

Eingerührtes, mische es mit dem obigen zusammen, und schneide es nochmals so fein als möglich; dann thu es in ein Kastrol oder Weibling, gib 2 Löffel Milchraum, ein ganzes Ey, Salz, was recht ist, auch etwas Nußkatblüß dazu, rühre es nochmals gut untereinander. Alsdann schneide die Maurachen nur halb von einander, und fülle sie schön voll, gib auf eine Schüssel Milchraum, und setze die Maurachen darein, und wenn du sie zierlich und ordentlich gesetzt hast, begieße sie mit Milchraum, und streue wenig Semmelbrösel darüber, gib etwas Krebsbutter darauf, unten und oben Glut, und lasse sie schön hoch aufgehen, dann gib sie zur Tafel.

Sechste Abtheilung.

Von

Mehl = Speisen.

Mandel = Strudel.

Mache einen ganz weichen Teig von einem Seitel laulichten Wasser, daß du ihn ziehen kannst, arbeite ihn fein ab, bis er Blattern wirft, decke ihn dann zu, und lasse ihn rasten; dann mache die Fülle: Stosse einen Viertling geschwellte Mandeln, so fein du kannst, treibe in einem Weibling Schmalz ab, in der Größe eines Eyes, rühre die Mandeln hinein, auch 3

ganze Eyer und 3 Dötter, jedes gut verrührt, gib auch einen Viertling gestossenen Zucker dar- unter und wenig geschnittene Limonienschäler sammt einen halben Seitel guten süßen Raum, und vermische es gut untereinander. Dann ziehe den Teig, nachdem du ihn auf dem Brett gewalchet hast, auf einem mit Mehl besäeten Tuch, so fein als möglich, aus, streiche die Fül- le darauf; rolle ihn mittelst des Tuches gut zu- sammen in eine Rolle, schmiere eine blecherne Schüssel sammt den Reif mit Butter, lege den Strudel schneckenartig darein, schütte siedende Milch dem Schüsselrandt gleich darüber, gib un- ten und oben Glut, backe sie langsam, schütte von Zeit zu Zeit siedende Milch nach, daß sie hoch aufgehe, und sich nicht verbrenne.

Milchraum • Strudel.

Der Teig wird wie der vorige gemacht. Trei- be einige Loth Schmalz pflaumig ab, schlage 4 Eyerdötter daran, rühre ein Seitel Milchraum und geriebene Bröseln von einer Kreuzerse- mel, sammt etlichen Loth reinlich gepuhten Weinberln darunter, streiche dieses Gemengel auf den ausgezogenen Teig, rolle ihn zusam- men, gib unten und oben Glut, und backe ihn in einer halben Maß siedenden Milch.

Krebsen • Strudel.

Der Teig wird wie der Mandelteig oben gemacht. Dann mache die Fülle: Schneide

Krebsschweif und Scherren ganz klein; von den Schalen mache einen Krebsbutter, treibe von diesem, wenn er kalt ist, ein Stück in einem Kastrol ab, schlage 4 ganze Eyer daran, rühre um 2 Kreuzer in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschmolen daran, salze es, gib dann ein Seitel Milchraum und die klein geschnittnen Krebsschweif dazu, rühre alles wohl untereinander, bestreue ein Tuch mit Mehl, lege den Teig darauf, und rolle ihn zusammen, schmiere demnach eine Reine mit Krebsbutter lege ihn darein, giesse eine Halbe siedende Milch darauf, gib unten und oben Glut, und lasse ihn langsam aussieden.

Mod.

Zimmet, Nudeln.

Treibe einen Viertling Butter oder Schmalz in einen Weidling pflaumig ab, schlage 5 ganze Eyer und 5 Dötter, jedes gut verrührt, daran, rühre, auch nach und nach ein halbes Seitel laulichtes Obers darunter, und 4 Löffel gut gewässerte Germ, salze es, und rühre endlich ein Pfund Mundmehl darein, schlage den Teiggpflaumig und gut ab, nimm ihn dann auf ein mit Mehl überstreutes Brett, walche ihn Finger dick aus, und steche die Nudeln mit dem Biskotenmohel heraus, dann schmiere ein großes Tortenblatt samt dem Reif gut mit Schmalz, nimm einen halben Viertling fein gestossenen Zucker, mische ein Loth gefäheten Zimmet darunter, belege den Boden des Tortenblatts mit Nudeln

voll an, überstreue sie mit dem gemischten Zucker und Zimmet, mache dann wieder eine Lage von Nudeln, und mehrmal mit Zucker und Zimmet überstreut, und so fort, bis es gar ist, zu letzt aber muß Zucker und Zimmet den Beschluß machen. Lasse sie nicht gar zu viel gehn, gib unten und oben Blut, backe sie langsam, damit sie ramlet werden, und dann richte sie an.

Germnudel in der Milch.

