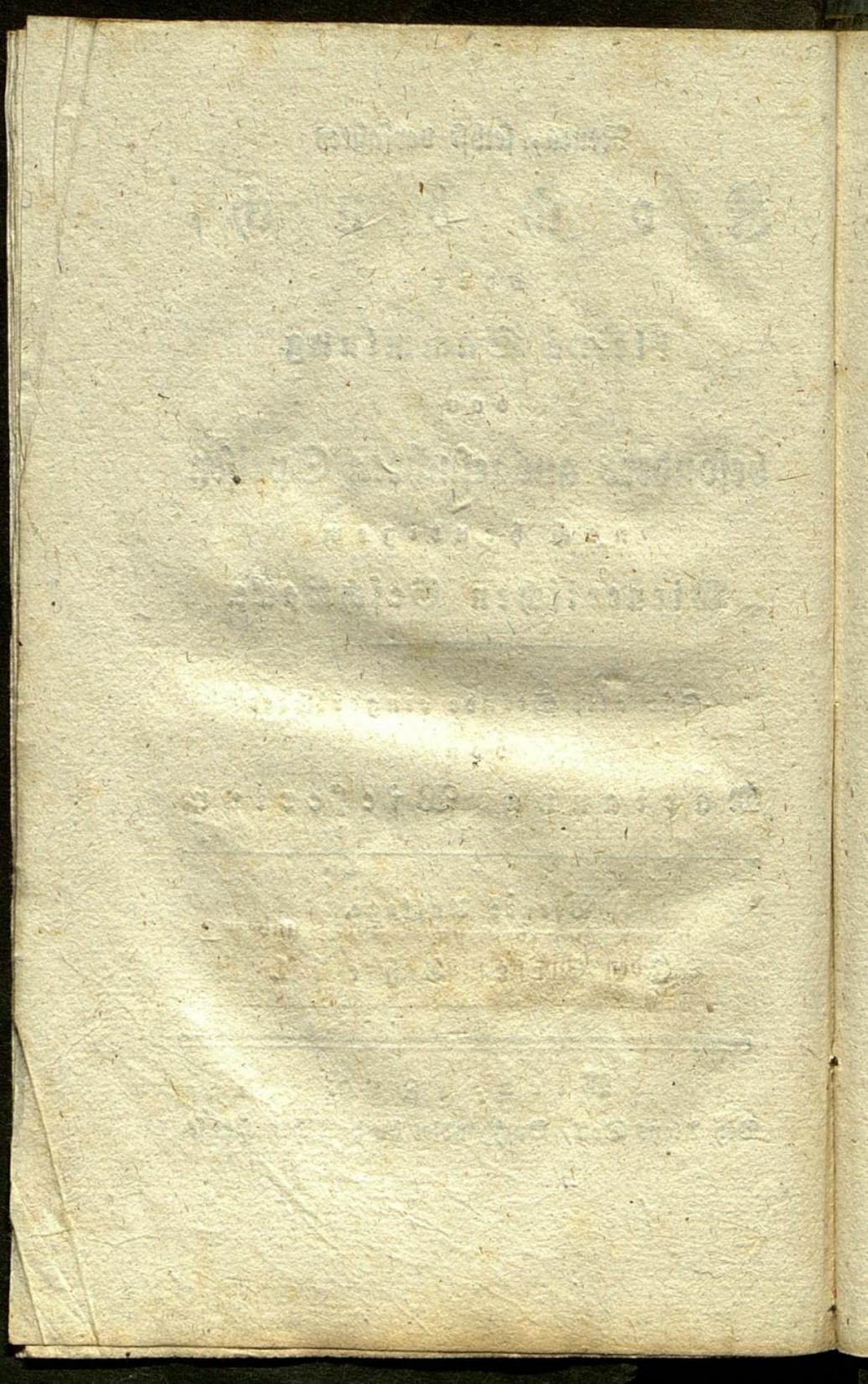


Neues, selbst verfaßtes
R o c h b u c h ,
o d e r
k l e i n e S a m m l u n g
v o n
b e s o n d e r s a u s g e s u c h t e n E s s e n
n a c h h e u t i g e m
W i e n e r i s c h e n G e s c h m a c k e .

Für alle Stände eingerichtet
v o n
M a r i a n n a W i e s e r i n n .

Vierte Auflage.
E r s t e s T h e i l .

W i e n , 1 8 1 6 .
Bey Aloys Doll, Buchhändler im deutschen Hause.



Von Suppen.

Kräutersuppe.

Alle Kräuter, die man zu einer guten Kräutersuppe braucht, als besonders: Sauerampfen, Körbelkraut und ein paar Schampion, wäscht man rein, schneidet sie klein, dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, läßt die Kräuter damit angehen, staubt etwas Mehl daran, gießt Suppe darauf, läßt es sieden, sprüdeln sechs oder acht Eyerdotter, einen Milchrahm, und ein gutes Stück Butter mit-sammen ab, gibt es in die Suppe, und läßt sie noch sieden, bis sie dicker wird, salzet und würzet sie nun, und gibt sie über gebähte Semmelschnitten; auch kann man einen Kapaun, eine Kälberne, oder Lämmerne Brust, oder ein Hendl daren gehen.

Weisse Schüe.

Stoffe einen halben Viertel Mandel oder Bürbesnüssel, und befeuchte sie mit Wasser, damit sie nicht öhlicht werden; dann schneide von einem Huhn oder Kapaun das Fleisch, stoffe es mit fünf oder sechs harten Eydöttern klein zusammen, gib ein Stück Butter dazu, laß dann Semmelschmollen in weisser Suppe sieden, bis sie sich durchtreiben lassen, gib das gestoffene hinein, und laß es noch einen Sud aufthun. Jetzt schlage die Suppe durch ein Haarsieb, salze, würze sie mit Muskatblüthe, und gib sie über gebähte Semmeln.

NB. Wenn die Suppe einmahl durchgeschlagen wird, so darf sie nicht mehr sieden, sondern bloß an einem warmen Orte stehen bleiben.

Braune Schüsuppe am Fleischtage.

Schmiere eine Rein mit Butter, lege einige Blattel Speck und blattelt geschnittenes Rindfleisch, wenn das Grüne groß ist, so nimm nur eine Petersilwurze, eine gelbe Rübe, und ein Stück Celeri, auch Zwiebel; ist aber das Grüne noch klein, so nimm mehreres davon; nimm nun zu obigen einen halben Schöpflöffel voll Suppe, laß es einsieden, bis es in

der Fette prasselt, schütte nun immer etwas Suppe nach, bis es Kastanienbraun wird. Wenn es braun genug ist, schütte Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, dann laß es gut auffieden, seihe es durch ein Sieb, so ist die Suppe fertig. In diese Suppe kann man nicht nur kochen, was man will, sondern sie auch zu verschiedenen Eingemachten gut gebrauchen.

Braune Schüsuppe am Fasttage.

Diese mache man, wie die vorige, nur werden statt des Fleisches, Weißfischel oder Schlein, auch allenfalls zwey Stückel gebackene Karpfen, und statt der Rindsuppe, Erbsensuppe genommen.

Braune Schü am Fasttage auf eine andere Art.

Gepuzte und geschnittene Petersilwurzen, Zwiebeln, gelbe Rüben, Scherrüben und Celeri läßt man im heissen Schmalz so lange angehen, bis alles braun wird, gießt dann Erbsensuppe darauf, gibt einen gebackenen Hechten oder Schlein hinein, läßt es wohl auzsteden, salzt und würzt es dann, und gibt diese Schüsuppe über gebähte Semmeln an, oder man kann diese Schü zu andern Suppen oder Speise gebrauchen.

Saftsuppe.

Diese Suppe wird eben so wie vorher die braune Fasttags-Schüsuppe auf die erste Art gemacht, nur werden nebst dem übrigen Grünen noch Kohlrüben, weiße Rüben, Kohl und blauer Kohl, wenn es einen gibt, dazu genommen.

Haschesuppe an einem Fleischtage.

Schneide einen Kälbernen oder was immer für einen andern Braten, so wie auch grünen Peterfil fein, dünste ihn im Butter, staube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, laß ihn ein wenig dünsten, schütte einen Schöpflöffel Rindsuppe darauf; fülle nun einen gehörigen Hasen voll Rindsuppe an, gieb das gedünstete hinein, laß es noch ein wenig sieden, und richte es über gebähte Semmelschnitten an; auch kannst du, um diese Suppe recht gut zu machen, in einem Hefen drey oder vier Dötter, ein Stück Butter, und etwas Milchrahm absprüdeln, und die Suppe damit abgießen.

Haschesuppe an einem Fasttage.

Löse ein Stück gebackenen Hechten oder Karpfen von Gräten ab, puße dann Schampion oder Maurachen sauber, und Schneide

alles mit dem Schneidmesser klein, dünste sie mit grünem Petersil im Butter, staube zwey Kochlöffel Mehl dazu, dünste es, gieße ein gutes Erbsenwasser darauf, soviel nähmlich als du Suppe brauchst, thue es in einen Hafen, nimm Muskatblüthe, laß es gut sieden, und richte die Suppe dann über gepfarzte Semmelschnitten an; auch diese Suppe kann wie die vorige mit Eyerdottern und Milchrahm abgegossen werden.

Suppe mit Kaisergerstel.

Man schlägt in eine Halbe haltendes Häserl neun ganze Eyer, salzt und sprüdelst sie gut ab. Wenn das Häserl mit Eyern zur Hälfte beyläufig angefüllt ist, so füllt man das Häserl mit kalter oder mit warmer Rindsuppe voll an, und stellt das Häserl sammt dem Gerstel in einen mit siedendem Wasser zur Hälfte gefüllten Hafen, bedeckt es mit einem Hafendeckel ganz, und läßt es fest sieden. Nun sticht man es mit einem Eßlöffel heraus, daß es die Form vom Löffel bekomme, und gießt eine Fleisch- oder Fastensuppe darüber. Will man das Kaisergerstel mit Obers machen, so nimmt man in einen Hafen zwey Löffelvoll Mundmehl, rührt es mit einem Seitel Obers wohl ab, giebt ebenfalls neun Eyer hinein

(welche gesalzen und gut abgesprüdelst werden,) und siedet es wie oben. Will man das Gerstel nicht zerstechen, sondern ganz haben so schmiert man ein Häserl mit Butter, giebt das Gerstel hinein, läßt es wie oben kochen, und gießt eine Fastensuppe darüber.

Hirnsuppe.

Man wasche ein ganzes kälbernes Hirn sauber aus, nehme Eyergroß Butter in ein Reindl, und dünste das Hirn, nehme zwey Schöpflöffel Rindsuppe, eine gelblich gepfarzte Semmel, backe zwey Eyer weich in Schmalz, stosse die Dörter, lasse alles dieß im Reindl kochen, und wenn es gekocht ist, treibe man es mit einer Rindsuppe durch ein Sieb, und thue es in einen Häfen, doch muß es, wenn es durchgeschlagen ist, nicht mehr kochen, sondern nur warm bleiben; dann salze man die Suppe, lege etwas Muskatblüthe darein, und richte sie dann über gepfarzte Semmeln, Hirnwandeln, Consume, Pavesen an.

Hirnsuppe auf eine andere Art.

Nimm ein ganzes oder ein halbes Hirn, schneide es in zwey oder drey Theile, und kehre es in abgeschlagenen Ethern um, wälze es in Mehl, und backe es aus dem Schmalz,

gsfarze Semmelschnitten, soviel man nähmlich Suppe braucht, in Schmalz; stosse dann das Hirn sammt der Semmel im Mörser recht fein, lege es in einen Håfen, giesse Rindsuppe darauf, laß es sieden, und schlage es hernach recht gut durch ein Sieb, daß es dick wird, schütte es wieder in den Håfen, laß es ein wenig sieden, lege ein Stückel Butter, und gestoffene Muskatblüthe daran, und richte die Suppe dann über gepfarzte Semmeln an.

Braune Suppe.

Ein Stück Kernfette, Rindfleisch, Kalbfleisch, Kälberhachsen, auch Celeri und dergleichen schneide man blattelt, thue es in eine Keim, lasse es, nachdem man unten Blut gegeben hat, braun dünsten, doch brauche man die Vorsicht es umzurühren, und einen Saft nachzugeben, bis es braun wird, da es sich sonst anlegt. Wenn es braun ist, giesse man eine Suppe daran, lasse sie ansieden, schlage sie durch ein Sieb, und koche ein, was man will.

Spargelsuppe.

Nimm ein Stück Butter, ein Kochlöffel voll Mehl, abplanschettete Spargel und Frösche in eine Keim, lasse es dünsten, giesse ei-

ne Erbsensuppe darauf, lasse es steden, würze, salze es, und richte die nun fertige Suppe über gebähte Semmeln an.

Suppe mit Hechtenknödel.

Löse drey große Stücke Hechten von den Gräten, und schneide sie roher zusammen, löse die Haut davon, schneide darunter um ein Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen und feingeschnittenen grünen Petersil. Ist treibe einen Vierting Butter recht gut ab, gieb drey ganze Eyer und etwas Muskatblüthe hinein, salze es, und mache aus diesem Teig, der doch nicht gar zu fest seyn darf, Knödeln, bache oder stede sie in einer Erbsensuppe aus.

NB. Von diesem nähmlichen Teig kann man auch Würsteln machen.

Gemischte Suppe an einem Fleischtage.

Ueberstede zwey kälberne Briefel und zwey Kälberohren, puße und schneide sie geblattelt so dünn als es seyn kann, überstede gewürfelt geschnittne Spargl oder Kauli. Nun nim in eine Rein einen Vierting Butter, dünste dünne blattlet geschnittene Schampion oder Maurachen mit ein wenig grünen Petersil darein, gieße alles obige hinein, gieb etwas Salz und Muskatblüthe dazu, dünste es,

staube zwey Kochlöffel voll Mehl darein, dünste es abermahls, gieße Rindsuppe darauf, so viel als du brauchst, fülle es in einen Hafen, laß es gut sieden, lege dann ein wenig Safran daran, und richte es über gebähte Semmeln an.

Suppe mit gebackenen Semmelknödeln.

Sechs Loth Schmalz treibt man pflaumig ab, rührt um ein Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, vier Eyer (jedes gut verührt) und Semmelbröckl darein, (doch darf dieser Teig nicht zu fest werden) dann salzt man ihn, macht Knödeln daraus, backt sie aus dem Schmalz, und läßt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Suppe aufsieden, man kann aber auch Schleim oder klare Erbsensuppe darüber anrichten.

Ein Krebsenteel in der Suppe.

Man weiche die Rinde von einer Semmel in Milch, mache ein Fingerührtes von einem Ey, gebe Petersil, Krebsbutter und Krebschweifsel darunter, schneide alles zusammen, auch ein Stück Fisch, welcher vorher ausgehäutelt, und recht klein geschnitten ist, dann treibe man ein Stück Butter ab, schlage drey Eyer hinein, und rühre das Geschnittene dar-

unter, würze und salze es; dann tunke man ein Tüchel in eine Suppe, gebe die Hälfte des Gerührten darauf, auf dieses lege geschnittene Krebschweifel, und auf diese die andere Hälfte des Gerührten, binde es dann zusammen, und stede es im Erbsenwasser. Wenn es gesotten ist, gebe man es in einen Topf, spicke es mit Mandeln oder Pistazen, und richte eine Suppe darüber.

Wälsche Oli.

Celeri, Petersilwurzen, gelbe Rüben, Scherrüben und Kohlrabi puze man sauber, schneide jedes insbesondere und planschire es, zu diesem gebe man noch rein gepuzte Zwiebeln, Knoblauch, süßes Kraut, Rockbohl und blauen Kohl, gieße eine braune Schü, oder eine andere Suppe darauf, gebe ferner ein Stückel gebratenes Rindfleisch, einen schönen Schlegel oder Schunken, auch einen ganzen Schweinsfuß oder Ohren, welches alles vorher übersotten wird, dann lasse es zwischen sechs und acht Stunden sieden, lasse auch am Ende im Tüchel eingebundenes Gewürz, Saffran, Nägelein, Pfeffer, Muskatblüthe, Ingwer, mitsieden, mache auch eine kleine Einbrenn, damit es dicker werde. Auch kann man, um es noch schmackhafter zu

machen, Hasen, Rebhühner, einen gebratenen Fasan, Kapaun, oder Enten mitfieden lassen. Wenn es nun gefalzen ist, seih man die Oel rein ab, und giebt sie in Bechern.

Weiße Saftsuppe wie eine Oel.

Nimm ein junges Huhn oder ein Paar, je nachdem du viel Suppe brauchst, zergliedere sie, auch kleine Schnitzel von Kalberfleisch; nimm dann noch Kälberne Hachsen, und dünste alles zusammen, daß es schön weiß bleibe. Wenn es nun etwas überdünstet ist, so lege dazu einige Stücke weiße Rüben, ein paar Celeriwurzen, eine gelbe Rübe blattelt geschnitten, und wenn du etwas altes Bratet, Hühnerflügel oder Hühnergerippe hast, gieb sie auch dazu. Alles laß weich dünsten, nimm eine gute Rindsuppe darauf, laß es zugedeckt sieden, thue ein paar gebackene Eyer eine Handvoll geschwellte klein gestoffene Mandeln, laß es sieden, drücke sie durch ein Tuch wohl aus, und würze es. Nun kannst du es über alles anrichten, was du in der Suppe machen willst, du kannst sie auch, wenn die Zeit darnach ist, zum Beyspiel: zur Faschingszeit Abends in Becherln zur Tafel geben.

Braune Suppe.

Man nehme Rindfleisch, zerschneide es blattelweise und klopfe es, nehme Kernfette dazu, laße es auf einer gähnen Blut dünsten, daß es schön braun werde: dann nehme man die grünen Sachen, die zur obigen Suppe erforderlich sind, auch kann man die grünen Sachen als, z. B. Endivien, Celeri, gelbe Rüben und Kohl aparte im Butter dünsten, und dann in die Suppe hineinlegen.

Krebsensuppe.

Auf eine Maasß Wasser nimm fünfzehn, oder (wenn sie klein sind) zwanzig Krebsen, siede sie in einem Salzwasser ab, löse sie aus, schneide die Krebschweifeln länglicht, und nachdem du das Schwarze herausnimmst, laße sie stehen. Nun stosse die Krebschäler fein, thue etwas Butter darunter, und wenn sie gestoßen sind, gieb sie aus dem Mörser in ein Reindel, staube etwas Mehl darauf, und lasse sie dünsten. Ist nimm ein oder zwey gebackene Eyer, einige gepfarzte Semmelschnitten darunter, stosse die gebackenen Eyer, Semmeln in einem Mörser klein, gieße eine Maasß Suppe darein, gieb in selbe ebenfalls die gedünsteten Krebschäler, laß dann alles in ei-

nem Topfe sieden, doch nur so viel, daß es eine schöne Farbe bekömmt, schlage es dann durch ein Tuch, treibe es mit einem Kochlöf-
fel wohl durch, und richte es über gepfarzte oder gebackene Semmeln an, die Krebschweifeln aber lege auf die Semmelschnitten, und gieb es zur Tafel; du kannst es mit einer Fasten- oder Kindsuppe machen.

Krebsensuppe auf eine andere Art.

Man siede fünfzehn Krebsen, löse beyläu-
fig von zehn derselben die Schweifeln aus,
löse auch die Galle davon, und lasse sie ste-
hen; die übrigen Krebsen stosse man sammt
zwey Stücken von einem gebackenen Hechten,
und einer halben gepfarzten Semmel im Mör-
ser gut ab, gebe das Gestoffene in ein Häfen,
und schütte Erbsensuppe darauf; dann nehme
man ein wenig Muskatblüthe dazu, lasse es
sieden, treibe es zuletzt durch ein Tuch gut
durch. Der Ragout, über welchen man die-
se Krebsuppe geben kann, wird auf folgende
Art zugerichtet: Man nehme übersottene Spar-
gellköpfe, gedünstete Maurachen oder Scham-
pion und zwey Stück von einem in Salzwaf-
ser übersottene und von Gräten gezupften
Hechten, nebstdem die oben aufbehaltenen
klein geschnittenen Krebschweifeln, lege ein

wenig Krebsbutter in ein Reindl, staube einen Kochlöffelvoll Mehl darein. Nun gebe man das Ragout hinein, giesse etwas von der durchgetriebenen Erbsensuppe daran, lasse es aufsteden; dann richte man die durchgetriebene Suppe auf gepfarzte Semmeln an, und gebe das Ragout darauf.

Schokoladesuppe.

Nimm in einen Hasen zwey Kochlöffelvoll Mehl, schlage es mit kalter Milch ab, und seihe es in einen andern Hasen. Nun rühre eine Maß siedende Milch nach und nach hinein, laß es gut aufsteden, Zucker und Zimmet nimmst du nach Gedünken: ferner nimm zwey oder drey Seltel Schokolade, welcher vorher besonders mit siedender Milch abgerührt wird, gebe Zucker und ein Stück Butter dazu, und richte sie auf gebähete Semmeln an.

Falsche Schokoladesuppe.

Diese Suppe wird wie die vorige gemacht, nur wird etwas mehr Zimmet genommen, als bey der vorigen, soviel Zimmet nämlich und Zucker, daß die Suppe süß genug werde; Schokolade kömmt keiner dazu, sondern auf eine Maß werden ungefähr vier Kochlöffelvoll Mehl recht braun geröstet, siedende Milch

darauf geschüttet, eine Viertelstunde lang sied
den gelassen, dann abgeseiht, und über gep
parzte Semmeln angerichtet.

Klare Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.

Siede Erbsen, so viel du brauchst, mit
geputzten Petersilwurzen, Celeri und gelben
Rüben recht gut, seihe eine halbe Stunde
vor dem Anrichten soviel Suppe in ein Häfen,
als du brauchst, mache eine gelblichte Einbrenn
mit Zwibeln, brenne die Suppe damit ein,
salze sie, lege gestoffene Muskatblütze daran,
und lasse sie gut siedend. Die gebackenen Erb
sen richte aber auf folgende Art zu: Gieß in
ein Reindel ein Seitel Wasser und eine Nuß
groß Schmalz, und laß es miteinander sie
den. Nimm in einen Weidling drey gute
Kochlöffelvoll Mehl, rühre das siedende Was
ser mit dem Schmalz nach und nach darein,
mache einen guten Brandteig an, arbeite ihn
mit dem Kochlöffel gut ab, schlage drey ganze
Eyer, jedes gut verrührt, hinein, daß der
Teig schön fein wird, und salze ihn. Nun
laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden,
gieb obigen Teig auf ein hölzernes Feller, und
mache Nockerln daraus, backe sie in die Schüs
sel, und gieße die Suppe darüber.

Klare Schleinsuppe.

Puze zwey Schleim oder einen einzigen, schneide sie stückelweis. Ist nimm eine Rind, belege sie mit geschnittenen Zwiebel, einigen Blattel gelben Rüben und Petersil, etwas Butter, lege den Fisch darauf, setze es auf ein Kohlfener, laß es gelblich dünsten, schützte gekochte Erbsenbrühe darauf, so viel man nöthig hat, laß es eine Zeitlang kochen, schlage es durch, so ist sie fertig. Du kannst auch in diese Suppe Mehlspeisen einkochen, oder gebackene Erbsen darein geben, gieb auch etwas Gewürz dazu.

Französische Suppe.

Puze drey oder vier Petersilwurzeln, Celeri, gelbe Rüben und Kohl, schneide alles länglicht, wasche es sauber aus, laß es im Butter weich dünsten, doch so, daß sich es nicht anbrennt, dünste es ein wenig, nimm Salz, Muskatblüthe und Rindsuppe, soviel erforderlich ist, laß die Suppe gut aussteden, und richte sie über gebackene Semmeln an.

