darauf, daß es aussieht wie eine Krone, und backe es gemach.

Gesprißte Torte.

Ziehe von anderthalb Pfund Mandeln die Haut ab, die Hälfte hacke, und die Hälfte stosse, besprenge es unter dem Stossen mit Citronensaft, siebe 1 Pfund Zucker mit 1 halb Seitel
Wasf

Wasser in einem messingenen Bock, bis er einen dicken Faden giebt, dann gieb die Mandeln dazuein, und röste es auf einer Glut ab; theile den Teig auf 4 Theile ab, den einen färbe mit Zimmet, den andern mit Chokolade, unter den dritten gieb von 2 Eiern die Klar, darnach du siehest, daß er dünn anzieheth, den vierten trockne mit Zucker in einem messingenen Bock sauber ab, und färbe ihn mit Dornesol; siede 1 halb Pfund Zucker mit ein wenig Wasser in einem messingenen Bock, bis er einen dicken Faden giebt, dann gieb 1 Viertel gehackte und 1 Viertel gestossene Pistazien darein, Nägerl, Muskatnuß, Zimmet, Citronenschäler in jeden Theil, beschmiere das Bergblatt mit Butter, belege es mit Oblaten, und sprize mit der gehörigen Sprize den mit Chokolade gefärbten zuerst, dann den mit Zimmet und so weiter, backe es in der Tortenpfanne ganz gemacht, und gieb rothes und weißes Eis darauf.

Paulanertorte.

Gieb 1 Pfund gestossene Mandeln in einen Weidling, von 2 Citronen die Schäler dazu, und 3 Viertel geriebenen Zucker, arbeite ihn mit den Händen zusammen, lege Oblaten auf das Tortenblattel, streiche den Teig darauf, dann beschmiere es mit Citronat grün oder roth darauf, und mache von dem übrigen Teig ein Blattel darüber, schneide Citronat darauf, mache von Papier einen Reif heram, und lasse es über Nacht stehen, den 2ten Tage backe es ganz gemacht. Kannst auch Eis darauf machen.

Kästentorte.

Baße und siede 3 viertel Pfund wälsche Kästchen, gieß 3 viertel Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, 1 Viertel klein gestossene Mandeln, Citronenschäler gewürzt mit Nägerln, Zimmt und Muskatnuß, gieß die gehackten Kästen darunter, rühre alles unter einander ab, schlage 7 Eyer eines nach dem andern gut verrührt hinein, und rühre es zusammen eine Stunde, dann beschmiere den Model mit Butter, gieße den Teig darein, und backe ihn ganz gemacht.

Geschobene Torte.

Stosse 3 Viertel geschwellte Mandeln klein (aber nicht nezen) und 1 Viertel schneide gestiftelt, menge 1 Pfund Zucker unter die gestossenen Mandeln, und rühre es mit 7 Ethern, 2 und 2 zu Schnee geschlagen, eine Stunde, zuletzt rühre 1 Viertel Zirbesnüssel und den einen Viertel gestiftelte Mandeln, wie auch Citronen- und Pomeranzenschäler gewürfelt geschnitten darunter, hernach schmiere ein warm gemachtes Tortenblattel mit weißen Wachs an, wenn es kalt ist, streiche von dem Gerührten Messerrücken dick darauf, besäe es mit Zucker, setze es in die heiße Tortenpfanne, und backe es langsam; wenn es lichtgelb ist, so schiebe es geschwind herunter, lege es auf einen Rubelwäler, mache gefrauste Bögen von gestiftelten Mandeln und Pistazien darauf, wenn sie kalt sind, richte sie zu einer Torte auf, oder gieß es Bögenweis für ein Confekt.

Gebackte Torte.

Ziehe 1 Pfund Mandeln ab und hacke sie klein; schlage 4 ganze Eyer mit 1 halb Pfund Zucker eine Stunde lang ab, rühre die Mandeln und von einer Citrone die gewürfelt geschnittene Schale hinein, gieb es in einen beschmierten Tortenmodel, und backe es langsam; dann gieb rothes und weißes Eis darauf, auch gebackte Pistazien.

Krachtorte.

Nimm 1 Viertel Mehl und 1 Viertel Zucker, reibe mit etwas Zucker von einer halben Citrone die Schaler ab, stosse ihn, und gieb ihn allen unter das Mehl, bröckle eine halbe Nuß groß Butter darunter, von einer Citrone den Saft, das übrige Eyerklar, und mache den Teig damit an, aber nicht zu weich, walke ihn aus so dünn du kannst, daß er aber nicht zerreißt, dann schmiere eine blecherne oder silberne Schüssel mit Schmalz, lege den Teig darauf, schneide ihn neben den Reif ab, den abgeschnittenen walke wieder so dünn aus, und lege ihn auf eine andere gleich große beschmierte Schüssel, und schneide ihn wieder neben den Reif ab, und backe es in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es halben Theil gebacken ist, so mache es los, und backe es wieder recht Zimmetbraun, dann lasse es kalt werden, gieb was Eingemachtes darein, und stelle den aufgeschnittenen Deckel auf.

Lühnestorte.

Treibe 8 Loth Butter ab, hacke von 10 hart gesottenen Eyern den Dotter und 1 Pfund Mandeln und gieb sie nebst 3 Viertelng gefähten Zucker hinein; dann reibe von Lühnes die Schäler ab, binde sie in ein Tüchel, stosse sie oft in siedendes Wasser, dann wasche es in einem kalten wohl aus, bis das Bittere vergeht, drucke es gut aus, gieb es in das Gerührte, daß es aber nur von den Lühnes den Geruch hat, und rühre es eine Viertelsunde, hernach belege ein mit Butter beschmiertes Blattel mit Oblaten, streiche den Teig darauf, fülle darein, was dir beliebt, mache wieder einen Teig darauf, backe ihn langsam, und mache ein Eis darüber.

Nudeltorte.

Mache von 4 Eyern einen harten Nudelsteig an, schneide gestuzte Nudeln, und backe sie in Schmalz; dann gieb 3 Viertelng Zucker in ein Häfen, schlage 4 Eyer und 6 Dötter hinein, und rühre es eine ganze Stunde, rühre 1 Viertelng nicht gar klein gestoffene und 1 halb Pfund gestiftelte Mandel darunter nebst 1 Viertelng länglicht geschnittenen Zitronat, von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, gewürzt mit Muskatblüthe, Nägerln und Zimmet, alsdann gieb die Nudeln dazu, rühre es gering ab, daß sie nicht zerrührt werden, lege auf ein beschmiertes Pergblattel mit einen Reif Oblaten, gieb das Gerührte hinein, und backe es in der Tortenpfanne, dann nimm den Reif herunter, stelle
es

es zu dem Feuer, daß es gleich braun wird, gieb rothes und weißes Eis darauf, besäe es mit gestiftelten Pistazien, und lasse es in der Tortenpfanne übertrocknen.

Abgetriebene Torte.

Treibe 1 halb Pfund gutes Schmalz schön pflaumig ab, nach einer halben Stunde rühre 6 Loth fein gestossenen Zucker darein, von einer Citrone die Schäler klein geschnitten, und ein ganzes Ey, verrühre es, dann gieb 19 Loth schönes Mehl dazu, rühre es so lang, bis es ein Teig wird, drücke ihn auf ein Blattel, fülle hinein, was du willst, und mache Stangeln darauf.

Schwarze Brodtorte.

Nimm 1 Pfund geschwellte und klein gestossene Mandeln, und 1 Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, reibe 24 Loth schwarzes Hausbrod, feuchte es ein wenig mit Wein an, daß es neblicht wird, gieb es dazu, schlage 24 ganze Eyer und 4 Dotter darein, zuerst 3mal verrührt, dann wieder 3 und einen Dotter, u. s. f. bis sie gar sind, rühre es eine ganze Stunde, gieb 10 Loth gewürfelt geschnittene Zitronat, und von einer Citrone die Schäler eben so geschnitten darunter, 1 halb Loth Zimmet, 1 halb Loth Nägerln, und rühre es noch eine gute Weile, dann schmiere ein Bergblattel sammt den Reir mit süßen Butter, belege das Blattel mit Oblat, schütte das Gerührte hinein, und backe es in der Tortenpfanne; hernach schneide 4 Loth

Pistazien, bestreue sie mit Zucker, drucke ein wenig Citronensaft darauf, mische es unter einander, besäe die Torte damit, setze es wieder in die Pfanne oder Ofen, und lasse das Eis trocknen.

Schwarze Brodtorte auf andre Art.

Gieb 8 Eyer, 6 Dötter und 1 halb Pfund gefähten Zucker in ein Häfen, rühre es eine halbe Stunde ab, gieb 1 halb Pfund klein gestossene Mandeln dazu, und rühre es wieder 3 viertel Stunde, zuletzt nimm 2 gute Hände voll schwarzes geriebenes Hausbrod darunter, ein wenig gestossene Nügerln, Zimmet, eine geriebene Muskatnuß und von einer Citrone die Schäler klein geschnitten, rühre es unter einander ab, bestreiche ein flaches Tortenblattel sammt den Meiß, gieb das Geührte hinein, und backe es langsam. Man kann auch geriebene Chokolade darunter nehmen.

Biskotentorte.

1 Schlage 14 Eyer zu 1 Pfund gestossenen Zucker, rühre es 2 Stunden lang, gieb klein geschnittene Citronenschalen, 1 halb Pfund Stärk und 1 Viertelung Mundmehl dazu, bestreiche den gewöhnlichen Model mit Schmalz, schütte ihn halb voll an, es gehet hoch auf, und backe es bey einer gemachen Hitze.

Pomeranzentorte.