Nimm in einen Weidling ein Pfund Mundmehl, thu 3 gute Kochlöffel, abgewässerte Germ und ein Seitel laulichte Milch daran, rühre diese drey Stücke gut untereinander ab, alsdann schlage 2 Eyer und 3 Dötter darein, salze den Teig, was recht ist, zerlasse ein Stückel Butter in der Größe eines Eyes in einem Pfandel, schütte davon mehr als die Hälfte in den Teig, und schlage ihn wohl und so lange ab, bis er Blattern bekommt; dann bestreue ein Nudelbrett mit Mehl, tunke den Kochlöffel allzeit in das Mehl, und nimm den Teig Nuß groß damit auf das Nudelbrett heraus, mache ihn mit der Hand rund, und lege die Nudel so wie du sie gemacht hast, auf ein mit Mehl besäeten Theil des Bretts, dann überstreiche sie mit dem übrigen zerlassenen Butter, und lasse sie also gut gehen. Alsdann schütte in eine Reine nicht gar Fingerglied hoch Milch, und lege gutes Stück Schmalz dazu, lasse es sieden, wenn dann die Milch zu sieden anfängt, lege

die Nudeln eine neben der anderen, nicht aber übereinander hinein, gib unten und oben Blut, lasse sie so sieden, bis sie schön gelb sind, habe aber Acht darauf, daß sie sich unten nicht anlegen, daher moderire die Blut, daß sie saftig bleiben, und sowohl unten als oben Kameln überkommen, alsdann, wenn sie ausgesotten sind, nimm sie mit dem Nudelschäufel heraus auf die Schüssel, und gib sie zitternd auf die Tafel.

Krebs, Germ, Nudeln.

Diese werden gemacht, wie die vorhergehenden. Nur ist zu merken, daß statt dem weissen Butter, zu diesen Nudeln Krebsbutter und klein geschnittene Krebschweifel unter den Teig; dann in die Milch statt dem Schmalz auch Krebsbutter genommen wird. Das übrige geschieht, wie oben.

Farsirte Krebsnudeln.

Nimm eine Reine halb voll Milch, lasse sie sieden. Dann mache Nudeln von 5 oder 6 Eynern so viel du brauchest, thu sie in die Milch, lasse sie etwas sieden, und dann wieder auskühlen. Nimm eine Schüssel, bestreiche den Boden mit Milchraum, und gib ein wenig Krebsbutter darauf, inzwischen treibe in einem Kasstrol ein halbes Ey großes Stückel Krebsbutter ab, auch um einen halben Kreuzer in Milch geweichte und ausgebrückte Semmelschmolen dazu, dann gehackte Krebsenschweifel, rühre alles gut untereinander; alsdann gib die Nudel in

die Schüssel, und darüber die abgerührten Krebsenschweifeln, lege etwas Krebsenbutter oben darauf, gib unten und oben Blut, und lasse sie so backen.

Hallernudeln.

Nimm ein halb Pfund Mundmehl in ein Kastrol und einen Viertling zerlassene Butter, schlage 6 Eyer dötter daran, und verrühre sie gut damit, dann nimm die Hälfte von einem halben Seitel Milch, 2 Löffel gewässerte Germ, salze es, mache den Teig zusammen, schlage ihn aber gut ab, alsdann mache die Nudeln hübsch klein, lasse sie auf einem mit Mehl bestreueten Brett gehen, schmiere eine Reih, gib die Nudeln darein, und backe sie schön gefärbt, gib sie mit einem Nudelschäufel auf eine Schüssel, und überstreue sie mit Zucker.

Dufatennudeln.

Nimm ein halb Pfund Mehl in einen Weibling, dann gib in ein Kastrol ein Viertel Seitel laulichtes Obers, ein Viertel Seitel gewässerte Germ, einen halben Viertling zerlassene Butter, 6 Eyer und 5 Dötter, und sprudle alles gut unter einander ab, alsdann mache den Teig damit an, salze ihn, was recht ist, walche ihn Messerrücken dick aus, und steche mit dem Mobil die Nudeln aus, lasse sie gehen. Hernach gib in eine Reih Fingerglied hoch süßes Obers, wenn es siedet, lege die Nudeln darein, schmiere sie in der Höhe mit Butter, und streue gleich

gröblich gestoßenen Zucker darauf, gib unten und oben Glut, und backe sie.

Pflaumennudeln:

Nimm so viel Mehl, als du zu brauchen glaubest, setze es an eine laulichte Stelle; dann gib in ein Kastrol laulichte Milch ein Seitel, und 3 Löffel gut abgewässerte Germ, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, sammt wenig zerlassener Butter, salze es was billig ist, und mach damit einen Teig an, der aber nicht zu weich noch zu fest seyn darf, schlage ihn gut ab, dann thu ihn auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, walche ihn nicht zu dicke aus, steche mit dem Krapfenstecher so viel Nudeln heraus, als er gibt, und lasse sie etwas rasten. Inzwischen mache die Fülle: nimm ein Stückel übersotteneu Pechten, löse ihn von den Gräten, schneide ihn sammt einigen übersotteneu Krebschweifeln recht fein zusammen, dünste es ein wenig im Krebsbutter, und dann fülle die Nudeln: gib von dieser Farse auf jede derselben, und lege eine andere darauf, lasse sie so gefüllter noch etwas gehn. Alsdann gib in eine weite Reine Fingerglied hoch Milch, lasse sie siedend werden, hernach lege die gefüllten Nudeln eine neben der anderen darein, aber nicht aufeinander, überstreiche sie mit Krebsbutter, gib sie auf den Drenfuß unten und oben Glut, backe sie ganz langsam, damit sie eine schöne Farbe überkommen, und gib sie gleich auf die Tafel.

Topfennudeln.