Französische Kräuteruppe.

Nimm Kohlrabi, Spargel, gelbe und weisse Rüben, Kauli und dergleichen, schnei-

de alles länglicht, überstede es, dünste es mit grünen Erbsen im Butter, gieß eine Rinds- oder braune Suppe darauf, würze, salze sie, und richte sie über gebähete Semmeln an.

NB. Der Spargel, der zu dieser Suppe genommen wird, muß eher abplanschirt werden, und er wird erst vor dem Anrichten in die Suppe gegeben.

Kaulisuppe.

Man siedet einen Kauli in der Rindsuppe, doch weder zu weich, noch zu hart, macht dann eine Buttersoß, gießt die Rindsuppe vom Kauli daran, giebt auch den Kauli hinein, würzt und salzt die Suppe, und richtet sie auf gebähete Semmelschnitten an.

Gemischte Suppe von allerhand Grü- nen.

Von einem Stück Kalbfleisch, Mark ge-
weichter Semmel, und einem Dotter macht
man einen Fäsch, schneidet ihn klein, sticht
dann von Petersil und Celeri die Kerne her-
aus, und füllt sie mit Fäsch an. Ist läßt
man in eine Reih ein Stück Butter zergehen,
giebt das Fäschirte hinein, läßt es braun wer-
den, gießt eine Rindsuppe darauf, läßt es
sieden, würzt und salzt es, legt ein Stück

Butter hinein, und richtet die so gefertigte Suppe über gebähte Semmeln an.

Gerstensuppe mit Pilsling oder Schampion.

Man setzt eine gerollte Gerste, welche noch nicht ausgewaschen wurde, zu, und läßt sie weich kochen, schneidet dann Pilsling oder Schampion fein, und läßt sie im Butter mit grünen Petersil anlaufen, die gekochene Gerste, Gewürz, Salz und ein Stück Butter dazu, so ist die Suppe fertig.

Gute Brodsuppe an einem Fasttage.

Koch Erbsen, gepuzten Petersil, Celeri, gelbe Rüben, ein gebackenes Ey und ein Stück Fisch in einem Hasen, laß dieß alles eine Stunde oder länger zusammen kochen; dann schneide Brod nach Gedünken, röste es im Butter, gib Gewürz und Salz dazu, wie auch geblättlet geschnittene Schampion, laß es gut aufkochen; mache ferner Würstel von einem Stück Fisch, schneide sie geblättlet, gib Eyer darauf, und richte die Suppe darüber.

Linsensuppe an Fleisch- und Fasttag.

Man koch sauber geklaubte und gewaschene Linsen, salze sie, und mache eine braune

Schü. An Fasttagen nehme man einen gebackenen Hechtenkopf, Schlein, oder Karpfen, an Fleischtagen ein gebratenes Rebhühnel; eines oder das andere stoffe man mit einer im Schmalz gebackenen Semmel recht klein, gebe etwas Butter dazu, mache die Schü davon. Ist mache man mit Butter eine Einbrenn, gebe die Linsen und das Gestoffene mit der Schü darauf, lasse es sieden, diese Einbrenn kann wegbleiben, wenn man die Schü mit Schunken oder Kalbfleisch macht: an einem Fasttage aber lasse man sie gut sieden, schlage sie durch ein Haarsieb, salze und würze sie: An einem Fleischtage hingegen kann man sie mit Wildenten, Rebhühnel oder Fason, am Fasttage aber mit Hechtensfisch und gebackener Semmel geben.

Schneckenuppe.

Man siede einige Schnecken, puze sie, thue ihnen die Haut ab, und das Beindel weg, dann schneide man sie klein, und schneide etwas grünen Petersil darunter. Ist nehme man eine Kein, lege ein Stück Butter dar ein, gebe obiges Geschnittenen hinein, lasse es im Butter dünsten, staube einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, lasse es noch ein wenig dünsten, und schütte eine Erbsenbrühe daran. Nun

pfarze man einige Semmelschnitten, backe zwey Eyer darauf, lasse dieß etwas mit einander kochen, dann schlage man es durch ein Sieb gut durch, und richte es über gepfarzte Semmelschnitten an.

Einen Fleischfasc in der Suppe zu machen.

Schneide ein Stück Kalbfleisch fein, dann stosse es in einem Mörser, nimm es dann heraus, schabe es, und nimm auch alle Fasern heraus. Ist nimm Mark, eine in Milch geweichte Semmel, thue dieß alles untereinander, stosse alles im Mörser fein; nimm dann ein wenig Butter in einen Weidling, treibe sie schön faumig ab, thu das Geschnittene hinein, schlage zwey ganze Eyer darein, rühre es untereinander und salze es. Nimm dann ein Tuch, beneße es mit Wasser, binde den Fasc ein, mache ihn länglicht, verbinde es, lege es in eine Suppe, und lasse es sieden. Bevor du anrichtest, nimm es heraus, schneide Stückeln, so viel du brauchst, lege sie in den Topf, gebe Schü- oder eine andere Suppe darauf. Von diesem Fasc kannst du auch kleine Knöderln, oder wenn du es mittelst des Reibeisens durch eine siedende Suppe treibst, so wird es wie ein Reis; auch ist dieser Fasc

zu allen zu gebrauchen, zu fälbernen Karbonadeln, fälbernen Bögern.

Das Consomee an einem Fasttage in die Suppe zu machen.

Nimm zwey Stücke Fisch, backe sie, nachdem du die Gräten ausgelöst hast, und schneide sie klein; nimm dazu drey Schampion, grünen Petersil, um einen Kr. in Milch geweichte Semmel, wovon die Rinde weggenommen seyn muß, alles dieses schneide zusammen; dann nimm eine Rein, bakire ihn, schütte ein Seitel Suppe daran, laß es ein paarmahl gut aufsteden, bakire es durch ein Sieb gut durch, in diese durchgeschlagene Soff, schlage hernach sechs Eyerdotter, vor ein Kr. Spinatopfen, und schlage das Consomee mit den Dottern und Spinat noch einmahl durch; schmiere nun die Wandeln mit Butter, und fülle sie zur Hälfte an, setze sie in eine Rein mit siedendem Wasser, gieb unten und oben Blut dazu, daß die Wandel stocken. Soll nun angerichtet werden, so richte die Wandel in einen Topf, gieb die Fastensuppe darüber, und gieb sie zur Tafel.

Eine gute Schunkengoli zu machen.

Gieb in ein Kastroll einen frischen Butter,

laß ihn zergehen, und belege, wenn er zer-
 gangen ist, das Kastroll mit blattelt geschnit-
 tenen Zwiebeln, und richte auch Kalbfleisch
 daran; das Kalbfleisch belege icht mit dünn
 geschnittenen Schinken, gelben Rüben, und
 setze es auf einen Dreyfuß, gieb Feuer dar-
 unter, und laß es schön gemacht gehen. Wenn
 du siehest, daß das Kalbfleisch sich schön braun
 anlegt, so gieb mit einer klaren Suppe oder
 Schü einen Saft, und laß es wieder einge-
 hen. Wenn die Colli eingegangen ist, so
 rühre fünf oder sechs Löffel voll Mehl darun-
 ter, schütte eine Schü darauf, laß es wohl
 aussieden, thu ganze Gewürznagel und Mus-
 katblüthe daran. Wenn solches ausgesotten,
 und das Fleisch und die Schuncken schön weich
 sind, so seihe die Colli durch ein feines Haar-
 sieb in ein Kastroll oder in einen Weidling,
 so ist sie fertig.

NB. Wenn Hühner- oder Kapaunerflügel
 bey Handen sind, so kann man sie mit gutem
 Erfolge zu dieser Colli nehmen, welche zu al-
 len Eingemachten oder Zuspeisen brauchbar ist.

Von Fleischspeisen.

Gedünstes Rindfleisch mit Wein.

Man nehme ein bratiges Rindfleisch (hier
Dris nennt man es Schneid: Schwanzel) thue
es in der Mitte der Länge nach von einander,
lege es auf den Hackstock, klopfe es, tractne
es mit einem saubern Tuche ab, salze es,
und lege Pfeffer, Ingwer und Nagelstupp dar-
an. Dann nehme man zwey Zwiebelhappel,
auch um zwey oder drey Kr. Sardellen darun-
ter, nachdem dieß alles vorher geschnitten
wird. Man rolle es nun zusammen, und ver-
binde es: Ist lege man in eine Keim drey
oder vier Speckblattel, zwey mittelmäßig gro-
ße Zwiebelhappel mit Nagel besteckt, und ge-
be das Fleisch darein. Nachdem es zu schwit-
zen angefangen hat, so nehme man Wein

nach Proportion des Fleisches, schütte ihn nach und nach herein, kehre es bisweilen um, gebe etwas stärkere Blut, und lasse es also dünsten. Wenn es nun zum Urrichten kömmt, so nehme man das Fleisch heraus, bestreue es mit Mehl, von der Suppe seihe man die Fette ab, die die Suppe ließ, gebe sodann das Fleisch wieder in die Suppe und ins vorige Behältniß. Richtet man nun an, so gebe man die Suppe darüber auf die Schüssel, bestreue es mit Limonieschäler und gebe es zur Tafel.

Gerolltes Rindfleisch.

Man klopft ein Stück geschnates Schwanzel, durchzieht es da und dort mit Speck, nimmt Kernfette, drey oder vier Sardellen, Kapern, Limonieschäler, Kutelkraut, in Wein geweichte Brodshmollen, alles dieß schneidet man klein zusammen, streicht es auf das Fleisch auf, legt es in eine Keim, und giebt etwas Wein dazu, nimmt nun eine gebackene Rinde von schwarzen Brod, thut einen Sturz darauf, verpappet es wohl, und stellet es über Nacht in das Heerdgrübel, damit es gemacht aufgehet, nach diesem schlägt man mit der Brodrinde die Soff die es machte, durch, und giebt sic darüber. Noch kömmt etwas ganzer

Pfeffer, Ingwer, und Nagel dazu, nachdem vorher die Fette weggeschöpft worden.

Zemer von Rindfleisch.

Nimm ein Stück von einer Ochsenzunge, richte es so groß, als du es brauchest, an, salze es, und überreibe es mit Kronabetbeeren und Küm recht gut, nimm auch Rutelkraut, Lorberblattel und Rosmarin dazu, und laß es ein wenig im Salz stehen. Nun laß es über Nacht in einem Keller stehen, nachdem du eine Halbe Wein darauf gegossen hast. Am andern Tage setze das Stück zu, und fülle einen Hafen halb mit Wasser und halb mit Eßig an, laß es lange, aber gemach sieden, und laß auch einige Heublumen in ein Tüchel gewickelt mitsieden. Ist der Zemer genug gesotten, so setze ihn weg, und lasse ihn im Sude bis zum Gebrauche stehen, damit er weich bleibe. Dann mache von Zucker, Zimmet, und schwarzen Brdbrosen die Haut darüber, wie über einen gemeinen Hirschzemer, setze ihn in den Ofen, und laß ihn bräunen, richte ferner die Soß von gerösteten Brdbrosen mit Zucker durchgeschlagen über den Zemer, oder du kannst auch Ribiseln oder Hörtcheberschsoß unter den Zemer richten, extra oder dazu geben.

Gefülltes Rostbratel.

Man nehme eine breite Ried, schneide daraus ziemlich dünne Schnitzel, weiche eine runde Semmel in guten Wein ein, treibe Butter ab, schneide drey Sardellen aufs kleinste, wie auch ein wenig Scharlotten, grünen Petersil und die ausgetrocknete Semmel, verrühre dieses Gehackte zusammen, und streiche den Fasch auf ein Schnitzel, auf welches abermahls ein Schnitzel fest aufgeleget wird. Nun brate man es in der Rein, bis es beyderseits schön braun wird. Ist gebe man in eine zinnene Schüssel ein wenig Milchrahm und etwas Butter, lege das Rostbratel darauf, drücke auch den Saft darauf, gebe nebst dem die eigene Soß dazu, und lasse es kochen.

Gebratener Brustkern.

Nimm ein schönes Stück Brustkern vom Rindfleisch, siede ihn ganz weich, kehre ihn im Butter, und bestreue ihn wohl mit Semmelbröseln, brate ihn schön gelblich auf den Rost. Wenn er auf beyden Seiten gebraten ist, so mache ein Limoniesüppel darüber, dieses muß aber, ehe man es hinein giebt, darüber gegossen werden, damit er schön weich bleibet, streue etwas Pfeffer darauf, lege ganze Limoneblatteln darüber, so ist er fertig.

Kindfleisch auf bayerische Art.

Häutle einen Lungenbraten sauber aus, schneide ihn dann schnitzelweise, klopfe ihn mit Salz, reibe von einer alt gebackenen Mundsemmel die Brösel, thue ein wenig Kronobetsbeer darunter. Ist laß einen Butter in einem Kastroll zergehen, kehre die Schnitzel, wenn der Butter zergangen ist, darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege sie auf einen Rost, brate sie wie Karbonadeln ab. Schneide nun von französischen Capern oder Maurachen ein Haschee, schütte eine gute Schunkengolt darauf, säure es mit Limonie, gib es unter das Kindfleisch; du kannst es auch ein wenig a la Presse gehen lassen, damit er schön mürbe wird; auch kannst du ihn seiner eigenen Soff geben.

Den Hirschen-Zemer zuzurichten.

Man nimmt einen Zemer in einen Hasen, darein gießet man Wasser, Wein, und Eßig, salzt ihn, und thut Lorberblattel und Ingwer dazu, laßt ihn sieden, doch nicht gar fertig. Nun nimmt man den Zemer in ein Keir, giebt das Fette von der Suppe, worin der Zemer gesotten wurde, darüber, auf die fette Haut des Zemers giebt man Semmelbrösel mit Ges

würz: als: etwas Zimmet, Nägelein, und Eimonieschalen, darüber brennt man einen Butter ab, und läßt den Zemer dünsten. Wird dieser Zemer zur Tafel gegeben, so kann man Kriebisel, oder Hölischebetschalsen in einer Hasfiere dazu geben.

Den schöpsenen Schlegel mit Erdäpfel.

Ziehe einen schöpsenen Schlegel die Haut gut ab, und salze ihn ein; belege ein Kastroll oder eine Rein mit Speckblätteln, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersil, Lorberblättel, Bertramkraut, richte den Schlegel wie auch die Haut davon darauf, setze ihn aufs Kohlfener, und laß ihn angehen, gieb aber Ach, daß er sich nicht anlege. Hernach gieb Eßig, etwas Wein, und Fleischbrühe, daß es über den Schlegel gehe, laß ihn dünsten, bis die Soff völlig eingegangen ist. Dann nimm ihn heraus, staube in das Eingegangene einen Kochlöffelvoll Mehl, laß es etwas dünsten, schütte Suppe daran, gieb Nägerl und neues Gewürz hinein, und laß es eine Zeit kochen. Nun schlage die Soff durch ein Sieb, und gieb sie in eine andere Rein, säure sie ein wenig, wenn sie noch nicht sauer genug seyn sollte. Ist stede Erdäpfel, so daß man ihnen die Haut abziehen kann, gieb dann die abgezoge

nen Erdäpfel zu dem Schlegel, und laßt sie immer fort bis ans Anrichten miteinander kochen. Ehe man ihn zur Tafel giebt, schöpfe die Fette sauber von der Soß herab.

Einen Fasan auf englische Art zuzurichten.

Nimm einen schönen Fasan, löse ihn aus, nimm die Beindl heraus, gieb einen Fasz hinein und formire ihn wieder, binde ihn mit Speck, Schuncken und Limonienschalen in ein Papier ein, lege ihn auf einen geschmierten Kastrolldeckel, und stelle ihn in Ofen. Um die Soß zu machen, gieb etwas Butter in eine Keim, gieb Schuncken, Gewürznagel, Lorberblattel, Kockenbohl und Schampion hinein, alles wohl geschnitten, laß es basiren, staube etwas Mehl darauf, und mache es mit Limoniensaft etwas pikant, vorher mußt du Schü darauf gießen. Nach allen diesen, laß es stehen, schöpfe die Fette ab, und richte die Soß über den Fasan an.

Kapauner mit Austern oder Trüfeln.

Schneide dem Kapauner auf dem Rücken auf, löse die mehresten Beiner heraus, gieb einen guten Fleischfasch hinein, und formire ihn wieder, und nähe ihn zu, lege ihn in ei-

ne Rein, etwas Speck, gelbe Rüben, Mus-
 karblüthe, Petersil dazu, gieb darüber einen
 Schöpflöffel voll gute Brühe und etwas Lino-
 niesast, und decke ihn mit Butter geschmierten
 Papier zu, und laß ihn auf einem gemachten
 Kohlfeuer gehen, doch so, daß er sich nicht
 anlegt. Zur Soff nimm etwas Butter und
 Mehl, von dieser Press, so wie auch von ei-
 ner andern Suppe etwas dazu, und laß es ko-
 chen. In einer andern Rein laß Aустern oder
 Trüfeln im Butter etwas dünsten, seihe die
 vorige Soff darüber, und laß es einen Sud
 aufthun; gieb den Kapauner auf die Schüßl
 und richte die Soff nebst den Aустern oder
 Trüfeln darüber.

Von Zuspeisen oder Ge- müse.

Glasirtes süßes Kraut.

Man belege eine Rein mit Speck, vier Schni-
 zel Schuncken, zwey Happel spanischen Zwie-
 bel, zwey gelbe Rüben, einen Stückel Celeri,

Pfeffer und neuen Gewürz, dann schneide man die Stengel heraus, und lege die ganzen Krauthappel hinein, besäe nun jedes Happel mit Salz und Kim, und lasse es gemach gehen. Wenn sie zu prafeln anfangen, gieße man ein wenig Schü, und lasse es wieder eingehen. Ist legt man das gedünstete Kraut in eine andere Kein, staubt zwey Löffel voll Mehl daran, läßt es eingehen, und giebt noch einen Schöpflöffel voll Schü darauf, die Soff lasse man gut einsieden, basire sie über das Kraut, bestreue es nun stark mit Zucker, und lasse es noch eine halbe Stunde eingehen, auch rüttle man es bisweilen, daß es sich nicht anleget. Dann gebe man es auf die Schüssel, und die Soff darüber.

Kauli in weisser Soff.

Puze und schneide vom weissen Rosen Kauli die Stengel weg, und gieb sie in eine Kein, nebst einem im Mehl umgewälzten Butter und Suppe, und lasse den Kauli schön weich dünsten; die Soff mache auf folgende Art: Laß einen Vierting Butter mit einem Löffelvoll Mehl in einem Keindl anlaufen; gieb Rindsuppe darauf, daß es die rechte Dicke erhält, salze es, gieb Muskatblütthe darein, und richte den Kauli mit der Soff an.

NB. An Fasttagen nimmt man statt der Rindsuppe, Erbsenbrühe.

Gefüllten Endivensalat.

Man siedet geputzten Endiveusalat, doch nicht zu weich, läßt ihn auskühlen, schneidet ihn auf dem Schneidbrett in der Mitte nach der Länge, doch nicht gar durch, legt ihn auseinander, macht einen Fasz, und zwar auf folgende Art: Man nimmt ein Schnitzel klein geschnittenes Kälberfleisch, Hendlleber und dergleichen, um zwey Kr. Mark, ein Fingerühretes von 3 Eiern, um ein Kr. in Milch gestauchte, und ausgedruckte Semmelschollen, und schneidet es klein, salzt den Fasz, und rührt ihn zusammen. Nimmt iht in eine Kein eine Fette, drey Blattel Speck, legt den Salat darauf, gießt einen Schöpfflößvöll Rindsuppe daran, deckt ihn zu, läßt ihn auf der Glut eine halbe Stunde dünsten, richtet ihn dann auf eine Schüssel, und eine Buttersoß darüber, nimmt auch die Soß von gedünsten Salat dazu, schüttet sie über Endwien, und läßt sie noch einmahl anfsieden.

Grüne Fisolten.

Man schneide gepuzte Fisolten und blanschire sie mit Wasser ab, dann schneide man

frischen Schuncken blattlet, lege die Blatteln in ein Kastroll mit einigen Blatteln Speck, lege die Fisoln darauf, und lasse sie dünsten, bis sie weich sind; igt gebe man eine gute Schü, etwas Wein, Butter, ein wenig Pfeffer und Salvey dazu, und laß sie auskochen, so sind sie fertig. Wenn die Fisoln weich sind, so gebe man Solli oder Buttersoß dazu.

Schampion im Consume.

Schneide von achtzehn schönen Schampion die Stengel weg, und puße sie, gieb dann in eine Reim ein Stück Butter, laß die Schampion gemach mit etwas Limoniesaft dünsten, schlage igt vier Eyerdtter in ein halbes Seitel kalte Schü, salze es, und gieb Muskatblüthe dazu, sprüdele es ab, und seihe es auf eine Schüssel, stelle die Schampion darein, und setze es auf ein siedendes Wasser, oder auch in einen Ofen mit Papier zugedeckt, und das Papier mit Butter geschmiert, aber nur so lange, bis es stockt; dann gebe man es zur Tafel.

Prockoli in Ofen.

Siede gepuße Prockoli im Salzwasser weich ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb zwey Löffelvoll Milchram nebst den Pro-

Koli darein; nun gieb in ein Häserl um drey Kr. Milchrahm, schlage drey Döter hinein, auch etwas Muskatblüthe, und sprüde es gut ab: dieß gieb über die Prockoli, und auch ein wenig Butter darauf, und laß sie so angerichtet im Ofen sieden.

Eine Gans mit Kraut gefüllt.

Zerlasse in einem Kastroll klein geschnittenen Speck, und klein geschnittenen Zwiebel, und gieb dann Kraut, soviel man braucht, hinein, laß es noch eine Weile dünsten, gieb etwas Schü oder andere weiße Fleischbrühe darauf, doch nicht zu viel, damit das Kraut nicht zur Suppe wird, und laß ein Stück Schuncken mitkochen. Ist nimm eine sauber gepuzte rohe Gans, schneide sie auf dem Rücken auf, löse die mehresten Beiner, bis auf die Schenkel und Flügelbeiner heraus, so daß die Haut ganz bleibt. Nun nimm das Kraut vom Feuer, laß es eine kleine Weile abkühlen, fülle es in die Gans, nähe es zu, und formire es zu einer Gans; nimm nun ein Brattwandel, belege es mit Speckblättern, lege die Gans darauf, salze sie ein wenig, lege in der Höhe wieder einen Speck, und setze sie in Ofen, und laß sie eine Weile da stehen. Ehe man sie auf die Tafel giebt, seiche man

die Soß und Fette herab, gebe sie auf die Schüssel, und richte etwas weniges Saft darunter.

Von Teig und Mehlspeisen.

