

N. 365. Tragant-Eys zu machen.

Nimm klein-gestossenen Tragant, rühre ihn mit Rosen-Wasser, oder frischen Wasser schön glat ab, wie ein dinnes Rinds-Röcherl, laß ihn stehen, daß der Tragant wohl zergethet, drucke ihn durch ein Tüchel, und rühre zweymal durch, gib gefähten Zucker darein, daß so dick ist, wie ein Gries-Roch. Dieses Eys wird einen Tag zuvor gemachet, damit der Zucker wohl zergethet, wann man es aufstreichen will auf die Torten, so setze es in ein heißes Wasser, läßt sich desto besser streichen.

Sechster Absatz.

Von unterschiedlichen Backereyen, wie auch aufgeloffenen Röchen, und eingemachten Sachen.

N. 366. Gefüllte abgetriebene Gerben-Kräpfeln.

Für 20. Kräpfeln nim 7. Loth Schmalz, 8. Loth Butter, in einen Weidling gericht, schön pfläumig abgerühret ein halbe Stund, schlage nach und nach 9. Eyer-Dotter darein, 3. Löffel gewässerte Gerben, 6. Löffel süße Milch, gib Achtung, daß nicht

zu=

zusammen lauffet, wäge 15. Loth Mund-
Mehl, ein wenig gesalzen, und so viel ge-
rühret, daß untereinander kommet, nimm
ein sauberes Papier, oder flaches Torten-
Blech, richte von diesem ein Löffel-voll da-
rauf, mache in der Mitten ein Grübel,
fülle es mit Weinberln, oder was beliebt,
streiche es mit einem Messer schön rund
zusammen in die Höhe, schmiere es mit ab-
geschlagenem Eyer-Klar, mit Zucker ver-
mischt, setze es in ein warmes Ort, laß
aufgehen, aber nicht zu viel, backe es in
einer gleichen Hitz; können auch vor dem
Backen mit geschnittenen Mandeln bestreuet
werden.

N. 367. Gerben-Kräpfeln auf andere Art.

Bereite ein Pfund Mehl auf die Tafel,
nimm in einen Hasen 3. Eyer und 3. Dot-
ter, ein halb Seitel Milchreim, 2. Löffel
gewässerte Gerben, rühre es untereinander
ab, salze, und mache den Taig an, nicht
gar zu vest, nimm ein halb Pfund gewas-
chenen Butter, treibe den Taig aus, schla-
ge den ausgetriebenen Butter auf die hal-
be Flecken, wie einen andern Butter-Taig,
drey- oder viermal geschlagen, ohne Ra-
sten, hernach treib den Taig halben Finger

Dick aus, bereite ein groß Glas, den Taig ausgestochen, fülle denselben mit gedünsten Weinberln, klein-geschnittene Mandeln, mit Zucker und Zimmet vermischet, mache den Deckel von ausgerädelttem Finger-breiten Taig, lege ihn herum, wie ein Schnecken, damit die Füll bedeckt wird, bestrichen mit Eyern, setze die Krapfen in die Wärme, laß schön aufgehen, auf einem flachen Blech gebacken, wie die vorigen.

N. 368. Brügel-Krapfen im Schmalz gebacken.

Nimm auf die Tafel ein Pfund Mund-Mehl, 10. Loth frischen Butter, darein blätlet geschnitten, ein halb Pfund gestossene Mandeln, so klein, wie das Mehl gestossen, zwey Loth Zimmet, ein Muscat-Nuß, ein halb Loth Nägerln, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, 1. Ey, 4. Dotter, ein Vierting gefähten Zucker. Erstlich thut man den Butter und das Mehl mit dem Walger wohl untereinander abarbeiten, hernach nimm die andern Sachen darzu, mache den Taig zusammen mit dem Rudel-Walger, treibe ihn Messer-Rucken dick aus, und abgerädelt, in der Länge und Breite, wie das
zu-

zugehörige Blech ist, richte in ein Haferl das Schmalz, so nicht gar zu heiß ist, binde den Taig auf das Blech, mit einem kleinen Spagat, schön gelblecht gebacken, warmer gezuckert, oder ein Eys darüber gemacht, nach Belieben.

N. 369. Der grosse Brügel-Krapfen.

Erstlich nimm ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln, ein halb Maß süßen Milchreim, 6. Eyer Dotter, 8. ganze Eyer, richte die gestossene Mandeln in einen sauberen Hasen, bereite ein halb Pfund gestossenen Zucker, ein halb Pfund schönes Mehl, und ein halb Pfund frischen zerlassenen Butter, mache mit dem Butter und aufgeschlagenen Eiern, mit dem süßen Milchreim abgerühret, den Taig an, nimm 2. Loth Zimmet, 1. Loth Nagerln, ein halb Loth Muscatblüh, 2. Muscatnüssen, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, ein wenig Imber, stosse oder schneide es groblecht, und alles unter den Taig vermischt. Der Taig muß in der Dicken seyn wie ein Gries-Roch, lasse ihn anziehen; wann er solte zu dick werden, giesse eine süße Milch nach, bestreiche hernach den zugehörigen Brügel mit Schmalz, mache ein

Papier herum, und mit Spagat umwickelt nur hervor, die Schnur nach der Länge, hernach um den Brügel-Rollen, ben dem Feuer gebraten, mit Schmalz begossen, bis er wohl warm wird, und faumet: nach diesem kan man anfangen zu begießen, unten eine Schüssel gesetzt, daß der Taig darein rinnt, und allzeit an einem Ort angefangen, und wohl umgedrähret, vornen an, und ganz fleber, daß du nicht weit herauf auf den Brügel kommest, sonst wird er nicht zipflet, und also gieß, bis daß es ein kleines Meigel wird, man kan auch den Taig, der herunter fallet, wieder nehmen zum Gießen; wann der Krapfen gar zu braun und durchsichtig wird, so halte still, und gieß die Lücken voller Taig an, und geschwind wieder gedrähet, daß sich der Taig ausschnellet. Unter das letzte Meigel Taig stosse eine gute Hand-voll Mandeln, und mische es darunter, wie auch ein wenig gefähten Zucker, mache Knöpfel daraus, stecke es in ein Zimmet in die beeden Derter herum, mache ein schönes Eys, und damit bestreichen; wann er schön gelb gebraten ist, ziehe ihn auf einen Bolster ab, die lange
Schnur

Schnur zum ersten, hernach erst die runde, so löst er sich ab.

N. 370. Spieß-Krapfeln im Schmalz gebacken.

Erstlich nimm ein halb Pfund Mund-Mehl, ein Viertling schön klein-gestossenen und gefähten Zucker, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, Zimmet, Nüßgerln, Muscatblüh, klein gestossen, um ein Kreuzer Butter, fünf Eyer-Dotter, und 2. Löffel Milchreim, mache den Taig zusammen, und in der Dicken eines Messer-Rucken ausgewalgt, lege ihn auf das bewusste Blech, daß er just zusammen gehet, binde ihn mit einem Spagat schön ringlet zusammen, backe sie ganz kühl in dem Schmalz aus einem Hasen, daß sie schön auflauffen, wohl gezuckert, und auf die Tafel geben.

N. 371. Gerben-Krapfen.

Erstlich nim 1. Pfund laulechtes Mund-Mehl in einen Weidling, ein Viertling frischen zerlassenen Butter, 10. Eyer-Dotter, drey Löffel gewässerte Gerben, ein halb Seitel laulechte Milch, rühre es untereinander ab, und mache mit diesem den Taig an, schlag ihn wohl ab, und gesal-

zen, nimm ihn auf ein Rudel-Bret, und abgewürkt, treibe ihn Finger-dick aus, nimm ein grosses Glas, oder den darzu gehörigen blechernen Model, drucke die Krapfen aus, lege es auf ein gemehligtes Tuch, und auf ein Bret schön aufgehen lassen, zugedeckt; richte unterdessen ein Schmalz in eine breite Pfann, aber nicht gar zu heiß, lege die Krapfen darein, langsam gebacken, zugedeckt, gib's warmer, und gezuckert.

N. 372. Gerben = Krapfen auf andere Art.

Bereite in einen Weidling drey Pfund Mund-Mehl, das gefähet ist, mache ein Dämpfel mit 3. Löffel gewässerten Gerben, und 6. Löffel laulechte Milch, setze es warm, daß es aufsteiget, nimm 20. Loth frischen, oder gesalzenen Butter, laß ihn zergehen, und abgeseihet in ein Haferl, damit die Säure wegkommet, schlag darein 20. Eyer-Dotter, 3. Löffel Gerben, und ein Seitel laulechte Milch, mache mit diesem den Taig an, und wohl abgeschlagen, gesalzen. Mache die Krapfen auf die vorige Art, und langsam gebacken.

N. 373. Gugelhopf zu machen.

Zu einem grossen Gugelhopf nimm in
ei-

einen Weidling 3. Vierting Butter, oder Schmalz, dieses schön pfläumig abgetrieben, rühre darein 8. Eyer, und 16. Dotter, wohl verrühret, 4. Löffel Gerben, die nicht bitter ist, 1. Seitel Milch, anderthalb Pfund gefähtes Mund = Mehl, gesalzen, ein wenig gewaschene Weinberln, schlage den Zaig wohl ab, bestreiche den darzu gehörigen Model mit Schmalz, fülle den Model halb voll an, laß ihn gemach in einem warmen Ort aufgehen, bis der Modell voll ist; backe ihn in einer gleichen Ofen, und gib ihn gezuckert zur Tafel.

N. 374. Gugelhopf auf andere Art.

Nimm in einen Weidling 1. halb Pfund frisches Schmalz, dieses schön pfläumig abgetrieben, bereite unterdessen in ein Haferl 16. Eyer = Dotter, 3. Löffel gute Gerben, 1. Seitel füße Milch, sprittle es alles untereinander ab, rühre es in das abgetriebene Schmalz nach und nach darein, nimm 1. Pfund Mund = Mehl darein gewührt; wann es beliebig ist, gewaschene Weinberln, klein = geschnittenen Citronat, gesalzen, und schlage den Zaig wohl ab, daß er sich vom Löffel schält, bestreiche den darzu gehörigen Model mit Schmalz, fül-

le denselben halben Theil an , laß ihn in einem warmen Ort gemach aufgehen, übersstreue ihn mit klein = geschnittenen Mandeln, und gebacken.

N. 275. Gugelhopf auf andere Manier.

Nimm ein halb Pund frischen Butter in einen Weidling , treibe denselben schön pfläumig ab , nimm darein 20. Eyer = Dotter, einen nach den andern, wohl verrührt, rühre auch gemach darein 4. Löffel gute, süsse, oder gewässerte Gerben, ein halb Seitel Milchreim, in der Wärme gehalten, damit der Butter nicht zusammen lauffet, nimm ein Pfund Mund = Mehl, gesalzen, den Taig angemacht, bestreiche den darzu gehörigen Model, halben Theil angefüllt, laß ihn, wie gebräuchlich ist, in einem warmen Ort aufgehen, und schön gebacken.

N. 376. Krebs = Gugelhopf.

Zu einem Gugelhopf treibe anderthhalb Viertling guten Krebs = Butter ab in einem Weidling , rühre nach und nach darein sechs Eyer und 12. Dotter, schön pfläumig abgetrieben, auch darein ein halb Seitel laulechte Milch, drey Löffel Gerben, dieses wohl abgerühret, nimm 5. Viertling Mund = Mehl darein, den Taig wohl abge-

ge =

gerühret, gesalzen, und bestreiche den darzu gehörigen Model, fülle ihn mit dem Taig halb voll an, und laß ihn in einem warmen Ort aufgehen, bis daß der Model voll ist, hernach gebacken.

N. 377. Gerben = Strauben.

Bereite ein Seitel Milchreim, lasse ihn warm werden, rühr ihn wohl ab, nimm darein 6. Eyer-Dotter, und 4. ganze Eyer, 2. Löffel gute Gerben, dieses untereinander abgerühret; bereite in einem Weidling gutes Mund-Mehl, so viel du vermeinst, daß es genug ist, brösle um 3. Kreuzer Butter darein, gieß das Abgetriebene darein, mach den Taig, salze ihn, und mach denselben in der Dicken, damit er durch den gewöhnlichen Strauben-Löffel lauffet; backe die Strauben schön langsam in dem Schmalz, gibß warmer und gezuckert.

N. 378. Mandel-Bögen auf die Torten.

Zu 12. Bögen nimm eine messingene Pfann, ein halb Pfund Zucker, und ein halb Seitel Wasser, laß es wohl dick einsieden, bereite ein halb Pfund klein-geschnittene Mandeln, ein Viertel klein und gestiftelt geschnitten, rühr die klein-geschnittenen erstlich in den gesottenen Zucker, laß
es

es wohl einsieden, und öfters gerührt, damit sie sich nicht anbrennen; auf die lezt rühre auch die andern Mandeln darein, von 2. Eiern die Klar, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, bestreiche die darzu gehörige blecherne Bögen mit Schmalz, schneide Oblaten in der Grösse, damit sie die Bögen überdecken, streich es an mit Eyer-Klar, damit man sie biegen kan, streiche die Mandel-Füll darauf schön dick, hernach langsam gebacken, mache ein- oder zweyerley Eys, mit Pistazen oder Citronat bestreuet, laß anziehen, bis das Eys hart wird, richte es auf die Torten schön hoch auf, siede aber vorhero mit Wasser einen Zucker schön braun, dunke die Derter im heissen Zucker ein, und aufgebogen doppelt aufeinander, so halten sie gut.

N. 379. Zucker-Strauben.

Bereite ein gutes Mund-Mehl, darnach man viel machen will, in einen Weidling, mache den Taig an mit süsser Milch, nimm Eyer-Klar, und rühre es wohl vorhero ab, schütte es in den Taig, nimm auch so viel gefähten Zucker, damit der Taig süß gemachet wird, gesalzen, und mache ihn
in

in der rechten Dicken, damit er durch das gewöhnliche Zucker = Strauben = Trächterl lauffet, schön weiß gebacken, und als warmer über den Rudel = Walger gebogen.