Mache Fritadestückel, zerdrücke den Topfen mit einem Löffel; treibe ein Stück Butter ab, zerrühre den Topfen eine gute Zeit darinnen, dann schlage 3 Eyerbötter und 3 ganze Eier auch wenig in Milch geweichte Semmelschmolen daran, rühre und vermenge es gut mit einander, streiche es auf die Eyerstücker, rolle sie zusammen, gib auf eine Schüssel Butter und Milchraum, dann unten und oben Blut, und lasse sie backen. Du kannst auch Weinberln dazu nehmen, es hängt bloß von dir ab.

Topfennudel auf andere Art.

Rühre etwas Topfen sammt einem halben Seitel süßen Milchraum in einen Viertling pflaumig abgetriebene Butter, schlage 2 Eier und 3 Dötter daran, rühre auch so viel Mehl, als du mehr oder weniger Strizel zu machen gedenkst, darein, und so arbeite dies alles zu einem Teige ab, mache Finger lange und dicke Strizel daraus, siebe sie im Salzwasser ab, und dann schütte in eine weite Rein 2 Querfinger hoch Milch, gib etwas Butter darein, und lasse sie siedend werden, lege die Nudeln eine neben der anderen darein, gib ihnen unten und oben Blut, und lasse sie eine Weile kochen, kehre sie dann mit einem Nudelschäufel um, und so ganz gemächlich gedünstet richte sie, wenn sie schon gefärbt sind, mit dem Schäufel auf die Schüssel zur Tafel.

Toppennudeln auf bayertische Art.

Treibe 5 Loth Butter pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter, jedes gut verrührt, daran, nimm 5 Löffel Milchraum, einen guten Löffel gewässerte Germ, um einen Kreuzer frischen Topfen, und ein halb Pfund Mehl, salze alles nach Erforderniß; und schlage sonach den Teig gut und fleißig ab, lasse ihn etwas rasten, alsdann formire die Nudeln auf einem mit Mehl bestreueten Brett, wie die Germnudeln, mache ihnen über die Quer einen nicht tiefen Einschnitt, schmiere eine Reih gut mit Butter, bestreue sie etwas mit Semmelbrösel, lege die Nudeln neben einander darein, lasse sie gehen, gieße hernach zerlassenes Schmalz oder Butter darüber, gib ihnen unten und oben Glut, und backe sie schön gefärbt.

Toppennudeln aus dem Schmalz gebacken.

Treibe um 3 Kreuzer Topfen in einem Rastrol recht fein ab; dann schlage 4 ganze Eyer und 4 Dötter, jedes gut verrührt, daran, dann nimm in ein Pfandel 4 Eßlöffel Obers oder Milch, lege wie ein En so groß, Butter daran, lasse es heiß und siedend werden, und gieße es darüber, hernach gib 3 Eßlöffel gut gewässerte Germ, Salz, was recht ist, dazu, und rühre 4 Loth Mehl, so fein als möglich, darunter, und bereite auf solche Art den Teig; tunke den Finger in Mehl, und tupfe damit

auf den Teig, wenn er nicht mehr anpicket, so ist es Mehl genug, im widrigen Falle mußt du noch etwas darein verrühren, schlage ihn ein wenig ab, und thu ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, walche oder treibe ihn mit den Händen in die Länge, und schneide 2 Finger breite Stückel daraus, wie du zu länglichten Nudeln, in der Länge eines Fingers formirest, lege sie alsdenn auf ein mit Mehl über'sätes Tuch, decke sie mit der Hälfte desselben zu, und lasse sie in einem warmen Ort gehen. Mittlerweile lasse in einer Pfanne Schmalz heiß werden, tunkte ein Messer darein, und mache in die Nudeln nach der Länge oder Querer einen Einschnitt, backe sie semmelfarb aus dem Schmalz, wenn du damit fertig bist, so bestreue sie mit Zucker, und gib sie warmer auf die Tafel.

Gebackene Schmalznudeln.

Nimm Schmalz in der Größe eines Eys, treibe es ab, dann rühre 2 Eydötter und 2 Löffel Milchraum wohl damit ab, nimm Mehl, so viel du glaubest, und mache den Teig, du mußt ihn aber gut mit den Händen verarbeiten; dann mache Finger dicke und eben so lange Strizeln, backe sie ganz kühl aus dem Schmalz, besäe sie mit Zimmer und Zucker, so sind sie fertig.

Kinderkocknudeln.

Gib so viel Mehl auf ein Brett, als 2 Eyer

und 4 Klare nezen können, mache den Teig so nach damit fleißig an, stürze ein Kastrol darüber, und lasse ihn bey einer Stunde darunter rasten. Inzwischen schwäle einen Viertling Mandeln, stoße sie abgezogen ganz fein, und einen Viertling Zucker darunter, dann gib in ein messingenes Pfandel 4 gute Kochlöffel Mundmehl, gieße ein Seitel Obers dazu, und mache ein Rindskoch, lasse es aber auf der Glut schön dicke sieden, aber unter beständigem Rühren, dann lege wie Ruß so groß Butter darein und rühre sie mehrmalen gut darunter, gieße es auf ein Teller, und lasse es auskühlen. Nun treibe 10 Loth Butter sehr pflaumig ab, thu das abgekühlte Koch sammt den Mandeln und Zucker darein, rühre es mitsammen glat ab, hernach schlage 4 ganze Eyer und 4 Dötter, jedes besonders gut verrührt, daran, rühre es ganzer Drenviertelstunde, und mische inzwischen Limonschälerl sehr fein geschnitten, mitunter, als dann thu den Teig auf ein Tuch, so mit Mehl bestäubt ist, ziehe ihn so fein als möglich, streiche die Fülle schön gleich darauf, rolle ihn zusammen, wie eine Milchraumstrudel, schneide Finger lange Stücke daraus, schmiere ein Blat tel sammt den Reif gut mit Butter, setze die Nudeln darein, bestreiche sie oben mit gefaumter Eßklar, und dann mit Zucker darüber, backe sie in der geheizten Trotenpfanne bey einer halben Stunde ganz gemächlich, dann nimm sie heraus und den Reif davon, gib sie auf die Tafel, du wirst Ehre davon haben.