Stoffe 1 halb Pfund geschwellte Mandeln sehr klein, von einem Pomeranzen die geschnittene Schale, 3 hart gesottene Eyerdötter und andert-
halb

halb Bierling gefähten Zucker, stoffe alles untereinander, streiche es auf ein mit Oblat belegtes Blatt, mache einen Teig herum, und backe es kühl; mitten in die Torte kann man auch ein Meißel setzen und eine Sulz hinein machen.

Marzipantorte.

Stoffe 1 Pfund geschwellte Mandeln sehr klein, sprize sie unter dem Stossen mit frischem Wasser, daß sie nicht öhligt werden, gieß 3 viertel Pfund klein gestossenen Zucker, 8 Loth frischen Butter und 12 Loth Mehl dazu, dieß alles wohl unter einander gerührt und ohne Eyer zusammen gemacht, von diesem Teige ein Blatt auf ein Tortenblattel gelegt, ein Gitter darüber gemacht, und in einem Defersl oder Tortenpfanne mit nicht zu gäher Hitze gebacken, dann richte es auf eine Schüssel, und zuckere es oben auf.

Zibgeschobene oder Glastorte.

Weiche 1 Pfund Mandeln und 1 Bierling Pistazien im frischen Wasser, schwelle sie, daß die Haut abgeht, und schneide sie gestiftelt oder länglicht, dann gieß von 4 Ehern die Rldr in einen Weidling und 1 Pfund gefähten Zucker, rühre es bey einer halben Stunde, dann mische alles unter einander, streiche es auf ein stark mit Wachs bestrichenen Tortenblattel Messerrücken dick, backe es nicht stark, nur daß es gelblich aussieht, hernach nimm es mit einem breiten Messer Fleckweis herab, und lege es auf eine umgestürzte Schüssel.

Von Strauben.

Milchrahmstrauben.

Siede 1 Seitel Milchrahm und 6 Loth Butter in einem Reindel, gieb 6 Löffel Mehl dar- ein, und schlage es schön glatt ab, lege 9 oder 10 Eyer in ein laulichtes Wasser, und schlage eines nach dem andern in den Teig, bis er dünn genug ist, daß er durch den Straubenlöffel rinnt, alsdann lasse ein Schmalz heiß werden, und ba- cke es heraus.

Mandelstrauben.

Walke 1 Viertel Butter in 1 Pfund Mehl, schlage 1 Ey daran, salze es ein wenig, und mache ihn mit Milch und einen Löffel Wein an, daß er schön resch wird, aber nicht zu lind und nicht zu fest, walke ihn so dünn aus, als du kannst, daß er nur nicht durchbricht, hernach nimm einen Mandelteig in den Straubenlöffel, fülle ihn nach der Länge hinein wie ein Strau- ben ist, bestreiche es mit Eyer, überschlage es, daß es nicht ausrinnt, rädle es ab, lege es in ein heißes Schmalz zusammen in die Runde wie die andern Strauben, und beitle die Pfanne, so laufen sie auf.

Man=

Mandelstrauben auf andere Art.

Stosse 2 Loth geschwellte Mandeln wie Mehl, gieb 3 Loth Zucker, 4 Loth Mehl und 4 Eyer dazu, rühre es schön glatt ab, und backe es wie die andern Zuckerstrauben.

Germstrauben.

Lasse 1 Pfund Mehl warm werden, gieb 5 Loth heißes Schmalz hinein, und 2 Löffel voll Germ; nimm 1 halb Seitel Milch, 3 ganze Eyer und 2 Dotter, spreuble es ab, und mache den Teig damit an, salze ihn, besäe ihn oben auf mit ein wenig Mehl; wann er gegangen ist, rühre das Mehl darunter, fülle ihn in den Straubenlöffel, und backe es heraus.

Brandstrauben.

Lasse eine Hand voll Mundmehl in einem Häferl warm werden, brenne eines Ey groß Schmalz hinein, siede Wein und Wasser, gieße es in das Mehl, und mache den Teig damit schön glatt ab, gieb aber Acht, daß du ihn nicht vergießest, dann lege 8 Eyer in ein warmes Wasser, schlage 4 Eyer und 4 Dotter hinein, eines nach dem andern gut verrührt, bis der Teig durch den Straubenlöffel rinnt, und salze ihn; (wenn die Eyer zu wenig sind, kann man mehrere nehmen) dann dunke den Straubenlöffel in ein heißes Schmalz, gieße einen Teig hinein, lasse ihn schön ringlicht in das heiße Schmalz rinnen, so laufen sie auf, kehre es zu seiner Zeit um, und backe es schön.

Zuckerstrauben.

Gieb 3 Löffel Mehl in ein sauberes Häfen, von 3 Eiern die Klar und 3 Löffel Wein dazu, mache ihn schön glatt ab, gieße Milch daran, bis der Teig genug ist, und zuckere ihn; hernach lasse ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, gieb einen Teig in den Straubenslöffel, lasse ihn in das Schmalz rinnen, daß nicht zu viel darinn kömmt, backe es schön lichtbraun, und lege es auf einen Rodelwälder.

Strauben von gerührtem Teig.

Man siedet 1 Seitel Milch, giebt ein kleines Stückchen Butter darein, säet unter stetem Umrühren ungefähr 7 Löffel Mehl darein, trocknet den Teig auf dem Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne ablöset. Dann wird er in eine Schüssel gethan, gesalzen, und mit so viel Eiern angerührt, bis er läuft. Hernach läßt man ihn durch einen Trichter in heißes Schmalz laufen, und bäckt die Strauben schön gelb heraus.

Anmerkung. Es ist gut, wenn man alles aus dem Schmalz Gebackene zuerst auf eine flache Schüssel auf schwarze Brodschnitten legt, und wenn es abgelauten ist, erst auf einer andern Schüssel mit Zucker bestreuet, und warm auf den Tisch giebt.

Von Wandeln.

Sechswandeln.

Supfe einen überbrennten Sechsen, nimt die Kräten heraus, schneide ihn klein, wie auch Sardellen, Kapry, Citronenschäler, und geröstete Ripselbröseln darunter, drücke einen Citronensaft daran; lege einen Butterteig in die seichten Wandeln, gieb einen Löffel voll von der Fülle darein, beschmiere es mit Ehern, gieb wieder einen Teig darauf, schneide es mit einem heißen Messer ab, beschmiere es wieder mit Eyer, und backe es in der Tortenpfanne.

Semmelwandeln.

Schlage 4 Eyer und 4 Dötter in einen Bier- ting gefähten Zucker, rühre es eine ganze Stunde, hernach gieb 4 Loth Semmelbröseln von Schmolten durch einen Nudelreiter gerühret dazu, von einer Citrone die Schäler, und anderthalb Loth geschnittene Pistazien, rühre es unter einander, lasse es warm werden, beschmiere die Wandeln mit Butter, und fülle es über halb ein.

Germwandeln.

Treibe 4 Loth Schmalz und 4 Loth Butter

ter pflaumg ab, schlage 1 Ey und 4 Dötter hinein, 1 halb Seitel laulichte Milch, 2 Löffel voll Germ, und 1 halb Pfund Mehl, schlage es ein wenig ab, beschmiere die Wandeln mit Butter, fülle es über halbs an, lasse es gehen, und backe es in der Tortenpfanne.

Butterwandeln.

Gieb 1 Viertel Mehl auf ein Nudelbrett, 1 Viertel Butter und 1 halben Viertel Zucker, mache es unter einander ab, walke ihn Messer- rucken dick aus, beschmiere die Wandeln, lege es doppelt darauf, fülle was Eingemachtes dar- ein, schneide den Teig neben den Wandeln ab, mache Strängel darüber, oder bestreiche ihn mit Eyerklar, und backe es kühl.

Mandelwandeln.

Stosse 1 Viertel geschwellte Mandeln, un- ter dem Stossen drücke Citronensaft darein, gieb 1 Viertel gefähten Zucker dazu, 3 ganze Eyer und 10 Dötter eines nach dem andern verrührt, und rühre es zusammen eine Stunde, gieb von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten dazu, beschmiere die Wandeln mit Butter, fülle es über halbs ein, und backe es gemach.

Erbsenwandeln.

Siede Erbsen nicht zu weich, trockne es gut ab, drücke es durch ein umgekehrtes Suppensieb durch, daß sie wie Mehl sind, dann treibe 7 1 halb Loth Schmalz ab, gieb von den durch- getriebenen Erbsen 15 Loth hinein, rühre ein
E

Ey und 6 Dötter eines nach dem andern hinein, zuletzt ein ganzes Ey, 6 Loth gefähten Zucker, von einer halben Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, rühre es zusammen eine Stunde, beschmiere die Wandeln mit Butter, besäe es mit Kipfelbröseln, fülle es über halbs an, besäe es mit gefähten Zucker, und backe es gemach.

Reiswandelu.

Koche 1 Vierting wie Gries gestoffenen Reis in Milch, lasse ihn kalt werden, gieb ihn in 1 Vierting abgetriebenen Butter, nebst 1 Vierting gestoffene Mandeln, rühre 6 ganze Eyer und 10 Dötter eines nach dem andern hinein, von einer Citrone die Schäler, wie auch gewürfelte Zitronat und gestoffenen Zimmet, zuckere es, beschmiere die Wandeln mit Butter, fülle es über halbs ein, und backe es langsam.

Nudelwandelu.

Siede 1 Vierting Reis in Milch weich, lasse ihn kalt werden, und gieb ihn unter 1 Vierting abgetriebenen Butter, rühre 2 Eyer und 3 Dötter eines nach dem andern hinein, gieb Zucker und Zimmet dazu; dann mache von 3 Ethern gestuzte Nudeln, backe es in Schmalz, und gieb es unter den Butter und Reis, hernach nimm die Tortoletenschüsserln, fülle es in der Mitte höher, und backe es in der Tortenpfanne.

Biskotenwandelu.