N. 380. Zucker = Strauben auf andere Art.

Bereite ein gutes Mund = Mehl in ein Haferl, treib es mit kalter Milch ab, nimm schön klein = gestossene Mandeln darunter, ein wenig Rosen = Wasser, gefähten Zucker, und den Teig wohl abgeschlagen, nimm von Eiern die Klar, für ein Strauben ein Eier = Klar, gebacken, und auf die Art gemacht wie die vorigen.

N. 381. Brand = Strauben mit Wein.

Bereite ein gutes Mund = Mehl in ein Haferl, setze es warm, nimm Wein und Schmalz in eine Pfann, laß untereinander sieden, gieß es in das Mehl, und mache den Teig an, gesalzen, schlage ihn wol ab, daß er schön glat wird, bereite zu einer Strauben ein Ey, und ein halben Dotter, mache den Teig in der Dicken, damit er durch den darzu gehörigen Strauben = Löffel lauffe, gebacken schön rösch aus dem Schmalz, gezuckert, und auf die Tafel geben.

N. 382. Milchreim = Strauben.

Erstlich nimm Milchreim und Eier, eines

nes so viel, als das andere, rühre es wol untereinander ab, bereite ein schönes Mund-Mehl, und mache mit diesem Abgerührten den Taig an, gesalzen, und mache ihn in der Dicken, wie den vorigen, damit er durch den Strauben-Löffel lauffet, schön röset aus dem heißen Schmalz gebacken.

N. 383. Milchreim-Kränzel.

Bereite ein halb Pfund Mund-Mehl auf die Tafel, gieß ein Seitel guten Milchreim daran, mache den Taig mit einem Messer zusammen, gesalzen, würge ihn hernach mit dem Walger ab, daß er schön glat wird; alsdann walge ihn, Messer-Rücken-dick ausgetrieben, und schlage ihn einmal zusammen, treibe ihn wieder aus, und drücke mit einem Gläsel Flecken daraus, steche mit einem Finger-Nut, oder Strauben-Löffel die Fleckel durch, fülle es mit eingemachten Salsen, lege wieder einen Deckel darauf, durchgestochen, schön gebacken im Schmalz, die Pfann im Backen geriglet, damit sie schön auslauffen. Sie können auch ungefüllt gemacht werden.

N. 384. Milchreim-Kräpfeln.

Nimm ein Seitel Milchreim in ein Rein, lege Nuß-großes Schmalz darein, laß un-
ter-

tereinander zergehen, hernach nimm 5. Loth-Löffel gefähte Stärk, und 11. Löffel Mehl, rühre es darein, und setz es auf die Glut, wohl abgetrüknet, damit es ein zäher Taig wird, rühre darein halben Theil ganze Eyer, und so viel Dotter, gesalzen, nimm den Taig auf einen bestrichenen Teller, mache Ruß-grosse Kräpfeln in das heisse Schmalz, und schön langsam gebacken.

N. 385. Milchreim-Strauben anderer Art.

Bereite 1. Seitel guten süßen Milchreim, 14. Loth frischen Butter darein, laß es in einer Reim miteinander aufsteden, hernach rühre 18. Loth Mund-Mehl darein, laß es mit stäten Rühren auf der Glut wohl abtrüknen, gesalzen, und darein gerührt 10. Eyer-Dotter, mache ihn in der Dicken, damit er durch den Strauben-Löffel lauffet; backe es schön gelb und laß den Taig nicht lang stehen, sonst werden die Strauben zäh, gibß warmer, und gezuckert auf die Tafel.

N. 386. Gute Grumme Ripfel zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mund-Mehl auf die gewöhnliche Tafel, 12. Loth Butter blätlet darein geschnitten, mit dem Rüssel-Walger abgearbeitet; bereite in ein
Ha-

Haserl ein Ey, und 2. Dotter, 2. Löffel gute Gerben, fünf Löffel Milchreim, mache mit diesem den Taig an, ausgetrieben, und mache dreyeckete Flecken, gerädelt mit dem Krapfen-Rädel, füll es mit gedünsten Weinberln, Zibeben, geschnittenen Mandeln, Citronat, Zimmet, und mit Zucker vermisch; rolle es zusammen, in Form eines krummen Ripsfels. Es kan auch, wann es beliebig ist, ein andere gute Füll genommen werden: bestreue die Ripsfeln mit Eyern, richte es auf ein Torten-Blech, und laß in einem warmen Ort gemach gehen, backe es hernach in einer gemachten Niz, mache ein weisses Zucker-Eys, bestreue es mit Aneiß, setze es wieder in Back-Ofen, damit es anziehet, und hart wird.

N. 387. Brand-Krapfen.

Nimm in ein Rein Wasser, laß sieden, lege Schmalz darein, darnach man viel Krapfen machen will, rühre gutes gesähtes Mund-Mehl darein, und trükne den Taig auf der Glut wohl ab, und gerührt, laß ihn auskühlen, und rühre zu 2. Krapfen ein Ey darein, gesalzen, und mache es mit einem Löffel in das heisse Schmalz,
schön

schön langsam gebacken. Von diesem Taig kan man auch die Spriz = Strauben machen; den Taig fülle in eine zinnerne Spritzen, mit dem Stern in das heisse Schmalz schön krumm gespritzt, gezuckert, und auf die Tafel geben.

N. 388. Brand-Krapfen auf andere Art.

Bereite eine gute Milch, lege frischen Butter darein, und laß in einer Keim siededen, rühre darein schönes Mund = Mehl, und mache den Taig auf einer Glut an, wohl abgerühret, und abgetrüknet auf dem Feuer, daß er keine Knopern bekommet, laß ihn auskühlen; rühre so viel ganze Eyer, auch so viel Eyer = Dotter darein, daß er die rechte Dicken bekommt, gesalzen; backe es in einem nicht gar zu heissen Schmalz, Kräpfeln, oder Spriz = Strauben, wie es beliebig ist.

N. 389. Mandel-Maultaschen.

Erstlich nimm ein Pfund Mehl, gefäht, und auf die gewöhnliche Pastetten = Tafel gericht, bereite in ein Haferl 2. ganze Eyer und 3. Dotter, 1. Löffel Milchreim, 2. Löffel Wein, 3. Löffel Wasser, salze das Mehl, und mache mit diesem Abgerührten den Taig schön lind an, und wohl abgeschla-

P

gen,

gen, lasse ihn rasten; unterdessen bereite ein Pfund Butter, sauber gewaschen, ausgetrieben, und abgetrüknet, treibe den Zaig aus, und schlage den Butter auf den halben Zaig, schlage den andern darüber, und mache ihn wie den Butter-Zaig, drey-mal ausgetrieben, aber allzeit ein wenig rasten lassen, und wieder dreyfach geschlagen, es sene dann, es wurde ein grösserer Zaig gemacht, alsdann kan er vierfach geschlagen werden. Nichte vorhero ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln in einen Weidling, anderthhalb Vierting gefähten Zucker, 8. ganze Eyer, und 14. Dotter nach und nach in die Mandeln gerühret eine ganze Stund; auf die lezt kleingeschnittene Lemoni-Schäler darein, treibe den Zaig aus kleinen Messer-Rucken dick, radle ihn mit dem Krapfen-Radel vierecket, oder langlechte Flecken, füll es mit der abgetriebenen Mandel-Füll, und leg es dreyfach übereinander, richte es auf ein Blech, bestrichen mit Ethern, und gebacken; sie werden schön pfläumig. Man kan auch ein Zucker-Eys hernach darüber machen, mit Pistazi bestreuet.

N. 390 Mandel-Maultaschen anderer Art.

Nimm 1. Pfund Mund-Mehl, 1. Pfund frischen Butter blätlet darein geschnitten, mit dem Walger abgearbeitet, hernach 16. Eyer-Dotter, und 8. Löffel voll Wein; mit diesem den Taig angemachet, mit dem Rudel-Walger treibe ihn aus, und schlag ihn zweymal vierfach zusammen, hernach schneide 64. Stückeln, treibe ein jedes schön dinn und vierecket aus, in der Grösse eines kleinen Tellers, bereite die Füll, wie zu denen vorbemeldten; alsdann legt man das schmalere Theil über die Mandeln, und das andere etwas mehrer als halb darüber, abgeradelt, bestrichen mit Ehern, mit gefähten Zucker bestreuet, und schön langsam gebacken.

N. 391. Aufgeloffene Aepfel-Blatten.

Erstlich röste ein Mund-Mehl im Schmalz, darnach man viel Taig brauchet, aber nicht viel Schmalz genommen, mische halben Theil ungeröstes Mund-Mehl darunter, mache den Taig mit kaltem Wein an, und mit abgeschlagener Eyer-Klar, gezuckert, und ein wenig gesalzen, daß er die rechte Dicken bekommet, schneide von grossen Aepfeln die Blat-

ten, den Kern in der Mitten ausgestochen, kehre es in dem Taig um, und schön resch gebacken; sie lauffen hoch auf, gezuckert, und auf die Tafel geben.

N. 392. Gebackene Rosen.

Nimm ein schönes Mund = Mehl in ein Reinel, mit gefähten Zucker und ein wenig Salz vermischet, mit gutem Wein den Taig angemachet in der rechten Dicken, wie ein Strauben-Taig; nimm Rosen, die nicht gar ausgeschloffen seynd, steche den Großen heraus, und das Grüne weg, dunke es in den Taig, und backe es im heißen Schmalz; beutle es bey denen Stengeln, daß sie schön auslauffen, gibß warmer und gezuckert auf die Tafel.

N. 393. Gebackene Weichseln, oder Kerschen.

Bereite schöne frische Weichseln, binde es in kleine Büscheln zusammen, nimm ein gutes Mund = Mehl in einen Weidling, darnach man viel machen will; mache den Taig mit weißem Bier, oder Wein und Eyern, in der Dicken wie ein Strauben-Taig an, gesalzen; wann es beliebig ist, ein wenig gefähten Zucker: kehre die Weichseln oder Kerschen in diesem Taig um, und schön resch gebacken.

N. 394.

N. 394. Gebackenen Zoller.

Bereite ein gutes durchgefähtes Mund= Mehl in einen Weidling, ein wenig gesalzen, mache den Taig mit weissem Bier, oder Milch und Eyern an, in der rechten Dicken, nimm saubern, und nicht gar zu viel ausgeblühten Holler, kehre ihn in dem angemachten Taig um, bereite ein Schmalz, oder gutes Feisten, backe ihn schön röset, und die Pfann gebeutlet, damit er schön kraust wird, hernach gezuckert, auf die Tafel geben.

N. 395. Gebackenen Salvey, oder Frauen= Blättel.

Nimm in ein Reinel süsse Milch, lege ein wenig Schmalz oder Butter darein, und laß sieden, rühre ein gutes Mund= Mehl darein, in der Dicken, wie ein Brand= Taig, trükne den Taig auf der Glut wohl ab, lasse ihn auskühlen, rühre Eyer darein, und gesalzen; mache ihn in der Dicken, wie einen dünnen Strauben= Taig, kehre die Blättlein in diesem Taig um, und schön langsam backen. Man kan auch Kerschen und Weichseln in diesem Taig backen.

N. 396 Bayren-Krapfen.

Erstlich nimm 3. Vierting geschälte Mandeln, lege es in ein frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben, schneide einen jeden Mandel zu 6. Theilen, gewürffelt, alsdann nimm drey Vierting gefähten Zucker in ein Haserl, schlage darein 3. ganze Eyer, und 2. Dotter, 3. Viertelstund abgerührt, hernach nimm die geschnittene Mandeln, und ein halb Pfund Mund-Mehl, mache den Taig an, so viel gerühret, daß es untereinander kommet; mache runde Zelten auf die Oblaten, lege obenauf 4. geschälte Mandel-Kern, backe es schön gelblecht in einer Torten-Pfann, oder Back-Ofen, mache ein Zucker-Eys, mit diesem angestrichen, setze es wieder in den Ofen, daß sie anziehen, und das Eys hart wird.

N. 397. Eyer-Roch.

Nimm Schmalz, und Mund-Mehl, mache ein weißes Einbrenn, schön dick, rühre es mit siedender Milch schön glatt ab, daß es ein dickes Roch wird, laß auskühlen, schlage für eine Person ein Ey daran, gesalzen; wird es für ein Haupt-Speis gegeben, so kan man mehrere Eyer nehmen,
bes

bestreiche eine Pfann oder Eyer-Schmalz-Reinel, und backe es im Ofen.

N. 398. Rinds-Roch.

Mache es wie das vorige, anstatt des Schmalz nimm Butter, die Einbrenn etwas dünner gemacht, mit siedender Milch glat abgetrieben, in der rechten Dicken gemachet, laß auffieden, und gesalzen.

N. 399. Rinds-Roch auf andere Manier.

Dieses wird gemachet wie das vorige; man nimmt etliche Eyer, und zwey Theil Dotter, Zucker nach Belieben, gesalzen, in eine bestrichene Rein geschüttet, 3. Viertelstund gebacken, und gezuckert auf den Tisch geben. Man kan es auch in grossen kupfernen Schüsseln auf die Tafel geben.

N. 400. Aufgeloffenes Rinds-Roch.

Nimm ein gutes Mund-Mehl, treibe es mit kalter Milch schön dünn ab, setze es auf eine Glut, und rühre es beständig um, damit es nicht knoppert wird, laß auffieden; setze es hernach in ein kaltes Ort, damit es völlig auskühlet, treibe einen frischen Butter ab, schlage 2. oder 3. ganze Eyer-Dotter darein, wohl verrühret; wann das Roch auskühlet ist, darein gerühret, gezuckert, und in eine kupferne Schüssel, die

bestrichen ist, geschüttet, unten und oben Blut, und schön gebacken.