Einen Buttermteig zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, und eben so viel Butter, theile das Mehl von einander, und mache von dem halben Theile des Mehls einen Teig an, nimm dazu Dötter, fünf oder sechs Löffelvoll Milchrahm, salze ihn, und arbeite ihn so lang ab, bis er recht fein wird; dann lege ihn weg, und nimm nun den andern halben Theil des Mehls, walke das Pfund Butter hinein, und schlage den gewalkten Butter in den obigen Teig, den du vorher dünn ausgewalkt hast, und laß ihn ein wenig ruhen. Ist walke ihn messerrückendick aus, lege ihn auf die Pastetenschüssel, mache mit dem Mes-

er einen Kreuzschnitt darein, lege ein Tuch oder ein sauberes Papier hinein; den andern Teig walke man ebenfalls aus, lege ihn darauf, daß er über das Eingeschlagene herunter gehet; walke hernach wieder ein rundes Fleckel aus, schneide es mit dem Messer oder Ausstecher aus, und lege es auf den zweyten Deckel in der Mitte darauf, beschmiere ihn mit abgeschlagenen Eyern, und setze es in Ofen oder in eine Sortenpfanne, und backe es heraus. Wenn der Teig gebacken ist, so schneide den Deckel in der Höhe weg, nimm das Eingeschlagene heraus, fülle das Eingemachte hinein, und gieb den Deckel wieder darauf.

Butterteig von Rahm.

Zuerst nimmt man ein Seitel guten dicken Rahm, und drey frische Eyer, dann nimmt man auf ein Brett nach Gefallen ein schönes Mundmehl, salzet es, und macht es mit dem Rahm und den Eyern an, weder zu fest, noch zu lind; sollte der Teig ankleben, so streuet man etwas Mehl nach, damit er fester werde. Ist wägt man zwey Pfund Teig, und ein Pfund schön gewaschenen Butter, den Teig walket man zu einem Blattel, und stellet ihn in ein frisches Wasser, dann walkt man den Teig nochmahls aus, und giebt Butter, nach-

dem man ihn mit Tuch wohl abgetrocknet hat, hinein, nun vermacht man ihn wohl, walkt ihn schön aus, und schlägt es viermahl über, zweymahl in die Länge, und zweymahl in die Breite, nur muß er das letztemahl nicht so dünn geschlagen werden. Aus diesem so zubereiteten Buttermeyl kann man nun alles machen, was beliebt, als: Pasteten, Sorten, Haschepasteten, und dergleichen. Noch ist hier zu merken, daß man den Teig, so oft man ihn ausgewalkt hat, etwas ruhen läßt, und zwar im Sommer auf einem Eise, im Winter hingegen läßt man ihn auf dem Brett eine Weile bedeckt liegen.

Den englischen Teig.

Nimm ein Pfund Mehl, und schnitzle drey Viertel Pfund Butter darunter, ferner nimm ein halbes Seitel guten nicht allzu sauren Milchrahm, ein ganzes Ey, drey Dotter, und etwas Wasser, salze dann diesen Teig, schneide ihn mit dem Schneidmesser so lang untereinander, bis er sich walken läßt, schlage ihn ein paarmahl über, und laß ihn ruhen, mache icht Pasteten daraus, und schlage ein, was du willst.

Die faszirten Krebsnudel mit Farben.

Mache Nudeln so viel als die Klar von 2 Eiern neht, dann mache abermahls Nudeln von Döttern, ferner nimm einen Spinattropfen, gieb ihn unter das Mehl, daß es grün wird, und mache auch von diesem Teig Nudel, fiede sie ab, doch jede Farbe insbesondere; gieb sie igt in ein Reindl, und kehre sie im Butter um. Nimm zum Fasz ein Töpfel und 9 Krebsen, welchen die Nase abgenommen wurde; stoffe beydes recht fein im Mörser, gieß ein Seitel Milch darauf, und drücke es durch ein Tüchel; sprüdle fünf Eyer daran, und laß es auf der Asche zusammenghen. Dann gieb in einen Weidling acht Loth Butter und fünf geweichte Semmeln, und gieb den Töpfen hinein, so wie auch zwey oder drey Stücke von einem gebackenen Hechten, das Fleisch klein geschnitten, etliche Krebschweifsel, fünf Eyer und die Krebseyer, und salze es. Nun schmiere eine zinnerne Schüssel mit Butter, streiche etwas vom Fasz darauf, und gieb igt eine Lege weißer Nudel, dann eine Lege Fasz, igt eine Lege grüner Nudel, wieder eine Lege Fasz, hernach eine Lege gelber Nudel, bis es zu Ende ist; auf der Höhe decke es mit Fasz zu, gieb es auf

den Drehsuß, und oben und unten so viel
 Blut, daß es schön aufbräunt, so sind die
 Nudel fertig, bey denen du aber auch den Zu-
 cker nicht zu vergessen hast. Von diesen laß
 du noch von jeder Farbe einige Nudel heraus-
 sen, und gieb nun, wenn alles gebacken ist,
 auf den Ranft ein Schippel weißer und gel-
 ber Nudeln.

Mehlspeis von Haselnuß mit gebacke- nen Nudeln.

Nimm auf eine Maß siedendes Obers,
 ein halb Pfund Haselnüsse, löse sie vorher
 aus, wische sie mit einem Tuch wohl ab, stos-
 se sie in einem Mörser recht fein, und besench-
 te sie während des Stossens mit Obers, da-
 mit sie nicht öhlicht werden. Ist gieße das
 übrige Obers darauf, laß es auffieden, ba-
 fire es durch ein Sieb, thue sie in eine Rein,
 oder ein Kastroll, und lasse sie kochen. Nun
 nimm einen halben Viertel Butter, worinn
 etwas Mehl kömmt, und lege ihn in das ge-
 meldte Obers, lege ein Stück Vanilie daran,
 und laß es recht gut sieden, damit es wie ein
 Koch auffiedet, ist laß es kalt werden, treibe
 es gut ab, verrühre drey Eyerdotter nebst dem
 Schnee von vier Eyerklaren hinein, und gie-
 ße es auf die Schüssel. Dazu kommen nun

Rudel, welche wie gewöhnlich gemacht werden, nur müssen ihrer von dreyerley Farbe seyn; nämlich ein Theil rother mit Allermussaft und ein Theil grün mit Spinatopsen, diese Rudel nun müssen auf das Koch streifweise gerichtet werden, das ist, ein Streif rother Rudel, nun ein Streif weisse, nun grüne u. s. w. Nun stelle sie auf einen Dreyfuß oder in einen Ofen; giebst du es auf einen Dreyfuß, so gieb oben und unten Glut, doch nur so viel, daß es warm werde, und zuckere sie; giebst du die Rudel in einen Ofen, so decke sie mit Papier zu, damit sie oben nicht sperr werden — vorher müssen die Rudel gebacken seyn.

Dukatennudel mit Vanili Craime.

Man nehme ein halb Pfund Mehl und vier Loth zerschlichenen Butter, ein ganzes und ein halbes Seitel Obers, und drey Löffel abgewürfelte Germ, alles dieß sprädle man ab, mache den Teig damit an, schlage den Teig ab, und thue ihn aufs Rudelbrett; man walze ihn fingerdick mit kleinen Mödeln aus, und lasse die nun gefertigten Rudeln aufgehen. Ist gebe man Milch oder Obers in eine Keim, lasse sie gliedhoch sieden, lege dann die aufgegungenen Rudel hinein, doch, daß sie Platz

haben, oben und unten gebe man so viel Glut, daß sie eine schöne Farbe bekommen. Zu dem Craime aber nehme man ein Seitel Obers, fünf oder sechs Dötter, und ein Stück Vanilie, man sprüde es ab, setze es zum Kohlfeuer, und laß es sieden. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so richte man die Dukatennudel auf eine Schüssel, und gebe die Craime darüber.

Ausgedünste Krebsnudeln mit Krebs- schweifeln.

Mache von drey Ehern einen Nudelteig an, nimm in eine Rein drey Seitel Milch, und lege ein Stück Krebsbutter darein, koche die Nudel, und laß sie auf einem gemachen Kohlfeuer, aber ganz saftig ausdünsten, dann richte die Krebsschweifeln darauf, und richte sie an, wie oben bey den fashirten Krebsnudeln gesagt worden.

Zopfennudel zu backen.

Reibe einen Vierteling Butter ab: thue zwey Händevoll Zopsen, drey ganze Eyer, fünf Dötter, zwey Löffelvoll laulichte Milch, um ein Kr. Germ, und zwanzig Loth Mehl darein, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, und laß ihn ein wenig gehen, und mache Nudeln daraus. Nun schmiere eine Rein mit

Schmalz, und so oft du eine Lege Nudel dorein giebst, so oft kömmt auch eine Lege Semmelbrösel, gieb ißt Blut aber oben mehr als unten, so werden sie fertig.

Die Hallernudel schmackhaft zu machen.

Zuerst nimm ein halb Pfund Schmalz, treibe es schön saumig ab, schlage sechs ganze Eyer — doch eines nach dem andern — hinein, verrühre jedes wohl, hernach gieb um 1 Kr. Germ hinein, zwey Handvoll Mehl, dieß schlage schön glatt ab, thue es dann auf ein Brett, welches mit Mehl besäet ist, mache Strizel daraus, laß sie ein wenig aufgehen, gebe sie in eine mit Butter geschmierte Rein, die mit Kipfel besäet ist, lege sie legweis auf, zwischen jeder Lege beschmiere sie mit Butter, dazu kommen noch Kipfelbrösel, Zucker, Zimmet und Weinberl, nun backe sie ganz gemacht, nur mußt du oben mehr Blut geben als unten.

Baumwollnudel.

Nimm acht Loth Butter, treibe ihn faumig ab, schlage fünf Dötter hinein, nimm drey Löffel Germ, acht Loth Mehl, mische es zusammen, salze es, lege dann den Teig auf ein Nudelbrett, schneide fingerlange Stückel,

und laß sie gehen. Nun schmiere eine Keim, lege sie darein, und backe sie ganz langsam. Willst du sie in der Milch machen, so sind nur fünf Loth Butter zu nehmen.

Rahmnocken.

Zu einem Seitel Milchrahm nimm drey Loth zergangenen Butter, und drey Eyerdotter, schlage dieß gut unter einander ab, dann nimm in einen Weidling Mehl, mache einen guten Teig an, nimm ein gliedhoch Obers in die Keim, wenn es siedet, so lege die Nocken hinein, und gieb unten und oben Blut.

Gebackene Knödel.

Nimm einen Reis, koche ihn in der Milch weich, und schlage ihn durch ein Sieb, eben so koche geriebene Gerste in der Milch, laß sie etwas abkühlen, doch so, daß sie saftig bleiben, und gieb sauber gepuzte Weibeil dazu, vermische dieß alles zusammen, auch kannst ein oder zwey Eyerdotter dazu nehmen: nun mache kleine Knödel, backe sie im Schmalz, und gieb sie auf die Tafel entweder als Mehlspeise, oder auf einer Gafiete, gieb auch Zucker und Zimmet darauf.

Krebsknödel.

Schneide die Schmollen von zwey Semmeln gewürfelt, befeuchte sie mit Obers, nun nimm zehn Krebsen, stede sie, und löse sie hernach aus, und schneide die Schweifeln gewürfelt; jetzt mache von den Krebschälern einen Krebsbutter, und treibe ihn faumig ab, rühre drey ganze Eyer und vier Dötter eines nach dem andern hinein, zu diesem gieb die Krebschweifeln, und nachdem du dieses wohl untereinander verrührt und etwas Mehl darauf gestaubt hast, mache Knöderin, lege sie in siedende Milch, dazu kommt Krebsbutter, und nachdem du oben und unten Blut gegeben hast, laß sie schön gelbdünsten, doch so, daß sie immer saftig bleiben, auch kann man sie zuckern.

Den abgetriebenen Gugelbupf.

Nimm einen Viertling Schmalz in einen Weidling, treibe es faumig ab, und schlage darein zwey ganze Eyer und vier Dötter, jetzt verrühre auch ein Viertelseitel Obers, gieb drey Löffel Germ, und zwölf Loth Mehl hinzu, salze ihn, gieb Weinberl dazu, und schlage ihn fein ab; schmiere ein Beck mit Schmalz, blanire ihn mit Brodbrosen, gieb den Teig hinein, laß ihn aufgehen, backe ihn recht schön, so ist er fertig.

NB. Man kann ihn auch zuckern, wenn man ihn zur Tafel giebt.

Der gerührte Gugelhupf.

Nimm ein halb Pfund Butter und Schmalz, rühre es recht untereinander, und wenn es gerührt ist, schlage fünf ganze Eyer und sechs Dötter, einen nach dem andern hinein; nimm hernach drey oder vier Löffelvoll Milch, einen Löffelvoll Germ, ein halb Pfund Mehl wohl gewogen, Weinberl und Zwieben, salze es, so viel recht ist, laß den Teig gehen.

Den Reismeridon.

Man lasse ein Seitel Reis in einer Maß Milch recht gut sieden, daß er schön dick wird, treibe ein Viertel Butter pflaumig ab, vier ganze Eyer und drey Dötter, Zucker, Zimmt, Limonieschäler, Vanilie dazu; bestreiche den Model mit Butter, bestreue ihn auch mit feinen Semmelbrosen, dann fülle ihn ein, und backe ihn drey Viertelstunden.

Das gewogene Websenneß.

Nimm zwölf Loth Schmalz, rühre es recht pflaumig ab, thue zwölf Eyerdötter darein, einen nach dem andern, und so oft du einen Dotter hineinschlägst, mußt du es recht gut

verrühren: dann nimm fünf Löffelvoll Germ, acht Löffelvoll süßes Obers, und 24 Loth Mundmehl, salze was recht ist, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen, und wenn er gegangen ist, thue ihn aus, hernach schneide den Teig vier Fingerbreit, fülle ihn mit Weinberl und Zimben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Gugelhupfbeck mit Schmalz, lege die Nester hinein, laß sie gehen, dann backe sie, so sind sie fertig.

Der Gugelhupf ohne Milch.

Man treibe ein Viertel Schmalz pflaumig ab, bereite ein Viertelpfund gefähtes Mehl, ein Viertelseitel gewässerte Germ, schlage acht Dotter, doch einen nach dem andern, und jeden wohl verrührt hinein, so oft ein Dotter gegeben wird, so oft gebe man auch ein Löffel Mehl, und einen Löffelvoll Germ hinein. Wenn alles hinein gegeben ist, rühre man es noch eine halbe Stunde, beschmiere nun das Gugelhupfbeck, gieße den Teig hinein, laß ihn eine halbe Stunde lang kühl aufgehen, und backe ihn langsam.

Böhmische Germgolatschen.

Nimm ein halb Pfund Butter, schneide den Butter und das Mehl zusammen. Wenn

es klein geschnitten ist; so thu in einen Hasen ein halb Seitel laulichte Milch, zwey Eyer, drey Löffelvoll Germ, sprüde dieß wohl ab, und mache damit den Teig an, wärge ihn fest zusammen, bis er glatt ist, salze ihn, walke ihn einen kleinen Fingerdick aus, und drücke ihn mit einem Trinkglasel aus. Nun laß die Solatschen gehen, und wenn sie gegangen sind, bestreiche sie mit Eyerklar und streue Zucker darauf, so sind sie fertig.

NB. Man kan auch dicke Fleckeln machen, sie mit etwas Eingemachten füllen, und die vier Ecke zusammenschlagen.

Schmarn von einem Hechten.

Weiche die Schmollen von drey Mundsemmeln in gute Milch ein, drücke sie aus, und schneide sie, stede dann einen Hechten in Salzwasser ab, nachdem du die Gräten herausgenommen hast. Nimm nun etwas minder von dem Hechten, als von den Semmeln, zupfe den Hechten klein, mische ihn unter die Semmel, schlage sechs Eyer darein, salze ihn ein wenig, und gieb auch etwas Muskatblüthe dazu. Ist gieb ein Schmalz oder Butter in eine Keim, (wenn du Butter nimmst, so muß er nur zerschleichen, das Schmalz aber muß heiß werden) gieb obiges Geschnittene hin-

ein, laß es ausdünsten, doch muß er nicht lang stehen, weil der Schwarn sonst zu speer wird.

NB. Will man auf die nähmliche Art einen Krebschwarmen machen, so nimmt man ausgelöste Krebschweifeln und Krebsbutter dazu.

Das gebackene Heu.

Mache einen Teig von lauter Eyerdottern an, walke ihn schön dünn aus, und schneide ihn klein. Laß ein Schmalz bris werden, lege eine Handvoll Nudel hinein, und wenn diese fertig sind, wieder eine Handvoll, und so, bis alle gebacken sind, lege sie auf eine Schüssel, nim ein süßes Obers, worunter Dotter gerührt worden, und gieb es auf die Nudel, setze einen Reif darauf, gieb oben und unten Glut, bis die Nudel schön trocken werden, und gieb sie dann schön warm auf die Tafel, Zucker und Zimmet darauf.

Eine Krebsmelone.

Gieb in eine Reim sechs Loth Krebsbutter, laß ihn auf der Glut lau werden, thue einen Löffelvoll Mehl dazu, und richte es dann mit einer Halben guten Obers ab, wie ein Koch, laß es auffieden und auskühlen. Hernach schneide Krebschweifeln, und einen ges

backenen Hechten klein zusammen, zugleich überdünste ein halbes Seitel grüne Erbsen, und wenn obiges ausgekühlt ist, so gieb die Erbsen hinein wie auch das Gehackte, salze es, thue eine in Butter überdünstete klein geschnittene Schampion hinein, und gieb sieben ganze Eyer eines nach dem andern wohl verrührt darunter; schmiere nun eine Melone mit Butter, thue den Fasch hinein, setze siedendes Wasser zu, und die Melone darein, decke es zu, so, daß kein Dunst herauskömmt; das Hineinlegen muß eine Stunde vor dem Anrichten geschehen. Ist es dann Zeit zum Anrichten, so schlage es heraus, und gieb etwas Soff dazu. An Fleischtagen nimm statt des Hechtens, ein Kalbfleisch.

Von Reis eine Melone.

Nimm 1 Pfund Reis, wasche ihn sauber aus, gieb ihn in eine Keim, schütte eine Maß siedendes Obers darauf, thue dazu ein kleines Stück, z. B. um sieben Kr. Vanilie; diesen Reis nun laß auf einem Kohlfuer kochen, bis er weich wird. Sobald er weich ist, stelle ihn vom Feuer, und laß ihn etwas abkühlen, zuckere ihn, und schlage dann zehn ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, welche gut zu verrühren sind; dann schmiere

eine Melone mit Butter, thue diesen abgerührten Reis hinein. Eine Stunde, ehe du anrichtest, stelle abermahls den Reis in ein siedendes Wasser, wobey aber allzeit wohl Acht zu geben ist, daß das Wasser nicht über die Melonenmödel kömmt; eine Viertelstunde aber vor dem Anrichten nimm zehn Eyerdötter in ein Häferl, eine Halbe kaltes Obers, Zucker, soviel als nöthig ist, wie auch etwas Vanilie, setze es zum Kohlfeuer, und sprüde es, bis es dick wird; jetzt schlage die Melone auf eine Schüssel hreaus, gieß die Milch-Craime darüber, und so gieß es zur Tafel.

Der ausgedünste Reis mit Krebsbutter.

Man wasche ein halbes Pfund Reis im laulichten Wasser aus, gebe ihn in eine Keim, gebe etwas siedende Milch hinein, und lasse ihn kochen. In eine andere Keim nehme man Krebsbutter, nebst sechs Döttern und ein halbes Seitel Milch; die Dötter und Milch werden mit einander abgesprüdelt, und über den obigen Reis gethan. Nun gebe man diesen Reis nebst den Döttern in den Krebsbutter, und lasse ihn ausdünsten. Beym Anrichten thue man etwas Zucker und Zimmet nebst einigen in der Milch ausgedünsten Krebschwei-

feln, aus denen vorher das Schwarze herangegenommen wurde, darauf.

Die Krebs = Schlickkrapsel.

Man siedet Krebsen, löset sie aus, und schneidet sie klein, auch rührt man eine in Milch geweichte Semmel dazu; von einigen Krebsen macht man einen Krebstopfen und schneidet ihn ebenfalls darunter. Nun macht man einen recht weichen Teig von Mehl, Eiern, und läßt ihn ruhen. Ist rührt man einen Krebsbutter mit zwey Döttern ab, und giebt das Geschnittene hinein, ziehet den Teig aus, giebt von dem Gerührten nach und nach Pösel darauf, machet Schlickkrapsel, die doch nicht allzu fein seyn dürfen; dann setzet man eine Milch mit den Krebschälern auf die Glut, läßt es sieden, daß es roth werde, feihet es dann durch ein Sieb, und läßt die Krapsel darin sieden, obenauf giebt man zergangenen Krebsbutter.

Die Krebs = Schlickkrapsel auf eine andere Art.

Nimm einen Hechten oder Karpfen, Krebschweifel, und ein Stückel in Milch geweichte Semmel untereinander. Unterdessen treibt man ein wenig Butter ab, worin zwey Dötter und

ein ganzes Ey geschlagen werden, in dieses kömmt das Geschnittene nebst etwas Krebsstosfen und Milchrahm; dieses schlage wie Schlickkrapsel in Teig ein, siede sie im Wasser. Nun schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb sie darauf, und gieb ebenfalls Semmelbrosen darauf, brenne sie in der Höhe mit Butter ab, und befäe sie ebenfalls mit Semmelbröseln.

Das aufgegangene Krebskoch.

Nimm drey Semmeln, welchen die Rinde abgeschnitten werden muß, drücke selbe auf dem Feuer fein ab. Nimm nun zwanzig Krebsen, siede sie selbe ab, löse sie aus, stoffe die Schäler und Butter, thue es in ein Keindel, bafire sie, hernach drücke dieses durch einen Weidling, laß den Butter in etwas abkühlen, treibe ihn ab, doch nicht zu viel, sonst verliert er die schöne Farbe; dann thue die abgetriebenen Semmeln hinein, und rühre alles gut untereinander ab, schlage zehn Eyer (die Klar wird zu einem Schnee geschlagen) ein, zuckere es nach Belieben, gieb etwas Limonieschäler dazu, wie auch die gewürfelten Krebschweifeln. Nun gieb alles auf eine blecherne Schüssel, (worauf der Reif vom dickert gemacht, und aufgezwickelt wird) oder in eine

Rein, und backe es im Ofen, oder in einer
Sortenpfanne.

Gerührte Germwandel.

Nimm vier Loth Butter, Schmalz, treibe alles wohl ab, schlage vier Dotter und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern darein, nimm nun drey Löffelvoll Milch, eben so viel Germ und acht Loth Mehl, mache daraus Wandel und laß sie gehen, nachdem du vorher die Mödel mit Schmalz geschmiert hast, und backe sie schön, so sind sie fertig.

Spritzkrapsen.

Man nehme in eine Reine ein Großseitel Wasser, thue fünf Loth Schmalz darein, und laß es auffieden, thu darein drey Viertelpfund Mehl, trockene auf dem Feuer den Zeig ab, und salze ihn, hernach lege man in ein laulichtes Wasser neun Eyer, schlage eins nach dem andern unter den Zeig, so oft du ein Ey hineinschlägst, verrühre es wohl, doch muß der Zeig immer laulicht bleiben, backe es nun schön kühl, so sind sie fertig.

Gute Germklipsel.

Zu einem halben Pfund Butter nehme man eben so viel Mehl, schneide den Butter

in das Mehl, nimm sodann drey Dötter, ein Viertelfeitel Rahm, und eben so viel Germ, dann wird es ein wenig gesalzen, und mit ein paar Löffel Wein untereinander gemacht; ist walke man es mit dem Rudelwalker gut ab, schlage es wieder zusammen wie einen Buttermeyg, daß es schön glatt werde: dann walke man den Teig messerrückendick aus, radle mit dem Krapfenradel dreyeckichte Fleckel, thue etwas Eingemachtes darein, mache sie dann wie die krummen Kipfel zusammen, bestreiche sie mit Eyerklar, lasse sie gehen, säe obenauf Zucker, und backe sie in der Sortenpfanne.