Nehme von 8 frischen Ethern die Bögerln, rühre es eine Stunde ab, gieb 1 halb Pfund
ge

gefähten Zucker dazu, und rühre es zusammen eine Stunde; dann nimm von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, wie auch von einer halben Citrone den Saft, 11 Loth Stärkmehl und 4 Loth Mundmehl, fähe alles zusammen durch ein feines Sieb, es darf keinen Vorschlag haben, rühre es mit dem abgerührten Zucker gut ab, daß es nicht bröcklicht wird, gieße es in die beschmierten Wandeln über die Hälfte ein, und backe es langsam

Biskotenwandeln auf andere Art,

Sieb 3 Eyer und 2 Dötter in einen Viertel abgetriebenen Butter, rühre 3 Viertel geriebene oder gestossene Biskotenbröseln mit guten Wein angefeuchtet darein, 6 Loth Zucker, 1 Loth Zimmet, und 2 Loth Zitronat, fülle die bestrichenen Wandeln mehr als halben Theil, und backe es langsam.

Markwandeln.

Stoffe 1 halb Pfund abgezogene Mandeln klein, besprenge sie ein wenig mit Wasser, daß sie nicht öhlicht werden, gieb 1 viertel Pfund gefähten Zucker dazu, rühre 3 ganze Eyer und 3 Dötter eines nach dem andern hinein, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, gieb klein geschnittene Citronenschäler dazu, vier Loth schönes klein gewürfelt geschnittenes Mark, wie auch 1 Viertel eingemachten Zitronat, halben Theil klein gewürfelt und halben Theil gestiftelt geschnitten, rühre es ein wenig unter einander. Alsdann nimm 1 Viertel feines Mundmehl auf das Bret, theile es in der Mitte von
ein

einander, schneide 1 Viertel süßen Butter blätlicht darein, schlage ein ganzes Ey daran, aber nur gar ein kleines, anderthalb Löffel Milchrahm, anderthalb Eierschale Wein, 1 halb Eierschale Wasser, salze ihn nicht viel, und mache ihn mit dem Messer an, walke ihn 3 oder 4mal aus, wer will, kann ihn allzeit ein wenig rasten lassen, wenn man ihn zum letztenmal auswalckt, so läßt man ihn Messerrücken dick, schneide 4eckigte Flecken daraus, drucke sie in den Wandeln auf dem Boden ein wenig nieder, schneide den Teig auf der Seite schön rund ab, gieb von der Mandelfülle einen Löffel voll darein, zuckere es ein wenig in der Höhe, setze sie in eine geheizte Tortenpfanne, und backe sie gemach, dann gieb sie auf eine Schüssel, und zuckere es wieder in der Höhe.

Brodwandeln.

Treibe 1 halb Pfund Butter ab, gieb gestossene Mandeln, gestossenen Zucker und geriebenes abgebähtes Brod dazu, von jedem 1 halb Pfund, rühre 8 Eyer und 2 Dötter eines nach dem andern hinein, von einer Citrone die Schaler und den Saft, wie auch 4 Loth gestossenen Zimmet, streiche es in mit Butter beschmierte Wandeln, und backe es kühl; kannst auch Eis darauf machen.

Milchrahmwandeln.

Treibe 1 Viertel Butter ab, rühre 9 Eyerdötter einen nach dem andern hinein, gieb 1 halb Seitel laulichten Milchrahm und 3 Löffel voll gute

gute Germ dazu, rühre es wieder eine Weile, salze es, alsdann gieb 1 halb Pfund Mehl darunter, schlage es wohl ab, schmiere die Wanden mit Butter, fülle es halben Theil an, und lasse es gehen.

Blamascheewandeln.

Mache einen Butterteig, schmiere die Wanden mit Butter, bestreue sie mit feinen Kipfelbröfeln, und lege sie mit den Teig aus; hernach nimm 1 Seitel Obers, schlage 5 ganze Eyer darein, sprudle es ab, und schneide ein wenig mehr als um 1 Kreuzer Semmel klein gewürfelt in einen Weidling, schütte das gesprudelte Obers mit den Ehern darauf, und lasse es stehen, nicht umrühren. Hernach mache ein Ragou: Bries, das Weiße von einem Obergaum, Krebsenschweif, Champignon, Spargel, Maurachen, alles klein gewürfelt geschnitten, wenn es ein wenig gedünstet hat, so lege 1 Viertel Krebsbutter daran, wenn der Ragou noch laulich ist, so gieb ihn zu den Semmeln, rühre es unter einander, und salze es erst, wann du es zum backen einfüllest, sonst möchte das Obers zusammen rinnen. Man muß es wohl füllen.

Von Krapsen und anderen Gebäcken.

Milchrahmkrapfen.

Nimm 2 Löffel voll Butter, 2 Löffel Milchrahm, 16 Löffel Mehl und 1 Löffel Germ, 1 Ey und ein Dotter, salze das Mehl, mache den Teig damit an, walke ihn Messerrücken dick aus, und backe es in Schmalz, so laufen sie auf.

Kalte Milchrahmkrapfen.

Schlage 3 Eyer in einen Weidling, 3 Löffel Milchrahm, 4 Löffel Mehl, salze es, und schlage den Teig schön glatt ab, lege es mit dem kleinen Schöpffössel in das Schmalz, und backe es wie die Rucheln.

Kranzelkrapfen.

Nimm eine Hand voll Mehl in einen Weidling, rühre es mit einer Milch ab, hernach nimm 2 Eyer, rühre eines nach dem andern hinein, gieße die übrige darüber, daß es so dünn wird, wie ein Rindskoch, salze es ein wenig, lasse ein Schmalz in einer Kein heiß werden, stelle es mit dem Model in das Schmalz, bis er heiß wird, drucke ihn in den Teig, daß der Teig nicht über den Model geht, und backe es schön lichtbraun.

Germ:

Germkrappen.

Lasse 1 Pfund Mundmehl warm werden, alsdann nimm 1 halb Seitel gewässerte Germ, schlage 2 Eyer und 7 Dötter darein, 1 halb Seitel süßes Obers und 1 Viertel frisch zerlassenen Butter, sprudle es unter einander ab, salze das Mehl, seige dieses durch ein Haarsieb in das Mehl, gieb den Teig auf das Nudelbret, walke ihn kleinen Finger dick aus, steche ihn mit einem Krappenmodel aus, und lege es auf ein warmes Tuch; unterdessen setze Schmalz in einer Meil auf, es darf nicht heiß werden, wann sie gegangen sind, so lege es in das Schmalz, decke es zu; man muß sie zu Zeiten in den Schmalz umkehren, hernach werden sie aber nicht mehr zugebedekt und geschüttelt, so bekommen sie schöne weiße Reifeln.

Schlickkrappen von Krebsen.

Nimm Mundmehl auf ein Bret, bröckle Krebsbutter darunter, mache mit Eyer und Wasser einen Teig an, walke ihn aus so dünn du kannst. Hernach mache die Fülle: Schneide ausgeblöste Krebschweifel klein, auch in Milch geweichte Semmel darunter, mache von Krebsbutter ein Eingerührtes, schneide es unter die Semmel, treibe ein wenig Krebsbutter ab, schlage ein Ey daran, rühre das Gehackte darein, gewürzt mit Muskatblüthe, rühre ein wenig gestoffene Mandeln darunter, hernach mache kleine Schlickkrappen davon, übersiede es in der Milch, seige die Krappen ab, lege sie auf ein
mit

mit Krebsbutter beschmierte Schüssel, allzeit dazwischen Krebsbutter, sprudle 2 Löffel Milchrahm und 1 Ey unter die Krapseln, gieße einen Krebsbutter darauf, und gieß oben und unten Blut.

Krapfen von französischen Teig.

Walke 1 halb Pfund Butter mit 1 halb Pfund Mehl so lang, bis es eine glatte Flecke wird, und lege es auf die Seite, dann sprudle ein Ey mit 1 halb Seitel süßen Obers ab, gieß es wieder unter 1 halb Pfund Mehl, salze es, mache den Teig damit an, wüрге ihn so lang, bis er Blattern giebt, hernach lasse ihn rasten; wann er gerastet hat, so überwüрге ihn wieder, walke ihn aus so groß wie die andere Flecke, lege die Butterflecke auf die andere, schlage den Teig zmal, nach jedem Schlagen lasse ihn rasten, hernach walke ihn Messerrücken dick aus, schneide Flecken, und mache Krapfen, oder was du willst.

Spießkrapfen.

Gieß etliche Hand voll Mehl auf ein Brett, brösle einen guten Theil Butter darunter und einen Theil Zucker, von einer halben Citrone die Schäler, gewürfelt geschnitten, gestoffene Nägerl und Zimmet, und ein wenig klein gestoffene Mandeln, mache es mit Eyerdotter und Wein an, schlage ihn wie einen Butterteig, walke ihn Messerrücken dick aus, schneide ihn so groß wie der Model ist, binde es auf das ge-

8

hdri

hörige Eisen, backe es in einem Häfen ganz gemacht, und bestreue es mit Zucker.

Epießkrapsen auf andere Art.

Nimm 4 Loth Schmalz, schlage darein 2 ganze Eyer und 12 Dötter, 4 Löffel voll Milch, 1 halb Pfund Mehl mit einem guten Vorschlag, und 1 Viertel Zucker.

Sprißkrapsen.

Siede 5 Loth Schmalz in einem Seitel frischen Wasser, rühre damit anderthalb Pfund Mehl schön glatt ab, schlage 7 warme Eyer darein, eines nach dem andern gut verrührt, salze es, fülle den Teig in den Model, drucke es schön rund in das Schmalz, daß es nicht zu heiß ist, beutle die Pfanne, backe es schön langsam, und kehre es um.

Bauernkrapsen.

Schlage 4 Eyer in ein Häfen, 1 Viertel gefähten Zucker, von einer Citrone die Schäler, und 1 Viertel Mehl, rühre es unter einander, dann gieb einen halben Löffel voll auf runde Oblaten, bestreut mit gestiftelten Mandeln und Pistazien, und backe es gemacht.

