

Von Mehlspeisen.

Krebschmarrn.

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

Mehlschmarrn.

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

Semmelschmarrn.

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

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

Grieschmarn.

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

Mandelschmarn.

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

Semmelbröselnudeln.

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

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

Gute Milchrahmnudeln.

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

Gute Dotternudeln.

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

Krebsnudeln.

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

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

Germnudeln.

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

Abgetriebene Germnudeln.

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

Biskotennudeln.

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

Geschnittene Biskotennudeln.

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

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

Topfennudeln.

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

Topfennudeln auf andere Art.

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

Rahmnudeln.

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

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

Dukatennudeln.

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

Dukatennudeln auf andere Art.

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

ein,

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

Sabackene Milchrahmnudeln.

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

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

Zimmetnuden.

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

Griesnuden.

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

Zopfennudel in der Milch.

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

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

Butternudeln.

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

Semmelnudeln.

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

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

Baumwoolnudeln.

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

Gebackene Semmelknüdeln.

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

Leberknüdeln.

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

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

Markknödeln.

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

Gezupfte Knödeln.

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

Speckknödeln.

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

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

Butterknödeln.

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

Krebsstrudeln.

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

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

Gute Milchrahmstrudel.

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

Reisstrudel.

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

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

Germstrudel.

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

Hechtenstrudel.

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

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

Tyrolerstrudel.

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

Abgetriebenes Mehlschöberl.

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

Muskatblüthe und Safran; und lasse es gut
sieden.

Semmelshöberl.

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

Hirnschöberl.

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

Regenwürme.

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

Mehblenten.

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

Wepfennest.

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

Mürbe Schneeballen.

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

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

Aufgelaufene Milchrahmnocken.

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

Blinde Forellen.

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

Salbeyplücheln.

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

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

Kaisergerstel.

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

Mürbe Ripfeln.

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

Tortleten.

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

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

Tortleten auf andere Art.

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

Springerl.

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

Butterringe.

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

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

Zuckerbräzeln.

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

Englische Prügel.

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

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

Mamasche.

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

Gemmeleiterl.

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

Butterteig.

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

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

Zwiebackenbrod.

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

Gefüllte Schneeballen.

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

Böhmische Galatschen.

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

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

Maultaschen.

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

Zimmetbrod.

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

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

Zuckergolatschen.

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

Anispräheln.

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

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

Falsche Mandelkerne.

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

Anisschaiten.

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

Schunckenstuckeln.

Mache einen Teig von Ehern an, walke ihn
dünn

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

Krebsfleckeln.

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

Verlorne Eyer mit Schuncken.

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

de

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

Hobelschaiten.

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

Extra guten Weichselkuchen.

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

Weichselkuchen auf andere Art.

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

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

Krumme Kipfeln.

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

Germkipfeln.

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

Geduldzelteln.

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

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

Zimmetlaub.

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

Mandelfriseln oder Laibeln.

Man kann auch davon eine Torte machen.

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

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

Spanische Ringeln.

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

Bäremittel oder Gauschneiderhütel.

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

Citronenschaiten.

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

Von verschiedenen Köchen.

Artischockenkoch.

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

stoffene