N. 401. Abgetriebenes Gries-Roch.

Laß die Milch sieden, rühr den Gries darein, laß aufsieden, schütte es in ein anderes Geschirz, damit es völlig auskühlet, treibe Schmalz ab, Eyer daran, eines nach dem andern, wann das Roch auskühlt ist, darein gerühret, gesalzen, und gebacken wie das Eyer-Roch.

N. 402. Apfel-Roch.

Nimm Apfel, diese werden geschält, und zu vier Theilen geschnitten, siede es im Wasser, und ein wenig Wein, hernach werden sie durchgetrieben in einen Durchschlag, laß es kalt werden, treib gutes Schmalz oder Butter schön pfläumig ab, rühr ganze Eyer und so viel Dotter darein, wie auch geriebene Semmel-Bröseln, und das auskühlte Roch, Zucker, gesähten Zimmet, und Weinberln, ein halbe Stund abgerühret; bestreich die Reisel oder Pfann, darein geschüttet, und gebacken.

N. 403. Apfel-Roch auf andere Art.

Bereite ansäuerlete Apfel, diese werden schön weich gebraten, hernach schäl das
Wei-

Weiche herunter, treibe es durch; nimm frischen Butter, treibe ihn schön pfläumig ab, rühre darein Eyer-Dotter, ein wenig klein-gestossene Mandeln, und die durchgetriebene Aepfel von einer Lemoni, die Schäler klein geschnitten, wie auch den Saft darein gedruckt, gezuckert nach Belieben; rühre es eine ganze Stund, nimm von denen Eiern halben Theil die Klar, saumet aufgerühret, nach und nach darein verrührt, so wird es schön pfläumig; bestreich eine Schüssel mit Butter, das abgetriebene Koch darein gericht, eine ganze Stund schön langsam gebacken; es zerschraheth schön, und gehet hoch auf.

N. 404. Wein-Koch.

Nimm in eine breite Reine gutes Schmalz, laß es nicht gar zu heiß werden; bereite klein-geriebene und gefähte Semmel-Bröseln, röste es schön gelblecht, lasse unterdessen zwey Theil Wein, und ein Theil Wasser untereinander sieden, und in die geröste Semmel-Bröseln gegossen, mit diesem abgerührt, wie ein Kinds-Koch, laß es wohl aufsieden, und gut gezuckert, laß es auskühlen, treibe einen Butter schön pfläumig ab, rühre Eyer, und so viel Dotter

darein, eines nach dem andern verrührt, wann das Koch kalt ist, darein abgerühret; nimm Weinberln, und gefähten Zimmet, eine halbe Stund abgetrieben, fülle es in die Keinel, oder bestrichene Schüssel, und schön langsam gebacken.

N. 405. Wein-Koch auf bessere Art.

Nimm Biscoten, zerbriche sie, richte es in ein Keinel, laß einen guten Wein sieden, giesse ihn daran, laß es wohl untereinander sieden, abgerühret, und durchgetrieben; treibe einen frischen Butter ab, etliche Eyer-Dotter darein gerühret, wann dann das Koch auskühlt ist, gezuckert nach Belieben. Man kan es auch ohne Butter abgetrieben geben, mit Eyer-Dottern, gezuckert, und gibs auf die Tafel.

N. 406. Reiß-Koch.

Erstlich nim so viel süße Milch und Reiß, als man vonnöthen hat, laß die Milch sieden, und den Reiß darein, laß ihn wohl weich sieden, hernach im Mörser klein gestossen; treibe einen Butter schön pfläumig ab, rühre darein Eyer-Dotter, einen nach dem andern, auch den gestossenen Reiß, ein wenig klein-gestossene Mandeln, um zwey Pfening geweikte und gestossene Sem-

Semmeln, gezuckert nach Belieben, rühre es 3. Viertelstund ab; auf die lezt nimm klein-geschnittenen Citronat, wie auch Lemoni-Schäler, darunter abgerühret, bestreiche eine kupferne Schüssel, oder Rein, richte das abgetriebene Koch darein, und schön langsam gebacken.

N. 407. Reiß-Koch auf andere Art.

Erstlich bereite einen guten Reiß, stosse ihn klein, und durchgefäht, wie ein Mehl, laß eine süße Milch sieden, rühre den durchgefähten Reiß darein, laß es sieden, wie ein Koch, hernach setze es in ein kaltes Ort, damit es auskühlt, treibe einen Bier-ting Butter ab in einen Weidling, 3. Eyer, und 8. Dotter darein verrührt, nim den auskühlten Reiß darunter, gefähten Zucker, und Lemoni-Schäler klein geschnitten, treibe es eine gute halbe Stund ab, richte es in eine bestrichene Pasteten-Schüssel, setze es in eine bestrichene Pasteten-Schüssel, setze es in eine Torten-Pfann, mache unten und oben Glut, damit es schön auflauffet; wann es gebacken ist, bestreue es mit Zimmet und Zucker.

N. 408. Gebackenen Reiß.

Nimm in eine Rein oder Kessel eine gute
te

te Milch, laß sieden, und bereite sauber geklaubten, und gewaschenen Reis, darein gerührt, laß ihn wohl dick einsieden, und recht gesalzen, nimm ein sauberes Rudebret, eingemehlbigt, streiche den Reis darauf 2. Finger dick, laß ihn über Nacht auskühlen, schneide Finger-lange Strizeln, kehre es im Mehl um, und backe es im heißen Schmalz schön gelblecht; mache eine Pohlische Suppen, mit Weinberln und Zibeben, wann der Reis angericht ist, gieße es darüber.

N. 409. Aufgeloffenen Reis.

Bereite Milch, so viel man vonnöthen hat, laß es in einer Rein sieden, nimm gewaschenen Reis, und laß ihn darinn weich sieden, alsdann laß ihn auskühlen, treibe Schmalz schön pfläumig ab, rühre Eyer darein, eines nach dem andern wohl verrührt, wann der Reis kalt ist, darein verrührt, gesalzen, daß er recht ist, nimm Weinberln, und gefähten Zimmet darunter, ein Viertelstund abgetrieben; richte ihn in eine bestrichene Rein, oder Pfann, mache unten und oben Blut, oder im Back-Ofen gebacken, daß er schön auflauffet.

N. 410. Gewürmeltes Schmalz: Koch.

Wann man ein Schmalz oder Butter aussiedet, nimm vorhero ein Hefen, und ein gutes Mund-Mehl, treibe es ab mit süßer Milch, wie einen Mehl-Schmarren, nimm ganze Eyer, vorhero wohl abgerühret, und darein geschütt, gesalzen, und den Taig abgerührt, daß er schön glat wird; wann das Schmalz oder Butter siedet, so laß es Strohalm dick darein rinnen, und gerührt, daß es schön gewürmlet wird, laß einen Sud aufthun, hernach durchgeseihet, damit das Schmalz wegkommt, schütte es in eine Klein, damit es reimlet wird, und Blut darunter gemacht.

N. 411. Hirschbrein: Koch.

Siede den Brein in einer guten Milch schön dick, treibe ihn durch, und laß ihn auskühlen; auf eine grosse Schüssel nimm einen Viertling frischen Butter in einen Weidling, diesen schön pfläumig abgetrieben, 2. Eyer, und 6. Dotter darein gerührt, 1. Stund abgetrieben, und gezuckert; laß die lezt von einer Lemoni den Saft darein gedruckt, richte es in eine bestrichene Pasteten-Schüssel, und gebacken.

N. 412.

N. 412. Schmalz-Koch vom Griesß.

Laß erstlich ein Schmalz heiß werden, hernach röste einen Griesß, bis er schön gelblecht wird, gieß eine siedende Milch daran, daß es schön dick wird, nimm etliche Eyer-Dotter, gesalzen, ein wenig Milchreim, abgetriebenen Safran, schlags untereinander ab, schütt es darüber, mache unten und oben Glut, daß es schöne Reimeln bekommet, angericht, die Reimeln obenauf gelegt, und gezuckert.

N. 413. Krebs-Koch.

Zu einer grossen Schüssel nim 25. Krebsen, diese werden in Wein und Wasser übersotten, die Schweiffeln ausgelöst, und klein gehakt, daß stinkende Uederl weggethan, und die Schäler klein gestossen, hernach frischen Butter darunter, mache einen guten Krebs-Butter, nimm 15. lebendige Krebsen, ziehe ihnen die stinkende Uederl weg, stosse sie in einem Mörser schön klein, gieß ein Seitel Milch daran, und seihe es durch ein Tisch-Serviet, schlage 3. Eyer darein, in ein Reimel geschütt, auf die Glut gesetzt, laß es zusammen lauffen zu einem Topfen, das Wasser weggesiehet, und in dem Mörser den Topfen gestos-

stossen, auch um 2. Pfening Semmel in Milch geweicht, darunter treibe einen Bier-
 ting Krebs-Butter ab in einem Weidling,
 darein gerühret 4. ganze Eyer, und 8.
 Dotter, einen nach dem andern, 1. Bier-
 ting klein-gestossene Mandeln, ein Viertel-
 stund gerühret, nimm den gestossenen To-
 pfen, und geweiktes Brod, wie auch die
 klein-geschnittene Krebs-Schweiffeln dar-
 ein, und noch eine halbe Stund abgetrie-
 ben; bereite klein-geschnittene Lemoni-
 Schäler, Zucker nach Belieben, Muscat-
 Blühe, bestreiche eine Schüssel mit samt
 dem Raif mit Butter, richte das Abge-
 rührte darein, und langsam gebacken in
 einer Torten-Pfann oder Back-Ofen,
 hernach gezuckert.

N. 414. Krebs-Roch auf andere Art.

Nimm dreyszig Krebsen, übersiede solche
 im Salz-Wasser, löse die Schweiffeln und
 Scheren aus, das schwarze Lederl wegge-
 than, stosse es klein in einem Mörser, gies-
 se 3. Seitel gute Milch daran, und treibe
 es durch einen Durchschlag, hernach rüh-
 re darein 2. Eyer, und 2. Dotter, wohl
 untereinander abgesprittlet, setze es auf
 eine Glut, und laß zusammen lauffen, sei-
 he

he das Raß-Wasser sauber weg, und laß den Topfen auskühlen, treibe 10. Loth Krebs-Butter ab, ein Viertel klein-gestossene Mandeln, 8. Eyer-Dotter, und ein ganzes Ey gemach darein gerühret, ein Viertel gefähten Zucker, und den ausgekühlten Topfen, treibe es eine ganze Stund ab in einem Weidling, backe es auf die Art, wie das vorbemeldte.

N. 415. Aufgeloffenes Krebs-Roch.

Nimm ein halb Pfund ausgelöste Krebs-Schweiffeln, theile die Eyerln besonders, treibe es schön pfläumig ab in einem Weidling, ein halb Pfund Krebs-Butter langsam darein verrühret, und 8. frische Eyer, nimm die klein-gehackte Krebs-Schweiffeln, einen Viertel gefähten Zucker, eine ganze Stund abgetrieben; auf die lezt nimm die Eyerln darunter, bestreiche eine Pasteten-Schüssel mit samt dem Raif mit Butter, richte das abgerührte darein, setze es in eine Torten-Pfann, schön langsam gebacken, gezuckert, und auf die Tafel geben.

N. 416. Schüssel-Roch.

Schlage in ein Naserl frische Eyer auf, darnach die Schüssel groß ist, rühr so viel süsse

süße Milch darein, als die Eyer seynd, gezuckert, klein-geschnittene Lemoni-Schäler, und gefähten Zimmet, wohl untereinander abgesprittlet, bestreiche eine Schüssel mit Schmalz oder Butter, richte das Abgerührte darein, mache unten und oben Glut, langsam gebacken, und gibs auf die Tafel.

N. 417. Schüssel-Roch auf andere Art.

Bereite so viel Eyer, wie zu dem vorigen, nimm halben Theil Milch, und so viel Milchreim, aber nicht mehrer von allen beeden genommen, als die Eyer austragen, gezuckert, und abgerührt, auf die Art gemacht, wie das vorige.

N. 418. Milchreim-Roch.

Erstlich nimm 1. Vierting frischen Butter, treibe denselben in einem Weidling schön pfläumig ab, rühre 5. Eyer, und 5. Dotter darein, um zwey Kreuzer in Milch geweikte Semmeln, ausgedruckt, und darein gebröslet, gezuckert, ein Seitel süßen Milchreim, klein-geschnittene Lemoni-Schäler, bestreiche eine Schüssel mit Butter, richte das Abgetriebene darein, setze es in eine Torten-Pfann, mache unten und oben Glut, und langsam gebacken.

N. 419. Nieren = Koch.

Erstlich bereite 1. oder 2. kälberne Nieren, hacke es mit samt der Feisten schön klein, nimm um 2. Pfennig in Milch geweichte und klein gehackte Semmel zu einer Nieren, treib um 2. Kreuzer frischen Butter ab, 2. Eyer, und 2. Dotter, nach und nach darein verrührt, hernach nimm das Gehackte darein, 2. gute Löffel voll Milche reim, ein wenig gestossene Muscatblüh, gesalzen, rühre es noch ein Viertelstund, richte es in eine bestrichene Schüssel, mache unten und oben Blut, und schön röset gebacken.

N. 420. Ritten = Koch.

Erstlich siede die Ritten schön weich, schäle die Haut weg, und das Weiche, treibe sie durch einen Durchschlag, wäge 1. halb Pfund Salsen, treibe für eine Schüssel einen Viertling frischen Butter ab in einem Weidling, 2. Eyer und 4. Dotter, langsam darein verrührt, nimm auch die Ritten darzu, rühre es eine ganze Stund, rühre auch besonders einen halben Viertling klein gestossene Mandeln, zwey Eyer, und 3. Dotter, einen halben Viertling gefähten Zucker, nimm auch

unter die Ritten einen Viertling gefähten Zucker, richte die abgetriebene Mandeln in das vorbemeldte Abgerührte, auch ein halb Seitel süß Obers, aber langsam darein gerührt, damit es nicht zusammen lauffet, nimm von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten darunter, schütte es in eine bestrichene Schüssel mit einem Raif, und langsam gebacken.