Von Eyspeisen.

Gestreifte Eyer.

Siede zwölf Eyer hart, schneide sie dann auf vier Theile. Nimm die Dötter, stosse sie mit einer geweichten Zweyersemmel, wovon die Rinde abgeschnitten werden muß, dann

gieb es in einen Weidling, nimm grünen Peterfil und Schampion im Butter gedünstet und zerstoßen; dann zwey Sardellen, ein halbes Sertel Rahm, salze es und treibe es gut ab; schmiere hernach eine Schüssel mit Butter, und streiche die Hälfte von diesem Fäsch darauf. Maché dann ein gutes Ragout, und nachdem du selbes darauf gegeben, so streiche den andern Fäsch auf selbes; lege dann die weissen Eyer gestürzt, und eines nach dem andern schön streifweise darauf, zwischen einem jeden Streif Eyer aber lege einen Streif Spargelböhnel, einen Streif Krebschweifeln, einen Streif Maurachen, und einen von grünen Erbsen bis die Schüssel voll wird, nur auf den Ranft soll nichts kommen: dann nimm zwey weiche Eyerdötter, einen Kochlöffelvoll Milchrahm, etwas Krebsbutter in ein Häferl, sprüde alles dieses untereinander ab, und gieb es über die Eyer, setze nun alles auf einen Dreyfuß, gieb oben und unten etwas Feuer, doch nur so viel, daß es durch und durch warm werde.

Gebackene Eyer mit Oblaten.

Man siede acht Eyer hart, nehme die Dötter heraus, gebe sie in den Mörser, dazu thue man zwey geweichte Semmeln, stosse es, und

dann gebe man es in einen Weidling; dann nehme man um eine Nußgroß Butter, klein geschnittene Sardellen, grünen Petersil, und ein ganzes Ey; verrühre dieses, und nehme etwas Pfeffer und Salz dazu. Ist mache man viereckichte Fleckeln von Oblat, streiche den Fäsch darein, wickle sie zusammen, und formire Würsteln daraus; man tunke sie in Ey, bestreue sie mit Semmelbrosen, und bade sie dann in Schmalz, doch müssen von der Fülle ein paar Löffelvoll herauffen bleiben, welche man in ein Reindl giebt, so wie auch ein paar Löffelvoll Rahm und eine Schleimsuppe dazu, man lasse es auffieden, und thue es auf die Schüssel, nachdem man vorher die Eyer hineinleget.

Verlorne Eyer mit Ragout.

Auf zehen Personen nimmt man ein Pfund Hechten, zerschneidet und hact ihn, dann zupft man diesen Hechten und pugt die Gräten sauber davon aus, nimmt gut gewaschne und gepuzte Maurachen, dann grüne Erbsen oder Spargelpözel, was die Zeit mit sich bringt, nachdem vorher der Spargel klein geschnitten und gesotten wird, doch muß er nicht zu weich, die grünen Erbsen aber etwas in Butter gedünstet werden; dann nimmt man eine Rein, legt

ein Stückel Butter darein, macht eine ganz kurze Soff, thue Maurachen, den gezupften Hechten, die Spargelpözel oder grünen Erbsen hinein, salzt diesen Ragout, und nachdem man etwas Muskatblüthe und Krebschweifsel dazu genommen hat, läßt man ihn aufkochen. Ist es zum Anrichten Zeit, so richtet man ihn siedend auf die Schüssel an, und verlieret die Eyer darauf. Um die Eyer zu verlieren nimmt man Wasser in eine Pfanne, salzt es, und wenn es siedet, schlägt man ein Ey in einen Schöpflöffel, und thut selbes dann erst in das siedende Wasser, und so macht man es mit drey bis vier Eyer im Wasser, so nimmt man die ersten mit einem Backlöffel heraus, läßt das Wasser gut absinken, und legt die verlorenen Eyer auf das Ragout; man muß aber so viel Eyer verlieren, als Personen da sind. Doch ist zu merken, daß man statt des weissen Butters auch Krebsbutter nehmen könne. Der Krebsbutter aber ist auf folgende Art zu machen: Man siedet zehen Krebsen im Salzwasser ab, löset sie aus, und giebt das Werffe alles weg, stoßt dann die Schäler fein im Mörser, dazu nimmt man einen Viertel Butter, stoßt es ebenfalls fein mit, thut das Geßoffene in eine Reib, laßt es dünsten, drückt

dieses dann durch ein Tuch, so ist der Krebsbutter fertig, und zu allen Speisen gut.

Die aufgelaufene Eyspeis.

Nimm drey Kochlöffelvoll Mehl in einen Hasen, ein halb Seitel Milch, rühre das Mehl fein ab, daß es nicht brockicht ist, schlaege zehen Eyer darein, sprüde dieß miteinander gut ab, salze es, thue etwas grünen Petersil hinein, schmiere eine Reim gut mit Schmalz, gieße obiges hinein, und salze es. Eine halbe Stunde, ehe du anrichtest, gieb es auf das Feuer, oben und unten Blut, und mit dieser Reim gieb es zur Tafel.

Fritada mit Cardellen.

Man schlaege Eyer auf, sprüde sie ab, nehme darunter einen Milchrahm, ein wenig Salz, dann lasse man ein Schmalz in der Fritadepfande heiß werden, gießt den halben Theil von den Eyern hinein, halte es ein wenig über das Feuer, und lasse es anziehen. Nun thue es auf die Schüssel, doch so, daß das Braune unterwärts komme, hernach gebe man gewaschene, und von den Gräten gelöste Cardellen um die Fritada herum. Nun gebe man abermahl Schmalz in die Fritadapfanne, gebe die andere Hälfte der Eyer hinein, laß

es zusammengehen, und gebe es auf das Vor-
rige so darauf, daß nun das Braune obenauf
kömmt.

Die gefüllte Fritada.

Man sprüdeln die Eyer ab, macht die Fülle
von einem blattleten Hechten, Krebsßchwei-
feln gewürfelt geschnitten, grünen Erbsen oder
Spargelpözeln, wenn es die Zeit zuläßt,
Schwammerln, Maurachen, Nagelßchwam-
merln oder Schampion, was es giebt, alles
dieß schneidet man gewürfelt, dünstet es im
Butter, staubt ein wenig Mehl und Muskat-
blüthe daran, und gießt während des Dün-
stens etwas Suppe darein, läßt es kühl wer-
den, macht nun die Fritada, wie zuvor, gießt
den halben Theil hinein, läßt es anziehen, thut
die Fülle darauf, giebt das übrige darauf, und
läßt es backen, wie zuvor.

Gefüllte Eyer.

Siede Eyer, so viel du brauchst, hart,
schneide sie nach der Länge, in der Mitte von
einander, dann nimm die Dötter heraus, gieb
sie in einen Mörser, gieb ein kleines Löffel-
voll guten Milchrahm darein, stoffe es zusam-
men, und fülle es dann wieder in die halben
Eyer hinein, gieb sie sammt dem Butter und

etwas Milchrahm auf die Schüssel, gieb oben und unten Blut, so gehen sie schön auf; du kannst sie auch mit Krebsen füllen, und Krebstöpfel, wie auch klein gehackte Krebschweifel unter die Dötter geben, auch kannst du allensfalls statt des andern Butters, Krebsbutter nehmen.

Die schwäbische Eyspeis, oder Eyer in Schmalz.

Man schlage Eyer auf, so viel man braucht, auf zwölf Eyer aber kömmt ein Seitel guter Milchrahm, dieß sprüde man untereinder, und salze es ein wenig. Nun lasse man Schmalz in einer Keim heiß werden, vorher aber bröckle man etwas Butter unter die Eyer, gebe sie dann in das Schmalz, gebe oben und unten Blut, so lauft es hoch auf, und wird dann sammt der Keim auf die Tafel gegeben.

Von Fischen.

Den Hechten auf holländische Art.

Nimm einen Hechten, schuppe ihn, mache ihn auf, nimm das Weisfel heraus, und wasche ihn gut aus, doch muß der Hechten ganz bleiben. Nimm hernach einen Spagat, sähe ihn durch den Kopf und Schweif, binde ihn zusammen, daß der Fisch rund wird, salze ihn dann, und siede ihn im Salzwasser und Eßig ab, dünste etwelche Schampion, grünen Petersil im Butter, und gieb die geschabene Hechtenleber dazu, dazu kömmt ein Lorberblattel, Kuttelkraut, Kockenbohl, Scharlotten, zwey ganze Nägelein und neues Gewürz, laß dieß gut eindünsten, thue etwas Buttersoß daran. Wenn es zum Anrichten gut ist, basire die Soß auf die Schüssel, lege den Hechten da-

rein, doch mit dem Rücken auf die Höhe, lege dann ein Krebschweifsel, ein Schüppel länglicht geschnittene Limonieschäler, dann wieder ein Krebschweifsel, und so bis der Hecht belegt ist, lege dieß in die Soff rund herum, und gieb ihn zur Tafel.

Den gebratenen Hechten mit Sardellen.

Mache einen Hechten auf, und schuppe ihn, davon schneide das Kopfstückel schön groß ab, schröpfe ihn beyderseits, schneide ihn auf dem Rücken ein wenig voneinander, salze ihn ein. Ist lege Butter in eine Keim, dann Gewürz, und in Wein ausgewaschene, und ausgegrätelte Sardellen, ein wenig Mehl, und Limoniesaft, lege nun den Fisch darauf, und thue in der Höhe wieder etwas dergleichen Kräutel, laß es miteinander aufdünsten, nimm auch Pfeffer, Nagelstupp, Muskatblüthe und ein wenig Salz darein. Wenn der Fisch gebraten ist, so lege ihn auf eine Schüssel, gieb die Soff darüber, streue länglichte Limonieschäler darauf, und gieb ihn zur Tafel.

Den Hechten in einer Schampionsoff.

Nimm einen Hechten, schuppe ihn, schneide die Stückel, wasche sie sauber aus, salze sie

ein, nimm nun eine Keim, lege gelbe Rüben, Peterfil, Limonieschäler, Wasser, etwas weniges Eßig, und den Fisch darein, laß ihn eine Viertelstunde sieden; stelle ihn nun vom Feuer, nimm in eine andere Keim ein Stück Butter, thue gepuzte Schampion hinein, laß es dünsten, staube ein paar Kochlöffelvoll Mehl darauf, seihe die Suppe vom Hechten auf die gedünsteten Schampion, den Hechten aber puße sauber aus, daß er weiß werde, lege ihn in die Schampionsoß, laß ihn noch einen Sud aufthun, und gieb ihn zur Tafel.

Den böhmischen Fisch.

Gieb in eine Keim Peterfil, Celleri, gelbe Rüben, Kockenbohl, Scharlotten, Lorberblätter, Kuttelkraut, etwelche Zwetschken und Nüsse, ein halbes Seltel schwarze Lebzelten, ganze Nägelein, neues Gewürz, Pfeffer, Limonieschäler und ein Seitel Bier, dann einen Eßig und Schleinsuppe; laß dieß recht gut dünsten, röste Brodbrosen in Schmalz, gieb es darunter, und das Blut vom Karpfen; hernach gieb den Fisch hinein, laß ihn gut dünsten, nachdem du es vorher gesalzen hast. Ehe man ihn anrichtet, wälzt man ein Stückel Butter im Mehl, giebt den Fisch hinein, daß er ein we-

nig verstedet, dann richtet man ihn an, und basiret die Soff darüber, so ist er fertig.

Ein gutes Lungenbrattel von Karpfen.

Nimm einen Karpfen, schuppe ihn, mache ihn auf, und schneide das Fleisch von den Gräten, nimm nun in ein Reindel ein Stück Butter, laß ihn zergehen, thue Zwiebel und dann die Gräten hinein, laß dieß alles dünster, dann nimm es vom Feuer, und löse das Fleisch ganz von den Gräten ab. Ist schneide Fleisch zusammen, nimm in Milch geweichte Semmelschollen, und ein Fingerührtes von zwey oder drey Eyern, dann sauber gepuzte und von den Gräten gezogene Sardellen, und Limonieschäler, dieß alles schneide fein unter den Fäsch, hernach treibe ein Stückel Butter oder Schmalz ab, thue den Fäsch hinein, schlage zwey oder drey Dötter darein, salze es, soviel es nöthig ist; nimm nun Semmelbrosen und etwas Mehl auf ein Brett, thue den Fäsch darauf, formire einen Lungenbratten, thue selben in eine Reind, gieb oben und unten Blut, backe ihn, mache eine kurze Kap-Soff mit Milchrahm, Limonieschälern und etwas Limoniesaft, lege das Lungenbrattel hinein, laß es einen Sud aufthun, so ist es fertig.

NB. Eben so kann man vom Hechtenfleisch einen Zungenbratten bereiten.

Die gebackenen Haringe.

Schneide den Haringen die Köpfe ab, das Uebrige aber schneide in der Mitte voneinander, lege sie in eine Milch, laß sie eine Weile liegen, mehlsbe sie hernach schön, backe sie im Schmalz, lege sie auf eine Schüssel, würze sie wohl, nimm einen guten Milchrahm, und Butter darauf, wie auch Limoniesaft und Limonieschäler, so viel dir gut dünkt, laß sie nun ausdünsten, so sind sie fertig.

Den gefüllten Stockfisch.

Nimm vom Stockfisch das Schweiffstückel, so groß du es willst, schuppe ihn, damit die Haut sauber wird, schneide die halbe Dicke des Fleisches ab, hacke das abgeschnittene Fleisch dazu, nimm eine eingeweichte Semmelschmollen und etwelche Krebschweifsel, mache von ein paar Eyer ein Eingerührtes, und thue dieß alles zusammen. Nun nimm einen Krebsbutter in einen Weidling, thue alles Gehackte hinein schlage auch so viel Eyer darein, als erforderlich ist. Ist lege den Schweif zusammen, und nähe ihn gut zu bis an das Ort, wo du die Fülle hinein legen willst. Willst du aber keine

Fülle hinein legen, so nahe ihn völlig zu, stelle nun den Koft auf eine Glut, laß ihn recht heiß werden, schmiere den Schweiß mit Butter, und lege ihn auf den Koft, bratte ihn wie einen andern Fisch, hernach lege ihn auf eine Schüssel, eine Suppe darüber, wie es für einen Stockfisch gehört, so ist er fertig.

NB. Du kannst ihn auch in einer Kein braten, wobey unten und oben Glut kömmt.

Den Gedünsten Stockfisch.

Man nehme ein Stückel von einem Stockfisch, schuppe ihn, und wasche ihn sauber aus, lege ihn in eine Milch in einen Weidling, daß er weiß wird und den Geruch verliert. Ist nehme man Butter oder Schmalz in eine Kein, lege den Stockfisch hinein, salze ihn, dazu kömmt etwas Zwiebel, Limonteschäler und Lorberblattel, laße ihn dünsten, nachdem man ihn zugedeckt hat. Wenn er sich blatteln läßt, setze man ihn vom Feuer, und lasse ihn abkühlen. Nun blattle man den Fisch auf eine Schüssel, die vom Fisch entstandene Soff aber seihe man in eine andere Kein, laße sie eingehen. Bevor man anrichtet, gebe man in diese Kein etwas Milchrahm, grünen Petersil und etwas Butter, dieß gebe man über den Fisch, las-

se ihn in der Schüssel einen Sud aufthun,
und gebe ihn zur Tafel.

Die frischen Meerfische zuzurichten.

Die Bransini und Purbeni müssen geschuppt werden, dann wäscht man sie mit laulichter Milch ab, schmiert dann ein Papier mit Butter, trocknet den Fisch gut ab, staubt ihn ein wenig mit Mehl ein, legt ihn auf das Papier, und brattet ihn auf dem Rost. Wenn er auf einer Seite gebraten ist, kehrt man ihn um, läßt ihn wohl ausbraten, dann drückt man einige Pomeranzen aus, läßt den Saft in einem Pfandel sieden, gießt es über die Fische, giebt saumigen Butter darauf, und giebt sie zur Tafel.

Den frischen Kombeau.

Man überbrenne ihn im Salzwasser, staube ihn ein wenig mit Mehl ein, dünste ihn im Butter, nehme Muskatblüthe darunter, und wenn er bald zum Anrichten fertig ist, drücke man den Saft von einem Limonie darein, nehme Kartoffeln und Austern, richte sie zu wie beym frischen Lachs, richte selbe darüber, und gebe ihn zur Tafel.

Die gefelchten Fische.

Nimm gefelchte Fische, von welcher Gattung solche seyn mögen, thue sie in einen Weidling, brenne sie mit siedendem Wasser wohl ab, decke sie zu, laße sie erweichen. Nach diesem mache eine Buttersuppe, nimm grünen geschnittenen Petersil, auch etwas Milchrahm darunter, ziehe den gefelchten Fischen die Haut ab, gieße die Suppe darüber, lege ein Stück Butter, und Muskatblütthe dazu, laße es einen Sud aufhun, und gieb ihn zur Tafel.

Den Lachs in einer Faspastette zuzurichten.

Man schneide einen Lachs in Stücke, salze diese Stücke, und dünste sie im Butter, nehme etwas Muskatblütthe, Rosmarin, Kustelkraut und Lorberblattel dazu, und lasse sie wohl ausdünsten. Ist nehme man junge Nesttauben, die noch keine Federn haben, überdünste sie ebenfalls, und richte sie auf eine Schüssel, zwischen ihnen aber lege man überall ein Stück Lachs und thue etwas Suppe darüber. Nun mache man einen Fleischfisch, schneide ein gutes Pfund kälberne Schnitzel groß gewürfelt, wie auch ein halbes Pfund rindene, fein ausgehäutelte Kernfette ebenfalls

Klein geschnitten, alles dieß nun lasse man überdünsten, und schneide es dann klein: dann thue man ein Stück in Milch geweichte Semmelschmollen dazu, wie auch ein lindes Eingerührtes. Wenn dieß nun auf das kleinste geschnitten ist, gebe man es in einen Mörser, und stosse es aufs feinste, damit es wie ein Teig werde, stosse ferner ein ganzes Ey, und zwey Dötter darunter. Wenn es genug untereinander gestossen ist, gebe man es heraus in einen Weidling, treibe es eine Weile ab, salze und würze es. Nun mache man um die Tauben und den Lachs herum einen drey Finger hohen Kranz von diesem Fasch, streiche es in die Höhe, so, daß oben eine genugsame Oeffnung offen bleibe; setze es in den Ofen oder eine Sortenpfanne, und backe es. Nun nehme man Kartoffeln, wasche solche mit einer Bürste wohl, damit die Erde davon komme, schäle sie, siede die Schäler in der Rindsuppe, die Kartoffeln selbst aber schneide man blättricht, thue sie auf eine Schüssel oder in eine Rein, gebe einen im Mehl durchwürzten Butter dazu, und richte ihn bröckelweise auf die Kartoffeln, seihe die Suppe von den Schälern darauf, lasse dieß nun einen Gedanken vom Sude aufthun. Man nehme ebenfalls Austern, löse sie aus, lasse einen Butter zer-

schleichen, thue die ausgelösten Ausern mit einander hinein, den Saft aber behalte man zurück, staube die Ausern mit ein wenig Mehl ein, lasse sie ein wenig anlaufen, gieße nun den Saft darüber, und gebe auch etwas Eimoniesaft darunter, gebe sie unter die Kartoffeln, thue auch Muskatblüthe darunter, salze die Kartoffeln ein wenig; hernach richte man es in die Faschpastette über den Lachs und die Tauben an, und gebe es auf die Tafel.

NB. Wer etwa diese Speis an einem Fasttag machen will, nehme statt des Kälber- und Rindfleisches, Hechten zum Fasch, und lasse die Tauben weg.

Den Otter zuzurichten.

Man lasse den Otter von einem, der es versteht, von einem Fleischhauer ausziehen, doch muß der Schweif und die vier Dazen ganz bleiben, so wie auch das Maul, damit der Balg nicht verdorben werde, hernach mache man ihn auf, thue das Eingeweide heraus, und brenne ihn zwey oder drey mahl mit siedendem Wasser wohl ab. Wenn er abgebrannt ist, thue man ihn allzeit wieder in ein frisches Wasser, und lasse ihn eine Weile da liegen, so verliert er den fischlichten Geruch; dann häutle man ihn wie einen Hasen ab, beize ihn ein, las-

se ihn in der Weiz dünsten, so lang als man will. Alsdann nehme man den hintern Theil vom Otter, spicke ihn wie einen Hasen mit Sardellen und Limonieschäler, brate ihn am Spieß, begieße ihn mit Milchrahm und mit seiner Weiz das Süppel, welches vom Begießen übrig bleibt, gebe man darunter, und so gebe man ihn zur Tafel.

Den vordern Theil des Otter zuzurichten.

Man schneidet die vordern Theile zu Stücken, und dünstet sie gemach, damit sie mürbe werden, dann macht man einen Fäsch von Karpfen- oder Hechtenbratt, Sardellen und Capern, giebt auch ein Stück Butter darunter, und macht es wie eine andere Pastette, nimm ein Stück schwarzes in der Weiz eingeweichtes Brod darunter, richtet den Otter abgekühlter sammt den Fäsch in die Pastette, auch ist es gut, wenn man von einem Karpfen das Blut dazu nimmt.

Den Biberchweif zuzurichten.

Stosse den Biberchweif in ein heisses Wasser, als wenn sonst etwas zu brühen wäre, und ziehe ihm die Haut ab: dann siede man ihn im Salzwasser, bis er mürbe wird, schneide ihn gewürfelt, bestreue ihn mit Gewürz

und zuckere ihn. Nun laß ihn auf den Rost bräunen, begieße ihn mit Butter, mache ein süßes Süppel oder Mandelgescherb darüber, so ist er fertig und gut. Von dem Schweif kann man auch die Fette nehmen, den Biber beißen, und ihn mit Schweinfette spicken, den Schweif wie einen Hasen braten, und während dem Braten ihn mit der Beiß übergießen.

Den Karpfen mit Häringen und hart gesottenen Eiern.

Uebersiede einen Karpfen ein wenig, doch nicht gar aus, nimm dann einen gewässerten Haring, blättele ihn ab, schneide ihn zu Stücke, nehme Butter und Milchrahm auf eine Schüssel, lege den geblattelten Haring stückelweis hinein, behalte auch etliche Stückel zurück, obenauf lege den gesottenen Karpfen; nimm ein paar hart gesottene Eier, schneide jedes derselben in sechs Theile lege sie stückelweise darauf, gieb etwas Muskatblüthe daran, decke es mit einer Schüssel zu, und gieb es auf die Tafel.

Den Karpfen blau abzusieden.

Man schneide einen Karpfen auf, schneide ihn zu Stücke, wasche die Schuppen mit Wasser ab, damit kein Blut daran hangen bleibe,

auf ein Pfund Fisch, kömmt ein Seitel Sud, dieser wird aus drey Theilen Eßig, und einem Theile Wasser gemacht, auf jedes Seitel Sud kömmt ein Handvoll Salz, dann setze man den Sud auf das Feuer; wenn er zu sieden anfängt, lege man den Fisch hinein, vor dem Einlegen aber spritze man den Fisch mit Eßig auf den Schuppen an, wenn dieß geschehen ist, lege man aber den Fisch sogleich in den Sud, sonst würde der Eßig die Haut aufzehren, dann lasse man ihn auf einem gähren Feuer so lange sieden, bis er große Blasen wirft, und decke ihn mit einem Fließpapier zu, so ist er fertig.

Den Hechten in Sardellen oder Häringen gedünstet.