Mohnnudeln.

Nimm sehr schönes gefähtes Mundmehl, und mache dir einen Teig mit Eiern, nach Proportion als du die Nudeln mehr oder weniger zu haben gedenkest, gib ihn auf ein mit Mehl bestreuetes Brett, und ziehe oder walche ihn sehr dünne aus, dann gib zerlassene Butter darüber und verstreiche ihn mit einem Messer über den Teig, säe alsdann den schwarzen gereinigten Mohnsaamen darüber, rolle sie zusammen, und schneide Finger lange und eben so dicke Strizeln, belege eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Nudeln darein, überstreiche sie oben mit abgeschlagenen Eiern und streue Zucker und etwas Zimmet darauf, und lasse sie eine halbe Stunde schön braun backen.

Anmerkung.

Man macht auch geschnittene Nudeln, siedet im Salzwasser, übergieße sie dann mit kaltem Wasser, läßt in einer Reu Schmalz heiß werden, gibt die Nudeln hinein, streuet Mohnsaamen daran, rührt sie unter einander, und backet sie.

Tirolernudeln.

Gib beiläufig einen Vierting Mehl auf ein Nudelbrett, lasse enorß Butter zerfließen, schütte sie in das Mehl, gib von 2 Eier die Klar auch dazu, zuckere es, thu Gewürznägel und Zimmet gestossen darunter, gieße kaltes Wasser dazu, und dieses gut vermengt mache den Teig an: dann arbeite ihn zu einer Streu

del, schneide kleine Stückel davon, und walche Fleckeln daraus. Hernach mache eine Fülle: nimm gereinigte Weinberln, gestiftelt geschnittene Mandel und Pistazien, eingemachte aber auch gestiftelt geschnittene Limonien, gestoffene Zimmet und Gewürznägerl, und gesiebten Zucker, dies alles gut untereinander vermischet. Dann bestreiche die Fleckel mit zerlassener Butter, gib von dieser Fülle darauf, und rolle es zusammen, daß es die Form einer länglichten Radel bekommt, und so fort, bis alles gar ist, hernach bestreiche ein Blattel mit Butter, lege die Radeln ordentlich darein, überstreiche sie oben mit Eyklar, und backe sie schön bräunlich, so sind sie recht.

Anmerkung.

Eben so werden auch die Tirolerstrudeln gemacht, nur daß solche eine große Strudel formiren.

Schneckenrüdeln.

Nimm einen guten Viertelng Mehl, schlage 2 Dötter und 2 ganze Eyer daran, gib einen halben Viertelng zerlassene Butter dazu, salze das Mehl, was recht ist, und mache den Teig ganz gering, dann gib ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, arbeite ihn nochmal ab, formire ein Strigel, und schneide ihn in Stücke, walche sie in Flecken 2 Finger breit nach der Länge, mache dir eine Farse, wie du bey den gefüllten Schnecken erschen kannst, röste Semmelbrösel im Butter, dann bestreche die Fleckel

mit Butter, gib wenig von den gerösteten Semmelbröseln und von der Farse darauf, lege auch einen zugerichteten Schnitten darein, und rolle sie Fingerlang zu einer Ruel zu sammen, belege eine Tortenpfann mit Butter, lege die Rueln neben einander darein, überstreiche sie oben mit Butter und Eyer, und lasse sie eine gute halbe Stunde schön braun backen.

Gefüllte Zwespennudeln.

Mache dir mit Mehl, Butter, 4 Eydöttern und 2 ganzen Eyer gut gesalzen einen abgetriebenen Teig, inzwischen siede gedörrte Zwepen, schlage sie durch ein Sieb, gib gestossenen Zucker, Zimmet, Gewürznägerl und fein geriebenen Limonienchäler darein, und vermenge es gut mit den Zwepen. Dann walche den Teig halben Finger dick aus, schneide länglichte Streife, 2 Finger breit, bestreiche sie mit Butter, gib geröstete Semmelbrösel darauf und von den Zwepen darüber, rolle sie in der Form einer Ruel zusammen; dann schmiere einen Becken mit Butter, setze die Rueln eine neben der andern darein, überstreiche sie mit Butter, streue Zucker und Zimmet darauf, und backe sie schön braun.

Bayrische Germnudeln.