N. 421. Ritten-Roch auf andere Art.

Siede die Ritten schön weich, und durchgetrieben, wie die vorigen, nimm für eine grosse Schüssel 1. Pfund Salsen, ein halb Pfund gefähten Zucker, dieses in einen Weidling, und abgetrieben, 6. ganze Eyer, und 6. Dotter darein, langsam verrührt, nimm ein halb Seitel dicken und wohl abgerührten Milchreim darunter, eine ganze Stund abgetrieben, laß um 2. Kreuzer frischen Butter zergehen, auch von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter; richte es in eine bestrichene Schüssel mit einem Raif, und schön langsam gebacken.

N. 422. Saumetes Ritten-Roch.

Bereite schön grosse Ritten, laß in einem Haserl das Wasser sieden, und lege

es darein, bis sie schön weich sieden, hernach schäle die Haut herunter, und schneide das Weiche herab, treibe es durch, nim für eine grosse Schüssel in eine Rein, oder messingenes Beck ein halb Pfund Zucker, und 2. Löffel-voll Wasser, laß ihn schön dick einsieden, wäge ein Pfund von der durchgeschlagenen Salsen, und in dem Zucker abgerührt, laß es schön dick einsieden, daß alle Feuchtigkeit wegkommt, richte es in einen Weidling, und laß auskühlen, nim von 14. frischen Eiern die Klar in eine breite zinnerne Schüssel, rühre es auf zu einem Faum, und nimm etwas von diesem Faum in das Abgetriebene, rühre es eine halbe Stund, hernach wieder von diesem Faum genommen, eine ganze Stund abgerührt, bis die Eyer-Klar gar ist, nimm auf die lezt klein-geschnittene Lemoni-Schäler darunter, mach vorhero die Torten-Pfann warm, richte dieses Abgetriebene in eine Pastetten-Schüssel, streiche es auf wie ein Berg, und langsam gebacken, aber nicht zu viel, sonstn fallet es zusammen.

N. 422. Semmel-Roch.

Nimm eine Mund-Semmel, diese wird
ge=

geschält, blätlet geschnitten, giesse eine siedende Milch daran, und treibe es durch ein Sib; für eine grosse Schüssel treibe einen Viertling Butter ab, 2. Eyer, und 6. Dotter, einen halben Viertling klein-gestossene Mandeln darein verrühret, hernach nimm die ausgekühlte und durchgetriebene Semmel, einen Viertling gefähten Zucker, von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, 3. Viertelstund abgetrieben, richte es in eine Schüssel, und gelblecht gebacken.

N. 424. Aufgeloffenes Koch von harten
Eyer-Dottern.

Bereite ein Viertling klein-gestossene Mandeln, von 6. hart-gesottenen Ethern die Dotter, reib es in einem Mörser unter die Mandeln, treibe einen Viertling frischen Butter in einem Weidling schön pfläumig ab, darein langsam gerührt, 4. Eyer, und 4. Dotter, einen Viertling gefähten Zucker, eine halbe Stund abgetrieben, hernach nimm darein die vorbemeldte Eyer-Dotter, rühre es wiederum eine halbe Stund, richte es in eine bestrichene Pasteten-Schüssel, mache den Raif herum, und gebacken.

N. 425. Kästen = Koch.

Erstlich siede ein Pfund grosse Kästen, so lang, damit sie sich schälen lassen, reibe es auf einem kleinen Rib-Eisen, treibe ein halb Pfund frischen Butter in einem Weidling ab, darein verrührt 4. ganze Eyer, und 6. Dotter, ein Viertling gestosene Mandeln, und anderthalb Viertling gefähten Zucker, auch die geriebene Kästen, treibe es eine Stund ab; auf die lezt nimm ein wenig gefähten Zimmet, und klein-geschnittene Lemoni-Schäler, richte es in eine bestrichene Schüssel mit dem Raif, und langsam gebacken; es gehet schön hoch auf.

N. 426. Marillen = Koch.

Bereite für eine grosse Schüssel ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, zwey Löffel-voll Wasser, laß es wohl einsieden, nimm 1. Pfund geschälte Marillen, die Kern heraus genommen, leg es in den Zucker, und laß es wohl dick einsieden, hernach treibe es durch in einen Weidling, laß auskühlen, und abgetrieben, nimm von 10. Eyern die Klar, schlage es faumet auf, und rühre es eine ganze Stund, die Eyer-Klar nach und nach darein verrühret,

ret, streiche es auf eine Schüssel hoch auf, und gebacken, geschwind zur Tafel geben, es fallet gern zusammen.

N. 427. Marillen-Roch auf andere Art.

Nimm in einen Weidling einen Vierting frischen Butter, treibe ihn schön pflaumig ab, rühre nach und nach darein 4. Eyer, und 6. Dotter, einen halben Vierting klein-gestossene Mandeln, eine halbe Stund abgetrieben, nimm ein halb Pfund im Zucker eingesottene Marillen-Salsen, treib es wiederum ein halbe Stund ab, nimm von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten, und den Saft darein gedruckt, richte es in eine bestrichene Schüssel, und langsam gebacken.

N. 428. Aufgeloffenes Erdbeer-Roch.

Bereite eine halbe Maß Erdbeer, treibe es durch ein Siebel, nimm in ein messingenes Beck einen Vierting Zucker, und 3. Löffel-voll Wasser, siede ihn schön dick, bis er sich spinnet, nimm die durchgetriebene Erdbeer-Salsen, darein wohl umgerührt, und eingesotten, bis es schön dick wird, richte es in einen Weidling, damit es auskühlet, drucke von einer Lemoni den Saft darein, bereite von 6. frischen Eynern die

Klar, rühre es in einer Schüssel zu einem Saum auf, nach und nach darunter gerühret, eine ganze Stund abgetrieben, Klein-geschnittene Lemoni-Schäler, richte es in eine bestrichene Schüssel schön hoch auf, und gebacken in einer mittleren Hitze, geschwind zur Tafel geben, es fallet gern zusammen.

N. 429. Aufgeloffenes Agres-Roch.

Nimm die Agres, wann sie schön groß seynd, aber noch nicht zeitig, je grüner, je besser, richte es in ein Reinel, giesse gar ein wenig Wasser daran, setze es auf eine gemache Glut, und allzeit umgerühret; wann sie weich seynd, treibe es durch ein Sib, so viel Zucker als Salsen, den Zucker in ein messingenes Beck mit wenig Wasser schön dick gesotten, rühre die Salsen darein, und laß wohl einsieden, laß auskühlen, und mit der saumenden Eyer-Klar eine Stund abgetrieben, wie das Erdbeer-Roch, richte es schön hoch auf eine Schüssel, und langsam gebacken.

N. 430. Aufgehendes Zerschepetsch-Roch.

Bereite für eine grosse Schüssel 3. Bier-ting durchgeschlagene Salsen, in einen Weidling, nimm ein halb Pfund Zucker in ein

ein messingenes Beck, und 2. Löffel = voll frisch Wasser, siede den Zucker, bis er sich spinnet, gieß ihn gemach in die Salsen, und schön glat abgetrieben, laß es auskühlen, nimm von 10. Eiern die Klar, faumet aufgerühret, nach und nach in die Salsen verrühret eine ganze Stund, richtete es schön hoch auf eine bestrichene Schüssel, und in einer gleichen Hitze gebacken.

N. 431. Aufgehendes Maschanzger-Aepfel-
Koch.

Bereite schöne, grosse, nicht gar zu zeitige Maschanzger-Aepfel, laß in einem Hasen ein Wasser sieden, lege allzeit 3. und 4. Aepfel darein, laß es weich sieden, nimm es heraus, und schabe das Marbe herunter, hernach wieder andere, und so fort; alsdann schlage es durch ein Sieb, nimm zu einem Pfund Salsen ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, giesse 2. Löffel-voll frisches Wasser daran, und laß wohl dick einsieden, rühre die Salsen darein, und wieder wohl einsieden lassen, auch statts ungerührt, laß auskühlen, in einen Weidling gethan, nimm von 12. Eiern das Weiße, rühre es faumet auf, nach und nach in die Salsen verrühret ei-

ne ganze Stund, richte es auf eine Schüssel schön hoch, und gebacken, wie das Ritzten-Roch.

N. 432. Weichseln = Roch.

Nimm gedörzte Weichseln, sauber gewaschen, siede es weich im Wasser und ein wenig Wein, treibe es durch einen Durchschlag, und laß auskühlen, treibe einen Butter ab schön pfläumig, rühre etliche ganze Eyer und Dotter darein, wohl verrühret, nimm Semmel-Bröseln, oder klein-gestoffene Biscoten = Bröseln, gefähten Zucker nach Belieben; bereite die auskühlte Weichseln, darein gerührt, und schön langsam gebacken.

N. 433. Aufgeloffenes Zwespen = Roch.

Nimm zeitige Zwespen, diese geschält, und die Kern heraus genommen, dünste es in Wein und Zucker, auch ein wenig gefähten Zimmet, treibe es durch ein Durchschlägel, laß auskühlen, bereite ein wenig Butter, treibe ihn pfläumig ab, rühre Eyer-Dotter darein, einen nach dem andern, darnach man viel machen will, wann das Roch auskühlt ist, darein gerührt; wann es zu dünn ist, nimm Semmel-Bröseln darunter, richte es in eine
be

bestrichene Schüssel, und langsam gebacken.

N. 434. Capauner = Koch.

Bereite von einem gesottenen Capauner das Breit, stosse es klein im Mörser, schäle eine runde Semel, und in Milch geweicht, um 2. Kreuzer March darunter, eine Hand voll klein-gestossene Mandeln, dieses unter einander gestossen; hernach nimm einen Viertling frischen Butter in einen Weidling, diesen schön pfläumig abgetrieben, 1. Ey und 9. Dotter langsam darein verrührt, nimm das Gestossene auch darunter, einen Viertling gefähten Zucker, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, darunter gerührt, eine Viertelstund abgetrieben, richte es in eine bestrichene Schüssel, den Raif herum gemacht, und bey einer Stund schön langsam gebacken.

N. 435. Mandel = Koch.

Erstlich nimm für eine grosse Schüssel ein halb Pfund Zucker, und 3. Löffel-voll frisches Wasser in ein messingenes Beck, siede den Zucker dick, bis er sich spinnet; richte in einen Weidling 3. Viertling klein-gestossene Mandeln, gieß den Zucker darein, schön glat abgetrieben, 5. ganze Eyer, und

15. Dotter, eines nach dem andern darein verrührt, 2. Stund abgetrieben: nimm auf die lezt klein = geschnittene Lemoni = Schäler, und Citronat, so viel verrührt, bis es untereinander kommt, richt es in eine Schüssel mit dem Raif herum gemacht, und verbicht, richte das Abgetriebene darein, schön langsam gebacken, gezuckert, und auf die Tafel geben, es gehet schön hoch auf.

N. 436. Cioccolate - Koch.

Bereite für eine grosse Schüssel ein halb Pfund klein = gestoffene Mandeln in einen Weidling, anderthalb Viertel gefähten Zucker, 5. ganze Eyer und 15. Dotter, langsam darein gerührt, eine Stund abgetrieben, damit es schön auflauffet; auf die lezt nimm 6. Loth geriebene Cioccolate, und ein wenig gefähten Zimmet, so viel verrührt, damit es untereinander kommt, und schön langsam gebacken wie das Mandel = Koch.

N. 437. Zimmet - Koch.

Bereite ein halb Pfund Mandeln, diese werden sauber abgewischt, und mit denen Schälern klein gestossen, mit Lemoni = Saft angefeucht, daß sie nicht ölig werden,

den, siede ein halb Pfund Zucker, und 2. Löffel-voll frisches Wasser, wohl dick eingekocht, die Mandeln in einen Weidling, den Zucker daran geschütt, laß ein wenig auskühlen, darein gerührt 4. ganze Eyer, und 12. Dotter, einen nach dem andern, 3. Viertelstund abgetrieben; auf die lezt nimm darunter von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten, Citronat, und gefähten Zimmet, richte es in eine Schüssel, und schön gedacken.

N. 438. Marcipan-Roch.

Nimm drey Seitel gute Milch, schlage vier Eyer darein, salze es, und setz es auf eine Glut, damit es zusammen lauffet, seihe den Topfen ab, und laß ihn auskühlen, bereite in einen Weidling 1. halb Pfund frischen Butter, treibe ihn schön pfläumig ab, zwey ganze Eyer und 9. Dotter nach und nach darein gerührt, auch 12. Loth klein-gestoffene Mandeln, anderthalb Viertelstund gefähten Zucker, ein halbe Stund abgetrieben, nimm auch den Topfen, klein geschnittene Lemoni-Schäler, langlecht geschnittenen Citronat, richte es in einer Schüssel, und drey Viertelstund gebacken.

N. 439.

N. 439. Gestifteltes Mandel = Koch.

Rühre ein halb Pfund frischen Butter in einen Weidling schön pfläumig ab, nim einen Vierting klein = gestossene Mandeln darein, 15. Eyer = Dotter, einen nach dem andern, eine ganze Stund abgetrieben, nimm vier Loth langlecht = geschnittene Pistazen, die Haut abgeschält, 1. Vierting Citronen, auch langlecht geschnitten, und 1. Vierting gefähten Zucker, richte es in das abgetriebene Koch, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, fülle es in eine bestrichene Pasteten = Schüssel, und in einer gleichen Hiß gebacken.

N. 440. Körbel = Kraut = Koch.

Bereite 2. gute Büscheln Körbel = Kraut, stosse es klein im Mörser, treibe es mit einer Maß Milch durch ein Tisch = Serviet, schlage 4. Eyer daran, und setze es zum Feuer, daß es zusammen rinnet, seihe den Topfen ab, und laß ihn auskühlen, treibe 12. Loth Butter ab in einem Weidling, 6. Eyer = Dotter darein verrührt, 6. Loth klein = gestossene Mandeln darunter, einen Vierting gefähten Zucker, treibe es eine Stund ab, nimm den auskühlten Topfen, darein gerühret, richte es in eine bestrichene

chene Schüssel, laß langsam backen. Auf diese Art kan auch das Salven = Koch gemacht werden.