Man nimmt einen lebendigen frisch aufgemachten Hechten, schuppt ihn oder nimmt ihn auch sammt den Schuppen, schneidet davon fingerdicke runde Stückeln herunter, so groß als der Hecht ist. Ehe man den Fisch aufmacht, müssen ausgelöste und geschnittene Sardellen, wie auch etwas Butter auf einer Reib gerichtet seyn, darauf nun legt man den Fisch stückelweis um und um herauf, deckt ihn mit einer Schüssel zu, damit kein Dunst davon kommt, setzt ihn auf eine gemache Glut, läßt

ihn dünsten, so giebt er von selbst eine Suppe; Sardellen muß man so viele dazu geben, daß der Hecht davon gesalzen werde, denn man nimmt weder Salz noch etwas anders dazu. Ist er auf einer Seite genug gedünstet, so kehrt man ihn um, und giebt ihn, nachdem man ihn vorher ausdünsten ließ, auf die Tafel.

NB. Will man den Hechten in einem Häring machen, so zieht man einem gewässerten Häring die Haut ab, schneidet ihn blattelweis, legt ihn in Butter, und den Hechten darauf, und macht ihn wie oben.

Die Fastenwürste.

Man nehme das Bratt von Hechten und Karpfen, reinige sie von Gräten, auch muß das Bratt von der Haut abgeschnitten seyn, man schneide es mit dem Schneidmesser klein, nehme eine in süßen Obers geweihte Semmel, die doch nicht zu sehr ausgedrückt seyn darf, schneide auch ein gutes Stück Butter darunter. Nun nehme man zwey oder drey Eyer, je nachdem man mehr oder weniger machen will, auch Majoran, Basilikum, Pfeffer und Salz, auch ein wenig Muskatblüthe; dieß menge man mit einem Schneidmesser auf einem Schneidbrett wohl untereinander, fülle es in Därme,

brate es in einer Rein oder in einer Fritadapfanne, so sind sie fertig.

Die heiß abgefottenen Aisch, Forellen und Saibling.

Richte den Sud so an, wie oben zu den Karpfen, hernach mache Forellen und Saibling auf, wasche sie im frischen Wasser sauber aus, daß das Blut wegkômmt, dann lege sie wieder in frisches Wasser, lasse sie stehen, bis du sie brauchst: stehen sie aber lang im Wasser, ehe man sie abstiedet, so muß man sie hochmahls auswaschen. Wenn der Sud zu sieden anfängt, thue sie aus dem Wasser, spritze sie mit Eßig an, setze den Sud vom Feuer, und lege dann die Fische in den Sud, doch muß man die nähmliche Behutsamkeit anwenden wie oben, daß der Eßig die Haut nicht auffrist. Sind sie darein gelegt, so muß man sie geschwind rügeln, damit der Sud darüber gehe, setze es auf eine kleine Glut, decke es mit Löschpapier zu, so sind sie gut, auch muß man sie gemach auskochen, wenn man sie gähe sieden ließe, so würden sie zersieden.

Von eingemachten Sa- chen.

Das Nirenkoch.

Nimm eine gebratene Niren sammt der Fette, schneide sie fein, dann nimm um zwey Kr. in Milch geweichte Semmeln, nachdem die Rinde abgeschnitten wurde, diese schneide ebenfalls dazu. Nimm nun in einen Weidling etwas Butter, treibe ihn ab, thue die feingeschnittene Niren sammt den Semmeln hinein, treibe es unter einander gut ab, schlage vier Dötter und zwey ganze Eyer darein, wovon die Klar zum Schnee geschlagen werden kann, salze es etwas, schmiere ein Reindel mit Butter, eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb

oben und unten Blut und backe es, dann gieb es zur Tafel.

Das Hirnkoch.

Nimm einen guten trockenen Butter in einen Weiding, treibe und schlage ihn wohl ab, schlage fünf Eyer darein: dann nimm das Hirn von einem abgefottenen Kalbskopf, wovon die Adern sauber herausgenommen werden, dazu nimm klein geschnittenen Petersil, um 1 Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, treibe sie darunter, salze es etwas, schmiere nun eine Keim mit Butter oder Schmalz, gieb oben und unten Blut, und backe es schön aus.

Hirnwürstel zu machen.

Man nehme ein ganzes Hirn, lege es in laulichtes Wasser, damit das Häutzel wegtomme, treibe ein Stück Butter in einem Weiding ab, thue das gepuzte Hirn hinein, schlage zwey oder drey Dötter darein; nimm Oblaten, schneide länglicht = viereckichte Fleckel daraus, streiche das abgetriebene Hirn darauf, wickle es zusammen, tunke es in die Eyer ein, bestreiche es mit Semmelbrosen, backe es in eine Hapfete oder eine andere kleine Neben speis.

Das gebackene Hirn.

Nimm ein kälbernes Hirn, blanschire es, und nachdem du die schwarze Haut hinweggenommen, schneide es in Stückel, tunkte es in ein Ey, und backe es in Schmalz, nimm einen klein geschnittenen, im Butter überdünsteten Sauerampfen, dann gieb etwas Schü, Solli, oder eine Buttersofß daran, laß es aufsteden, gieb es auf die Schüssel, und thue das Hirn darauf.

Das faszirte Hirn.

Man treibe vier Loth Butter ab, gebe zwey geweichte Semmeln hinein, von welchen die Rinde abgetrieben werden muß, auch drey ganze Eyer, nebst zwey Döttern wohl verrührt darunter, man gebe ein Hirn, salze es, schmierre ein Kastroll mit Butter, banire es, und, nachdem man den Fasz hineingegeben, backe man es schön.

NB. Du kannst es trocken, oder auch auf einer Sofß geben.

Das Markkloch.

Man nimmt einen Viertel gestoffene Mandel, und einen Viertel gefähten Zucker in einen Weidling, schlägt sechs Dötter, jeden verrührt, darein, dann wird von fünf Ethern die Klar abgeklopset, und ebenfalls nach und nach

dazu gethan, dann die Schåler von einem halben Limonie, zwey Loth Zitronat, zwey Pistazen, alles klein geschnitten, hernach um drey Kr. gewürfelt geschnittenes Mark; dieses alles rühre man eine ganze Stunde, füttere hernach den Melanmodel mit Buttermeyg aus, gieße das Gerührte hinein, und backe es langsam.

Eine kräftige Krankenspeis.

Nimm von einem gesottenen Hühnel oder Kapaun die Brust, doch nur das Fleischigte (das Brattige) und stosse es sammt einen frischen Mark. Wenn es klein gestossen ist, so sprüde es mit einer Suppe ab, schlag es durch ein Sieb, welches doch nicht gar zu eng seyn darf. Auf ein Seitel Suppe kommen zwey ganze Eyer und zwey Dötter, welche auch darunter gesprüdet werden, würze es, und salze es doch ganz wenig, schütte es in eine Schale, und lasse es auf einem siedenden Wasser, nur aber auf keiner Glut, laß es dann stocken; darüber kannst du ein wenig klare Suppe oder eine Soß von Eingemachten thun.

Eine gute Faschspeis.

Erstlich mache einen Fasch wie zu einer fasschirten Speis, und wie es schon bewußt ist, die Füll zu dieser Faschspeis wird folgender

massen gemacht: Nimm ein lammernes Biegel oder zwey junge Hühnel, hacke es zu kleinen Stücken, salze und würze es, lege es in eine Rein, dazu kömmt ein Stück Butter, und ein paar Schnitzel von einem frischen Limonie, decke es zu, setze es auf die Glut, laß es wohl dünsten, damit es schön weich wird. Nun nimm ein paar Briesel und Euterl, übersiede sie, und schneide sie auch darunter; ist wasche einige Maurachen aus, und dünste sie im Butter, auch kommen Krebschweifel dazu. Alles dieß mische untereinander, staube etwas Mehl darauf, und laß es etwas dünsten, so wird eine gute Füll daraus, welche nebst dieser Faschspeis auch zu allen Pasteten brauchbar ist. Nachdem dieß alles gethan ist, nimm ein Kastroll, so groß du es brauchst, und bestreiche es mit weißem Butter, streue kleine Semmelbrösel darein, belege auch das Kastroll mit Schampion, grünen Erbsen oder Spargelbözel, Porzelaikraut und Krebschweifel, den obigen feinen Fleischfasch mache nun fingerdick darauf und rund umher um, darauf kommt obgemeldtes Ragout, laß es aber mit einem Seihlöffel auf, damit nicht viel Eoß daran bleibt. Nun nimm den übrigen Fasch, und bedecke das Ragout damit. Nimm eine Rein mit siedendem Wasser, stelle das Kastroll dar-

ein, lege einen Deckel darauf, gieb oben und unten Glut, daß der Fasch im Dunste ausgekocht werde, und zwar eine gute Stunde. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gieb die übrige Soff vom Ragout auf ein Kohlfeuer, und gieb Krebschweifeln dazu, wenn noch etwelche da sind, stürze nun die Faschspeis auf eine Schüssel, richte etwas Soff mit Krebschweifeln zierlich herum, und gieb sie zur Tafel. Auch kannst du die Speis statt in den Rastroll in einem Melanmodel machen.

Eine gute Nezelwurst.

Nimm ein überbrattenes lammernes Beischel und Hendelleberl, Leberl von einem Spensackel, schabe dieß unter das Beischel, auch kann ein gebrattenes Kalbfleisch darunter geschnitten werden, wenn eines bey Handen ist, eine in Milch geweichte Semmel, von ein paar Eyern ein Eingerührtes, ein Stückel überbrattene Kernfette dazu geschnitten, salze, würze, pfeffre es, thue Makaroni, ein paar Löffelvoll Milchrahm dazu, schlage ein weiches Ey darauf, mache den Fasch recht fein untereinander, nimm ein in einem laulichten Wasser sauber ausgewaschenes Nezel auf ein Brett, streiche den Fasch darauf, formire eine Wurst, verbinde sie mit Spagat. Nun

nimm Butter in eine Keim, lege die Wurst hinein, und bratte sie auf einem gemachten Kohlfener.

Eine Kapaunerwurst.

Nimm einen halben gebratnenen, abgehäutelten fetten Kapaun, dann ein halbes rindernes Mark, woraus die Beineln ausgeputzt sind, dann zwey in Milch geweichte wohl ausgetrocknete Semmeln, hacke dieß alles zusammen, doch nicht zu klein; nimm drey oder vier Dötter und ein Seitel Rahm, darunter kömmt Salz, Muskatblüthe, Pfeffer, und ein wenig Scharlotten oder Ruttelkraut, fülle dieß Gehackte in sauber gepuzte Lämmerdärme, doch nicht zu fest ein, übersiede die Würste in der Milch, tupfe sie mit Nadeln, damit sie nicht auffpringen, schmiere nun einen Kest mit Butter.

NB. Diese Würste kannst du auf eine Haspette zu grünen Speisen geben.

Den englischen Kalbskopf.

Man nehme einen halben Kalbskopf, überbrenne ihn, daß er nicht zu weich werde, löse ihn von den Beineln, schneide in Milch geweichte Semmelschmollen, die aber nicht zu sehr ausgedrückt seyn muß, dazu, dann treibe

man ein halbes Pfund Butter ab, schlage sieben Eyer darein, und rühre in dieses das obige geschnittene hinein, rühre nun alles eine Stunde lang auf einer Seite, schmiere hernach eine blecherne Schüssel, und einen Reif mit Butter, verpappe ihn mit Teig, damit nichts ausrinne salze und würze es, backe es sodann in einer Sortenpfanne langsam, nachdem man ihn mit Papier bedeckt hat, damit er in der Höhe speer werde; auch kann man, wenn man will, statt des gemeinen Butters, Krebsbutter nehmen, von welchem man dann ebenfalls ein halbes Pfund machen muß. Wenn er zerschrait, so ist er gebacken genug, und wenn er gebacken ist, so mache man eine Soß darüber.

Den angelegten Schlegel.

Nimm einen schönen mittlern fälbernen Schlegel, überbratte ihn, doch nicht zu viel, schneide das Brattel von den Beinen herunter, schneide solches klein, nimm darunter Mark oder gedünstete Kernfette, mache ein lindes Eingetränktes von Butter, Milchrahm, und vier Eiern, schneide es unter obiges, nimm Kutzkraut, Basilikum und ein wenig geweichte Semmel, welche auch darunter geschnitten wird, würze es ein wenig, und richte nun das Brat-

tel auf das Bein, daß er abermahls den Form eines Schlegels bekomme, schlage ihn hernach in Kälberne Regel ein, lege ihn in eine Kein, gieb oben und unten Blut, und laß ihn gemacht dúnsten; die Suppe darüber mache auf folgende Art: Nimm eine Saftsuppe, thue ein Bröckel Butter, den du vorher im Mehl umgewälzt hast, darunter, laß sie auffieden, und säure sie mit Limoniesaft.

Kälberne Vögel zu machen.

Nimm Kälberne Schnitzel, klopfe sie mit einem Messer dünn ab, streiche einen guten Fatsch darauf, und rolle dann die Schnitzel zusammen. Ist gieb einen frischen Butter in ein Kastroll, und laß ihn zergehn. Nun nimm die zusammengerollten Kollat, rolle sie ein, nimm ein auf das Schneidbrett genommenes Mehl, und gieb sie dann in den Butter, setze sie auf einen Dreyfuß, und gieb ein gemaches Feuer darunter, damit es sich schön gelb anlege, auch kannst du ein wenig Saft mit einer Schü geben; wenn sie braun sind, so schütte eine gute Colli daran, und laß sie wohl sieden, nimm sie heraus, und thue sie in ein anders Kastroll, seihe die Soff durch ein feines harenes Sieb, salze und würze sie, so erforderlich ist, und gieb ihnen von Scham-

pion oder Piemonieschäler einen Geruch, so sind sie fertig. Man kann auch Mischerln, Tartüfeln, Austern oder Maurachen dazu nehmen.

NB. Du kannst sie auch herausnehmen, in den Butter, worinn sie eingebrennt wurden, ein Mehl stauben, und mit einer Schüfchen, man muß sie aber wohl verstedden lassen. Wenn die Soß versotten ist, seihe man sie durch ein eines härenes Sieb, und gebe sie auf die Bögerl.

Das Artischockenpfanzel.

Ueberbrenne zwey paar Brieß und zwey Euterl, dana nimn von vier mittlern Artischocken den Kern gesotten, ein und eine halbe in Milch geweichte Mundsemmel, wovon die Rinde abgeschnitten wurde, schneide den Kern und die Semmel klein, und lasse sie stehen, schneide nun die Brießel und Euterl gewürfelt, verrühre es unter das Schackte, salze und würze es, schlage vier Eyer darein, rühre es untereinander, gieß es in ein heißes Schmalz, oben und unten Blut, backe es schön gelblich, beslecke es mit den Artischockenblättern, und richte es auf eine Soß. An Fasttagen nimmt man Hechten, Krebsen und ein Eingerührtes.

Angelegte Lämmer-Karbonadel.

Man schneide von zwey schönen Lämmer-
nen Kerndeln Karbonadeln, salze sie ein, häu-
te ist ein Pfund Kälberne Schnitzel sauber ab,
zerschneide sie fein, nimm um ein Kr. in Milch
geweichte Semmelschmollen, von drey Eiern
ein Eingerührtes und grünen Petersil, schneide
alles klein zusammen, salze und streiche den
Fasch oben und unten auf die Karbonadeln.
Dann belege man eine Keim mit Speck, gel-
ben Rüben, Petersilwurzten, alles blattlet ge-
schnitten, gieb die Karbonadeln darauf, decke
sie zu, laß sie Semmelfarb dünsten: nun ma-
che in eine Keim eine Buttersoß, säure sie mit
Wein, richte die Karbonadeln auf eine Schüs-
sel, gieb die Soß darüber und laß es noch
einmahl auffieden.

Die Rollat von einem frischen Spen- fackel.

Man nimmt ein gepuztes Spenfackel, lö-
set die Haut sauber herunter, und das Fleisch
von den Beinern, schneidet solches hübsch klein,
salzt und würzt es mit Pfeffer und Muskat-
blüthe. Nun schneide man von einem gesot-
tenen gefelchten Schinken sammt dem Speck
fingerlange und einen kleinen Fingerdicke Stük-

Äfel, oder man schneidet es blattelt; nimmt nun abgeschälte Pistazen, und, wenn man will, auch gesotten, gefelchte Zungen darunter, thut dieß unter obiges Geschnittene, mische es wohl untereinander, füllet es in die ausgelöste Haut, nähet es, wo es offen ist, zu, formire eine dicke Wurst, damit nichts herausgehe, bindet es in ein sauberes Tüchel oder Serviet, oben und unten zu, daß es wohl verwahrt sey, macht einen Sud von Wein und Eßig, und legt die Wurst, wenn es siedet, hinein, läßt sie dünsten, salzt sie, nachdem sie genug gedünstet ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig im Sud stehen, und drückt sie dann gut aus; legt sie dann in eine Servietenpresse, und preßet sie sammt der Serviete wohl aus, läßt sie dann kalt werden, man kann die Wurst ganz oder geschnitten hinein geben, oben und unten werden runde Schnitzel davon geschnitten, und die Schüssel damit belegt. Wenn man will, kann man auch die Sulz darüber machen wie über das gesulzte Spenfackel.

Die Kollat vom Kalbskopf.

Siede den Kalbskopf, doch so, daß er nicht zu weich werde. Wenn er gesotten ist, löset man ihn aus, daß die Haut ganz bleibt,

zerschneidet das Fleisch in länglichte Stücke, buzet vorher die inwendige Haut sauber weg, als z. B. von der Zunge, oder wo es nöthig ist, nimmt auch gefelchte Zungen oder Schinken dazu wie zum vorigen, welches letztere wieder wie oben länglicht geschnitten wird, alles geschnitten, thut man in ein Keindl, giesse etwas Eßig darein, lasse es sieden, damit es weich genug werde, dann pfeffre und salze man es, thut auch etwas Ingwer und ausgelöste Pistazen dazu, füllet es, da es noch warm ist, in die ausgelöste Haut, formiret es, wie eine Wurst, presset sie aus, und giebt sie zur Tafel, nachdem man sie vorher blattlet geschnitten hat. Man kann sie auch mit Dehl essen.

Tauben im Blut oder in einer Himbeersoff.

Nimm sauber gepuzte Tauben, so viel ihrer erforderlich sind, laß sie in der Bresse gut dünsten, und lege sie auf eine Schüssel, dann mache etwas Bittersoff, seihe den Saft von der Bresse darein, und gieb ebenfalls das Blut hinein, hernach richte es über die Tauben, oder man kann statt des Bluts, eine Himbeersoff darunter geben.

NB. Die Bresse zu machen: Lege etwas Speck in eine Keim, wie auch gelbe Rüben, Petersil, Limonieschäler, und Lorbeerblattel, salze die Tauben, und lege sie auf dieß Kräutel, nimm Eßig und Suppe, so viel du brauchst, darauf, und laß die Tauben, bis sie weich werden, darin kochen; und bey jedem, was du dünsten willst, muß die Bresse auf eine solche Art eingerichtet werden.

Tauben im Schlafrock.

Man nehme schön gepuzte Tauben, schneide ihnen die Köpfe und Flügel weg, und schränke die Füßel ein, salze sie ein, laß sie ein wenig liegen, richte sie dann in eine Keim, lege ein Stück Butter darein, und ein wenig Gewürz, laß sie zur Hälfte überdünsten, nimm sie heraus, laß sie kalt werden. Nun mache einen mürben Teig an, mache viereckigte Fleckel, wickle die Tauben darein, daß man sie nicht sieht, binde es nun über und über wie Spathkrapsen, stecke sie an einen Spieß, braute sie wie andere Tauben, schmiere sie mit Butter, und gieb sie zur Tafel.

Eine Ochsenfleisch-Pastete.

Nimm einen schönen Ochsenfleisch, hacke davon kleine Stückel, wasche und salze sie,

thue sie in eine Rein, gieb Eßig, Suppe, Rosmarin, Lorbeerblattel, Limonieschäler und Gewürz darein, laß die Stückel nun in dieser Soß weich sieden, dann lege sie heraus, und laß sie abkühlen. Hernach mache einen mürben Teig an, wie oben angezeigt worden, formire auß selben eine Pastete, und laß sie backen. Unterdessen nimn obige Suppe, worin der Schweiß gefotten wurde, gepfarzte Semmel-schnittel, Hendel- oder Kapaunerlebert, Caspern, Sardellen, alles dieß stoffe klein im Mörser, thue es in einen Hasen, gieb obige Soß darauf, seihe es durch, brenne es wenig ein, laß es sieden, und fülle es in die Pastete. Von obiger Soß gieb noch etwas extra zur Tafel.

Einen schöpsenen Schlegel auf Reh- schlegelart zuzurichten.

Nimm einen schöpsenen Schlegel, thue vorher die Adern heraus, weil er sonst zu zähe seyn würde, klopfe ihn stark mit einem Holz, salze ihn, und reibe ihn mit ein wenig geklopften Kronabetbeer und Kim, der ebenfalls ein wenig geklopft seyn muß, wohl ein, lege ihn in ein Geschirr, und beschwere ihn, und laß ihn einige Tage so liegen; dann mische etwas Eßig und Wein, Gewürz, Zwiebelhappeln, Lorbeer-

blatteln; Rosmarin, alles dieses lasse wohl
sieden, damit der Geschmack sich verliere, laß
es auskühlen, gieße es dann über den Schlegel,
und laß ihn darin beizen. Wenn du den
Schlegel brauchst, so spicke ihn mit Speck,
brate, begieße ihn mit der Beiz, nimm einen
Milchrahm darunter, seihe die Soff dann durch,
und richte sie unter den Schlegel zur Tafel.

Einen kälbernen Schlegel mit Mark gespickt.

Man richte einen kälbernen Schlegel, so
wie er zum Braten gehört, dann nehme man
klein geschnittene Sardellen, ein wenig Milch-
rahm dazu, Limonieschäler, Gewürz, Butter,
und auch Limoniesaft, hernach nehme man
lange Brocken Mark, und lehre selbe in dem
Geschnittenen um, und spicke mit selben über
den Braten. Nun schütte man ein wenig Eßig
und Suppe in die Bratpfanne, gebe auch ein
paar Sardellen dazu, begieße ihn fleißig mit
dieser Suppe, gebe Limoniesaft, wenn er etwa
nicht sauer genug seyn sollte. Man gebe ihn
nun auf die Tafel, und die Soff dazu.

Einen kälbernen Schlegel mit geselchter Zunge gespickt.

Löse von einem kälbernen Schlegel die gro-

be Haut weg, und wasche ihn sauber aus, salze ihn ein, und laß ihn ein wenig im Salz liegen, steche ihn mit einem Messer durch und durch, nimm eine gefelchte Zunge, die doch nicht zu weich gesotten seyn darf, puße sie sauber, schneide länglichte Schnitzel daraus, ein wenig länger als einen Finger, schneide auch einen Speck auf solche Weise, doch aber ein wenig kleiner, als die Zunge, spicke damit den Schlegel ganz durch und durch, wechselweise, so oft du ein Stück Zunge nimmst, so oft nimm ein Stück Speck; nimm auch drey oder vier ausgewaschene Sardellen, löse sie von den Gräten, zupfe sie zu Stückeln, spicke sie überall zwischen den Speck hinein, wie auch die Säure von einem Limonie. Belege ist eine Keim am Boden mit Butter und Muskatblüthe, und ein wenig Limonieschäler, hernach gieb den Schlegel darauf, belege ihn dann auf der Höhe mit den nämlichen Ingredienzen wie unten, decke ihn zu, und setze ihn auf die Glut, laß ihn ein wenig dünsten, gieß ein Gläschen Wein, den Saft von einem Limonie, und ein wenig von einer guten Rindsuppe darauf, laß den Schlegel schön gemacht dünsten, bis er mürbe wird, und kehre ihn etlichemahl um. Vorher nimm um zwey Kr. Capern, auch ein wenig geweichte Semmel, ein paar aus-

gelöste Sardellen, die aber von den Gräten müssen gereinigt werden, alle diese drey Stücke schneide zusammen, dünste das Geschnittene im Butter, lege es zu dem Schlegel, wie auch ein halbes Seitel Milchrahm, laß ihn ein wenig dünsten, bis es zum Anrichten Zeit ist. Wer will kann auch einen Viertel Oliven dazu nehmen, und in diesem Falle laß sie einen starken Sud aufthun, damit sie nicht schwarz werden. Wenn man den Schlegel anrichtet, so gießt man die Soff darüber, auch thue einige länglicht geschnittene Limonieschäler darauf, so ist der Schlegel fertig.