Bauernkrapsen auf andere Art.

Gieb 1 Viertel gefähten Zucker in ein Häfen, schlage von 2 Eyern die Klar darein, und rühre es schön pflaumig ab; unterdessen schneide 1 Viertel Mandeln, röste sie auf einem Bräunblattel, sie dürfen aber nicht recht gelb werden;
nimm

nimm von einer halben Citrone die Schäler, wie auch Nägerln, Zimmet und Muskatnuß, geschabenen Chokolade und 2 Loth Mehl, rühre es unter einander in den Zucker, wie auch die gerösteten Mandeln, rühre es ab, gieb aber Acht, daß die Mandeln nicht abbrechen, dann gieb einen halben Löffel voll auf runde Oblaten, und backe es kühl.

Rohrkrapsen.

Gieb in 1 halb Pfund Mehl 6 Loth Butter, 6 Loth gestoffenen Zucker, 6 Loth gestoffene Mandel, 4 Eyerdotter und einen Wein, wie auch Muskatnuß, Nägerln und Citronenschäler, mache den Teig damit an, walke ihn Messerrücken dick aus, schneide Flecken mit dem gehörigen Eisen, so groß das Eisen ist, überwickle es mit Spagat, backe es in Schmalz lichtbraun, und besäe es mit Zucker und Zimmet.

Krebskrapseln.

Stosse 12 Loth Mandeln, 10 Loth Zucker, 8 Loth Krebschweifeln und 6 Loth Krebsbutter, schlage von 4 Eiern die Klar zu Schnee, und gieb alles unter einander, streiche es auf runde Oblaten, besäe es mit Zucker, und backe es langsam in der Tortenpfanne.

Häfenkrapsen.

Setze schönes Mundmehl in einem Weibling an einen warmen Ort, schneide 1 Viertel Butter blattweis in ein Häfen, rühre ihn mit einem halben Seitel Milch auf einer Glut, bis

er zergangen ist, alsdann rühre 12 abgeschlagene Eyerdotter hinein und 1 halb Seitel gewässerte Germ, sprudle alles unter einander ab, und mache den Teig damit an, walke ihn wohl ab, bis er Blattern giebt, wann es nicht am Finger pickt, so hat er die rechte Dicke, walke ihn dann Finger dick aus, mache Krapseln daraus, lege sie auf ein mit Mehl besäetes Tuch, lasse sie gehen, und backe sie dann in Schmalz.

Brügelkrapsen.

Treibe 1 Biering Schmalz oder Butter ab, rühre 4 Eyer und 4 Dotter, 1 halb Seitel Milch und 3 Löffel voll Germ darein, salze es, und mache es mit einem Mundmehl an wie einen Nockenenteig, lasse ihn an einem warmen Ort gehen; dann walke ihn Finger dick aus, beschmiere die Flecken mit Butter, gieb gehackte Mandeln, Weinberln, oder was du willst, darauf, klopfe es ein wenig, daß die Fülle hält, alsdann lege die Flecken auf den Rast, überwinde es mit Spagat, gieb sie zum Feyer, und bestreue sie mit Pistazien.

Büchsenkrapsen.

Mache einen Teig an wie zu einem Schorn, beschmiere die Büchsen mit Butter, gieße von dem Teig etwas darauf, decke es fest zu, und lasse es sieden, dann schneide um das Loch ein Ringel, schneide 4mal darein, backe es ganz kühl, und heule die Pfanne, so laufen sie schön auf.

Briefkrapseln.

Stoffe 1 Pfund geschwellte Mandeln gar klein, daß sie aber nicht öhligt werden, gieb 1 Pfund schön gefähten Zucker dazu, 6 ganze Eyer und 2 Dötter in einem Häfen abgeschlagen, die Bögerln daon, schütte es in die Mandeln und Zucker, und rühre es eine ganze Stunde auf einer Seite, sodann nimm 2 Pfund schönes Mehl, schlage 8 Eyerdötter daran, eine Eyerschale voll guten Wein, würge den Teig unter einander gut ab, walke ihn dünn aus, mache mit einem Krapsenradel 4eckigte Flecken, fülle 1 Löffel voll Mandelkeig hinein, lege den Teig rechtweis über einander, drücke in der Mitte mit einem Finger einen Tupsen, bestreiche es mit Wasser und besäe es mit Zucker, so bekommen sie ein schönes Eis, und backe es in einem Ofen oder Tortenpfanne.

Faschingskrapsen.

Nimm 1 halb Pfund Mehl, 6 Eyerdötter, 3 Löffel voll Germ, 1 halben Biercing Butter zerlassen, das übrige Milch, gefalzen, in rechter Feste angemacht, mit dem Glas ausgedrückt, gehen lassen und in Schmalz gebacken.

Süße Wassen.

Bröble 6 Loth Mehl und 4 Loth Schmalz unter einander, schlage 4 Eyer daran, und rühre es zusammen eine gute Weile, hernach rühre 1 halb Seitel Milchrahm daran, gieb 1 Biercing gestossenen Zucker dazu, von einer halben
Ei

Citronen die Schälern klein gewürfelt geschnitten, und von einer halben Pomeranzen die Schälern mit dem Zucker abgerieben, ein wenig Zimmet, Nägerln und Muskatnuß, dann mache das Waffeneisen warm, beschmiere es mit Schmalz, wische es wieder mit Fließpapier ab, gieb 1 Löffel voll von den Teig darauf, und backe es schön lichtbraun, dann nimm es herunter, und lege es drehschicht auf einen Radelwalker, bis sie kalt werden.

einmal

Germwaffen.

Treibe 1 Viertel Waffern und 1 Viertel Schmalz schön pflaumig ab, rühre 3 ganze Eyer und 5 Dotter eines nach dem andern hinein, 1 Seitel laulichte Milch, 3 Löffel voll Germ und 3 Viertel Mehl, rühre es gut ab, salze es, stelle es ferne in einem Hasen zum Feuer, und lasse es langsam gehen, daß es sich aber nicht anlegt, dann mache das Waffeneisen warm, beschmiere es mit Schmalz, wische es wieder ab, gieb ein paar Löffel voll Teig darauf, und backe es lichtbraun.

Mandelwaffen.

Treibe 12 Loth Schmalz ab, rühre 4 Löffel voll Wein hinein, 6 Eyer eines nach dem andern, 4 Loth geschwellte und klein gestoffene Mandeln, wie auch 10 Loth gefähten Zucker, Citronenschälern, Zimmet, Muskatnuß und 1 halb Pfund Mehl; dann verfare wie zuvor, wenn sie gebacken sind, lege sie auf einen Radelwalker, und lasse sie stehen, bis sie starr werden.

Mandelmusch.

Hacke 1 Pfund geschwellte Mandeln ganz klein wie Gries, hernach nimm ein Stückchen Schmalz in eine Fritadpfanne, nimm 3 Löffel Mandeln und 2 Löffel Zucker, bräune es kästentfärbig auf einem Windofen, weiche die Musch in einem Wasser, gieb einen Löffel voll darein, drücke es gut mit einem Silberlöffel allzeit in ein frisches Wasser gestossen, hernach stelle die Musch auf, daß das Schmalz herausrinnt, die Pfanne und Musch muß allzeit sauber gepuzt werden, und richte es auf eine Schüssel.

Gewürzte Lebzellen.

Schlage 5 Eyer 1 viertel Stunde ab, rühre 1 Pfund gefähten Zucker hinein, 1 Pfund Mußmehl, Zitronat, Gewürznägeln, Muskatnuß, und von 2 Citronen die Schälern, walke den Teig kleinen Finger dick aus, drücke ihn mit dem Model aus, lege ihn auf ein beschmiertes Tortenblattel, und backe ihn kühl.

Muskazonerlebzellen.

Stoffe 1 Pfund Mandeln sammt den Schälern gröblicht, nimm 1 Pfund gefähten Zucker, 8 Loth Mußmehl, Zimmet, daß er schön braun wird, Muskatnuß, so viel man will, mische alles unter einander, und mache mit Ethern einen festen Teig an, lege ihn dann auf Oblaten, drücke ihn aus wie die Muskazonen, und backe es langsam in der Tortenpfanne.

Gute Mandellebzelten.

Schneide von 1 halb Pfund geschwellten Mandeln jede in 6 Theile, trockne sie auf einen Ofen, daß sie resch werden, nimm 1 halb Loth Muskatnuß und Zimmet, Nägerl, ein wenig Citronenschäler und ein wenig Mehl; zerschlage 1 halb Pfund fein gefähten Zucker, 12 Loth Mehl, von 2 Ehern die Klar und ein wenig Wasser wohl unter einander, und mache den Teig damit ganz fest an, walke ihn aus, mache Lebzelten daraus, und backe es in der Tortenpfanne.

Kleines zwiebsckenes Brod.

Rühre 6 Eyer in einem Häfen eine gute Weile ab, die Bögerln davon, gieb 1 halb Pfund gefähten Zucker dazu, rühre es zusammen eine ganze Stunde, gieb Anis darunter, 3 viertel Pfund Mehl (eine Handvoll davon streue auf das Nudelbret) und rühre es unter einander ab, nimm 1 Löffel voll auf das Bret, mache längliche Strizeln, lege es auf das Tortenblattel, und backe es also fort, bis sie gar sind, hernach schneide es wie Zwiebacken.

Mandelbdgen.

Schlage 4 frische Eyer gut ab, gieb 1 halb Pfund gefähten Zucker dazu, und rühre es eine Stunde, dann rühre 1 Bierting Stärkmehl und 1 Bierting Mundmehl darunter, wie auch gewürfelte Citronenschäler, 1 Bierting gestiftelt geschnittene Mandeln, 1 halb Bierting gestiftelte Pistazien, und rühre es schön glatt ab,
her=

hernach schneide Oblaten wie die Mandelbögen sind, streiche Messerrucken dicken Teig daran, bestreue es mit Mandeln und Pistazien, und backe es lichtgelb.