N. 441. Das geschobene Mandel = Koch.

Nimm in einen Weidling ein halb Pfund gefähten Zucker, von 6. Eiern die Klar, rühre es in den Zucker, und 3. Viertelstund abgetrieben, bereite auch ein halb Pfund schön klein = gestossene Mandeln darein, wiederum 1. Viertelstund gerühret, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, bestreiche ein Torten = Blättel mit Wax, und wisch mit einem Tuch wiederum ab, theile das Abgetriebene zu 5. Theilen, das erste mach rot mit Alfermes, das andere schwarz mit geriebenen Cioccolate, das dritte grün mit Spenat = Topfen, und klein = geschnittenen Pistazi, das vierte gelb mit abgetriebenem Zucker von Pomeranzen = Schaalen, das fünfte laß weiß; nimm von diesen auf das Blech einen Löffel = voll, streiche es einen halben Finger dick, damit es in der Grösse wird, wie die Hohlhippen, backe es in einer Torten = Pfann, nimm mit einem Hack = Messer herunter, richte es geschwind auf einen Walger, damit es krum wird, und
also

also fort, richte es hernach hoch auf eine Schüssel, wie einen Berg, und gibs kalter zur Tafel.

N. 242. Gefüllte Artischocken.

Die Artischocken werden sauber gepuzt, gewaschen, und nicht gar zu weich gesoteten, hernach stürz es um, damit das Wasser wegkommet, nimm den Krozen heraus: ist es an einem Fast=Tag, nimm Nechten=Breit, klein=gehaßt=geweifte Semmel, Krebs=Schweiffeln, ein lindes Fingerühretes mit ein wenig Milchreim, treibe frischen Butter schön pflumig ab, etliche Eyer darein verrührt, Milchreim, und das andere Vorbemeldte, mache die Füll an, gut gewürzt, gesalzen, daß es recht ist. Willst es an einem Fleisch=Tag machen, nimm kälbernes Fleisch, oder Hühnel=Lebern, klein gehakt, mache es in allem wie das vorige, fülle es in die Artischocken, gieß die eingebrennte zugehörige Suppen darüber, und laß wohl schön gemach sieden, gut gewürzt, und zur Tafel geben.

N. 443. Artischocken auf andere Art.

Bereite die Artischocken wie die vorbemeldten, die Füll mache also: nimm von anderen Artischocken die Kern, wann sie
ge-

gesotten seynd, hacke es klein, nimm gestossene Mandeln darunter, ein wenig klein-geriebene Semmel-Bröseln, Muscat-Blüh, süßen Milchreim, frischen Butter abgetrieben, 2. Eyer darein verrührt, ein übersottenes klein-gehacktes Brüsel, rühre alles in den abgetriebenen Butter; an einem Fast=Tag aber nimm an statt der Brüsels klein-gehackte Krebs-Schweiffeln, fülle die Artischocken, laß gemacht in der zugehörigen Suppen sieden, damit die Füll ausgesotten wird, und gib auf die Tafel.

N. 444. Maschanzger = Aepfel = Salat.

Schäle die Aepfel schön dünn, stich den Bußen heraus, der Stengel bleibt daran, lege sie in ein frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, nimm in ein messingenes Beck Zucker, und frisches Wasser, laß sieden, leg die Aepfel darein, und laß schön gemacht und weich sieden, damit sie aber nicht zerfallen, nimm es mit einem Saums Löffel auf die Schüssel, drucke von einer Lemoni den Saft darüber, damit sie schön weiß bleiben, lege in die Sur Lemoni Schäler, ganze gewürzte Nagerln, Zimet, und laß so viel einsieden, damit man

genug Sur hat, seihe es durch ein sauberes Tisch-Serviet, und giesse es in die gesottene Aepfel, geziert mit geschnittenen Pomeranzen, spanischen Weichseln, eingemachten Marillen, und kalter zur Tafel geben. Der Taffet-Aepfel-Salat kan auf diese Art gemachet werden.

N. 445. Aepfel-Salat auf andere Art.

Bereite die Aepfel wie die vorigen; man kans auch Mitten voneinander schneiden, leg es in ein frisches Wasser, nimm in ein messingenes Beck oder Rein Zucker, Wein, und ein wenig Wasser, laß es sieden, lege die Aepfel darein, und laß schön gemach weich sieden. Zu merken ist, daß nicht alle Aepfel gut seynd zum Einsieden; einige Aepfel zerfallen gern. Wann die Aepfel gesotten seynd, richte es auf die Schüssel, nimm in den Sud Lemoni-Schäler, ganzen Zimmet, gewürzte Nägerln, laß den Sud so viel einsieden, damit du Sur genug hast, seihe es durch, mache es rot mit Alkermes-Saft, und gieß es zwischen die Aepfel hinein, damit solche weiß bleiben, schön gezieret nach Belieben.

N. 446. Aepfel-Salat mit Weinbeer-Sulzen.

Erstlich nimm wohl zeitige schwarze Wein-

Weinberl, diese werden abgerädel, richte es in eine messingene Pfann, oder Beck, gieß ein halbe Maß guten roten Weindaran, und laß es sieden, hernach seihe es durch, und nimm es wieder in das Beck, laß sieden, lege ein gutes Stuck Zucker darein, und die zugehörige Aepfel, laß es schön weich sieden, richt es auf eine Schüssel, laß den Saft so lang sieden, bis er sich sulzet, gieß ihn über die Aepfel, durchgessen, gezieret mit Citronat, Pistazi, und kalter zur Tafel geben.

N. 447. Ritten = Salat.

Bereite schöne grosse Ritten, diese werden geschält, und Mitten voneinander geschnitten, die Kern heraus gestochen; überfiede es im frischen Wasser, bis sie sich greiffen lassen, gieß das Wasser weg, nim guten Wein und Zucker daran, laß schön weich sieden, richte es hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben; lege in die Sur Lemoni = Schäler, ganzen Zimmet, und gewürzte Nagerln, laß ihn schön dick einsieden, seihe ihn durch, und gieß ihn an die Ritten, die Ritten gespikt mit langlecht = geschnittenen Pistazen,

Mandeln, und Citronat, item mit spanischen Weichseln.

N. 448. Ritten = Salat auf andere Art.

Nimm grosse und wohl zeitige Ritten, diese werden auch geschält wie die vorigen, richte es in ein Reib, gieß halben Theil guten Wein und Wasser daran, Zucker, Lemoni-Schäler, Zimmet, und etliche ganz gewürzte Nägerln, laß es langsam schön weich sieden, richte es auf die Schüsseln, laß die Sur wohl dick einsieden, gieß es über die Ritten, gespikt mit langlecht gestiftelt = geschnittenen Mandeln, gezuckert, und auf die Tafel gegeben.

N. 449. Pomeranzen = oder Lemoni = Salat.

Bereite gute saftige Portugeser = Pomeranzen, und 2. oder 3. Lemonien, reisse sie mit dem zugehörigen Lemoni = Reisser, schneide sie schön subtil blättlet, feuchte es in einer Schüssel an mit gutem Wein, und wohl mit Zucker bestreuet; richte es hernach auf eine Schüssel mit einem umgekehrten Teller samt dem Saft, allwo sie vorhero gelegen seynd, angefeuchtet, gezuckert, mit spanischen Weichseln und eingemachten Ribiseln schön gezieret, und auf die Tafel geben.

N. 450.

N. 450. Spanischer Weichsel - Salat.

Nimm für eine Schüssel 3. Vierting Zucker in ein messingenes Beck, und 3. Löffel frisches Wasser, laß ihn schön dick einsieden; bereite so viel abgezupfte Weichseln gegen 2. Pfund, richte es in den gesottenen Zucker, laß es gemach auffieden, bis sie schön weich seynd, hernach fasse es mit einem Faum-Löffel heraus auf ein Durchschlägel, damit der dünne Saft wegkommet; richte es schön ordentlich auf eine Schüssel, lasse den Saft einsieden, bis er sich sulzet, seihe ihn durch, und gieß ihn über die Weichseln, setze es in ein kaltes Ort; auf den Schüssel-Randt kan man die geschnittene Pomeranzen und Lemonien legen. Auf diese Art können auch die gemeine Weichseln gemachet werden.

N. 451. Zwespen - Salat.

Nimm zeitige Zwespen, diese werden schön dünn geschält, richte es in eine tiefe zinnerne Schüssel, giesse ein wenig guten Wein daran, sie geben ohnedem die Sur, gezuckert, ein wenig Zimmet, kleingeschnittene Lemoni - Schäler, setze die Schüssel auf eine Glut - Pfann, zugedeckt mit einer Schüssel, und laß es gemach

schön weich aufdünsten, gezuckert, und gibß warmer oder kalter zur Tafel.

N. 452. Grünen gemischten Salat.

Bereite unterschiedlichen grünen Salat, wie es die Zeit gibe, als nemlich schönen Häupel-Salat, übersottenen Zeller, krauften Entiffen, Spanischen Rabünfel, Feld-Salat, Zichori, übersottene und klein-geschnittene Wurzen davon, übersottenen Kauli, Rosen, nimm von diesen, wie die Zeiten zugeben; richte von diesen Gattungen auf eine grosse Schüssel mit einem umgekehrten Teller von einer Gattung Kränzel-weis auf, schön zierlich, wie ein Berg hoch auf, lege auch auf und auf Stückel-weis geschnittene Bricken, ausgewässerte Sardellen, Oliven, Meer-Krebsen, Meer-Fädl, schön in der Ordnung aufgerichtet; nim in eine Schüssel Baum-Del, Essig, Salz, und ein wenig gemischtes Gewürz, gezuckert, wann es beliebig ist, rühre es untereinander ab, und gieß es über den Salat zwey- oder drey-mal, und allzeit wieder abgeseihet, und daran gegossen, auf die Tafel geben.

N. 453. Artischocken-Salat.

Die Artischocken, wie gebräuchlich ist, werß

werden sauber gewaschen, die Spiz weggeschnitten, und schön weich gesotten; nimm hernach den Krozen heraus, richte es auf einen bestrichenen Rost mit Baum-Del begossen, und mit gemischtem Gewürz bestreuet, schön langsam gebraten; richte es auf eine Schüssel, mache es mit Essig und Baum-Del an, und gibs kalter, oder wann es beliebig, warmer zur Tafel.

N. 454. Kauli-Salat.

Bereite schönen weissen Kauli, die ganze Rosen, diese werden im Salz-Wasser übersotten; wann er gesotten ist, so schützte das Wasser weg, und giesse frisches Wasser daran, gesalzen, damit er schön weiß bleibt, mache ihn hernach mit Essig und Baum-Del an, richte ihn auf eine Schüssel, und zur Tafel geben. Der spanische Brackel- und Rabünfel-Salat wird auch auf diese Art gemachet.

N. 455. Die Muscarzoni.

Nimm ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, von 3. Eyern die Klar, ein halb Pfund ungeschälte und klein-gestossene Mandeln, auch darunter genommen, gestossene Nägerln, Zimmet, und Muscat-Ruß, dieses wohl abgerühret;

auf die lezt 3. Loth Mund-Mehl, daß ein schöner brauner Taig wird, schneide kleine Stückeln, und drucke es in den zugehörigen Model, und auf Oblaten gelegt, bestreiche es mit Eyer-Klar, besäe es mit gefähtem Zucker, und schön langsam gebacken.

N. 456. Eys-Kräpfel zu machen.

Bereite ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, rühre von drey Ehern die Klar darein, treibe es eine Stund ab, nimm einen Viertling klein-geschnittene gestiftelte Mandeln, 2. Loth Citronat, 2. Loth Pistazen, auch also geschnitten, nim diese drey Stück in das abgetriebene Eys, untereinander gerühret, mache kleine Kräpfeln auf die Oblaten, und geschwind gebacken.

N. 457. Gebackene Mandeln von Taig.

Nimm 10. Loth gutes Mund-Mehl auf die Tafel, 4. Loth klein-gestossene Mandeln, 5. Loth Butter, und 3. Loth Zucker, dieses untereinander abgebröslet, gefähten Zimmet, damit der Taig schön braun wird, 4. Eyer-Dotter, den Taig angemachet, würge ihn schön glat ab, walge ihn Messer-Rücken-dick aus, stich die Mandeln aus mit dem zugehörigen Model, und ba-

cke

ße es schön röset aus dem Schmalz, mit Zucker und Zimmet bestreuet, und zur Tafel geben.

N. 458. Die Hobelschaiten von Mandeln.

Nimm einen Vierting klein = gestossene Mandeln, und ein Vierting klein = stiftlet geschnittene, richte es in einen Weidling, nimm einen Vierting gefähten Zucker darunter, von zwey Ehern das Weisse, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, auch den Saft darein gedruckt, schneide lange Stückeln von Oblaten, 2. Finger breit, streiche den Taig darauf Messer-Rucken dick, streue einen Aneis darauf, und in einer geschwinden Hiz gebacken, hernach mache ein Wasser = Ens, damit bestrichen, und wieder trüknen lassen.

N. 459. Die Eys = Lebzeltel.

Bereite von zwey oder drey Ehern die Klar, darnach man viel machen will, in ein kleines Haserl, nimm einen Vierting gefähten Zucker darunter, und eine ganze Stund abgerührt, damit es wie ein Kinds-Roch wird, nimm einen Vierting schön klein = gestossene Mandeln darein, auch kleingeschnittenen Citronat, damit es ein dicker Taig wird, daß man ihn streichen kan,

R 5

schnei =

schneide von einer Oblat einen Fingerlang, und zwey Finger breit den Form, streiche von diesem Taig halben-Finger-dick darauf, und schön langsam gebacken.