NB. Man muß besonders Acht haben, damit sich der Schlegel nicht anlege.

Die französischen Würste.

Nimm von einem Frischling das Fleisch, welches sich am Halse nahe an dem Kopfe befindet, nimm auch den hintern Theil von der Zunge dazu, wie auch die Augen nachdem du vorher das Schwarze weggeputzt hast, schneide alles klein untereinander, nimm nun etwas weniges Scharlötteln, Kockenbohln, klein gestoffenen Salvey. Ist dieß alles klein geschnitten, so thue es in einen Mörser, und stosse es, daß es recht fein werde. Während des Stossens nimm etwas Milch, thue selbes

in das Gestoffene, nimm es dann heraus, pfeffre und salze es. Ist fülle es in kleine Schweingedärme ein, mache fingerlange Würsteln, binde sie auf beyden Seiten zu, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier, brate sie gemach, besäe sie mit schwarzen Brodbrosen, während des Brattens, so sind sie fertig.

Die englischen Hendel.

Nimm Petersilkrout, Bertram, Saturai, Körbelkrout, Schnittling, soviel daß es eine Handvoll ist, und schneide es mit einem Schneidmesser; dann nimm gelbe Rüben, Petersilwurzzen, Paskonat, schneide es wie kleine Nudel, so wie auch spanischen Zwiebel und ein Zeherl Knofel. Ist nimm ein kleines Stück Butter in eine Keim, laß das Wurzelwerk, und das klein geschnittene Kraut ein wenig basiren; nimm Eßig und Wein, von letztern allzeit die Hälfte mehr, schütte es hinein, wie auch ein wenig Fleischbrühe dazu. Nun lege Muskatblütze, Nagerl, Zimmet, französischen Pseffer und klein geschnittene Limonieschäler dazu, lege die geschnittenen Hendel, die man vorher salzen muß, darauf, und decke sie mit einem mit Butter geschmiertem Papier und noch einem Deckel zu, laß sie dünsten, daß sie eine

kurze Soff bekommen, und gieb sie dann sammt allen diesen Kräutern auf die Tafel.

Von Backereyen.

Biskotenteyg.

Nimm in einen Hasen sechszehn Eyer nach weggenommenen Bögerln, zehn Dötter rähmlich und sechs ganze, rühre die Eyer eine Viertelstunde, gieb dann gemach ein halbes Pfund fein gefähten Zucker dazu, rühre abermahl beydes, Eyer und Zucker eine ganze Stunde zusammen, mische ist ein Viertelpfund feines Mundmehl darein, gieb es in einen Tortenmodel, oder Wandel, backe es ganz gemach, so ist der Teig fertig.

Lebzeltenteig.

Nimm eine Halbe braunes Honig, laß es fieden, unterdessen nimm zwey Pfund Mundmehl, ein Pfund Zucker, ein Loth Zimmet, ein halb Loth Nüglein, vier fein geschnittene

Simonieschäler, mische dieß auf einem Nudelbrett durcheinander, mache es mit dem Honig an. Wie du es vom Feuer nimmst, da es siedet, mache den Teig zusammen, daß du ihn auswalten kannst, walke ihn nun messerrückendick aus, rädle ihn ab, wie ein Schifel; schmierre nun ein Blättel mit Wachs, lege die Schifel darauf, und backe sie semmelfarb aus.

Lebzeltenteig auf eine andere Art.

Man siedet eine Maß Honig in einer messingnen Pfanne, so lange bepläufig als ein lindes paar Eyer, nachdem man ihn vom Feuer thut, so läßt man ihn verschäumen. Ist er nun in etwas erkaltet, so nimmt man ein Pfund des besten Zuckers fein gestossen, und läßt ihn daran abermahls so lang sieden, als ein lindes paar Eyer, dann thut man es abermahl vom Feuer, läßt es erkalten, thut das Gewürz hinein, und vom Mehl so viel, als der Teig annimmt, doch muß der Teig in der Pfanne angemacht, und nicht gewalkt werden. Nun überstreue man ein Nudelbrett mit Mehl, schütte den Teig darauf, mache Stückel und formire Scheiben, Figuren, und was man will; das übrige walkt man messerrückendick aus, rädlet es wie ein Schifel, schmieret ein Blat-

tel mit Wachs, leget Schifel darauf, und backet sie semmelfarb aus.

Von dem Gewürze nimmt man folgendes dazu:

Nägelein	— —	1 Loth.
Muskathe	— —	1 Loth.
Zimmet	— —	1 Loth.
Ingwer	— —	2 Loth.
Pfeffer	— —	1 Quintel.
Cardimil	— —	1 Quintel.

Nebst diesem kann man noch die Schäler von Zitronen fein geschnitten dazu nehmen.

Das Mehlgebäck.

Man nehme ein Viertelpfund feinen Zucker auf das Brett, dazu fünf Loth Mehl, dann die gewürfelten Schäler von einer halben Limonie, Nägelein, etwas Zimmet, und zum Schnee die Klar von zwey Ehern. Nun mache den Teig an, und formire Bregel, Kispferl daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, und backe sie schön semmelfarb.

Ein köstliches Brod.

Zu einem Vierting gestoffenen Zucker in einem Häfen schlägt man drey ganze Eyer und einen Dotter, rührt dieß eine ganze Stunde auf einer Seite, so wird es in der Dicke ei-

nes Kochs. Ist nimmt man drey Loth Stärkmehl und drey Loth feines Mundmehl darunter, und mischt beydes in den gerührten Zucker hinein, giebt auch Zimmet, und gewürfelt geschnittene Limonieschäler darunter; dann schmiert man den Model mit Butter, füllt den Teig hinein, und backt es im Ofen, oder in der Tortenpfanne, nur muß man es nie zu lange stehen lassen, weil es sonst nicht aufgienge. Ist es gebacken, so schneidet man es wie gewöhnlich, leget es noch einmahl auf das Tortenblech, backet es auf allen Seiten röset, und giebt es als Confect zur Tafel.

Das Carthäuserbrod.

Nimm zuerst Wein nach Belieben, lege Zucker darein, daß der Wein süß wird, schneide ist zwey Mundsemeln länglicht auf vier Theile in den Wein, doch müssen sie nicht zu weich werden. Nun laß Schmalz heiß werden, nimm die Semeln aus dem Wein, bestreue sie mit ein wenig Mehl, backe sie schön aus, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gieb sie zur Tafel.

Aneisbrezeln.

Man nimmt zwölf Dötter, und zwey ganze Eyer, und klopft sie wohl ab. Ist läßt

man ein Viertelpfund frischen Butter kühl zerschleichen, gießt ihn unter die Eyer, und klopft dieses dann wohl untereinander ab, nimmt ein Pfund schönes Mehl, und ein Pfund gefähten Zucker, mischt es untereinander, giebt eine Handvoll Aneis darunter. Nun macht man mit obigen Eyern einen festen Teig an, so wie einen Nudelteig, macht aus selben Brezeln, überbackt sie hernach mit einem dünnen Wassereis, bestreut sie mit Aneis, und groben Zucker, und backt sie noch einmahl.

Die kleinen Zwiebacke.

Sieb ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Häs, schlage vier ganze Eyer darein, rühre es eine ganze Stunde lang auf einer Seite, gieb ein halb Pfund Mehl, und zwey Silberlöffelvoll Aneis dazu, mache Strüzeln daraus, backe sie schön, schneide sie noch warm an, backe sie wieder.

Limoneloch für Kranke!

Von frischen Limonien drücke man den Saft aus, je nachdem man mehr oder minder machen will, hernach nehme man frische Eyerdotter, auf zwey Limonien ungefähr drey Dotter, sprüde es wohl ab, zuckere es, bis es genug süß ist; dann schmiere man ein Reiz-

del mit frischem Butter, schütte das Koch dar-
ein, doch backe es behutsam, zwar muß nir-
gends viel Blut seyn, doch unten etwas mehr
als oben, sieden darf es nie recht, sondern
nur gemacht zusammengehen, wie ein Köpfel,
und oben ein subtiles Häutel bekommen; dann
wenn es recht sieden würde, würde es immer
dünner werden, ist spritze man das Koch oben
mit Limonie auf, zuckere es etwas, so wird
es schön.

Das aufgelofene Kindsloch.

Nimm ein Seitel gute Milch, mache ein
gutes, dickes Kindsloch, laß es kalt werden,
treibe nun eine Nußgroß Butter wohl ab, nimm
zwanzig Mandel, stoffe sie klein, rühre das Koch
darein, nimm ein ganzes Ey und zwey Döt-
ter, von der Klar schlage einen Schnee, fer-
ner nimm einige Limonieschalen dazu, zuckere
es nach B. lieben, und backe es schön gemacht ab.

Das aufgelofene Dötterloch.

Nimm in einen Weidling ein halb Pfund
Butter, treibe ihn faumig ab. Wenn er abge-
trieben ist, schlage sechzehn Dötter hinein, und
von zwey Eiern die Klar zu einem Schnee da-
zu, nimm Zucker nach Gedünken, welcher aber
auf Limonieschalen abgerieben seyn muß, und sei-

nes Mehl, so viel man zwischen fünf Fingern halten kann; ist schmiere einen Reif, oder ein Reindel, gieb es in Ofen, oder in eine Tortenpfanne, backe es gemach, beyläufig eine halbe Stunde vor dem Anrichten, so ist es fertig.

Dötterkock auf eine andere Art.

Man nimmt ein halb Pfund Butter, treibt ihn saumig ab, schlägt zehn Dötter, einen nach dem andern wohl verrührt, hinein, von zwey Eiern aber schlägt man die Klar zu einem Schnee, und nimmt ihn auch dazu, schabt einen mit Limonie abgeriebenen Zucker hinein, um dem Koche den Geschmack zu geben, das Süsse gieb ihm mit andern Zucker; schmiere ist eine Schüssel oder Reindel mit Butter, gieb es darauf, backe es schön gemach, und gieb oben und unten Glut, oder thue es in einen Ofen.

Das aufgegangene Zwetschgenkock.

Zuerst laß gedörte Zwetschgen sieden oder branellen, löse die Kerne davon, schneide sie ganz klein, treibe einen Butter ab, schlage ein ganzes Ey und zwey Dötter darein, thue die beschnittenen Zwetschgen hinein, zuckere sie, nimm einige Semmelbrösel darunter, rühre es auf ein Reindel, und backe es schön.

Das gesaumte Quittenkoch.

Nimm ein halb Pfund eingesottene Quittensalsen, und vermische unter selbe ein halb Pfund gefähten Zucker; schlage die Klar von vierzehn Ehern zu einem Schnee, und gieb selben auf ein Sieb, damit das wässerichte davon gehe, davon nimm allzeit soviel als zwey Eher betragen, und rühr das bey Dreyviertelstunden, reibe einen Zucker mit Eimonie ab, und gieb ihn hinein; nun schmiere ein flaches Blattel mit Butter, richte dieses Koch darauf; eine halbe Stunde vor dem Gebrauche thue es in einen kühlen Ofen oder Sortenpfanne, backe es; das Koch aber muß auf das Blattel aufgestrichen werden wie Brey, dann thue ganz gemach einen Schnitt kreuzweis darein, und säe fein gefäheten Zucker darauf; eben so wie Quittensalsen, kannst du zum Koche auch Höttschebetsch = Himbeer = oder Erdbeersalsen nehmen.

Ein Quittenkoch auf eine andere Art,

und zwar von Tyrolerquitten.

Siede Tyrolerquitten, schäle sie mit einem Messer, schabe selbe fein, damit alle Steine davon kommen, schlage die geschabenen Quitten durch ein Radelreiterl; nun wäge ein hal-

bes Pfund durchgeschlagene Salsen dazu, thue
beyläufig einen Vierting gestoffenen Zucker in
einen Weidling, treibe ihn saumig ab, rühre
die Salsen sammt dem Zucker hinein; nun
nimm um zwey Kr. Semmel, wovon die Rin-
de weggenommen worden ist, in ein Reindel,
gieße ein Seitel siedende Milch darauf, und
decke es zu, dann arbeite die Semmeln fein
ab, und gieb sie hernach zu obigen Butter,
Salsen und Zucker in den Weidling; rühre
dieses alles recht untereinander, schlage fünf
Dötter und vier ganze Eyer darein, wovon die
Klar zu einem Schnee geschlagen wird, dazu
kommen noch geschnittene Limonieschalen, auch
etwas klein gestoffener Zimmet. Nun schmiere
eine Rein oder eine blecherne Schüssel mit But-
ter, thue das Koch darein, und backe es im
Ofen oder in einer Sortenpfanne. Ist es ge-
backen, so zuckere es in der Höhe, und gieb
es zur Tafel.

Das Schokoladefoch.

Ein halb Pfund gestoffene Mandeln, und
ein halb Pfund gestoffenen Zucker nimmt man
in einen Weidling, schlägt sieben ganze Eyer
und sieben Dötter nach und nach hinein, rüh-
ret es eine ganze Stunde; nimm zehen Loth
geriebenen Schokolade darein, gieße nun alles

das auf ein mit Butter geschnitztes Blattel, vermache es mit einem Reif, und backe es, so ist es fertig.

Das geläuterte Mandelkoch.

Auf zwölf Personen nimm ein halb Pfund klein gestoffene Mandel und ein Pfund schönen Zucker, den letzteren läutere in einem Beck, bis er sich zu Fäden spinnt, hernach brödle in denselben die gestoffenen Mandel, und trockne es so lange, bis es sich vom Beck oder Löffel abschält. Wenn es nun kalt geworden, rühre es in einem Weidling auf, schlage acht ganze Eyer und acht Dötter einen nach dem andern hinein, rühre es Dreyviertelstunde langsam, und zuletzt rühre von einem frischen Eimonie die Schälcr darunter; schmiere nun ein Blattel sammt dem Reif mit Butter, fülle den Teig hinein, backe ihn eine ganze Stunde, und zuckere ihn oben etwas, wenn du ihn zur Tafel giebst.

Das Zimmetkoch.

Man nehme ein halb Pfund Mandel, schwülle sie, und schneide zwey Theile derselben wie einen Gries, den dritten Theil derselben stosse man, gebe zehn Dötter in einen Weidling, schlage von vier Eeyern Klar saumig ab,

und verrühre sie so wie auch ein halb Pfund gefähten Zucker, nach und nach hinein, und zwar rühre man es Drenviertelstunde. Zuletzt nehme man ein halb Loth gestoffenen Zimmet, eine ganze Muskatnuß und das übrige Nägelein, so daß alles zusammen ein ganzes Loth ausmacht, schütte es in einen verpappten Reif und backe es.

Das frische Zitronenloch.

Man stosse ein Pfund Mandel, dann reibe man frische Zitronen auf einem Riebeisen, stosse sie, gebe sie in siedendes Wasser, lasse sie zwey Sud thun, dann lasse man sie in frischem Wasser abkühlen. Ist gebe man die Mandeln in einen Bierling, thue ein Pfund Zucker, zwölf ganze Eyer und zwölf Dötter dazu, drücke den Saft aus der Citrone, und rühre es eine Stunde lang, schütte es in einen verpappten Reif, säe in der Höhe Zucker, und backe es eine Stunde.

Die Aneiskrapfel.

Man thut ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Hasen, giebt drey saumige Eyerklar darunter, rührt es eine ganze Stunde, giebt drey Loth feines Mundmehl, eine Handvoll gepuzten Aneis, streicht den Teig fingerlang auf Oblate, und backt sie ganz kühl.

Die Zirbesnüßel = Krapfel.

Nimm ein Pfund klar gefähten Zucker, schlage die Klar von sechs Eiern saumig ab, rühre sie in den Zucker hinein. Nimm igt geklaubte Zirbesnüßel, sechs Löffelvoll Mundmehl, laß das Tortenblattel heiß werden, bestreiche es mit Wachs, wische es nun mit Löschpapier ab, und laß es kalt werden, mache hohe Häufelrn darauf, setze es in die Tortenpfanne, laß es kühl backen, damit sie schön weiß bleiben, gieb oben mehr Blut als unten. Zuletzt rühre ein wenig, doch nur so viel, daß das Mehl und die Zirbesnüßel untereinander kommen, sonst würde man die Zirbesnüßel abstossen.

Die süßen Wassenkrapfen.

Man nehme drey Löffelvoll Milchrahm, zwey ganze Eyer, zwey Loth Schmalz, lasse letzteres zergehen, schütte zehn Loth gesottenen Zucker darein, auch kommen noch acht Loth Mehl, klein geschnittene Limonieschäler, Zimmt, Nägelein, auch etwas Muskatnuß, auch eine Handvoll gestoffene Mandel. Nun rühre man den Teig ab, wie einen Schmarrenteig, schmiere das Eisen mit Butter, thue allzeit einen Löffelvoll darauf, backe sie auf

dem Feuer oder auf der Glut, lege sie auf den
Rudelwalker, damit sie gebogen werden, und
zuckere sie.

Die Sprizkrapsen.

Nimm ein großes Seitel Wasser oder Milch
in eine Rein, zum Wasser nimm fünf Loth
Schmalz, zur Milch aber nur vier Loth, laß
es aufsteden, und nimm auf ein halbes Sei-
tel davon ein Viertelpfund Mehl, trockne den
Teig auf dem Feuer, salze ihn, und gieb ihn
in den Mörser. Nun gieb sieben ganze Eyer,
und fünf Dötter in einen Mörser, schlage ein
Ey nach dem andern in den Teig, so oft du
die Eyer hineingeschlagen hast, so verrühre
den Teig recht, doch so, daß er schön kühl
bleibt, backe es schön kühl aus, bestreue es
mit Zucker, und gieb es zur Tafel.

Die Wassenkrapsen von Germ zu machen.

Zuerst nimm in einen Weidling ein halbes
Pfund Butter, treibe ihn recht schön faumig
ab, schlage drey ganze Eyer, und fünf Döt-
ter hinein, verrühre einen nach dem andern,
gieß auch ein Seitel laulichte Milch daran,
nebst drey Löffel Germ, und drey Viertel
Mundmehl, verrühre alles gut, salze es. Stel-
le dann den Weidling von ferne zum Feuer,

und zwar zugedeckter, kehre ihn allzeit um, daß sich der Teig nicht anlege, der Weidling muß fast voll angehen. Ist lege ein Schmalz auf ein heiß gemachtes Eisen, stelle es auf das Feuer; wenn es heiß genug ist, so kehre es um, gieße das Schmalz ab, gieb ein paar Löffel Teig darauf, schön gleich, drucke das Eisen zusammen, backe die Krapfen auf einem gleichen Kohlfeuer, und wenn sie auf einer Seite gelb sind, kehre sie um, damit sie auf beyden Seiten gleich werden, dann bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gieb sie warm zur Tafel.

Die Muskatontorten.

Man nehme einen Viertel Zucker, und einen Viertel mit dem Schneidmesser geschnittene Mandel, thue die letztern unter das Mehl und Zucker, schlage ein ganzes Ey und zwey Eßlöcher, den Saft von einem Limonie, und die Schaler klein geschnitten dazu, vom Gewürz nehme man Zimmet, Nägelein, soviel genug scheint. Nun mache man den Teig zusammen, belege ein Tortenblatt mit Oblaten, streiche den Teig Messerrückendick auf, dann etwas Eingemachtes, hernach drücke man den Teig in die Mödel, lege die Muskatonen darauf,

und backe sie. Auch kann man ein Eis auf die Sorte machen.

Kleine Torte.

Die Klar von zehn Eiern schlage in einen Weidling zu einem Schnee, rüttele sie mit einem Besen, bis sie so fest werden, daß man sie zerschneiden kann. Alsdann schlage zwölf Dötter hinein: wenn sie wohl verrührt sind, thue gesotenen Zucker darein, wie auch klein geschnittene Limonieschäler, und um drey Kr. Zimmet. Indessen dieß gerührt wird, so nimm ein halb Pfund Mandel, reibe sie mit einem Tuch ab, stosse und stebe sie durch eine Reiter durch. Nachdem obiges genug gerührt ist, so gieb die Mandeln hinein, dann schmiere das Blat- tel mit Butter, thue alles darauf, backe es schön kühl, und mache ein Schnee-Eis darauf

Kastanientorte.

Man nehme drey Viertelpfund Kastanien, fiede sie wie ein hartes paar Eier, löse sie dann aus, von diesen ausgelösten Kastanien nun nimm einen halben Viertel, hacke sie klein, wie einen Grieff, thue sie in einen Weid- ling, nimm ein und einen halben Viertel ge- stoffenen Zucker, einen halben Viertel Man- del, vier Eperdötter, Nägelein, Zimmet,

Muskatblüthe und Muskatnuß, alles dieß rühre man eine ganze Stunde; die Eyerklar mache man zu einem Schnee, thue die von einem Limonie gewürfelt geschnittenen Schåler, wie auch Zitronat darunter. Nun bedecke man das Blattel mit Oblaten, schütte den Teig darauf, backe es hernach schön kühl, so ist die Torte fertig.

Eine gute Torte.

Ein halb Pfund frischen Butter, und zwanzig Loth Mehl brösle man auf einem Brett gut ab, nehme soviel gestoffenen Zucker, als es nöthig ist es süß zu machen, gieb Limonieschåler dazu, und stosse es nun in einem Mörser zu einem Teig, walke ihn aus, und mache eine Torte, und backe sie schön. Auch kann man in selbe etwas Eingemachtes thun.

Das falsche Pistazekoch.

Man stedet die Schmollen von vier Semeln in Milch wie ein Panqdel, läßt es hernach auskühlen: dann treibt man einen guten Vierteling Butter mit acht Döttern saumig ab, dazu giebt man das obige kühle Koch sammt einen Vierteling klein gestoffenen Mandeln, und rührt vier Eyerklar zum Schnee

geschlagen hinein, alsdann etwas Spinattopsfen, ziemlich Zucker, etwas Weinberl, die Schäler von einer halben Limonie klein geschnitten. Alles dieses rührt man eine gute Viertelstunde, schmiert nun eine Keit mit Butter gießt das Koch hinein, bestreut es mit Zucker, giebt oben und unten Glut, und backe es gemacht.

NB. Den Spinattopsfen macht man auf folgende Art: Man zupft den Spinat ab, und wäscht ihn sauber aus, stößt ihn im Mörser, drückt den zerstoßenen Spinat durch ein Tuch, den Saft giebt man dann in ein Reindl, läßt ihn aufsteden, und schüttet ihn auf ein Sieb, so ist der Topfen fertig, und alsdann zu Torten zu gebrauchen, und auch um Sosen grün zu machen.