Gib in ein Kastrol 3 Kochlöffel abgewässerte Germ, ein Seitel laulichte Milch, 4 Dötter und 2 ganze Eyer, schlage und rühre es wohl

ab, gib ein Pfund Mehl, etwas zerlassene Butter, von 10 oder 12 gesottenen Krebsen die ausgelösten Schweife und Scheeren fein zersackt, gestoffene Mandeln, und geschnittene Zimben darunter, salze ihn, und mache alles gut vermengt den Teig zusammen, formire Nudeln 2 Finger breit und einen Finger lang daraus, lasse sie an einem warmen Ort gehen, dann gib in eine weite Rein süßes Obery und Butter, lege die gegangenen Nudeln neben einander darein, gib unten und oben Blut, und siebe sie so schön bräunlich, du mußt sie aber, sobald sie fertig sind, also zitternder auf die Tafel befördern.

Biskotennudeln

Treibe 9 Loth Butter ab, schlage 6 Eybötter darein, und verrühre sie gut; dann nimm 7 Loth Mehl, 2 Löffel gut abgewässerte Germ, und 2 Löffel laulichte Milch, mische alles gut untereinander, daß es zu einem Teig wird, schlage ihn gut ab, dann gib ihn auf ein mit Mehl besäetes Brett, walche ihn in der Dicke eines kleinen Fingers aus, und steche die Nudeln mit dem Model heraus, schmiere ein glattes Tortenblättel mit Butter, bestreue es mit Zimmet und Zucker, mache einen papiereenen Reif herum, lasse sie gehen, und backe sie endlich ganz kühl.

Kreßwandel.

Mache von 3 Eyer einen Teig, walche runde

Fleckel aus: dann schneide schön gestugte Nudeln voraus, siebe sie in der Milch ab, und lasse sie hernach auskühlen; alsdann nimm nach Gutsdünken Krebsbutter in ein Kastrol, thue die Nudeln darein, schlage 3 Eyer und 2 Dötter daran, und rühre es bey einer Stunde, salze es, und rühre es abermal, dann schmiere die Wandeln, fülle sie mit den Abgerührten voll an, überstreiche sie mit Krebsbutter, und mit Semmelbrösel bestreuet backe sie schön gefärbt.

Begossene Krebswandeln.

Zerlasse einen Vierting Krebsbutter, mache in ein halb Pfund Mehl ein Grübel, giesse den Butter darein; nimm in ein Kastrol vier ganze Eyer, 2 Dötter, 3 Löffel gewässerte Germ, ein halbes Seitel Obers, sprudle es gut ab, schmiere die Wandeln wohl mit Krebsbutter, fülle sie halbvoll, lasse sie voll angehen, und backe sie.

Germwandeln.

Nimm 9 Loth Mehl in ein Kastrol, 6 Loth zerlassene Butter, 2 Löffel gewässerte Germ, 5 Enddötter, 3 Löffel Obers, schlage alles wohl ab, salze es, schmiere die Wandeln gut, fülle sie halb voll, und lasse sie voll angehen, dann backe sie.

Topsenwandel.

Nimm in ein Kastrol ein großes Seitel Milch,

schlag 8 ganze Eyer darein, und stelle sie auf die heiße Herdstatt, gib um und um Blut, und lasse es zum Topfen werden, dann seige ihn ab, treibe in einem Weibling den Topfen mit einem halben Viertling Butter gut ab, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter darein, gib klein geschnittene Zitronade, auf einer Limone oder Pomeranze abgeriebenen Zucker, und von allem Gewürze darunter, füttere die Wandeln mit Buttermig aus, fülle sie an, und backe sie schön gefärbt.

Topfenwandel anderer Art.

Schlage in eine halbe Obers 9 ganze Eyer, und gib wenig Essig dazu, thu es in eine Pfanne, mache Topfen daraus, dann drucke ihn gut aus, treibe 4 Loth Butter ab, thu den Topfen darein, auch 4 Loth klein gestossene Mandeln sammt 4 Loth Zucker, und rühre es eine gute Weile, belege die Wandel mit Buttermig, gib das Gerührte darein, und dann backe sie.

Reiswandel.

Nimm auf einen Viertling Reis eine halbe Milch, lasse den Reis darinnen ausdünsten, und dann auskühlen; inzwischen treibe einen Viertling Butter ab, rühre gestossene Mandeln darein, dann schlage 2 Eyer und 4 Dötter daran, zuckere es nach Belieben, rühre es mit dem Reis eine halbe Stunde gut untereinander, schmiere die Wandel, gib das Gerührte darein, und backe es in einer schönen Farbe.

Markwandel:

Nimm 8 Loth geschwellte und abgezogene Mandel, 6 Loth Zucker, stoße beide fein untereinander; dann thu es in ein Kastrol, schlage 3 ganze Eyer und 4 Dötter daran, rühre es bei 3 Viertelstunden, alsdann nimm um 3 Kreuzer gewürfelt geschnittenes Mark, und 6 Loth länglicht geschnittene Zitronade, mache einen marben Teig, füttere die Wandel aus, fülle sie halb voll an, und backe sie.

Bröselwandel.

Nimm einen Vierting gefähten Zucker in ein Kastrol; Schlag 4 ganze Eyer und 4 Dötter daran, rühre es eine ganze Stunde, dann nimm von einer halben Limonie die Schäler klein geschnitten, einen halben Vierting Semmelbrösel, und dann nicht mehr gerührt, die Wandeln mit Butter geschmiert, sie halb angefüllt, und dann kühl gebacken.

Mandelwandel.