N. 460. Oblat-Kräpfeln.

Nimm ein halb Pfund klein-gestoffene Mandeln in ein messingenes Beck, andert-halb Viertling gefähten Zucker, von vier Ethern die Klar aufgerühret, darunter von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, röste es auf einer Glut, bis es ein wenig dicklet wird, hernach mache runde Kräpfeln auf die Oblaten, backe es schön Semmel-farb; es kan auch ein Eys hernach darüber gemachet werden.

N. 461. Oblat-Kräpfeln auf andere Art.

Bereite 3. Viertling abgeschälte Mandeln, diese werden auf einem sauberen Bret klein geschnitten, oder gehakt, nimm von 4. Ethern die Klar, faumet aufgerührt eine gute Viertelstund, nimm daran ein halb Pfund gefähten Zucker, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, gefähten Zimmet, gestoffene Nägerln, eine geriebene Muscat-Nuß, auch die klein-geschnittene Mandeln darein gerühret; mache von diesem runde Kräpfeln auf die Obla-

la=

laten, schön langsam gebacken, und auf die Tafel geben.

N. 462. Gestiftelte Mandel = Kräpfeln.

Bereite ein halb Pfund Mandeln, die geschält seynd, schneide es Mitten voneinander, und schön klein = stiftlet geschnitten, nimm in ein messingenes Beck anderthalb Vierting Zucker, zwey Löffel = voll frisches Wasser, und laß wohl dick einsieden, schütte die geschnittene Mandeln darein, und laß so lang sieden, und stäts umgerühret, bis die Mandeln den Zucker in sich gezogen; nimm auch klein = geschnittenen Citronat darunter, und mache es auch auf die Oblaten, kleine krauste Kräpfeln in einer gemachten Nitz gebacken, mache ein rot gefärbtes Eys von Alkermes bestrichen, und mit klein = geschnittenen Pistazi bestreuet, und wieder in den Back = Ofen, daß er hart wird.

N. 463. Eine schöne Zucker = Sulz zu machen.

Nimm ein halbe Maß guten Wein, und ein halbe Maß Wasser, lege ein Pfund Zucker darein, auch Lemoni = Schäler, laß es einen guten Sud thun, nimm 4. Loth schöne weisse Hausen = Blattern in ein Keisel, gieß anderthalb Seitel frisches Wasser

ser daran, und laß es auf der Glut zergehen; wann es zergangen ist, gieß alles zusammen in ein messingenes Beck, und laß es wohl sieden, bis man vermeinet, daß sie sich sulzet, lasse es durch ein wol-
lenes Tuch durchlauffen, damit es schön klar wird; mache unterschiedliche Farben, und theile es voneinander, weiß mit kleingeschnittenen Mandeln, rot mit Alkermes, gelb mit Pomeranzen-Schalen, grün mit Spenat-Töpfen, blau mit Beigel-Saft, giesse es in die zugehörige Gläseln, oder Schaalen, und laß es kalt werden, gib's zur Tafel.

N. 464. Gute Zohlehippen zu backen.

Erstlich nim in einen Weidling 6. Loth schönes Mund-Mehl, das gefähet ist, 4. Loth zerlassenes Schmalz, 4. Loth gefähten Zucker, von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten, gefähten Zimet, gestossene Nägerln, und klein-geriebene Muscat-Nuß, dieses untereinander abgerühret, hernach schlage 3. ganze Eyer darein, eine Viertelstund abgetrieben, nimm das zugehörige Eisen, und fange an zu backen, rolle es geschwind über ein
flei-

kleines Walgerl, und also fort, bis kein Taig mehr ist.

N. 465. Aufgehende Mandel-Lebzelten.

Bereite ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln in einen Weidling, nimm von 5. Eiern die Klar in eine Schüssel, schlage es faumet auf, rühre es nach und nach in die Mandeln, hernach nimm einen Viertling gefähten Zucker, rühre ihn nach und nach darein; alsdann nimm den Taig in ein messingenes Beck, laß ihn auf einer Glut wohl abtrüfnen, daß er schön weiß wird, laß ihn kalt werden, lege einen Taig auf die Oblaten, oben auf mit Zucker bestreuet, drucke allzeit den gehörigen Model oben auf, und schön langsam gebacken.

N. 466. Aufgehende Mandel-Kräpfeln.

Bereite in einem Weidling einen Viertling gefähten Zucker, von 4. Eiern die Klar, treibe es eine Viertelstund ab, nim anderthalb Viertling klein-gestossene Mandeln darein, und wiederum abgerühret, nimm einen Viertling Mehl, und so viel Zucker, zwey Eyer-Dotter, süßen Milchreim, mache den Taig an, walge ihn gar dünn aus, schlage die Mandel-Füll darein, langlecht einen Finger-dick, nimm ein

ein Krapfen = Kadel, und radle es ab, mache ein rundes Ringel daraus, daß das Zahnlete übersich kommet, lege es auf ein Torten = Blech, streiche es mit Eiern an, und schön röset gebacken, bestreiche es mit einem abgetriebenen Lemosni-Eys, laß es wiederum ein wenig backen, und gibß für ein Confect auf die Tafel.

N. 467. Zwyback-Brod zu machen.

Nimm in einen Hasen 18. frische Eier, und 8. Dotter, dieses eine Viertelstund abgerührt; bereite ein Pfund gefähten Zucker darein, und rühre es wiederum eine ganze Stund, hernach nimm einen Viertling langlecht = geschnittene Mandeln darein, ein halb Pfund Mehl, und ein halb Pfund Stärk, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, bestreiche die zugehörige Geschirz mit Schmalz, schütte es halben Theil voll an, und in einer gemacht Niz gebacken, laß es auskühlen, schneide es wie gebräuchlich ist, lege es auf einen Rost, und laß es bräunen.

N. 468. Biscoten in die Papier-Häusel.

Bereite in einen Hasen 12. Eier, und 12. Dotter, rühre es eine Viertelstund ab, nimm darein ein Pfund gefähten Zucker, und

und rühre es noch zwey Stund; richte unterdessen das Papier, nimm ein Pfund gefähte Stärk darein, so viel umgerührt, daß es wohl untereinander kommet; ehe man die Stärk darein rühret, nimm einen Eß-Löffel-voll Desterreicher-Wein, hernach giesse es, und allzeit aufgerührt, die Stärk setzet sich gern auf den Boden; backe es schön Semmel-farb.

N. 469. Biscoten auf andere Art.

Nimm 12. ganze Eyer in einen Hasen, rühre es ein Viertelstund, hernach nimm 24. Loth gefähten Zucker darein, abgetrieben anderthalb Stund, daß es schön aufgehet, auf die lezt nimm von einer Lemo-ni die Schäler klein geschnitten darunter, und 16. Loth gefähte Stärk, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, giesse es, wie die vorbemeldte, und schön gebacken.

N. 470. Das Mandel-Brod zu machen.

Man nimmt in einen Hasen 12. ganze Eyer und 12. Dotter, rühre es eine halbe Stund, 1. Pfund gefähten Zucker darunter, hernach nimm ein halb Pfund feinstgestoffene Mandeln, und wieder drey Viertelstund gerühret; auf die lezt nimm von

2. Lemonien die Schäler klein geschnitten, ein Pfund Mund=Mehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, gieße es hernach in das zugehörige bestrichene Geschirz, und schön langsam gebacken, alsdann laß es auskühlen, schneide es schön dünn, und auf einem Rost gebräunt.

N. 471. Das Zimmet-Brod zu machen.

Bereite in einen Hasen 6. Eyer, und 12. Dotter, 1. halb Pfund gefähten Zucker, rühre es anderthalb Stund ab, damit es schön pfläumig wird, hernach nim 2. Loth gefähten Zimmet, einen Viertling gefähte Stärk, und einen Viertling Mund=Mehl, so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommet, bestreiche die darzugehörige Geschirz mit Schmalz, und darin geschütt, halb=voll angefüllt, schön langsam gebacken, geschnitten, und auf dem Rost gebräunt, wie das vorige.

N. 472. Das harte Zwyback-Brod.

Man setzt das Mehl in ein warmes Ort, darnach man viel machen will, nimm das Mehl in einen Weidling oder Beck, mache mit einer guten Gerben und Milch ein Dämpfel, lasse es aufgehen, nimm Zucker

cker in die Milch, darnach man es süß haben will, laß ihn zergehen, und mache mit diesem den Taig an, nimm Aneiß darunter, und den Taig wohl abgeschlagen, wie auch ein wenig gesalzen, bestreiche die darzu gehörige Geschirz mit Schmalz, fülle es halb voll von diesem Taig, mache ihn in der Dicken an, wie den Gugelhopf-Taig, laß ihn aufgehen, bis der Model voll ist, alsdann gebacken, hernach geschnitten, und gebähet, wie die andern vorbemeldten.

N. 473. Die gerührte Aneiß-Kräpfeln.

Nimm in einen Hasen vier Eyer, und 5. Dotter, ein halb Pfund Zucker, rühre es eine ganze Stund ab, hernach nimm ein halbes Pfund gefähtes Mund-Mehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, bereite Oblaten, gieß von diesem Taig schöne runde Kräpfeln, bestreue es oben auf mit Aneiß, und geschwind gebacken, schön Semmel-farb.

N. 474. Die gerösten Mandel-Kräpfeln.

Bereite 1. halb Pfund gestoffene Mandeln, diese in eine messingene Pfann, nim dazu 1. halb Pfund gefähten Zucker, von 4. Ehern die Klar, aber faumet aufgerühret,

ret, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten auch darunter, setze es auf eine Glut, bis es ein wenig diklet wird, hernach mach auf die Oblaten schöne runde kleine Kräpfeln, schön gelb gebacken. Auf diese Art kan man auch die Cioccolate-Kräpfeln machen, man nimmt darunter klein-geriebenen Cioccolate.

N. 475. Den gesulzten Reiß zu machen.

Man nimmt anderthalb Maß gute Milch in eine Kein, die mit Butter bestrichen ist, laß es sieden, nimm 8. Loth schön gewaschenen Reiß, laß ihn weich sieden, hernach nimm ein halbe Maß süßen Milchreim in einen Hasen, von 4. Ethern die Klar darein abgerühret, setze es auf eine Glut, und wohl abgesprittlet, bis es ein wenig auffiedet, nimm Zucker daran, so viel man es gern süß haben will, richte den Reiß auf eine Schüssel oder Schaalen, das Abgerührte darunter, und rühr es untereinander, hernach setze es in Keller, oder auf ein Eys, damit er sich sulzet.

N. 476. Gesulzte Milch.

Bereite so viel Milch, als man vermeinet, und vonnöthen hat, gieß es in einen bestrichenen Kasterol oder Pfann, laß es

es sieden, nimm in einen Hasen ein wenig Mund-Mehl, treibe es schön glat ab mit kalter Milch, nimm auch daran abgeschlagene Eyer-Klar, wann die Milch siedet, rühre es darein, gezuckert nach Belieben; damit es einen guten Geschmack bekommet, reibe in den Zucker das Gelbe ab von ein oder zwey Lemonien, hernach gieß es wiederum in ein bestrichene Pfann, laß gemach aufsteden, richte es in eine grosse oder kleine Schüssel, und setze es in den Keller, damit es sich sulzet.

N. 477. Die faumende Milch.

Nimm in einen Hasen oder Weidling ein süß Obers, von 2. oder 3. Ethern das Weiße darein, gezuckert nach Belieben, klopfe es mit einem kleinen Pemsel, oder abgesprittlet, nimm mit einem Löffel den Faum herunter auf ein Suppen-Siebel, oder Mudel-Reiterl, und allzeit wiederum abgerühret, damit es zu lauterem Faum werde, hernach bereite einen guten frischen Butter, diesen sauber ausgewaschen, und mache mit dem Krapfen-Nadel einen Aristhocken, richte ihn in eine Schüssel, und mache von der faumenden Milch einen Berg herum. Zu merken ist, daß dieses

muß in einem Keller gerühret werden, damit es recht kalt zur Tafel kommet; es faumet auch die Milch desto besser, wann sie kalt ist.

N. 478. Die Schnee-Milch zu machen.

Erstlich nimm ein süß Obers, gezuckert, damit es süß genug ist, setze es auf ein Eys, oder in ein kaltes Ort, rühre es zu einem Faum ab, wie die vorige; bereite in eine zinnerne Schüssel schön dünn geschnittene Semmel-Schnitten, diese mit gefähten Zimmet überstreuet, und vom abgerührten Faum darauf gericht, schön hoch, wie ein Berg, und gibß zur Tafel.

N. 479. Den gesulzten Reiß auf andere Art.

Nimm ein Maß süß Obers in einen Kasterol, laß sieden, bereite in ein Haserl von 9. Eiern die Klar, rühre es mit dem übersottenen süßen Obers ab, gezuckert nach Belieben, von einer Lemoni das Gelbe abgerieben, nimm 2. Händ voll Reiß, der in der Milch schon gesotten ist, darunter, richte es wieder in einer anderen Kasterol, setze es auf eine Glut, allzeit umgerühret, und nicht gar sieden lassen; richte es in eine Schaalen oder Schüssel, und
setze

setze es in den Keller, damit sich der Reiß
sulzet, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

N. 480. Gute Aneiß-Kräpfseln auf andere
Art.

Man nimmt von 4. Ethern die Klar in
ein Haferl oder erdenes Reinel, rühre es
wohl ab, und immerzu einen Löffel-voll
gefähten Zucker darein, rühre es, bis recht
dick und weiß aufgerühret wird, in der
Dicken muß es seyn wie ein dickes Koch;
nimm Finger-lange schöne dicke Oblaten,
geschnitten zwey Finger breit, streiche von
dem abgetriebenen Eys Messer-Rücken-dick
auf, streue in Zucker geröstet und wieder
getrükneten Aneiß darauf, und geschwind
gebacken; der Back-Ofen muß vorhero
schon gericht seyn.