Mandelbögen auf andere Art.

Schwelle 1 halb Seitel Mandeln, stosse 12 Loth davon klein, und 4 Loth schneide gestiftelt, gieb 12 Loth gefähten Zucker und die gestossenen Mandeln zusammen in ein Meindel, schlage 4 ganze Eyer eines nach dem andern verührt hinein, und gewürfelte Citronenschäler, rühre es auf einer Glut so lang, bis es dicklicht wird, sodann fiede Alkermessaft in einen messingeneen Beck so lang, bis er sich spinnit, rühre die gestiftelten Mandeln darein, röste sie, bis sie schön roth werden, hernach rühre alles unter einander, schneide Oblaten so groß wie die Bögen sind, lege sie auf ein feuchtes Bret, daß sie anziehen, streiche das Gerührte Messerrucken dick darauf, und backe sie langsam in der Tortenpfanne, bis sie gelb werden, hernach gieb rothes und weißes Eis darauf, und bestreue es mit gestiftelten Pistazien.

Gehackte Mandelbögen.

Ziehe von 1 Viertel Mandeln die Haut ab, trockne es mit einem Tuch sauber ab, schneide es recht fein, und rühre es mit 1 Viertel gefähten Zucken gut ab, drücke von einer Citrone den Saft dazu, daß es feucht wird, klopfe von einem Ey die Klar zu Schnee, und gieb etwas darunter, aber nicht zu viel, rühre es 1 halbe
Stun-

Stunde; streiche dann den Teig schön dünn auf ein mit wenig Wachs beschmieretes Blattel, backe es in Ofen schön gelblich, dann schneide 2 Finger breite Fleckeln, und lege es geschwind über den Nudelwalker.

Glatte Mandelbögen.

Stoffe 1 halb Pfund geschwellte Mandeln ohne sie zu feuchten, gieß 13 Loth gefähten Zucker dazu, rühre von 12 Eiern die Klar allzeit 2 und 2 nach einander hinein, rühre es eine halbe Stunde, und gieß von einer Citrone die Schaler gewürfelt geschnitten dazu; sodann beschmiere ein warmes Tortenblattel mit Wachs, wenn es kalt ist, streiche von dem Teig ganz dünn darauf, bestreue es mit Zucker und klein geschnittenen Pistazien, und backe es schön gelb, hernach schneide Fingerbreite Streifeln nicht gar zu lang, und lege es über einen Nudelwalker, bis sie kalt werden.

Ruchelopfen (Gugelhopf.)

Treibe 12 Loth Schmalz ab, rühre 8 Eyerbötter einen nach dem andern hinein, 10 Löffel voll laulichte Milch, auch einen nach dem andern verrührt, 3 Löffel voll Germ, salze es, und gieß 1 halb Pfund schönes Mündmehl und eine Handvoll ausgewaschene Weinberl dazu, beschmiere dann das Beck mit Butter, gieß den Teig hinein, und lasse ihn gehen, hernach backe ihn lichtbraun. Man kann auch Wandeln davon machen.

Ruchelopf auf andere Art.

Treibe 1 halb Pfund Butter ab, schlage 6 Eyer und 6 Dötter darein, ein jedes gut verrührt, gieb 3 Löffel voll Germ, 1 halb Pfund Mehl und ausgewaschene Weinberl dazu, rühre es unter einander, gieb den Teig in ein beschmieretes Beck, lasse ihn gehen, und backe ihn langsam.

Gefüllte Maurachen.

Ueberbrenne 20 Krebsen in Salzwasser, löse sie aus, und hacke sie klein nebst in Milch geweichter Semmel, mache von 2 Ehern ein Eingerührtes von Krebsbutter, schneide ein wenig gedünste Maurachen darunter, treibe wie Ey groß Krebsbutter ab, rühre das Gehackte hinein, gewürzt mit Muskatblüthe und salze es, wasche dann Maurachen etlichemal nach einander aus, zuletzt mit Wein, drucke es aus, besprenge es mit Salz, fülle den Teig darein, lege es in eine Bratpfanne, streue grünen Petersil darauf, brenne heißes Schmalz darüber, und lasse es dünsten, gieb aber Acht, daß sie sich nicht anbrennen, und lege es dann in eine gemischte Speise oder Suppe.

Fingerbollahüppen.

Nimm 2 Eyer groß Zucker, stoffe ihn und sähe ihn in einen Weidling, schlage von 2 Ehern die Klar zu Schnee, rühre die Dötter mit dem Zucker eine Weile ab, dann rühre den Schnee darunter, gieb 2 Loth Mehl dazu, und rühre es eine Stunde; hernach beschmiere ein warmes
Lor-

Tortenblattel mit Wachs, gieb etliche Löffel voll darauf, einen jeden Löffel streiche in der Runde aus, bestreue es mit gehackten Pistazien und Anis, wenn sie lichtgelb gebacken sind, wickle sie über einen Finger, bis sie kalt werden.

Chokoladehollahüppen.

Mische 4 Eyer schwer feines Mehl und 3 Eyer schwer gefähten Zucker unter einander, von 4 Eyern die Klar schön pflaumig abgeklopft und 4 Eyerdotter, rühre alles 1 viertel Stunde wohl auf, daß der Teig schön glatt wird, und gieb nach Gurdinken klein gefähten Chokolade dazu, daß er schön braun aussieht, streiche dann auf ein mit Wachs beschmieretes Tortenblattel in der Größe wie Hollahüppen runde Fleckeln auf, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Pistazien und klein gestiftelten Mandeln; wann sie gebacken sind, biege sie über einen Walker, und behalte es auf einer Ofenwärme, daß sie resch bleiben.

Biskoten.

Gieb 5 Eyerdotter unter 1 halb Pfund fein gestoffenen Zucker, von 5 Eyern die Klar zu Schnee geschlagen, rühre es unter einander eine Stunde, reibe von einer Citrone die Schäler mit Zucker ab, gieb ihn auf ein Teller, drücke den Saft darein, rühre 10 Loth Stärkmehl darunter, und gieb alles zusammen, es darf nicht mehr gerührt werden, schütte es in den Model, und backe es recht langsam.

Mandelschiffeln.

Nimm 5 Loth Zucker, 5 Loth Mehl, 1 Bierling geschwellte würfflich geschnittene Mandeln, Citronenschale, gröblich geschnittene Nägerlein, auch Muskatnuß und Zimmet, daß es kränlicht wird, walke den Teig aus, mache Schiffel daraus, und backe sie schön braun und resch in der Tortenpfanne.

Limonienschiffeln.

Siede in einer Mein eine halbe Maß Honig, schaume es ab, gieb 1 halb Pfund gestossenen Zucker dazu, laß es ein wenig sieden; hernach nimm 1 halb Pfund Mehl auf ein Brett, von 3 Citronen die klein geschnittenen Schalen, 1 halb Loth Zimmet, 1 halb Loth Nägerlein, mische alles unter einander, laß es erkalten, mache den Teig an, und laß ihn 4 Stunde rasten; noch besser aber ist es, wenn man selben Tags vorher machet. Dann schmiere ein Blättel mit Wachs, walke den Teig viereckigt 2 Messerrücken dick aus, mache nach Belieben große oder kleine Schiffeln, und backe sie schön gelb.

Nüße und Kastanien zu machen.

Stosse einen Bierling Mandeln mit Citronensaft, siede 1 Bierling Zucker mit etwas Wasser, bis er sich spinnt, gieb die Mandeln hinein, und trockne es auf der Glut, dann nimm es heraus, laß eine Hälfte weiß, und die andere Hälfte mache mit Zimmet braun, unter den weißen Teig nimm Citronenschalen, bestreue die Mödel mit Zucker, drucke die Schalen und die Kerne

Kerne aus, und laß sie trocknen; von dem Bräunen mache auch die Kastanien, diese und die Nußkerne überstreiche mit Eyerdötterweiß, und die Kerne picke in die Schalen, pappe die Schalen zusammen, und laß es gut austrocknen.

Marzipan.

Man nehme 2 Eyer und 1 halb Pfund fein gesiebten Zucker darunter, ein wenig Rosenwasser und 1 halb Pfund Mehl, laß es ein wenig ruhen, und mache hernach Marzipan daraus, lasse solchen über Nacht stehen, und backe ihn hernach auf einem Blech.

Von Eingefottenen und Salzen.

Eingefottene Weichseln.

Gieb 1 Pfund Zucker in einen messingenen Becken, löse 1 Pfund Weichseln aus; wenn der Zucker in Flug siedet, so gieb die Weichseln darein, rühre es ein wenig unter einander, lasse es etliche Sub aufstun, dann lasse es kalt werden, seige es durch ein Haarsieb, setze den Saft auf, siede ihn, bis er einen dicken Faden bekommt, hernach gieb Weichseln hinein, lasse es ein paar Sub aufstun, und gieb es dann in ein warmes Glas.

Eingesottene Ribisel.

Gieb 1 halb Pfund Zucker in ein kupfernes Becken, gieße 1 Seitel Wasser daran, und lasse es stehen, bis der Zucker zerrinnt, siehe ihn dann auf einem Windofen, säume ihn schön ab, wenn er sich zieht, so gieb sauber gezupfte Ribiseln hinein, rühre es unter einander ab, gieb Acht, daß sie nicht übergehen, säume es in der Höhe ab, hernach ziehe ein wenig heraus, und siehe, ob sich der Zucker sulzet und ob er sich ziehet, sodann fülle sie in warme Gläser. Auf gleiche Art kann man auch Himbeeren und Marillen einsieden.

Himbeersaft.