Eine gute Pomeranzentorte.

Nimm ein Pfund klein gestoffene Mandel, und ein Pfund gefäheten Zucker, siede achtzehn Eyer, und löse die Dötter aus. Dann nimm fünf Stück Portugieser oder süsse Pomeranzen, reibe die gelbe Haut an einem Rübseisen ab, stoffe sie schön klein in einem Mörser, auch stoffe man die hart gesottenen Eyerdötter darunter. Nimm ist sechs Loth frischen

oder gesalzenen Butter, der in einen Weidling schön saumig abgetrieben wird, darein rühre die gestoffenen Mandel, und zwar eine Viertelstunde ab, sodann wird auch der gefähete Zucker eine Viertelstunde darin abgerührt: Ist rühre die Pomeranzenschäler, die Eyerdotter, und vier Loth Mundmehl hinein, rühre es soviel, daß es recht wohl untereinander komme, bestreiche nun ein flaches oder ein umgekehrtes Tortenblech mit Schmalz oder Butter, und streiche mit diesem Abgetriebenen den Boden an, fülle es mit Höttschebetschalsen; den übrigen Teig aber sprütze Ringelweise darauf, mache den gewöhnlichen Reif mit Schmalz bestrichen umher, und backe es langsam.

Die schwarze Brodtorte.

Stoffe ein halbes Pfund von der Haut abgelöste Mandel klein, doch so, daß sie nicht ählicht werden, und gieb sie sammt einem halben Pfund gefäheten Zucker in einen Weidling, schlage acht ganze Eyer und vier Dotter darein, und rühre es drey Viertelstunde. Ist nimm ein Loth gestoffenen Zimmet, Nägelein, Muskatblütze, von einem Limonie die Schäler klein geschnitten, zwey Loth schwarze Brodbrösel, alles dieß gieb zugleich hinein,

rühre es noch eine Viertelstunde, gieb es auf ein Tortenblattel sammt dem Reif, welches vorher mit Butter geschmiert ist, und backe es schön.

Eine Mandeltorte.

Man stosse ein Pfund abgeschälte Mandel, doch nicht zu klein, treibe sechs Loth Butter schön flaumig ab, und gebe nebst den Mandeln ein halb Pfund gefähten Zucker, ein ganzes Ey, und drey Loth Mundmehl, hinein, schneide Limonieschäler, Zitronat, und eingemachte Nüsse gewürfelt, und rühre alles dieß ebenfalls in das Obige. Ist überlege man ein Tortenblattel mit Oblaten, gebe den halben Theil des Teiges darauf, überstreiche es mit eingemachten Ribisel = Marillen = Weichsel = und Agrassalsen, mache die andere Hälfte des Teiges stangelweis darüber, doch werden die Stangel in großen Zwischenräumen darüber gelegt. Dann verwahre es mit einem Reif, und backe es gemacht.

Eine gesottene Mundeltorte.

Schwellen ein Pfund Mandel, trocken sie dann wohl ab, und theile sie in drey Theile; der eine Theil wird gehackt der andere gestossen, und mit Limoniesaft befeuchtet, der dritte

te Theil aber wird gestiftelt geschnitten. Ist
 nimm in ein messingenes Becken, ein Pfund
 feinen Zucker, gieße ein Seitel Wasser dar-
 über, und laß es so lang sieden, bis ein ge-
 sulzter Tropfen fällt, dann verrühre die Man-
 deln, und auch gestiftelt geschnittene Pistazen
 hinein, und trockne alles so lang auf der Glut,
 bis der Teig schön trocken wird, und sich vom
 Boden schält: thue nun den Teig in einen
 Weidling, rühre ihn, bis er ein wenig ab-
 trocknet, schlage drey ganze Eyer, und einen
 Dotter nach und nach hinein, rühre ihn in
 allem eine halbe Stunde, drücke den Saft von
 einem Limonie hinein, gieb sechs Loth Zitro-
 nat, drey Loth eingemachte Nüsse, dieß alles
 gewürfelt geschnitten, ferner ein Loth Zim-
 met, ein Loth Muskatblüthe, ein Loth gestof-
 sene Gewürznagel darunter. Ist belege das
 Sortenblattel mit Oblaten, streiche nicht gar
 den halben Theil des Teiges darauf, und
 überbacke es. Den übrigen Theil des Teiges
 theile in drey Theile, färbe einen Theil grün,
 den andern mit Zimmet, den dritten mit Al-
 kermus, und überlege die Sorte mit Ringeln
 von diesen drey Farben nach Belieben, über-
 backe sie dann noch einmahl, doch nicht zu
 gähe, damit die Farben nicht braun werden;

so ist nun die Torte fertig, die man auch mit eingemochten Sachen zieren kann.

Die Schmalztorte.

Man treibe ein halb Pfund Schmalz in einem Werdling eine Stunde lang ab, daß es saumig wird, giebt dann eine Eyerücken Wasser, ein ganzes Ey, acht Dötter, ein Viertelpfund Zucker, zwölf Loth Mehl, und von einer Limonie die Schäler hinein. Von diesem Teig streicht man die Hälfte auf ein Tortenblattel, füllt es mit etwas Süßem, überstreiche den übrigen Theil des Teiges, bestreuet es mit etwas gröbern Zucker und backe es gemach.

Die Germtorte.

In ein halbes Pfund schön saumig abgetriebenen Butter, schlage man acht Eyerdötter, rühre es wohl ab, gebe sodann ein halb Pfund Mehl, und vier Löffelvoll gewässerte Germ darein, und schlaage den Teig wieder gut ab, daß er sich schält. Man thue eine paar Löffelvoll süßen Obers dazu, lasse den Teig aufgehen, dann walke man den halben Theil desselben schön blattlicht, und gleich auf dem Tortenblattel aus, fülle etwas Eingemachtes hinein, und mache von dem übrigen Teig Stangel oder

Ringel darüber, lasse ihn doch nicht zu sehr aufgehen, bestreiche ihn mit aufgeklopften Eiern, säe groben Zucker darauf, setze ihn in die Tortenpfanne, und backe ihn ziemlich gäh.

Die kleinen Zimmettorteln.

Achtzehn Loth Mehl nimmt man auf ein Rudelbrett, ein halb Pfund gefäheten Zucker, ein Loth gestoffenen Zimmet, ein halb Pfund Butter dazu, die eine Hälfte des Butters wird hinein gebröckelt, die andere Hälfte aber läßt man kühl zerschleichen, das Mehl salzt man dann, schlägt ein ganzes Ey darein, macht den Teig mit dem zerlassenen Butter an, füllt ihn mit eingemachten Sachen, bestreut ihn mit Zucker, besprühet ihn mit Wasser, formiret Torteln und backe sie.

Die Schmalztorte mit Mandeln.

Rühre ein halbes Pfund gutes Schmalz eine halbe Stunde schön faumig ab, gieb darunter ein halb Pfund gestoffene Mandeln, und rühre es so lange, bis die Mandeln in dem Schmalz verrührt sind, dann verrühre zwey ganze Eyer und vier Dotter nach und nach darein, ein halb Pfund schönes Mehl, auch Limonieschäler. Einfüllen kann man in den

Teig was man will, und bestreiche es mit Eyerklar, säe Zucker darauf, und backe es.

Gestiftelte Mandeltorten.

Zu einer grossen Sorte nimm ein und ein halbes Pfund Mandel, schwelle sie, ziehe ihnen die Haut ab; ein halbes Pfund wird gestossen, das andere halb Pfund aber schneide gestiftelt, und das dritte halbe Pfund hacke klein; die gestiftelten und gehockten richte in einem Weidling, nebst ein Viertelpfund abgezogenen und gestiftelt geschnittenen Pistazen, vier Loth Zitronat, klein geschnittenen Zwetschgen. Nun nimm Dreyviertelpfund Zucker und zwey Löfelfull frisches Wasser, den Zucker stede bis er sich spinnt, gieß das geschnittene hinein, laß es auskühlen, nimm das übriggelassene halbe Pfund der klein gestossenen Mandeln in einen Weidling, gieß zwölf Loth gefäheten Zucker darein, rühre vier ganze Eyer und acht Dotter nach und nach hinein, rühre es eine ganze Stunde ab, und zuletzt rühre das obige in Zucker gesottene hinein, daß es untereinander komme. Bestreiche ist ein Sortenblattel sammt dem Reif mit Schmalz, belege es mit Oblaten, schütte den Teig hinein, und backe ihn schön langsam; mache ein Limoniceis mit gefähetem Zucker, streiche es, da

die Torte noch warm ist, darauf, auch kann man sie mit aufgesetzten Mandelbögen nach Belieben zieren.

Die gerösteten Mandeln.

Nimm gute Mandeln, wische sie mit einem Tuch sauber ab, gieb sie nun Löffelweise, und eben so viel Löffel gestoffenen Zucker in ein Becken, und zwar so viel Löffel Mandel, so viel Löffel Wasser, setze sie nun auf eine Glut, und laß sie steden, bis der Zucker daran stirbt. Wenn der Zucker zu sterben anfängt, rühre sie um, und schüttle sie, daß sie austrocknen, so sind sie fertig.

Mandelkrampf.

Man nehme zwölf Loth schön gefäheten Zucker, und von zwey recht frischen Eiern die Klar aufgeklopft, rühre es in den Zucker eine gute halbe Stunde, in der Dicke muß es seyn wie ein schönes Eis, den man zum Schnee braucht. Dann nehme man von einem Limonie die Schaler, länglicht geschnitten, auch ein Viertelfund länglicht geschnittene Mandeln; alles dieß wird untereinander gerührt, und Pazelweiß auf die Oblate gegeben, und langsam in einer Tortenpfanne gebacken.

Die gerösteten Mandelbögen.

Zuerst nimmt man ein Viertelpfund gestossene Mandel in eine Reib, giebt ein Viertelpfund klein gefähten Zucker dazu, röstet es gut auf der Glut, läßt es kalt werden. Ist nimmt man ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, schlägt die Klar von zwey Eiern hinein, rührt es, bis es schön dick ist, nimmt ein Viertelpfund gestiftelte Mandel, und die gerösteten darein, rührt sie durcheinander, macht sie über die bestrichenen Bögenmödel, und backt sie schön.

Die Muschel zu machen.

Nimm ein Viertelpfund gefähten Zucker, ein Viertelpfund ungeschwellte gestossene Mandel, Limonieschäler, und Gewürz nach Belieben, mische alles untereinander, drücke es mit einer Muschel aus, gieb ein ganzes Ey darein, rühre es gut untereinander; gieb es dann auf ein Papier, und backe es.

NB. Man kann auch Sorten davon machen.

Den gebackenen Holler.

In eine Handvoll Mehl brennt man heißes Schmalz so, daß das Mehl ziemlich mit

Schmalz genezt werde, dann nimmt man Milch, rührt den Teig ab, und salzt ihn; diesen Teig nun schlägt man recht klar ab, schlägt ferner ein oder zwey Eyer darein, und schlägt ihn noch einmahl klar ab, dunket den Holler hinein, backt ihn im Schmalz bey einem gähen Feuer, eben so backt man den Salvei, nur muß der Teig etwas dicker seyn.

Die Semmelbröselwandel.

Man nehme ein Viertelfund Zucker in ein Häferl, vier ganze Eyer, und vier Dötter, rühre es eine ganze Stunde, daß der Teig dick und faumig wird, hernach nehme man vier Loth Semmelbrösel, welche vorher durch ein Zuckersieb gefähet werden müssen, dann rühre man es noch eine Viertelstunde so sind sie fertig. Wer will, kann auch anderthalb Loth Biskotenbrösel nehmen; auch dürfen die Limonieschäler des Geruchs wegen nicht vergessen werden.

Kremwandel von Mandel und Vanilie zu machen.

Von einem Seitel Obers und vier guten Eßffel Mundmehl mache man ein dünnes Koch, lasse es gut auffieden, thue es auf ein

Zeller, treibe dann einen Viertelung Butter, und einen Viertelung klein geschnittene Mandel in einem Weidling gut ab, gebe sieben Eyerdotter, und sieben Löffelvoll Koch wechselweise hinein, und rühre es immer. Hernach schlage man von sieben Eyerweissen einen Schnee, gebe ihn auch nach und nach hinein, und rühre ihn schön faumig ab, stosse um zehen Kr. Vanilie mit etwas Zucker, und Limonieschalen, und thue das Gestoffene hinein; dann schmiere man die Wandel mit Butter, fülle sie aber nicht gar zu voll, besäe sie mit Zucker, und backe sie ganz gemacht, so werden sie gut und schön.

Schatto.

Nimm zwölf Eyer in einen Hafen, schütte dann eine halbe guten Wein, ein mit Limonie abgeriebenes Stück Zucker, und einen ganzen Zimmet hinein. Eine Viertelstunde vor dem Gebrauch thue es zum Kohlfeuer, sprüde es immer, bis es dick wird, und gieß den nun fertigen Schatto in Becherln oder Schallen.

Osterflecken.

Nimm in einen Weidling drey Pfund Mundmehl, ein Halbseitel laulichte Milch,

und laß es gehen, salze das Mehl, dann nimm eine Halbe Milch, und ein halb Pfund Schmalz, laß es zergehen, und schütte die Milch darein, daß sie lausicht wird: mache ist den Teig an, und knette ihn wie einen Brodteig, laß ihn gehen, und wenn er gegangen ist, mache ihn aus, wie ein oder zwey Flecken, lege ihn auf ein Blech, in der Höhe nimm einen saubern Kamm, und tupfe da auf, wie es gehört, schmiere sie in der Höhe mit Schmalz, und backe sie.

Das Tyroler Klößenbrod.

Nimm ein Pfund Ziweben, puße die Kerne heraus, dann ein Pfund Weinberl, puße sie auch sauber, ferner ein Pfund Pinoli, diese lege in laulichtes Wasser und trockne sie dann mit einem Tuch sauber ab; dann nehme man acht Loth Pomeranzenschalen, schneide sie schön dünn blattelt; die größern Blattel hebe man auf, die kleinen werden nochmals klein geschnitten, und unter die Ziweben gemischt, dann ein Pfund Zitronat, den man ebenfalls in dünne Schnitzel schneiden muß, von welchen die kleineren Stücke wieder klein geschnitten und unter die Ziweben gemischt werden. Ist kommen ein halb Pfund Mandel dazu, welche blattelt geschnit-

ten werden, die kleinern Bückeln schneide man länglicht; nun lege man um sechs Kr. Nüsse in ein laulichtes Wasser, und ziehe die Schälern herunter, und schneide die Nüsse nebst den Schälern von zwey Limonien klein, dann nehme man ein halb Loth Nägelein, und ein halb Loth Zimmet. Alles dieß zusammen gebe man in reines Geschirr, und feuchte es mit einer Halbe Muskatwein an, und decke es zu. Dann nehme man um zwey Kr. Brodteig vom Becken, gebe ihn auf das Rudelbrett, welches man vorher mit Mehl bestaubt hat, vermische alles obige in den Teig, wirke es gut durcheinander; ist bestaube man ein Papier mit Mehl, gebe den vermischten Teig darauf, drücke ihn auseinander, mache ihn schön rund, wie einen Laib, die Höhe muß zwey recht gute Finger betragen, decke ihn mit einem Papier zu, gebe ihn in Ofen, laß ihn bey einer halben Stunde gut abtrocknen. Dann nehme man: Eyerklar und klein gestoffenen Zucker untereinander, nehme die aufbehaltene Pomeranzen- oder Limonieschalen, Zitronat, Mandel, Pistazen, welche letztere in der Mitte von einander geschnitten werden müssen, tünke jedes Stück in die Eyerklar und den Zucker, und picke es zierlich auf ein aus dem Ofen gekom-

menes Brod, decke es dann wieder mit Papier in der Höhe zu, und gebe es abermahl in den Ofen, daß diese angepickten Stücke darauf eintrocknen.

Den Grillage oder die geröstete Mandelmuschel.

Schwalle ein halb Pfund Mandel, und stifte sie, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, vermische auch die Schalen von einem Limonie klein geschnitten hinein. Ist schlage von zwey Eiern die Klar zu einem Schnee, vermische sie in die Mandel und Zucker, tunkte ein Melaun- oder Muschelmodel in ein frisches Wasser, und besäe es mit Muscheln oder klein geschnittenen Pistazen, setze eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer, gieb die Hälfte von diesen vermischten Mandeln in das heisse Schmalz, backe es semmel-farb heraus, nehme es geschwind mit einem Backlöffel heraus, laß das Schmalz gut abströken und thue es dann in die Melaun- oder Muschelmodel, und trockne sie mit einer Limonieschalen so lang aus, bis sie die Form des Models bekommen. Wenn es ein Melaunmodel ist, so kannst du etwas Eingefotenes hinein, und von den übrigen Mandeln

noch ein Ausgebäckenes darüber geben, so stellt es eine Torte vor, oder du kannst die Melanmödel ungefüllter ausstürzen, und umgestürzt auf die Tafel geben.

Die Fingerhollippen.

Man nimmt so viel Zucker, als die Schwere von zwey Eiern beträgt, dann um ein Ey schwer Mehl, und drey Eötter, von denen die Klar zu einem Schnee geschlagen wird, alles dieß gibt mgn untereinander. Nun schmiert man das Tortenblattel mit Wachs, giebt vom Teige runde Fleckel in der Größe eines großen Thalers, in der Höhe thut man klein geschnittene Pistazen und Zucker. Wenn man es heraus nimmt, so thut man sie über den Finger, und backe sie dann.

Das Carthäuserbrod.

Zuerst nimm Wein nach Belieben, lege einen Zucker darein, damit der Wein süß wird, schneide ist zwey Mundsemmeln länglicht auf vier Theile in den Wein, doch daß sie nicht zu weich werden. Nun laß ein Schmalz heiß werden, nimm die Semmeln aus dem Wein, bestreue sie mit ein wenig Mehl, backe sie schön aus, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gieb sie zur Tafel.

Die Spagatkrapsen.

Zu einem Vierting Butter nimmt man ein Pfund Mehl, bröseln es gut ab, nimmt drey oder vier Eyerdötter, ein Seitel Milchrahm, und ein wenig Wasser, salzt es, macht den Teig an, wirkt ihn, doch nicht zu lange, walzt ihn messerrückendick aus, radlet Fleckel daraus, so daß sie über das Eisen passen, (es darf aber nicht zusammengehen) bindet sie dann mit Spagat, backt sie in Schmalz, mit unter rüttlet man sie immerzu auf, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Die gesottene Brodtorte.

Nimm anderthalb Pfund Mandel, ein Drittel davon stosse, das zweyte Drittel schneide gestiftelt, und das letzte schneide mit dem Schneidmesser; die gestoffenen Mandeln nimm in einen Weidling, gieb ein halb Pfund Zucker dazu, verrühre selbe, schlage sechzehn Dötter, und von vier Eiern die Klar zu einem Schnee dazu, und rühre es Dreyviertelstunde. Unterdessen nimm ein Pfund Zucker in ein Kastroll oder ein Beck, gieb einen Löffelvoll Wasser dazn, und laß den Zucker darin auflösen, beynah bis er sich spinnt. Nun gieb die gestiftelten und geschnittenen

Mandel hinein, und laß sie eine kurze Zeit auf dem Feuer in dem gesponnenen Zucker abtrocknen, nimm es vom Feuer, rühre von zwey Eiern den Schnee hinein, und rühre es immerfort, bis es etwas abkühlet, gieb es nun in das obige Gerührte, und rühre alles zusammen noch einige Zeit; nimm vier Loth klein geschnittene Pistazen, zwey Loth Zitronat, gestoffene Nägerl, Zimmt, Limonieschäler dazu; schmiere nun ein Blattel mit Reif mit Butter, schütte das Gerührte hinein, doch nicht gar zu voll, stelle es in Ofen, oder in eine Tortenpfanne, es muß eine gute Stunde ganz sacht backen, mache dann ein Eis darauf, und gieb es zur Tafel.

Von Sulzen, eingemachten Sachen und Säften.

Die Plamasche zu machen.

Stoffe ein Viertelpfund geschwällte Mandel, befeuchte sie während des Stossens mit Obers, und gieb die Mandel nebst einer Halben Obers und genugsamen Zucker in eine Reib, gieb auch Vanilie dazu, und setze es zum Feuer, rühre es, bis es siedet. Wenn du es vom Feuer genommen, so rühre es abermahls, bis es abkühlt, schlage es dann durch ein Tuch, und rühre auch ein halb Pfund aufgelöste Hausenblätter darunter.

Wenn es völlig abgekühlt ist, so gieß es in Schalen.

Eine gesulzte Milch.

Eine Maas süßes Obers siedet man, nimmt von 24 Eiern die Klar, sprüdeln es wohl, und seihet es durch ein Tuch. Ist nimmt man vier Loth Zucker in die Klar, gießt auch das heiße Obers hinein, rührt es gemach, läßt es siedend heiß werden, nimmt es vom Feuer, stellt es in kaltes Wasser, rührt es immer, bis es kalt wird, nimmt drey Loth Pomeranzenwasser und gießt es in die Schalen.

Dirndelsulz.

Auf eine Maß frischer Dirndeln gieße man eine Maß frisches Wasser, lasse es in einem messingenen Beck so lang sieden, bis sie die Farbe verloren haben, seihe dann den Saft durch das Tuch, thue den Saft wieder in ein messingenes Beck, und lasse ihn, nachdem man auch ein halb Pfund Zucker darein gethan hat, noch einmahl sieden, und gebe Limonieschäler dazu. Unterdessen nehme man in ein anderes Beck einen Brocken Zucker, gebe einige herausgeklaubte schöne Dirndeln darein, gebe Wasser darüber, und lasse sie

auf der Blut ein wenig sieden, daß sie wieder eine Farbe bekommen, diese richte man dann ganz schön auf die Schalen. Wenn der Saft gesotten ist, thu man ihn vom Feuer, drücke den Saft von sechs Limonien darein, auch zwey Loth zugerichtete Hausenblätter, rühre es gut durcheinander, seihe es durch ein Tuch, gebe es über die obigen abgesehenen Dirndeln, lasse es stehen, so sind die gesulzten Dirndeln fertig.

Die Weichselzulz.

Stosse zeitige Weichsel so, daß kein Kern ganz bleibt, und laß sie über Nacht stehen. Den andern Tag presse sie durch ein Tuch, nimm zu einer Halbe Weichselkraft, eine Halbe Wasser, und Limoniesaft, soviel als es zum Säuren genug ist, gieß alles in ein messingenes Beck, laß es ein wenig sieden, nimm es vom Feuer, und verrühre zwey Loth zugerichtete Hausenblätter heißer hinein, verrühre es mit dem Kochlöffel, damit es kühl wird, seihe es durch, gieß es in die Schalen, und setze es auf das Eis, damit es stocke.

Die Himbeerfuß.

Man nehme eine Halbe Himbeer, quetsche sie mit einem Silberlöffel in ein reines Geschirr, z. B. Schalen, Porzellan, schüttele drey Seitel Wasser daran, die Säure gebe man ihnen von Limonien, von denen man soviel hineingeben muß, daß sie die rechte Säure erhalten, lasse sie dann durch ein reines Sulzuch laufen, nehme ferner dazu: einen guten Vierteling Zucker, zwey Loth aufgelöste Hausenblätter, vermische alles untereinander, seihe es noch einmahl durch, daß es recht fein ist, und gieße es in die gehörigen Schallen, und stelle es zur Sommerszeit auf das Eis, damit es stocke, zu Winterszeit aber an einen kühlen Ort.

Die Hausenblätter aufzulösen.