Nimm in ein Kastrol einen Vierting gefähten Zucker, einen Vierting abgezogen und gestoßene Mandeln, 3 ganze Eyer und 10 Dötter, rühre es eine ganze Stunde, die Eyer müssen aber nach und nach darein gerührt werden, dann gib von einer Limonie die geschnittenen Schäler dazu, und verrühre alles gut, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie, und backe sie Semmelfarb.

Wandelwandel anwoerer Art.

Nimm 8 Loth klein gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker, schlage 3 ganze Eyer und 3 Dötter daran, rühre sie eine ganze Stunde, auch klein geschnittene Limonienschäler dazu, schmiere die Mandeln gut mit Schmalz, und bestreue sie mit Semmelbrösel, fülle sie halbvoll an, und backe sie kühl.

Blancmanschwandel.

Diese mache so: nimm ein gutes halbes Seitel Obers in ein Kastrol, schlage 5 Dötter und 4 ganze Eyer darein, auf daß es eben so viel ausmache, als das Obers, reibe ein Stückel Zucker auf einem Limonie ab, und gib ihn hinein, daß es aber süße genug sey, und sehr feine Semmelbrösel dazu, rühre es unter einander ab, fülle die Wandel mit Buttermteig aus, fülle sie halb an, und backe sie schön.

Blancmanschwandel anderer Art.

Löse von 20 gefottene Krebsen die Schweifeln und Scheeren aus, aus den Schalen mache dir 1 1/2 Pfund Krebsbutter; dann nimm ein käsbernes Briesel, 2 Kalbsohren, und einen Obergäum, übersiede sie, und schneide sie ganz klein, sammt den Krebschweifeln, hernach putze vier Champignons sauber, schneide sie gleichfalls, dünste sie mit einem Seitel grünen Erbsen und klein geschnittenen grünen Petersil in Krebsbutter, gib alles obige Geschnittene dazu,

und lasse es mitsammen gut dünsten, salze es, gib gestoßene Muskatblüß dazu, und wenn alles gut und genug gedünstet hat, lasse es vom Feuer weg austühlen; inzwischen schütte ein Seitel Obers auf 3 Loth Semmelbrösel, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, rühre es gut ab, salze es, und mische das abgekühlte Ragout darunter, dann schmiere die Wandeln mit Krebsbutter, fülle sie mit marben Teig aus, und das Ragout darein, aber nur die Hälfte voll, lege etwas weniges vom Krebsbutter in jedes, und backe sie langsam.

Blanemanschewandel mit Topfen.

Nimm in ein Geschirr ein großes Seitel Obers, schlage 5 Eyer und 3 Dötter daran, salze es, was recht ist, dann setze das Geschirr auf den Herd, gib um und um Blut, und lasse es zum Topfen werden, seige das Wasser ab; schlage in ein Rastrol nach und nach 2 ganze Eyer und 2 Dötter, treibe sie mit einem Vierting Butter pflaumig ab, gib einen halben Vierting geschwellte und fein gestoßene Mandeln sammt den Topfen dazu, alsdann fleißig verrührt, damit es nicht bröcklicht werde, auch klein geschnittene Limonienschäler und Zucker, was billig ist, vermische alles sehr gut untereinander, alsdenn füttere die Wandel mit Butterteig, fülle sie, decke sie aber nicht zu, und backe sie schön gefärbt.

Grüne Hirnmandel.

Zupfe um 2 Kreuzer Spinat, wasche ihn reinlich aus, stoße ihn im Mörser recht klein zusammen, lasse ihn auf der Gut zum Topfen werden, drücke ihn durch ein Tuch, und das was im Tuch zurück bleibt, behalte. Nun nimm ein ganzes Hirn und für einen Kreuzer in Milch geweicht: ausgedrückte Semmelschmolen, schneide es mitsammen ganz fein, treibe in einem Kastrol einen halben Viertling Butter und fünf Eydotter allzeit so ab, daß so oft du einen Dotter hinein gibst, auch etwas von dem Hirn dazu nimmst, und es mitsammen verrührest, die Klare davon schlage zu Schnee; a'sdann thu einen halben Viertling gestoßene Mandel, den Spinatopfen sammt wenig klein geschnittenen Petersil dazu, und verrühre alles recht gut mitsammen; dann füttere die Wandel mit Buterteig, fülle sie, und backe sie langsam in der Tortenpfanne, aber auch damit gleich auf die Tafel.

Weißelwandel.

Nimm einen Viertling Zucker in ein Kastrol, schlage 4 Dotter und 4 ganze Eyer darein, die Klar ab er wird aufgeklopft, rühre die Eyer eine gute Stunde, gib Limonenschäler, um ein Kreuzer gestoßene Zimmet, und vier Loth feine Semmelbrösel daran, und verrühre alles so gut, als möglich; dann füttere die Wandel, fülle sie mit dem Gerührten, lege in jedes 5 eingefottene

Weichsel, überstreiche sie mit der Eyklar, und backe sie ganz kühl.

Gegossne Germwandel.

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ Vierting Mehl in ein Kastrol, schlage 4 Dötter und 2 ganze Eyer darein, zerlasse einen Vierting Butter in einem Pfandel, thu aber den Saum davon, gieße ein halbes Seitel laulichtes Ohrs daran, und rühre das Mehl gut damit ab, nimm 2 Löffel abgewässerte Germ, und damit out abgearbeitet, auch gesalzen formire den Teig, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb voll, und backe sie schön.