Gieße auf 1 Maß Himbeer 1 Seitel Essig, lasse es über Nacht stehen, den andern Tag drücke es aus, gieße den Saft in ein messingenes Becken, gieb 1 Pfund Zucker dazu, lasse es siedend, bis schwere Tropfen rinnen, säume es inzwischen schön ab, und gieße es dann in warme Gläser.

Kornblumensaft.

Wäge 1 Viertel schöne Kornblumen, die nicht mehlig sind, gieße 1 Seitel siedendes Wasser darüber, und lasse es über Nacht stehen, den andern Tag drücke es durch ein Tuch aus, gieße es in ein sauberes Becken, gieb 1 Pfund Zucker dazu, lasse es so lang siedend, bis schwere Tropfen rinnen, säum es inzwischen gut ab,
fülle

Fülle sie in warme Gläser, und gieb obenauf ein wenig Mandelöhl, daß sie nicht anlaufen.

Brunngressulz.

Stoffe so viel sauber geklaubten Brunngress in einem Mörser, daß man ein gutes Seitel Saft davon bekömmet, und drücke es durch ein sauberes Tuch; hernach nimm von 6 Citronen den Saft in eine Schale, gieße 6 oder 7 Löffel voll süße Milch darein, zuckere den Brunngresssaft so viel, daß er süß genug ist, und mische alles zusammen, gieb auch ein Glas guten Rheinwein und von 2 Pomeranzen den Saft dazu, dann zupfe 2 Loth Hausenblase, wasche es sauber aus, schütte ein frisches Wasser darauf, lasse es gemach zergehen, 3 oder 4 Sud aufthun, ein wenig überkühlen, und gieb 4 Löffel voll davon in die Sulz, hernach lasse es durch ein sauberes Tuch und Fließpapier laufen, gieße es in die Schalen, und lasse es sulzen.

Gesulzte Milch.

Schlage von 4 Eiern die Klar zu einen Faum ab, gieb von 3 Eiern die Dötter dazu, stede 1 Maß Milch in einer Pfanne, gieb ganzen Zimmet und Citronenschäler darein, wie auch Zucker, der vorher mit Pomeranzenschalen gerieben ist, schütte es siedend auf die Eier, und lasse es bey einem Kohlenfeuer auffieden, jedoch beständig gerührt, damit es sich nicht anlegt, seige es dann in eine Schüssel, stelle es in Keller, daß es kalt wird, besäe es mit Chokolade, und belege es mit kleinen Lauben.

Erdbeeren zu machen.

Siede Zucker, bis er sich spinnt, gieb gestossene Mandeln nach Guldincken hinein, drücke es wie zu Kästen, mache Erdbeeren, überbinde einen feinen Draht mit grüner Seide und stecke ihn in die Erdbeere, dann siede Turnesol, gieb Zucker in dessen Saft, daß er dicklicht wird, tunke die Erdbeeren darein, biege die Stängel um, und hacke es auf, wenn sie trocken sind, so tunke es noch einmal ein, besäe sie mit groben Zucker, daß sie grieflicht werden wie die Erdbeeren; man darf es aber nicht sehen, daß es Zucker ist, das Nothe muß ihn nezen.

Grünes Laub zu machen.

Stosse schön gepuzte Mandeln ganz klein wie Mehl, gieb gefähten Zucker darunter und ein klein wenig Tragant, stosse es wohl ab, daß es zäh wird, mache Fleckeln wie ein Laub groß, und schneide es mit einer Scheere zankicht wie das Erdbeerenlaub.

Citronensulz.

Wasche ein Loth Hausenblase aus, setze es in einer halben Maß Wasser zu; nimm 6 Citronen, reibe von 3 die Schäler mit Zucker ab, von allen 6 drücke den Saft auf anderthalb Pfund Zucker; wenn die Hausenblase ausgefühl ist, gieße es auf den Zucker, daß er zerschleiche, und seige es durch ein Tuch; dann binde wieder ein sauberes Tuch auf die Stuhlfüße, lege einen Bogen Glieppapier darauf, lasse es in ein saures
 & beres

Beres Häferl schön langsam durchrinnen, gieße die Hälfte in die Schalerln, die andere Hälfte färbe mit Tournesol; dann gieße es wieder in die extra Schalerln, stelle es auf einen kalten Ort, daß sie gefulzt werden, und gib halbe Albrissil = Mandeln und Pistazien darüber.

Himbeere einzumachen.

Die nicht ganz zeitigen Himbeere werden von den Stielen gesäubert, und in eine Schüssel mit einem platten Boden gethan; dann siedet man Zucker fadenmässig, das ist, so lang, bis daß, wenn man den Finger hineintauchet, und diesen hernach an den Daumen drückt, ein kleiner Faden im Zurückziehen wird, welcher abreißt, und auf dem Finger ein Tröpflein macht. Diesen Zucker gießt man auf die Himbeeren, und läßt sie kalt werden; dann schüttet man sie in eine Pfanne, läßt sie sieden, schäumt sie, bis der Syrup dick genug gekocht hat, dann thut man sie in Einmachgläser oder Töpfe.

Agras einzumachen.

Nimm noch nicht ganz zeitige grüne Agras, löse die Kerne heraus, und laß sie in einem messingenen Becken einigemal auffieden, und hernach auf einem Sieb ablaufen. Dann nimm auf ein halb Pfund Agras eben so viel Zucker, siede ihn mit einem Seitel Wasser, bis' er sich spinnt. Alsdann gib die Agras hinein, und laß sie weich sieden; nimm sie dann heraus, laß den Zucker dick einsieden, und gieß ihn kalt über die abgekühlten Agras in die Gläser.

Marillenspalten einzumachen.

Schäle nicht ganz zeitige Marillen, und schneide sie in Spalten. Auf 1 Pfund Spalten siede 3 Vierteln Zucker, bis er sich spinnt; hernach gieb die Marillen hinein, und laß sie mit sieden, daß sie aber nicht zerfallen; dann nimm sie heraus, laß den Zucker dick einsieden, und gieb ihn kalt über die ausgekühlten Marillen in die Gläser.

Eingemachte Feigen.

Schneide halbzeitige Feigen in der Mitte, aber nicht ganz auseinander, überbrenne sie mit siedendem Wasser, und lege sie in ein frisches. Siede auf 1 Pfund Feigen eben so viel Zucker mit 1 Seitel Wasser zu einem Saft, lege die Feigen hinein, siede sie weich, und mache es wie zuvor.

Rittenspalten einzumachen.

Schneide geschälte Ritten in Spalten. Siede 1 Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser, thue 2 Pfund Rittenspalten hinein, laß sie langsam sieden, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Hernach nimm sie heraus, und bestecke sie mit ganzem Zimmet und Nägerlein, und laß sie erkalten. Dann lege sie in ein Glas, streue Citronenschalen dazwischen; die Brühe lasse dicklicht einkochen, und gieße sie dann laulich über die Spalten. Man kann das Gewürz auch weg lassen.

Pfirsiche einzumachen.

Schäle die Pfirsiche, und schneide sie mitten

von einander, nimm auf 1 Pfund Pfirsiche 1 Pfund Zucker, und verfare übrighens wie mit den eingemachten Marillen S. p. 163.

Kirschen sauer einzumachen.

Auf 1 Maß Weinessig nimmt man 1 Pfund Zucker, und läßt beydes eine Stunde mit einander kochen. An den Kirschen werden die Stiele halb abgeschnitten, dann legt man sie in Einmachgläser, gießt den Sud darüber, verwahret die Gläser mit Rindsblase oder starkem Zuckerpapier, und sicht oben eine Stecknadel ein.



I n h a l t.

Von Suppen.

	Seite
Eine französische Suppe = = = =	3
Eine gut gestoffene Suppe t = = =	—
Eine Schüsuppe = r = = =	4
Eine Linsensuppe mit Rebhendl = = = =	—
Eine gestoffene Lebersuppe = = = =	—
Eine weiße Suppe = = = =	5
Eine Hirnsuppe = = = t	—
Eine Reissuppe = = = =	6
Eine Endibiesuppe = = = =	—
Eine Brieselsuppe = = = =	—
Eine Suppe von durchgeschlagener Kapauer- leber = = = =	7
Eine Pistaziesuppe = = = =	—
Eine Krebsuppe = = = =	—
Eine Hechtensuppe = = = =	8
Eine gestoffene Mandelsuppe = = = =	—
Eine Schneckensuppe = = = =	9
Eine Beischelsuppe = = = =	—
Eine Weinsuppe = = = =	—
Eine Milchsuppe mit Mandeln = = = =	—
Eine Spargelsuppe = = = =	10
Eine Raolysuppe = = = =	—

	Seite
Eine' Biersuppe	10
Eine kaiserl. Schmalzsuppe	—
Eine Gastsuppe über einen Lungenbraten	11
Kälbernes Briesel in einer kälbernen Suppe	—

Von Sossen.

Eine Cardellensoß	12
Eine Petersilsoß	—
Eine kalte Petersilsoß	13
Eine andere Petersilsoß	—
Pomeranzensoß	—
Eine andere Pomeranzensoß	14
Zwiebelsoß zum Rindfleisch	—
Zwiebelsoß über einen Braten	15
Soß oder Brühe zu Hechten, Forellen und andern Fischen	—
Soß über Wildbrät	—
Senfsoß zu schwarzem Wildbrät	16
Citronensoß über Rebhühner	—
Zibeben und Kapernsoß	—
Gurken- oder Kukurernsoß	17
Sauerampfersoß	—
Meerretig- oder Krensoß	18
Muschelsoß	—
Krebssoß	—
Zwetschgen- oder Pflaumensoß	19
Dergleichen kalt zu Karpfen und Mehlspeisen	—
Kräutersoß	—
Haringsoß zu Fischen	20
Kronabetsoß zu Wildbrät	—

Von Gemüseu oder Zuspeisen.