N. 481. Die geröste Mandeln zu machen.

Nimm ein Pfund schön ganze und aus-
geklaubte Mandeln, richte sie in ein messin-
genes Beck, röste sie auf einem gemachen
Kohl-Feuer, und statts umgerühret, bis
sie schön resch werden, hernach schütte sie
auf ein Papier, und sauber abgewischt,
nimm in ein messingene Pfann 3. Vierting
Zucker, ein halb Seitel Wasser, und wohl
dick eingesotten, bis er sich spinnet, her-

nach nimm die Mandeln darein, laß es mit dem Zucker rösten, und beständig umgerühret, bis der Zucker sich völlig an die Mandeln anklebet; wann sie zusammen picken, muß man sie voneinander lösen.

N. 482. Die Mandeln in Schlaf-Rock zu machen.

Man nimmt von 3. oder 4. Ethern die Klar in ein Haferl, und immerzu einen Löffel gefähten Zucker darein gerühret, rühre es drey Viertelstund ab; in der Dicken muß es seyn, wann man das Haferl umkehrt, damit nichts heraus rinnet; nimm schöne grosse und geschwollte Mandeln, diese sauber abgetrunknet, stecke es an Spen-Nadeln, und dunke es allzeit in das abgerührte Eys, bestreiche ein Torten-Blättel mit Wax, oder frischen Schmalz, setze es ordentlich darauf, und geschwind gebacken.

N. 483. Die Zimmet-Mandeln.

Diese Mandeln werden gemachet wie die vorbemeldten, allein wann das Eys dick genug abgerühret ist, so nimm gefähten Zimmet darunter, und mache es auf die vorige Art, nimm auch von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten darun-

runter. Die Ciocolate - Mandeln machet man auch auf diese Art, nimm klein-geriebenen und gefähten Ciocolate darunter, wann das Eys dick abgerühret ist.

N. 484. Die weiß überzogene Mandeln.

Bereite ein halb Pfund schöne ganz abgeschälte Mandeln, richte ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, und ein halb Seitel frisches Wasser, siede den Zucker, daß er recht dick ist, und fliegt, hernach schütte die Mandeln in den Zucker, laß es so lang in dem Zucker sieden, bis er völlig eingesotten ist; und statts umgerühret; wann sie zusammen picken, muß man es voneinander lösen, schütte es auf ein Papier, und laß auskühlen, so seynd sie fertig.

485. Gute Hohlhippen zu machen auf andere Art.

Nimm in einen Hafen zwey Hand-voll gefähtes Mund-Mehl, vier ganze Eyer, und mache den Taig an mit süßem Milch-reim in der Dicken, wie ein Oblat-Taig, nimm gefähten Zucker, und ein wenig Salz, schlage ihn schön glat ab, bestreiche das Oblat-Eisen mit Schmalz, schön

resch gebacken, und mit einem kleinen Walgerl zusammen gerollet.

N. 486. Die Zimmer-Zohlhippen zu machen.

Bereite 2. oder 3. Hand voll Mehl in einen Hasen, mit süßen Obers einen Taig gemacht, auch 4. oder 6. Eyer, gefähten Zucker, Lemoni-Schäler klein geschnitten, 4. Loth gefähten Zimmet, schlage den Taig wohl glat ab, und gebacken, wie die vorbemeldten.

N. 487. Die Mandel-Zohlhippen.

Nimm einen halben Viertling klein-gestossene Mandeln, diese müssen klein gestossen seyn, wie ein Mehl, nimm ein halb Pfund Mehl, die Mandeln, und ein Viertling gefähten Zucker in einen kleinen Weidling, mache den Taig an mit einem guten süßen Obers, und 6. ganzen Ehern, schlage den Taig schön glat ab, bestreiche das Hostien-Eisen mit Schmalz, schön resch gebacken, und geschwind mit dem Walgerl zusammen gerollet.

N. 488. Mandel-Bögen zu machen auf andere Art.

Nimm 3. Viertling klein-gestossene Mandeln, und 3. Viertling gefähten Zucker, richte es in ein messingenes Beck, untereinander

der

der abgerührt, 6. Eyer-Dotter darein verrührt, setze es auf eine Glut, und stät's umgerührt, daß es wohl anziehet; auf die lezt nimm von drey Ethern die Klar, und faumet aufgerührt darunter, damit es in der Dicken ist, daß man es streichen kan; richte die geschnittene Hostien auf die bestrichene blechene Bögen, und aufgestrichen halben kleinen Finger dick, hernach gemacht gebacken.

N. 489. Gute Büßen-Kräpfel von Mandeln.

Bereite in ein kleines Haferl einen Vierting Mehl, 4. Loth Schmalz, vorhero untereinander abgebröslet, einen Viertin gefähten Zucker, 4. Loth klein-gestossene Mandeln, 4. ganze Eyer, von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, wie auch ein wenig süßen Milchreim, und mache den Taig schön glat an, wohl abgeschlagen, mache das Hostien-Eisen warm, nimm allzeit einen Löffel-voll darauf, schön resch gebacken, wie die Hohlhippen, und also fort, bis kein Taig mehr da ist, geschwind zusammen gerollet.

N. 490. Den gezogenen Penat zu machen.

Nimm in eine messingene Pfann ein
S 5 Pfund

Pfund feinen Zucker, und ein halb Seitel Wasser, laß es auf einem Kohl-Feuer siedenden, und sauber abgeseamt, laß ihn wohl dick einsieden, bis er die Prob hält, nimm ein Hölzel, dunke es darein, und fahre in ein frisches Wasser, wann es krachet, so ist er genug gesotten, statts umgerührt, drucke von einer halben Lemoni den Saft darein, nimm einen schönen glatten Marmor-Stein, mit Mandel-Del bestrichen, und wiederum abgewischt, schütte den Zucker darauf, und mit einem Messer aufgerühret, bis man ihn mit der Hand ziehen kan, ziehe ihn zwey Finger breit, hernach abgeschnitten, und gebogen, wie die Mandel-Bögen; den andern kan man um ein Stabel winden, und abgezogen auf ein Papier, hernach um die Torten herumgemachet; die Bögen können aufgesetzt werden auf die Torten. Will man aber andere Farben machen, so nimm, weil der Zucker noch warm ist, ein wenig eingesottenen Alkermes-Saft, den gelben mache also, nimm ein wenig ganzen Safran, mit Lemoni-Saft angefeuchtet, in ein Päckel zusammen gebunden, und durchgedruckt in den gesottenen Zucker, so wird er schön gelb.

N. 491. Gesulzte Milch anderer Art.

Nimm einen guten Hasen = voll obere süße Milch, und laß es bey einer halben Stund sieden, wann es gesotten ist, giesse es in ein niedriges erdenes Geschirz, und lasse es in einem kühlen Keller über Nacht stehen, den andern Tag nimm gebähte Semmel-Schnitten, weiche es in einer guten Milch, lege es wohl gezuckerter auf eine Schüssel, nimm das Häutel mit einem Löffel ab, lege es dick aufeinander, strähe Zucker darzwischen, und gibs auf die Tafel.

N. 492. Die Ritten = Sulzen zu machen.

Setz in einem neuen, doch ausgesottenen Hasen ein frisches Wasser zu, wann es siedet, so lege ein Paar Ritten darein, lasse sie unverdecker gar lind sieden, alsdann nimm es heraus, und leg wiederum ein anderes Paar hinein, die gesottene schäle, und schab das Gute herab, und das, so viel du Sulzen machen wilt, allzeit, so bleibt es desto weisser, treib es durch ein Sieb, und wäge so viel Dest, so viel Zucker, den läutere mit Wasser, aber nur wohl dick, hernach rühre den Dest darunter, setze es wieder über das Feuer, und
laß

laß sieden, muß aber wohl obacht geben, und fleißig rühren, daß es nicht anbrennet; probire es auf einem zinnernen Teller, wann es nicht viel rinnet, sondern gestehet, so ist es genug, richte es gleich in ein Geschirz zum behalten, weil es noch warm ist; wer will, kan auch auf das Pfund Dest 5. Vierting Zucker nehmen, so wird er weisser.

N. 493. Gesulzte Mandel-Milch von allerhand Farben.

Treib gestoffene Mandeln durch mit Wasser, darinnen Hausen-Blattern gesotten worden, nimm von dem Petersil das Grüne, hacke es klein, nimm von der Mandel-Milch dritten Theil Zucker, und siede es, seihe es durch, so wird es grün, nimm die andere zwey Theil, siede es, und gut gezuckert, giesse die Helfte davon in eine Pfanne, lasse es weiß, die andere Helfte mit Safran gelb gemacht, also werden dreyerley Farben, und wann es eine Zeitlang gestanden, so gibß in ein heisses Wasser, stürze es auf ein blechenes Blättel, und schneide es auf einer Schüssel nach Belieben.

N. 494.

N. 494. Die Zetschepetsch = Sulzen.

Nimm die wohl mit Reif überbrennte Zetschepetschen, so schön rot seynd, theile sie voneinander, und puße sie gar schön aus, die Kernl und das Rauhe darvon, behalte sie hernach in einem warmen Zimmer, so werden sie weich, hernach treibs durch ein hârenes Sieb, und nimm Zucker, so viel als des durchgetriebenen Marchs ist, gieß Wasser daran, und läutere ihn, daß er wohl dick ist; wan er in der rechten Dicken ist, so gieß nur immerzu ein wenig in das Zetschepetsch-March, so in einem Weidling muß abgerühret werden, man kan es sonst nicht zerreiben, rühre ihn also nach und nach darein; zu lezt drucke einen Lemoni = Saft darein, rühre ihn darunter, und leere es dann in ein Glas, wer will, kan auch Lemoni = Schâler darunter nehmen.

N. 495. Die Nuß = Sulzen zu machen.

Nimm geschälte Nuß und Semel-Mehl, von einem hart-gesottenen Ey das Weiße, und stosse alles untereinander, treib es durch mit Wein, gesalzen, und gewürzt, wird daraus eine gute Sulzen.

N. 496. Marillen = Sulzen.

Nimm wohl-zeitige Marillen, schâle es,
und

und treibs durch ein Sieb, nimm so viel Zucker, als das March ist, oder ehe ein wenig mehr, läutere ihn mit Wasser wohl dick, hernach richte die durchgeschlagene Marillen darein, gerührt, und setze es auf das Feuer, trufne es also ein, bis es in der rechten Dicken ist, laß nur ein wenig überkühlen, und fülle es in die Gläsel.

N. 497. Eine rote Korn- Blumen- Sulz über die Forellen.

Nimm ein Seitel Wasser, ein Seitel guten roten Wein, und rote Korn- Blumen, in ein Tüchel gebunden, Zucker darzu gesetzt, lasse es sieden, bis picket wird, und giesse es auf die gesottene Forellen, oder andere Fisch.

N. 498. Die Zwespen- Sulzen.

Erstens nimm ein kupferne Pfann, so nicht verzinnet ist, setze sie auf die Glut, daß es glüet, hernach schrocke es ab mit einem Paar Löffel-voll Essig, nimm frisches Wasser, schütte es samt denen Zwespen in die Pfann, nimm ein wenig Salz, lasse sie also mit einem kupfernen Blättel verdeckter sieden, bis sie weich werden, setze es verdeckter über Nacht in den Keller; den andern Tag treibs durch ein Sieb, nimm
so

so viel Zucker, als das March ist, läutere den Zucker, aber nicht so dick, wie bey denen andern Sulzen, rühre das durchgeschlagene March darein, und setze es über das Feuer, laß gemach sieden, daß es schön grün wird, gib wohl Achtung, daß es nicht anbrennet, bis die rechte Dicken hat, fülle es warm in die Gläser.

N. 499. Die Muscateller-Birnlein einzumachen.

Nimm die Birnlein, wann sie zeitig seynd, aber je grüner, je besser, auch die nicht fleckig oder steinig seynd, schäle sie gar subtil, stich die Buzen aus, und wirf sie in ein frisches Wasser, dieweil man sie schälet, siede den Zucker fein subtil, und laß ihn sodann überkühlen; wann er noch wohl laulet ist, so seihe das Wasser von denen Birnlein herab, und richte die Birnlein in den Zucker, lasse es gar gemach sieden, bis sie sich ein wenig greiffen lassen, alsdann nimm sie ein wenig heraus, laß ein wenig abkühlen, und richte sie in die Gläser, den Saft lasse noch ein wenig dicker sieden, alsdann kalt werden, und gieß ihn darüber, lege ein Scheibel darauf, und beschwere es mit einem kleinen Steinlein ein wenig nieder; man muß aber noch dar-

zu sehen, wann sie wässerig werden, lege man noch einen Zucker nach, und siede sie wiederum ab.

N. 500. Die Pomeranzen-Blüh einzumachen, daß sie schön ganz bleibet.

Nimm die Blüh, weil sie noch frisch seynd, puze das Gelbe und Grüne inwendig heraus, richte die Blüh in ein sauber glasirtes Haferl, giesse ein siedendes Wasser darauf, lasse es stehen, bis abkühlt ist, hernach seihe das Wasser herab, und lege die Blüh auf ein sauberes Tuch, laß wohl abseihen, druck von einer Lemoni den Saft darauf, mische es untereinander, also, daß der Saft auf alle Blättel kommet, so werden sie so weiß, als wann sie erst von dem Baum gekommen wären, lege sie in ein Gläslein, siede einen Zucker, laß ihn aber nicht gar zu dick sieden, gieß ihn ganz kalter darüber, laß es stehen, bis der Zucker stark nachlässet, hernach seihe ihn herab, lege ein Stück Zucker darzu, und laß ihn sieden in der Dicken, wie ein Tullip, gieß ihn wiederum kalter darüber, daß aber der Saft über die Blüh gehe, so ist sie recht.

N. 501.

N. 501. Die Ribiseln einzumachen.

Nimm schöne Ribiseln, perle sie ab, hernach wasche sie aus durch eine Reiter, auf das Pfund Ribiseln nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, so oft du eine Lag Ribiseln in das messingene Beck richtest, so oft nimm eine Lag gefähten Zucker, bis alles gar ist; zuletzt schütte etliche Löffel-voll Wasser darauf, setze sie auf eine gemache Glut; man muß wohl Obacht haben, daß sie nicht anbrennen, siede sie so lang, bis sie sich sulzen, alsdann mache die Geschirr oder Gläser warm, und fülle sie warmer ein, und also seynd sie fertig, und gesund. Die ausgelöste Weichseln mache eben also.