Klopfe zwey Loth Hausenblätter auf einem Stein, schneide sie, wasche sie sauber aus, gieb sie in eine Reine, schüttele nicht gar ein Seitel Wasser darauf, stelle sie auf ein gemaches Kohlfeuer, und rühre sie, bis sie stesden, (denn sie brennen sich leicht an) dann laß sie durch ein Tuch laufen, und gieb sie dann in die gehörigen Sulzen.

Limoniesulz.

Auf drey Seitel Wasser nehme man sechs Limonien, reibe die Schalen von ihnen mit Zucker ab, drücke den Saft in das Wasser, wie auch den Saft von einer Pommeranze, von welcher die Schaler ebenfalls abgerieben werden, gebe dann ein Viertel Zucker darein, seihe es durch ein Tuch, gebe aufgelöste etwas laulichte Hausenblätter hinein, seihe es noch einmahl durch, damit die Sulz recht fein werde, und richte es in Schalen an, nachdem man vorher gekostet hat, ob es genug süß sey.

Die Limoniesulz auf eine andere Art.

Man nimmt auf eine Halbe Wasser, und ein Seitel Milch acht Limonien, sprüdelte ste untereinander, legt drey Viertelpfund Zucker darein, den man vorher mit Limonien abgerieben hat, damit es einen Geruch bekomme, dann kann man auch ein Stück gebrochenen Zimmet nehmen. Nachdem man es dann durch eine halbe Stunde stehen ließ, läßt man es durch einen wollenen Sack laufen, bis es recht klar wird; wenn es noch nicht genug süß ist, kann man es noch mit

gefäheten Zucker versüßen, dann verrühre man drey Loth Hausenblätter hinein.

Rum- oder Weinsulz.

Man stedet eine Maß des besten Oesterreicher Weins mit ein Pfund Zucker, den Tag zuvor wiegt man zwey Loth Hausenblätter, gießt ein gutes Halbseitel Wasser daran, läßt ihn stehen. Den andern Tag läßt man ihn auf der Glut schön zerschleichen, giebt ihn in die Sulz, läßt es miteinander warm werden, pasirt es zweymahl durch, giebt der Sulz mit Alkermus die Farbe, so ist sie fertig.

Die Ribisel am Stengel.

Wäge zu einem halben Pfund grosser Ribiseln ein halbes Pfund Zucker, auf den Zucker gieße ein halbes Seitel Wasser, laß es in einem Beck steden, bis es einen dicken Topfen macht, und sich spinnt; igt gieb die Ribiseln darein, laß es solang als ein paar Eyer steden, gieb es in einen Weidling, laß es über Nacht stehen, seihe es auf dem Reiterl ab, und laß den Zucker abermahl steden, bis er dick, und gesulzt wird, thue dann die Ribiseln wieder hinein, laß sie steden, bis sie gesulzt sind, stelle sie in ein kaltes Wasser. Wenn

ſie nun getrocknet, und kalt ſind, ſo mache ein Glas warm, fülle das Eingemachte hinein, und laß es über Nacht offen ſtehen; den andern Tag aber verbinde es, und ſtupſe das Papier, und ſo geſchieht es bey allen Eingemachten.

Die Himbeer einzumachen.

Gieße auf ein halb Pfund Zucker ein halbes Seitel Waſſer, laß den Zucker ſieden, biß er einen dicken Faden ſpinnt, thue nun ein halbes Pfund Himbeer hinein, laß ſie ſo lang, als ein paar Eyer ſieden, gieb es in einen Weidling, und laß es über Nacht ſtehen, ſeihe es auf ein Reiterl ab, ſeihe den Gaſt durch ein Beck, laß es ſieden, biß es geſulzt iſt. Klaube igt die Himbeer aus, thu ſie in den Zucker, laß ſie ſieden, biß ſie einen geſulzten Topfen machen, ſetze es dann vom Feuer, laß es in einem Weidling abkühlen, und fülle es in ein warmgemachtes Glas, und mache es wie bey dem Vorigen.

Die eingemachten Weiſſel.

Man nimmt ein halb Pfund Weiſſel, wo von die Stängel halben Theil abgeſchnitten werden, gibt nun ein halb Pfund Zucker in ein Beck, gießt ein halbes Seitel Waſſer dar.

auf, setzt den Zucker auf die Glut, und läßt ihn sieden. Sobald er siedet, gibt man die im frischen Wasser abgewaschenen Weichseln hinein, läßt sie sieden, bis sie durchsichtig werden, so zwar, daß man hineinsiehet. Ist thut man es in einen Weidling, läßt es über Nacht stehen, seihet es dann wieder ab, thut den Zucker in ein Beck, läßt ihn sieden, bis er einen gesulzten Tropfen macht, dann giebt man die Weichseln darein, läßt es wieder sieden, bis es sich sulzt, läßt es dann abkühlen, macht ein Glas warm, und füllt obiges Eingemachte hinein, und macht es wie vorher.

NB. So wie die Weichsel werden auch die Marillen gemacht.

Die Weisel im Eßig zu machen.

Nimm von ganz frischen Weichseln die Stengel weg, und gieb auf ein Pfund Weichsel auch ein halb Pfund Zucker, gieb die Weichsel in ein Glas so enge zusammen als du kannst, so oft man eine Lege Weichsel giebt, so oft kommt auch eine Lege gefäheter Zucker; dann lege eine Glasscherbe darauf, und auf selbe einen Stein, gieb Eßig, der doch nicht gar zu scharf seyn darf, daß er in der Höhe eines Fingers darüber kommt, dann setze es in die Sonne und lasse es vierzehn Tage stehen.

Quittenlathweg.

Man stede Quitten so lange, bis sie gelind werden, schäle sie, und schlage sie durch ein Tuch, wäge dann ein Pfund Quitten, und ein Pfund Zucker, gieße ein Seitel Wasser auf den Zucker, laß ihn kochen, bis er sich spinnt; dann lasse man die Quitten darin kochen, bis es schön gesulzt vom Löffel fällt, gebe Gewürz- und Limonieschäler darauf, und fülle es in die Gläser wie bey den übrigen.

Quittenkäse.

Nimm Quitten, stede selbe sammt den Schälern. Wenn sie weich sind, so seihe sie ab, schäle sie nun mit einem hölzernen Messer, und schäle das Fleisch von den Kernen herab, schlage sie durch ein härenes Sieb. Nun gieß auf ein Pfund Salsen ein halb Pfund Zucker, auf ein halb Pund Zucker gehört ein halbes Seitel Wasser, stede ihn damit, bis er kracht, dann die Salsen hinein, laß es zusammen kochen, bis es sich von der Pfanne schält, der Zucker aber muß vorher schön abgetrieben werden. Rühre dann den Käse in einem Weidling wohl ab, bis er weiß wird, und zwar muß es eine halbe Stunde gerührt werden. Nun gieß ein wenig geschnittene Limonieschäler und

Zimmert darauf, schmiere die Schachtel mit Mandelöhl, fülle den Käſ darein, und laß ihn in einer warmen Stube ſtehen, biß er trocken wird, iß er trocken, ſo beſtreue ihn öfters mit Zucker, damit er die Käſrinde bekomme.

Quittensalſen.

Wäge einen Viertel durchgeſchlagene Quitten, und einen Viertel gefähten Zucker, rühre es unter einander auf einer Glut ab, und laß es ſieden, biß es ſich von der Pfanne ſchält, gieb Limonieſhäler darein, und fülle es in die Gläſer.

Himbeerſalſen.

Die Himbeere treibe man durch ein härtes Sieb, wäge einen Viertel Salſen, und einen Viertel gefähten Zucker, miſche es unter einander, laß es auf der Glut ſieden, biß es ſich vom Pfandel ſchälet, dann fülle man es in das Glas.

Die Zwetſchgenſalſen.

Laß geſchälte Zwetſchgen in einem Kupfernen Beck im Waſſer ſtehen, biß ſie gelb werden, ſprize ſie mit friſchem Waſſer an, und laß ſie über Nacht ſtehen, ſchlage ſie hernach durch ein härtes Sieb; wäge iß ein Pfund

gefäheten Zucker, und gieb es in ein Beck auf die Glut, laß es sieden, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle es in ein warmes Glas.

Marillensalsen.

Schäle Marillen, und treibe sie durch ein härnes Sieb, wäge von Salsen und gefäheten Zucker gleichviel, stede es in einem Beck, bis es sich vom Beck schält, mache ein Glas warm, und fülle es darcin.

Hötschebetsch = Salsen.

Man läßt ausgelöste Hötschebetschen weich sieden, und treibt sie durch ein härnes Sieb; wägt auf ein Pfund Salsen, ein Pfund Zucker, gießt auf den Zucker ein Seitel Wasser, laßt ihn sieden, bis er einen Faden spinnt, dann rührt man ihn nach und nach in die Salsen, giebt Limonieschäler darcin, und fülle sie in warm gemachte Gläser.

Marillensalsen mit geläutertem Zucker.

Schäle die Marillen, thue die Kerne heraus, wäge zu einem Pfund Marillen, ein Pfund Zucker, gieße ein Seitel Wasser darcin, laß es in einem Becken sieden, und gieb, sobald der Zucker siedet, die Marillen hinein, bis sie lind sind; setze es vom Feuer, rühre

es dann glatt ab, setze es wieder auf die Blut,
und laß es sieden, bis es sich vom Beck schält,
dann mache ein Glas warm, und fülle es ein.

Den Weichselsaft.

Nimm zeitige Weichseln, zupse die Stengel davon, stosse sie schön klein sammt den Körnen, seihe es hernach durch ein Sieb, laß den Saft durch einen wollenen Sack laufen, damit er schön klar wird; dann nimm auf eine Maß von diesem Saft, zwey Pfund Zucker, zerschlage ihn brockenweis, und gieb ihn in den Saft, thue es in ein weiches Einmachglas, und laß es über Nacht stehen, rühre es auf, bis der Zucker zergangen ist. Hernach nimm zwey Loth ganzen Zimmt, und ein Loth Nägelein, zerstoße es, und gieb es in den Saft. Ist rühre es untereinander, verbinde es mit einer Blatter gut, und laß es drey Wochen in der Sonne stehen, dann aber kann man ihn hinstellen, wohin man will.

Den Kornblumensaft für die Brust.

Nimm Kornblumen, die noch nicht abgefallen sind, und die noch schön in den Bogen sind, schneide das Schwarze weg, stosse die Rosen in einem steinernen Mörtel, thue die gestoffenen Rosen in einen Weidling, gieß sie

dendes Wasser darauf, decke es zu, laß es über Nacht stehen. Den andern Tag drücke den Saft durch ein Tuch, gieße ein wenig Wasser dazu, laß den Saft wieder in einem Beck siedend, nimm abermahl frische Rosen, stoffe sie zuvor, gieß den siedenden Saft darauf, laß ihn stehen, bis er kalt wird; dann drücke ihn durch ein Tuch. Auf anderthalb Pfund von diesem Saft nimm ein Pfund Zucker, thue den Zucker in ein Beck und gieße den Saft darauf. Wenn der Zucker zergangen ist, setze ihn auf das Feuer, laß ihn siedend, bis er ein wenig dicklicht wird, so wie ein Saft, laß ihn ein wenig kalt werden, mache die Kragengläsel warm, fülle den Saft ganz voll ein, lasse ihn ein paar Tage offen stehen, (denn er setzt sich) gieß ein Mandel- oder anderes Dehl darauf, und verbinde es.

NB. Auf die nämliche Art mache man auch den Holler- und Rosensaft.

Den Limoniesaft.

Man nimmt 8 Loth Klein gestoffenen Zucker, gießt vier Loth Limoniesaft darauf, laßt es auf einer Glut siedend, faumt ihn sauber ab, läßt ihn ein wenig abkühlen, füllt ihn in eingemachte Gläser, thut Dehl darauf,

hebt ihn bis zum Gebrauch auf; auch kann man, wenn er fertig ist, abgeriebene Limonieschäler darein thun.

Einen guten Bertrameßig.

Nimm fünf Maß Eßig, fünf Händevoll abgezapften Bertram, vier Happel Zwiebel, 24 Scharlotten, 80 Pfefferkerne, 24 Kerne weißes Gewürz, um einen halben Kr. Himbeer, thue alles in eine Flasche, laß es vier Wochen in der Sonne distiliren, noch besser aber ist es auf der Herdstatt.

Vanilliegefrorenes.

Man nimmt auf eine Maß dickes Obers, zwölf Eyerdötter, gibt sie in das Obers, und rührt es untereinander. Siede ist etwas Vanilie in ein wenig Milch, drücke es in das Obers, gieß etwas Zucker hinein, und koche es auf dem Feuer, bis es siedet; dann lasse es etwelchemahl durch ein feines Sieb, und mache es im Eis frieren, auf welches du vorher etwas Salz gestreuet hast.

Gefrorenes von Agraf.

Nimm Agraf soviel du brauchst, drücke sie durch, gieß Zucker dazu, soviel du willst, und vier Limonien, und Wasser, lasse es in die Büchse, und setze es in das Eis.

Das Schokoladeeis , die Brodtorten , wie auch andere zu überziehen.

Nimm vier Zettel Schokolade , gieb diese in eine messingene Pfanne , und sechs Loth gestoffenen Zucker dazu , laß es auf einem gemachten Kohlfeuer steden , und rühre es beständig mit einem Löffel , und wenn es anfängt dick zu werden , so probire auf einem Teller einen Tropfen , wenn es sich zieht und einen Faden macht , so ist es stark genug , dann rühre es abermahl und überstreiche die Torten oder das Brod , was du hast.

Das weisse Eis auf die Torten.

Nimm einen Viertling gestobten Zucker in einen Weidling , schlage die Klar von zwey Eiern zu einem Schnee , nimm das Dicker in den gefähten Zucker , rühre es , gieb von einem halben Limonie den Saft dazu , rühre es nun eine gute Viertelstunde , dann beise die Torten , Krapfen &c. mit diesem Eis , hernach setze das , was du beiset hast , in einen Ofen , oder eine Tortenpfanne , damit das Eis trocken werde.

Verzeichniß

aller

in dem Zweyten Theile enthaltenen Speisen.

Von Suppen.

	Seite.
R räutersuppe.	3
Weisse Schüe.	4
Braune Schüsuppe am Fleischtage.	4
Braune Schüsuppe am Fasttage.	5
Braune Schü am Fasttage auf eine andere Art.	5
Castsuppe	6
Haschesuppe an einem Fleischtage	6
Haschesuppe an einem Fasttage.	6
Suppe mit Kaisergerstel.	7
Hirnsuppe.	8
Hirnsuppe auf eine andere Art.	8
Braune Suppe.	9
Spargelsuppe.	9
Suppe mit Hechtenknödel.	10
Gemischte Suppe an einem Fleischtage	10
Suppe mit gebackenen Semmelknödeln.	11
Ein Krebsentel in der Suppe.	11
Wälsche Oli.	12
Weisse Castsuppe wie eine Oli.	13
Braune Suppe.	14
Krebsensuppe.	14
Krebsensuppe auf eine andere Art.	15
Schokoladesuppe.	16
Falsche Schokoladesuppe.	16

Zweyter Theil.

R

	Seite.
Klare Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.	17
Klare Schleinsuppe.	18
Französische Suppe.	18
Französische Kräutersuppe.	18
Kaulisuppe.	19
Gemischte Suppe von allerhand Grünen.	19
Gerstensuppe mit Pilsling oder Champion.	20
Gute Brodsuppe an einem Fasttage.	20
Linsensuppe an Fleisch- und Fasttag.	20
Schneckenuppe.	21
Einen Fleischsack in der Suppe zu machen.	22
Das Consomee an einem Fasttage in die Suppe zu machen.	23
Eine gute Schunkengoli zu machen.	23

Don Fleischspeisen.

Gedünstes Rindfleisch mit Wein.	25
Gerolltes Rindfleisch.	26
Zemer von Rindfleisch.	27
Gefülltes Roßbratel.	28
Gebratener Brustkern.	28
Rindfleisch auf bayerische Art.	29
Den Hirschen Zemer zuzurichten.	29
Den schöpfenen Schlegel mit Erdäpfel.	30
Den Fasan auf englische Art zuzurichten.	31
Kaupauer mit Austern oder Trüfeln.	31

Don Zuspeisen oder Gemüse.

Glasirtes süßes Kraut.	32
Kauli in weißer Soß.	33
Gefüllten Endivensalat.	34
Grüne Fisoln.	34
Champion im Consome.	35

Prockoll in Ofen.	35
Eine Gans mit Kraut gefüllt.	36

Von Teig und Mehlspeisen.

Einen Buttermteig zu machen.	37
Buttermteig von Rahm.	38
Den englischen Teig.	39
Die faszirten Krebsnudel mit Farben.	40
Mehlspeis von Haselnuß mit gebackenen Nudeln.	41
Dukatennudel mit Vanilli Craime.	42
Ausgebünste Krebsnudeln mit Krebschweifeln.	43
Lopfenudel zu backen.	43
Die Hallernudel schmackhaft zu machen.	44
Baumwollnudel.	44
Rahmnocken.	45
Gebackene Knödel.	45
Krebsknödel.	46
Den abgetriebenen Gugelhupf.	46
Der gerührte Gugelhupf.	47
Den Reismeridon.	47
Das gewogene Websenneß.	47
Der Gugelhupf ohne Milch.	48
Bomische Germgolatschen.	48
Schmarn von einem Hechten.	49
Das gebackene Heu.	50
Eine Krebsmelone.	50
Von Reis eine Melone.	51
Der ausgebünste Reis mit Krebsbutter.	52
Die Krebs - Schlickkrapsel.	53
Die Krebs - Schlickkrapsel auf eine andere Art.	53
Das aufgegangene Krebskoch.	54
Gerührte Germwandel.	55

Eyrikrapfen.	55
Gute Germkiffel.	55

Von Eyer speisen.

Gestreifte Eyer.	56
Gebackene Eyer mit Oblaten.	57
Verlorne Eyer mit Ragout.	53
Die aufgelaufene Eyerspeis.	60
Fritada mit Sardellen.	60
Die gefüllte Fritada.	61
Gefüllte Eyer.	61
Die schwäbische Eyerspeis, oder Eyer in Schmalz.	62

Von Fischen.

Den Hechten auf holländische Art.	63
Den gebratenen Hechten mit Sardellen.	64
Den Hechten in einer Schampionsoß.	64
Den böhmischen Fisch.	65
Ein gutes Lungenbrattel von Karpfen.	66
Die gebackenen Häringe.	67
Den gefüllten Stockfisch.	67
Den gedünsteten Stockfisch.	68
Die frischen Meerfisch zuzurichten.	69
Den frischen Rombeau.	69
Die gefelchten Fische.	70
Den Lachs in einer Faschpastette zuzurichten.	70
Den Otter zuzurichten.	72
Den vordern Theil des Otter zuzurichten.	73
Den Viberschweif zuzurichten.	73
Den Karsen mit Häringen und hart gesottenen Eiern.	74
Den Karpfen blau abzufieden.	74
Den Hechten in Sardellen oder Häringen gedünstet.	75

Die Kastenwürste.	76
Die heiß abgessotenen Fisch, Forellen und Saibling.	77

Von eingemachten Sachen.

Das Hirnkoch.	78
Das Hirnkoch.	79
Hirnwürstel zu machen.	79
Das gebackene Hirn.	80
Das faszirte Hirn.	80
Das Markkoch.	80
Eine kräftige Krankenspeis.	81
Eine gute Faszspeis.	81
Eine gute Mehlwurst.	83
Eine Kapaunermurst.	84
Den englischen Kalbskopf.	84
Den angelegten Schlegel.	85
Kälberne Vögel zu machen.	86
Das Artischockenpfanzel.	87
Angelegte Lämmer = Karbonadel.	88
Die Kollat von einem frischen Spensackel.	88
Die Kollat vom Kalbskopf.	89
Tauben im Blut oder in einer Himbeerfoß.	90
Tauben im Schlafrock	91
Eine Ochschweif = Pastete.	91
Einen schöpsenen Schlegel auf Rehschlegelart zuzurichten.	92
Einen kälbernen Schlegel mit Mark gespiet.	93
Einen kälbernen Schlegel mit geselchter Zunge gespiet.	93
Die französischen Würste.	95
Die englischen Hendel.	96

Biskotentzig.	97
Lebzeltentzig.	97
Lebzeltentzig auf eine andere Art.	98
Das Mehlgebäcke.	99
Ein köstliches Brod.	99
Das Carthäuserbrod.	100
Aneisbreheln.	100
Die kleinen Zwiebacke.	101
Limoniekoch für Kranke.	101
Das aufgelosene Rindskoch.	102
Das aufgelosene Dötterkoch.	102
Dötterkoch auf eine andere Art.	103
Das aufgegangene Zwetschgenkoch.	103
Das gesaumte Quittenkoch.	104
Ein Quittenkoch auf eine andere Art, und zwar von Tyrolerquitten.	104
Das Schokoladekoch.	105
Das geläuterte Mandelkoch.	106
Das Zimmetkoch.	106
Das frische Zitronenkoch.	107
Die Aneiskrapfel.	107
Die Zirbesnüßel - Krapfel.	108
Die süßen Waffenkrapfen.	108
Die Sprizkrapfen.	109
Die Waffenkrapfen von Germ zu machen.	109
Die Muskatortorten.	110
Kleine Torte.	111
Kastanientorte.	111
Eine gute Torte.	112
Das falsche Pistazekoch.	112
Eine gute Pomeranzentorte	113

	Seite.
Die schwarze Brodtorte.	114
Eine Mandeltorte.	115
Eine gefottene Mandeltorte.	115
Die Schmalztorte.	117
Die Hermtorte.	117
Die kleinen Zimmettorteln.	118
Die Schmalztorte mit Mandeln.	118
Gestift. lte Mandeltorten.	119
Die gerösteten Mandeln.	120
Mandelkrapsel.	120
Die gerösteten Mandelbögen.	121
Die Muschel zu machen.	121
Den gebackenen Holler.	121
Die Semmelbröselwandel.	122
Kremwandel von Mandel und Vanilie zu machen.	122
Schatto.	123
Osterflecken.	123
Das Eyroller Klößenbrod.	124
Den Grillage oder die geröstete Mandelmuschel	126
Die Fingerhollippen.	127
Das Carthäuserbrod.	127
Die Spagatkrapfen.	128
Die gefottene Brodtorte.	128

Von Sulzen, eingemachten Sachen und Säften.

Die Plamasche zu machen.	130
Eine gesulzte Milch.	131
Dirndelsulz.	131
Die Weichselsulz.	132
Die Himbeerulz.	133
Die Hausenblätter aufzulösen.	133
Limonesulz.	134

	Seite.
Die Limoniesulz auf eine andere Art.	134
Num oder Weinsulz.	135
Die Ribisel am Stengel.	135
Die Himbeer einzumachen.	136
Die eingemachten Weichsel	136
Die Weichsel im Eßig zu machen.	137
Quittenlathwerg.	138
Quittenkäs	138
Quittensalsen.	139
Himbeersalsen.	139
Die Zwetschgensalsen.	139
Marillensalsen.	140
Hetschebetsch Salsen.	140
Marillensalsen mit geläutertem Zucker.	140
Den Weichselsaft.	141
Den Kornblumensaft für die Brust.	141
Den Limoniesaft	142
Einen guten Bertramesig.	143
Vanilliegefrorenes.	143
Gefrorenes von Ugras.	143
Das Schokoladeeis, die Brodtorten, wie auch andere zu überziehen.	144
Das weisse Eis auf die Torten.	144