	Seite
Gefüllte Artischoden = = = =	21
Kraut und Kohlrüben mit Krebsen zu füllen	—
Ein aufgezoqenes Kraut = = = =	22
Ein Artischodenpfsanzel = = = =	—
Uepfel im Schlafrock = = = =	23
Gesulzte Uepfel = = = =	—
Weipelpfsanzel = = = =	24
Gesüllter Spinat = = = =	—
Gebackener Spinat = = = =	—
Spinat mit Rahm ober Milch = = = =	25
Spargel mit Butter = = = =	—
Spargel mit Eyer warm zuzurichten = = = =	—
Großer gebackener Spargel = = = =	—
Blumenkohl mit süßem Rahm = = = =	26
Blumenkohl mit einer sauern Soff = = = =	—
Blumenkohl mit Hecht, an Fasttagen = = = =	—
Broccoli zu kochen = = = =	27
Kohl mit Krebsen = = = =	—
Gesüllter Kohl = = = =	28
Glasirtes süßes Kraut = = = =	29
Das Kraut auf bayerische Art zuzurichten	—
Erdäpfel mit Parmesankäse = = = =	30

Von gebratenen und eingemachten Fleischnpeisen.

Eine Staffette = = = =	31
Ein Lungenbraten = = = =	—
Ein Tzel von Kalbfleisch = = = =	32
Kälberne Vöqerl = = = =	—
Kälberne Vöqerl auf andere Art = = = =	33

	Seite
Ein Ruheiter = " = " = " =	33
Glasirter Schuncken = " = " = " =	34
Ein Eingeschnittenes = " = " = " =	—
Ein gewickeltes Fleisch = " = " = " =	—
Schwarzes Wildbrät mit Pfeffer = " = " = " =	35
Ein kalbernes Schnigel zu dünsten = " = " = " =	—
Kälberne Karbonadel in Senfsoß = " = " = " =	—
Gedünstes kalbernes Briesel = " = " = " =	36
Kälbernes Briesel in einer Kälbersuppe = " = " = " =	—
Faschirter Kalbskopf = " = " = " =	—
Kälberne Schnigel mit Zucker zu dünsten = " = " = " =	37
Schöpfener Schlegel = " = " = " =	—
Schöpfener Schlegel mit Gurken = " = " = " =	38
Schöpfener Schlegel mit Kapry und Sardellen = " = " = " =	39
Ein angelegter Schlegel = " = " = " =	—
Faschirte Karbonadeln = " = " = " =	40
Karbonadeln mit Artoffeln = " = " = " =	—
Budin = " = " = " =	41
Fleischbecherl = " = " = " =	—
Wildschweinerer Käse = " = " = " =	42
Ein Ochenschweif = " = " = " =	—
Gedünste kalberne Brust oder Niernbraten = " = " = " =	43
Kälberne Würste = " = " = " =	—
Faschirte Fleck mit Farben = " = " = " =	44
Tyrolerfleisch = " = " = " =	—
Kaiserfleischel = " = " = " =	45
Schunckenspeis = " = " = " =	—
Ungarisches Rostbratel = " = " = " =	46
Faschirtes Lungenbratel = " = " = " =	—
Lämmernes Brätel mit Cauerampfen = " = " = " =	47

Von dem Geflügel.

Befüllte Hendel mit Krebsen und Pistazien =	48
---	----

Ein Hendl auf Art eines jungen Hasen	=	48
Ein Hendl in Surr Citrone	=	49
Ein angelegtes Hendl	=	—
Faschirte Hendl	=	—
Gedünfte Schnepfen	=	50
Kalt gefulzter Indian	=	51
Gefulzter Indian auf andere Art	=	52
Gefüllter Kapanner	=	—
Gedünfte Lauben	=	53
Hendl oder Kalbfleisch in Frikasse	=	—
Indianische Gansleber	=	54
Kapannerwürste	=	—
Nebhühner mit sauerm Rahm zu braten	=	55

Von Fischspeisen.

Gefüllter Karpfen	=	—
Gefüllter Stockfisch	=	—
Karpfen mit schwarzen Brodbroseln	=	56
Gedünster Hechten oder Karpfen	=	—
Hechten in Sardellensoh	=	57
Ein Hausen	=	—
Karpfen in schwarzer Sof	=	58
Böhmischer Fisch	=	—
Böhmischer Karpfen auf andere Art	=	—
Gezupfter Hechten	=	59
Hechten in guter Frikasse	=	—
Abgesottener Salbling	=	—
Karpfen in rothen Wein	=	60
Blatteisen oder Stockfisch	=	—
Faschirter Stockfisch	=	61
Hechteneiterl	=	—
Hechtenwürste	=	62

	Seite
Krebsbecherl = = = = =	62
Krebsbecherl auf andere Art = = = = =	63
Krebsleiterl = = = = =	64
Fischwürstel = = = = =	—
Forellensulz = = = = =	65

Von Mehlspeisen.

Krebschmarn = = = = =	66
Mehlschmarn = = = = =	—
Semmelchmarn = = = = =	—
Griesschmarn = = = = =	67
Mandelschmarn = = = = =	—
Semmelbröselnudeln = = = = =	—
Gute Milchrahmnudeln = = = = =	68
Gute Dotternudeln = = = = =	—
Krebsnudeln = = = = =	—
Semmelnudeln = = = = =	69
Abgetriebene Semmelnudeln = = = = =	70
Biskotennudeln = = = = =	—
Geschnittene Biskotennudeln = = = = =	—
Topfennudeln = = = = =	71
Topfennudeln auf andere Art = = = = =	—
Rahmnudeln = = = = =	—
Dukatennudeln = = = = =	72
Dukatennudeln auf andere Art = = = = =	—
Gebackene Milchrahmnudeln = = = = =	73
Zimmetnudeln = = = = =	74
Griessnudeln = = = = =	—
Topfennudeln in der Milch = = = = =	—
Butternudeln = = = = =	75
Semmelnudeln = = = = =	—
Baumwollnudeln = = = = =	76

Gebackene Semmelknödeln	=	=	=	=	=	76
Leberknödeln	=	=	=	=	=	—
Markknödeln	=	=	=	=	=	77
Bezupfte Knödeln	=	=	=	=	=	—
Speckknödeln	=	=	=	=	=	—
Butterknödeln	=	=	=	=	=	78
Krebsstrudeln	=	=	=	=	=	—
Gute Milchrahmstrudel	=	=	=	=	=	79
Reisstrudel	=	=	=	=	=	—
Sermstrudel	=	=	=	=	=	80
Hechtenstrudel	=	=	=	=	=	—
Tyrolerstrudel	=	=	=	=	=	81
Abgetriebenes Mehlschöberl	=	=	=	=	=	—
Semmelshöberl	=	=	=	=	=	82
Hirnschöberl	=	=	=	=	=	—
Regenwürme	=	=	=	=	=	—
Mehlblenten	=	=	=	=	=	83
Wespennest	=	=	=	=	=	—
Mürbe Schneeballen	=	=	=	=	=	—
Aufgolaufene Milchrahmnocken	=	=	=	=	=	84
Blinde Forellen	=	=	=	=	=	—
Salbeykücheln	=	=	=	=	=	—
Kaisergerstel	=	=	=	=	=	85
Mürbe Kipfeln	=	=	=	=	=	—
Tortleten	=	=	=	=	=	—
Tortleten auf andere Art	=	=	=	=	=	86
Springerl	=	=	=	=	=	—
Butterringe	=	=	=	=	=	—
Zuckerbrägel	=	=	=	=	=	87
Englische Prügel	=	=	=	=	=	—
Plamasche	=	=	=	=	=	88

	Seite
Semmelteierl = = = = =	88
Butterteig = = = = =	—
Zwiebackenbrod = = = = =	89
Gefüllte Schneeballen = = = = =	—
Böhmische Galatschen = = = = =	—
Maultaschen = = = = =	90
Zimmetbrod = = = = =	—
Zuckergolatschen = = = = =	91
Anisprägeln = = = = =	—
Falsche Mandelkerne = = = = =	92
Anisschaiten = = = = =	—
Schynkenstuckeln = = = = =	—
Krebsstuckeln = = = = =	93
Verlorne Eyer mit Schynken = = = = =	—
Hobelschaiten = = = = =	94
Extra guten Weichselkuchen = = = = =	—
Weichselkuchen auf andere Art = = = = =	—
Krumme Kipfeln = = = = =	95
Sermkipfeln = = = = =	—
Gebuldzelteln = = = = =	—
Zimmetlaub = = = = =	96
Mandelstrijgeln ober Laibeln. Man kann auch dabon eine Sorte machen = = = = =	—
Spanische Ringeln = = = = =	97
Bäremittel ober Sauschneiderhütel = = = = =	—
Citronenschaiten = = = = =	98

Von verschiedenen Köchen.

Artischokenkoch = = = = =	—
Rittenkoch = = = = =	99
Straubenkoch = = = = =	—
Kreiskoch = = = = =	—

Schüsselkoch	=	=	=	=	=	100
Nierenkoch	=	=	=	=	=	—
Aufgelaufenes Semmelkoch	=	=	=	=	=	101
Aufgelaufenes Rindskoch	=	=	=	=	=	—
Mandelkoch	=	=	=	=	=	—
Falsches Mandelkoch	=	=	=	=	=	102
Ripfelkoch	=	=	=	=	=	—
Weinkoch	=	=	=	=	=	—
Kreiskoch	=	=	=	=	=	103
Citronenkoch	=	=	=	=	=	—
Pistazienkoch	=	=	=	=	=	—
Dotterkoch	=	=	=	=	=	104
Aufgelaufenes Marillenkoch	=	=	=	=	=	—
Gesäumtes Marillenkoch	=	=	=	=	=	—
Gesäumtes Ugraskoch	=	=	=	=	=	105
Milchrahmkoch	=	=	=	=	=	—
Milchrahmkoch auf andere Art	=	=	=	=	=	—
Reiskoch	=	=	=	=	=	106
Biskotenkoch	=	=	=	=	=	—
Dürres Weichselkoch	=	=	=	=	=	—
Hirnkoch	=	=	=	=	=	107
Gesäumtes Rittenkoch	=	=	=	=	=	—
Aufgelaufenes Banabel	=	=	=	=	=	108
Uniskoch	=	=	=	=	=	—
Gesäumtes Koch	=	=	=	=	=	—
Vaniylkoch	=	=	=	=	=	109
Kaiserkoch	=	=	=	=	=	—
Butterkoch	=	=	=	=	=	110

Von Pasteten.