Butterwandeln.

Nimm auf 12 Wandeln ein halb Pfund Butter, treibe ihn pflaumig ab, schlage 12 Eydötter darein, eines nach dem andern gut verrührt: dann nimm 3 oder 4 Löffel guten Raum, einen Vierting Mehl; salze es, und mache den Teig, nur habe Acht, daß er nicht zu fest werde, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb voll, setze sie in den Ofen, backe sie langsam, und gib sie gleich auf die Tafel, sie möchten sonst zusammen fallen.

Anmerkung.

Man kann auch statt 12 Eydöttern nur 6 und dann 6 ganze Eyer nehmen.

Semmelwandeln.

Nimm auf 6 Loth Zucker 6 Loth Bröseln von Eyerknipsel, der Zucker muß gestoßen, und

dann wie die Brösel durchgeseibet werden; hernach schlag in ein Kastrol 6 Eydötter, die Klar davon wird aufgeklopft und auch dazu gegeben, rühre sie wohl, dann gib den Zucker darein, und rühre eine halbe Stunde oder so lang, bis es ganz dicke wird, hernach erst die Bröseln, mische sie gut darunter, und höre auf zu rühren, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie auf die Halbscheib, und gib sie auf einem Blech in den Ofen, sehe zuweilen darnach, daß sie eine schöne Farbe überkommen, und dann geschwinde mit ihnen zur Tafel.

Gemmelpastetteln am Fasttage.

Reibe von den kleinen runden Mundsemmeln die Rinde ab, und schneide oben das runde Blättlein weg, nimm die Schmolle heraus, tunke die Semmeln in Milch ein, dann nimm ein Seitel grüne Erbsen oder Spargel, von 20 Krebsen, oder so viel du brauchest, die Schweifel, etliche klein geschnittene Schampignons, und dünste dies alles miteinander sammt klein geschnittenen grünen Petersil im Krebsbutter, salze es, staube einen Kochlöffel Mehl daran, und gib einen halben Schöpföffel Erbsenbrühe dazu, lasse es sieden, damit es sich dicke, fülle alsdann die Semmeln voll damit, gib das abgeschnittene Blättel darauf, tunke sie in abgeschlagene Eyklar, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie resch aus dem Schmalz; die übrige Farse oder Ragout gib dann auf eine Schüssel, wenn du anrichtest, und dann die Pastetteln darauf.

Semmelpasteteln auf andere Art.

Reibe eine Semmel gänglich ab, weiche sie in die Milch ein, treibe einen Viertel Butter ab, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter daran, drücke die Semmel aus, thu sie auch darunter, treibe das Ganze eine halbe Stunde gut ab, schmiere die Mödel wohl, fülle sie halb voll, und den Rest mit einem Ragout, welcher es immer ist, gänglich an, verstreiche sie oben mit dem übrigen Teig, und backe sie langsam.

Gebackene Reiskudeln.

Siede ein Pfund Reis in 2 Maas Milch, einem halben Pfund Zucker, einem Quaintlein gestossenen Zimmet, und einer auf Zucker abgeriebenen Limonie, koche ihn weich, und lege, bevor er gänglich eingekocht hat, ein Stück Butter daran, und lasse ihn dann vollkommen verkochen; alsdann entferne ihn vom Feuer, und schlage, wenn er ausgekühlt ist, 4 Eyerdötter daran, sammt einigen geschwellten und klein gestossenen bitteren Mandeln, rühre sie sammt die Eyer wohl darunter, und endlich schon kalt gib ihn auf ein Brett heraus, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und formire dir Finger lang, und dicke Kudeln, tunkte sie in abgeschlagene Eyer, übersäe sie mit Semmelbrösel, und backe sie heiß aus dem Schmalz, alsdann bewerfe sie mit Zucker und Zimmet, und gibs auf die Tafel.

Anmerkung.

Auf gleiche Art machst du die Wandel und Knöterl.

Krebschnitteln.

Schneide kleine Mundsemmeln in dünne Schnitteln, pfarze sie schön gelb aus dem Schmalz, lege sie auf eine Schüssel zum Auskühlen. Als dann nimm Krebschweife und Scheeren, eine in Milch geweichte und ausgedruckte Kreuzersemmel, Schmale, und hacke es ganz klein, sammt einem Neutertl von 3 Krebsen; im Butter gedünstete Maurachen, ein Stückel übersortenen und gehackten Fisch, thu in ein Reisl mit heißem Butter, und lasse die Maurachen sowohl als den Fisch darinn anlaufen, rühre es mit einem Löffel gut um, dann nimm einen Löffel voll guten Raum, auch 2 ganze Eier, etwas Limoniensaft, schlage dies saumigt mit sammen ab, lasse das Gehäckel und alles, was dazu gehört gut vermischt miteinander auskühlen, schütte es hernach in die abgeschlagenen Eier, und mische noch drey Löffel Zucker darein, und streiche von dieser Farse daumendick auf die Schnitteln, dann nimm Eyklar, etwas Milchraum und Butter, sprudle es gut mit sammen ab, schmiere eine Schüssel mit Kresbutter, lege die Schnitteln darauf, und übergieße sie mit dem Abgesprudelsten, gib unten und oben Glut, und backe sie schön.