N. 502. Die Spanische Weichseln einzumachen.

Bereite schöne Weichseln, die aber nicht gar zu zeitig seynd, schneide die Stengeln halb ab, wasche sie sauber aus, alsdann nimm ein Pfund Weichseln, und 3. Viertel schönen Zucker, gieß auf den Zucker ein Seitel Wasser, wann er anfangt zu sieden, schrocke ihn drey mal mit Wasser ab, damit er sich läutere, lasse ihn schön dick sieden, hernach setze ihn vom Feuer, I
las

lasse ihn überkühlen, schütte die Weichseln darein, setze sie auf eine gemache Glut, und laß sie langsam sieden, unter währendem sieden schüttle sie öfters, und setze sie vom Feuer, siede sie so lang, bis sie schön durchsichtig werden, hernach schütte sie in einen saubern Weidling, und lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag übersiede sie wiederum ein wenig, fange sie mit einem Lösfel auf die Reiter, lasse den Saft ein wenig dicker sieden, bis er sich recht sulzet, richte die Weichseln in ein Glasel, schütte die Sulz überkühlter darüber, und also seynd sie fertig. Desgleichen mache die Amerillen, und Spanische Gundien, oder andere schöne Pelz-Weichseln.

N. 503. Die Dientel einzumachen.

Nimm die Dientel, so nicht weich, und schön rot seynd in der Farb, wasche sie sauber aus, nimm auf ein Pfund Dientel ein Pfund Zucker, läutere ihn, wie oben zu denen Spanischen Weichseln, schütte die Dientel darein, lasse sie gemach sieden, bis sie sich ein wenig sulzen, fange sie heraus auf ein Sieb, richte sie in die Gläslein, ein wenig mehrer als halb-voll, lasse den Saft dicker sieden, als daß er sich schön sulze, schüt-

schütte ihn laulecht darüber , und also seynd sie fertig.

N. 504. Die grüne Zwespen zu machen.

Nimm Doranschen-Zwespen , wann der Kern schön vest , stuze den Stengel halb ab , und richte die kupferne Pfann , wie zu der Zwespen = Sulzen , schütte die Zwespen darein , verdecke sie mit einem kupfernen Blättel , aber nur so lang , bis sie die Farb verliehren , sie müssen aber nicht siedden , alsogleich verdeckter in einem Keller über Nacht mit einem Tuch zugedeckt stehen lassen ; den andern Tag nimm auf ein Pfund Zwespen ein Pfund Zucker , nur geläutert und vom Feuer gesetzt , und ganz überkühlen lassen , hernach lege die Zwespen darein , mit einem kupfernen Blättel verdeckter auf ein gar gemaches Glütel gesetzt , und öfters vom Feuer gehebt , und getriftert ; lasse sie eher nicht siedden , bis sie schön grün seynd , hernach schütte sie in einen saubern Weidling , und lasse sie über Nacht stehen ; den andern Tag siede sie völlig , fange sie auf einen Reitter , in den Saft lege einen Brocken Zucker , und lasse ihn dicker siedden , fülle die Zwespen in die

Gläslein, und den Saft überkühlt darüber geschütt.

N. 505. Die halben Marillen einzumachen.

Bereite die Marillen, welche noch schön vest seynd, schäle, und theile sie voneinander, nimm sodann auf ein Pfund Marillen ein wenig mehr als ein Pfund Zucker, läutere ihn, wie zu anderen Sachen, lege die Marillen in den siedenden Zucker, aber nur so viel, als in dem Beck Platz haben, also, daß sie nicht aufeinander liegen, lasse sie so lang sieden, bis sie durchsichtig werden, und alleweil herausgenommen, und wiederum nachgeleget, bis sie gar seynd, darnach richte sie in einen saubern Weidling, mit samt dem Saft stehen lassen über Nacht, den andern Tag die Marillen auf ein Reitterl geschüttet, und läßt es sauber abseihen, schütte den Saft in das Beck, laß wiederum ein wenig sieden, richte es unter währendem Sieden in die Gläseln, wann der Saft die rechte Dicken hat, schütte ihn darüber, so seynd sie fertig.

N. 506. Die Zetschepetsch Sträussel.

Nimm die Sträussel, löse die Körner sauber aus, lege sie in einen Weidling, schütte siedendes Wasser darüber, lasse es
gleich

gleich wieder ablauffen, daß sie nicht zu weich werden, richte sie auf ein sauberes Tuch, lasse sie schön abtrüfnen, alsdann richte sie in ein hohes Glas, läutere den Zucker nach Gedunken, aber nicht zu dick, lasse ihn kalt werden, richte ihn darüber, daß er über die Netschepetsch ausgehet; es muß drey mal abgesotten werden, so seynd sie fertig.

N. 507. Algeres = Sulzen.

Nimm die Algeres, wann sie schön groß, aber nicht zeitig seynd, je grüner, je besser, richte es in ein neues Reinel, daß doch ausgesotten ist, gieß gar ein wenig Wasser daran, decke es zu, und setze es auf eine heiße Aschen, rühre sie bisweilen um, daß sie nicht anbrennen; wann sie lind genug seynd, treib es durch ein härnes Sieb, nimm dann so viel Zucker, als das Durchgetriebene ist, läutere ihn mit einem Wasser, aber nicht zu dick, richte es dann darein, und setze es auf das Feuer, laß feingemach sieden, gib wohl Achtung, daß er nicht anbrennet, bis es die rechte Dicken hat, fülls in die Gläsern zum gebrauchen in das Algeres = Koch.

N. 508. Die Erdbeer-Sulzen.

Bereite schön wohl-zeitige Erdbeer, treib sie durch ein Sieb, nimm dann so viel Zucker, läutere ihn, und siede ihn mit Wasser wohl dick, richte hernach die durchgeschlagene Erdbeer darzu, siede sie, bis sie die rechte Dicke haben; ist gar gut, und gesund.

N. 509. Die Maschanzger-Aepfel-Sulzen zu machen.

Mache sie in allem, wie den Ritten-Deß, so ist sie recht.

N. 510. Zimmet-Sulz auf andere Art.

Nimm 2. Seitel süßen Wein, und gib Zucker darein, nimm 2. Löffel scharffen Essig, 4. Löffel-voll süße Milch, lasse es untereinander warm werden, seihe es durch ein dickes Tüchel, und wann es klar durchgeseiht ist, giesse das Zimmet-Del und Hausen-Blatter darunter, es muß aber die Hausen-Blatter klar durchgeseihen werden, auf ein Halbe nimm ein Loth Hausen-Blatter, wann es fertig ist, giesse es einen Finger-Dut-dick, und lasse es eine Zeit lang stehen, schöpfe es mit dem Löffel auf ein Schüssel, und gibs zur Tafel.

N. 511. Lebzelten-Sulz.

Nimm eine grosse Lebzelten-Tafel, schneide
de

de es würfelt, giesse bey 3. Maß Wein dar-
ein, lasse es ein Paar Tag daran weichen,
den dritten Tag setze es zum Feuer, lasse es
etlichemal aufwallen, zwinge es durch, thue
Zimmet, Inquer, Muscatblüh, Safran und
Pfeffer daran, lasse es noch ein wenig auf-
wallen, so wird es vollständig und gut.

N. 512. Eine gute Pomeranzen-Sulzen
zu machen.

Für eine grosse Schüssel nimm 6. Stuck
süsse Pomeranzen, reibe das Gelbe in ein
Stückel Zucker herab, auch von 2. Lemonien
das Gelbe abgerieben, schneide das Weiße
von denen Pomeranzen und Lemonien weg,
auch die Kern heraus genommen, schneide
das Gelbe zu Spälteln, richte die abgeriebe-
ne Schalen samt denen Spälteln in ein mes-
singenes Beck, gieß eine Maß siedendes
Wasser darauf, nimm 10. Loth Zucker da-
rein, den Tag vorhero nimm 2. Loth Hau-
sen-Blattern, diese werden eingeweicht in
laulechtem Wasser, den andern Tag laß in
einem Reinel auf der Glut zergehen, hernach
nimm es auch darzu, laß untereinander sie-
den, wie ein hartes Ey, seihe es durch ein
wollenes Säckel, daß es schön klar wird, her-
nach richte es in eine Schüssel, oder Scha-

len, oder Gläsel, setze es an ein kaltes Ort, damit sie sich sulzet.

N. 513. Die Rumel-Sulzen.

Man nimt 2. Maß guten Desterreicher-Wein, 1. Seitel Wasser, 12. Eß-Löffel-voll Essig, von 3. Lemonien den Saft, von einer die Schäler, 20. Gewürz-Nägerln, 20. Pfeffer-Kernlein, 1. ganzes Stück Inquer, 20. Blüh-Safran, und 1. Pfund Zucker; dieses alles zusammen in ein messingenes Beck, und sieden lassen, nimm auch 2. Loth aufgelöste Hausen-Blattern darzu, laß wohl einsieden, seihe es durch ein wollenes Tuch, hernach theile es auf 3. Theil ab, giesse den ersten Theil in die Schalen oder Schüssel, laß es stehen, spicke es mit geschälten und halb-zerschnittenen Mandeln und Pistazen, giesse die andere wieder darüber, und so fort, setze es in ein kaltes Ort, damit es recht kalt wird, und gibs zur Tafel.

N. 514. Die Dientel-Sulz zu machen.

Nimm ein halb Maß frische Dientel, ein Maß frisches Wasser daran, laß in einem messingenen Beck sieden, so lang, wie ein weißes Ey, daß man siehet, daß die Dientel die Farb verliehren, hernach seihe den Saft herunter, durch ein Tuch, nimm Zucker dar-
ein,

ein, so viel man vermeinet, daß es süß genug ist, nimm auch von 6. Lemonien den Saft darzu; auf eine Maß Sulz nimm 2. Loth Hausen-Blattern, vorhero aber lasse die Sulz durch ein wollenes Säckel lauffen, hernach nimm die aufgelöste und durchge-seigte Hausen-Blattern, giesse es sodann in eine Schüssel, oder breite Schalen, laß kalt werden, und gib es zur Tafel.

N. 515. Die Zimmet = Sulz.

Erstlich nim 7. Lemonien, die wohl saftig seynd, reibe von 3. Lemonien mit einem halben Pfund Zucker das Gelbe herab, richte den Zucker in ein messingenes Beck, giesse ein Maß frisches Wasser daran, von denen 6. Lemonien den Saft darein gedruckt, nimm einen halben Vierting ganzen Zimmet, ein Loth aufgelöste Hausen-Blattern, laß wohl einsieden, hernach laß es durch ein wollenes Tuch durchlauffen, und gieß es in die Schalen oder Schüssel.

N. 516. Die frische Weichsel = Sulz.

Man nimmt die zeitige Weichseln, zupfe die Stengeln weg, und stosse sie in einem steinernen Mörser schön klein, hernach richte sie in einen Weidling, zugedeckt, und 2. Stund stehen lassen, damit sie von denen

Kern den Geschmack bekommen, alsdann druck durch ein Tuch, und nimm Zucker daran nach Belieben, nim anderthalb Loth aufgelöste Hausen-Blattern darzu, und laß gemach durchlauffen, damit die Sulz schön klar wird, richte es in die Schalen, und setze es in ein kaltes Ort.

N. 517. Die Ribisel-Sulz.

Man nim zeitige und abgereblete Ribisel, stosse es klein, und drucke sie durch ein sauberes Tuch, lege Zucker daran, so süß man es haben will: auf 1. Maß Sulz 2. Loth aufgelöste Hausen-Blattern, laß durch den gewöhnlichen Sulz-Sack lauffen, hernach richte es in die Schalen oder Schüssel, und setze es in ein kaltes Ort.

N. 518. Die Amerillen-Sulz mit Wein.

Nim zeitige Amerillen, die Stengel abgezupft, halben Theil in einem steinernen Mörser gestossen, hernach nimmt man es in einen Weidling, und giesse guten Wein daran, so viel man Sulz vonnöthen hat, nim es in ein messingenes Beck, und laß ein Viertelstund fieden, hernach drucke es durch ein sauberes Tüchel; auf ein Maß Saft nimm ein halb Pfund Zucker, 2. Loth aufgelöste Hausen-Blattern, laß durch den Sulz-Sack lauffen,
da=

damit es schön klar wird, fülle es in die Schalen oder Schüssel, oder in ein kleines Gläsel, setze es auf ein Eys, oder kaltes Ort.

N. 519. Eine gute Brunnkres = Sulz.

Man nimt sauberen Brunnkres, der die rote Stengel hat, stosse ihn schön klein in einem steinernen Mörser, drucke den Saft aus; auf ein halb Maß Saft bereite anderthalb Bier-
ting zerklopfen Zucker in einen Weidling, drucke von 4. Lemonien den Saft darauf, gieß auch den Brunnkres = Saft darzu, 1. Seitel guten Tokayer Wein, 1. Loth aufgelöste Hausen = Blattern genommen, laß durchlaufen, wie schon öfters gemeldet, fülle es in die Schalen oder Schüssel, es wird schön rot.

N. 520. Eine Sulz von durren Weichseln.

Nimm ein Maß gedörte Weichseln, wasche es 3. oder 4. mal sauber aus, nim ein Halbe guten roten Wein daran, ein Halbe Wasser, halben Theil Weichseln zerstoffe klein, richte es in ein messingenes Beck, und laß ein Viertelstund sieden, alsdann drucke es durch ein sauberes Tüchel, nimm Zucker daran, so viel als vonnöthen ist; auf ein Maß Sulz 2. Loth aufgelöste Hausen = Blattern, laß es durch ein wollenes Tuch lauffen, damit es schön hell wird, richte es in die Schalen, laß kalt werden, gibs zur Tafel. Re=