Mürber Pastetensteig	=	=	=	=	=	—
Semmelpastete	=	=	=	=	=	111

	Seite
Pastete von französischen Teig	111
Genueserpastete	112
Hospastetel	113
Ragoutpastetel	—
Hascheepastetel	—
Eine gerührte Pastete	114
Die spanische Pastete	—
Krebspastete	115
Kleine Krebspastetel	—
Eine Krebspastete am Fasttage	116
Der hohe Butterteig	—
Die Fleischpastete	117
Die Gernpastete	—
Stockfischpastete	118
Kleine Austerpasteten	—
Die englische Pastete	119

Von Torten.

Gehackte Mandeltorte	120
Harte Zuckertorte	—
Pinolytorte	—
Gestiftelte Mandeltorte	121
Muskazouertorte	—
Germtorte	122
Zuckertorte	—
Linzertorte	—
Geschnittene Nudeltorte	123
Kleyentorte	—
Kleyentorte auf andere Art	124
Gerührte Mandeltorte	—
Gerührte Mandeltorte auf andere Art	125
Schmalztorte	—

Krebstorte	-	-	-	-	125
Zimmettorte	-	-	-	-	126
Karmelitertorte	-	-	-	-	—
Gespriigte Torte	-	-	-	-	—
Paulanertorte	-	-	-	-	127
Kästentorte	-	-	-	-	128
Geschobene Torte	-	-	-	-	—
Gehackte Torte	-	-	-	-	129
Krachtorte	-	-	-	-	—
Lühnestorte	-	-	-	-	130
Mudeltorte	-	-	-	-	—
Abgeriebene Torte	-	-	-	-	131
Schwarze Brodtorte	-	-	-	-	—
Schwarze Brodtorte auf andere Art	-	-	-	-	132
Biskotentorte	-	-	-	-	—
Pomeranzentorte	-	-	-	-	—
Marzipantorte	-	-	-	-	133
Abgeschobene oder Glastorte	-	-	-	-	—

Von Strauben.

Milchrahmstrauben	-	-	-	-	134
Mandelstrauben	-	-	-	-	—
Mandelstrauben auf andere Art	-	-	-	-	135
Sermstrauben	-	-	-	-	—
Brandstrauben	-	-	-	-	—
Zuckerstrauben	-	-	-	-	136
Strauben von gerührtem Teig	-	-	-	-	—

Von Wandeln.

Fechtenwandeln	-	-	-	-	137
Semmelwandeln	-	-	-	-	—
Sermwandeln	-	-	-	-	—

	Seite
Butterwandelu -	138
Mandelwandelu	—
Erbfenwandelu -	—
Reiswandelu -	139
Mudelwandelu -	—
Biskotenwandelu	—
Biskotenwandelu auf andere Art	140
Markwandelu -	—
Brodwandelu	141
Milchrahmwandelu -	—
Blamascheewandelu -	142

Von Krapfen und anderen Gebäcken.

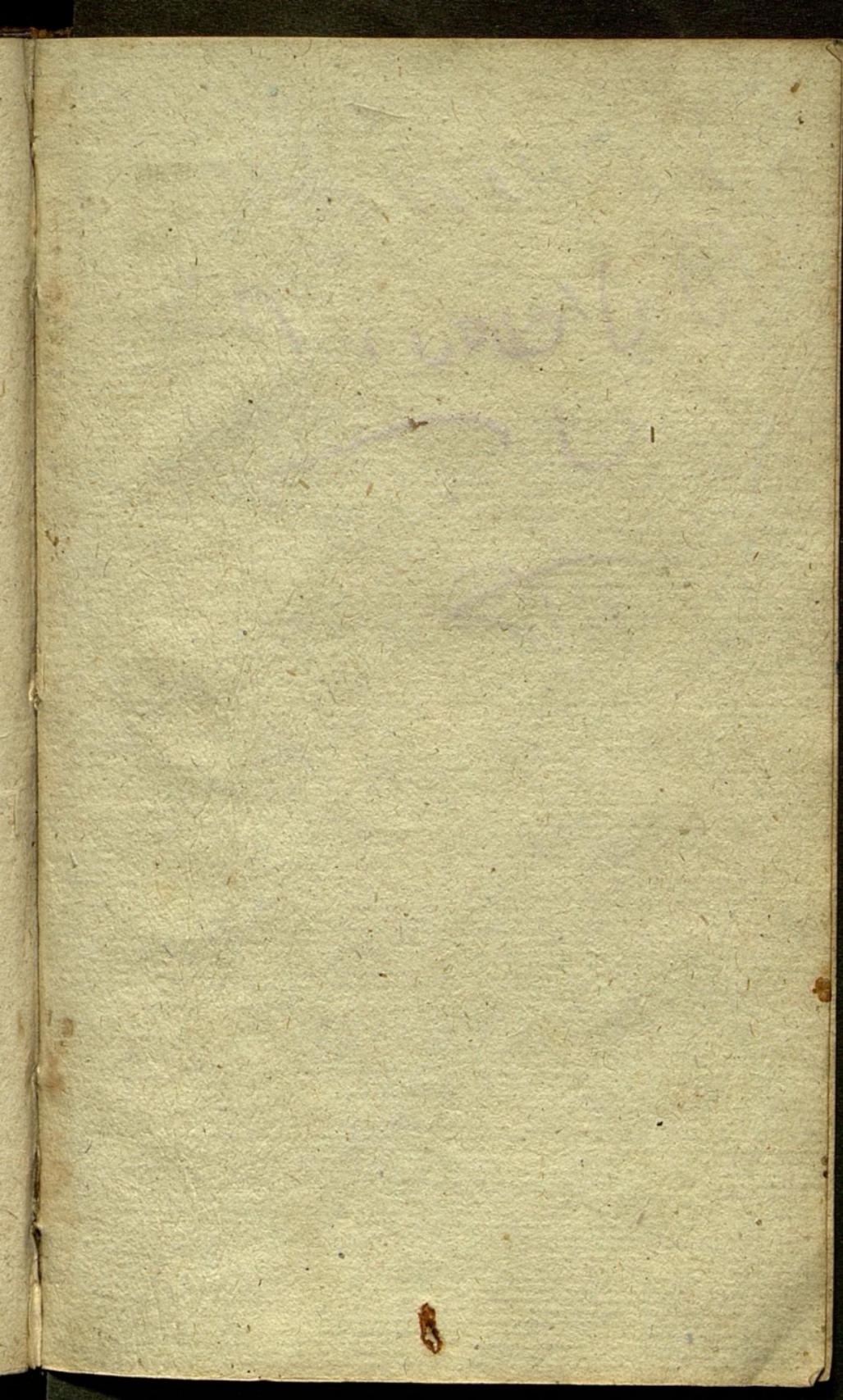
Milchrahmkrapfen -	143
Kalte Milchrahmkrapfen -	—
Kranzelkrapfen -	—
Germkrapfen -	144
Schlickkrapfen von Krebsen -	—
Krapfen von französischen Teig -	145
Spießkrapfen -	—
Spießkrapfen auf andere Art -	146
Sprizkrapfen -	—
Bauernkrapfen -	—
Bauernkrapfen auf andere Art -	—
Rohrkrapfen -	147
Krebskrapfeln -	—
Häfenkrapfen -	—
Brügelkrapfen	148
Büchfenkrapfen -	—
Briefkrapfeln -	149
Faschingkrapfen -	—
Güsse Waffen -	—

Bermwaffen - - - - -	150
Mandelwaffen - - - - -	—
Mandelmusch - - - - -	151
Gewürzte Lebzelten - - - - -	—
Muskazonerlebzelten - - - - -	—
Gute Mandellebzelten - - - - -	152
Kleines zwiebackenes Brod - - - - -	—
Mandelbögen - - - - -	—
Mandelbögen auf andere Art - - - - -	153
Gehackte Mandelbögen - - - - -	—
Glatte Mandelbögen - - - - -	154
Ruchelopsen (Eugelhopf) - - - - -	—
Ruchelopsen auf andere Art - - - - -	155
Gefüllte Maurachen - - - - -	—
Fingerhollahüppen - - - - -	—
Chokoladehollahüppen - - - - -	156
Diskoten - - - - -	—
Mandelschiffeln - - - - -	157
Limonienschiffeln - - - - -	—
Nüsse und Kastanien zu machen - - - - -	—
Marzipan - - - - -	158

Von Eingefottenen und Sulzen.

Eingefottene Weichseln - - - - -	—
Eingefottene Ribisel - - - - -	159
Himbeerfaft - - - - -	—
Kornblumensaft - - - - -	—
Brunngreßsulz - - - - -	160
Gesulzte Milch - - - - -	—
Erdbeeren zu machen - - - - -	161
Grünes Laub zu machen - - - - -	—

	Seite
Sitronensulz - - - - -	161
Himbeer einzumachen - - - - -	162
Ugras einzumachen - - - - -	—
Marillenspalten einzumachen - - - - -	163
Eingemachte Feigen - - - - -	—
Rittenspalten einzumachen - - - - -	—
Pfirsiche einzumachen - - - - -	—
Kirschen sauer einzumachen - - - - -	164



of rain, etc.

of rain, etc.

of rain, etc.

of rain, etc.

5-
L