Anmerkung.

Du kannst sie auch an Fleischtagen geben, alsdann nimmst statt den Fisch, Briesel, und eine Handvoll gestossene Mandel darunter.

Mandelschmarn:

Nimm ein Pfund geschwelte und klein gestoßene Mandel und 3 Viertel gefähten Zucker in ein Kastrol; schlage von 12 Eyer die Klar schön dick auf, und thu sie dazu, rühre alles gut und fleißig untereinander; hernach nimm 3 ganze Eyer auch dazu, und von zwey Limonien die Schäler, alsdann schmiere ein Blattel mit Schmalz, wische es aber mit einem Papier wieder ab, streiche den Schmarn ganz dünne darauf, schneide Pistazien mit dem Schneidmesser ganz fein, und streue sie darüber, setze das Blattel in den Ofen oder Tortenpfanne, backe ihn ganz kühl und semmelfarb, gib in eine runde Schüssel ein umgekehrtes Teller, richte ein Serviet in der Form eines Tellers darüber, gib den Schmarn darauf, richte ihn aber hübsch hoch, damit er das Ansehen einer Torte habe, bestreue ihn mit Zucker und etwas Zimmt, und gib ihn auf die Tasse.

Anmerkung

Du mußt nicht vergessen, daß du ihn, so bald er anfängt zu backen, und schon etwas fest ist, mit einem Messer gitterweise zerschneidest, und dann immer mit einem Schöpfstößel während des Backens hin und wieder schiebst, daß er kein Flecken bleibe, sondern in kleinen Brödel oder Bröckel verkehret werde, und endlich das Ansehn eines Mehlschmarns überkomme, später wäre es nicht mehr thunlich.

Aufgelaufenen Reis.

Nimm Milch, so viel du zu gebrauchen glau-

best, lasse sie in einem Kastrol sieden, nimm gewaschenen Reis, und siede ihn darinn weich, lasse ihn aber hernach vom Feuer gesetzt auskühlen. Treibe hernach eine Butter schön pflaumig ab, rühre 4 Dötter und ein ganzes Ey darein, aber jedes besonders, wenn nun der Reis kalt ist, so rühre die Eyer gut darunter, salze ihn, aber nicht zu viel, nimm gesäuberte Weinberln und gefähten Zucker sammt etwas Zimmet und vermische es mit dem Reis, und treibe ihn so durch eine Viertelstunde ab; gib alsdann unten und oben Blut, damit er gut aufsaufe.

Mehlbrezel.

Nimm ein halb Pfund Zucker und eben so viel Mehl, und vermische es gut untereinander, dann schlage 5 Eydötter darein, und etwas gereinigten Anis, schlage die Eyer mit dem Mehl und Zucker gut ab, gib ihn auf ein Brett, arbeite ihn mit der Hand nochmal gut ab, schneide kleine Stücke davon, wuzele sie in der Länge, und gestalte sie zu Brezeln; alsdann bestreiche sie mit Eyer, und überstreue sie mit Zucker, dann backe sie in der Tortenpfanne.

Böhmische Golatschen.

Nimm ein halb Pfund Mehl, bröckle ein 1/2 Pfund Butter darunter; dann gib einen und einen halben Löffel gewässerte Germ, etwas lausliche Milch, 6 Eyer und 4 Dötter dazu, mache den Teig an, thu ihn theilweise auf ein Blättel, lasse ihn gehen, schneide Mandeln oder Pistazien

gestiftelt, streiche die Golatschen mit Eyklar und Zucker an, daß sie klebend werden, und übersäe sie mit Pistazien, dann backe sie in der Tortenpfanne.

Germ. Golatschen.

Nimm 12 Loth Mehl auf ein Brett, schneide 6 Loth Butter bröcklicht darein, mische es durcheinander; dann nimm einen Löffel voll gewässerte Germ, 3 Eydötter, und mache den Teig mit Wasser zusammen, wenn er ganz angemacht ist, so schlage ihn zweymal zusammen, wie einen Buttermilch, walche ihn kleinen Finger dick aus, drücke ihn mit einem Glas aus, laß die Golatschen gehen, wenn sie gegangen sind, so bestreiche sie mit abgeschlagenem Eyklar; dann schlage 4 Loth Zucker und die Klar von 2 Eyer mischsam saumigt ab, mache auf die Golatschen ein Kränzchen davon, in die Mitte lege eingesottene Weichsel oder Kriebelseln, und dann backe sie schön gefärbt.

Germ. Golatschen auf andere Art.

Treibe in einem Kastrol fünf Loth Schmalz und sieben Loth Butter schön pflaumig ab, hernach schlage 4 ganze Eyer und 6 Dötter daran, alsdann rühre ein halbes Seitel laulichte Milch nach und nach darunter, gib 3 Löffel gewässerte Germ dazu, und salze es, was recht ist, alsdann drey Viertling Mehl, und verrühre alles gut untereinander, schmiere ein Tortenbärtel ganz wenig mit Schmalz, lege den Teig Löffel-

weiß in der Rundung darauf, mache in jede Solatsche in der Mitte ein Gräbel, fülle etwas Eingefottenes darein, streiche es zusammen, daß sie runde werden, lasse sie wenig gehen, dann aber bestreiche sie mit abgeschlagenen Eien, streue Zucker und Zimmet darauf, und backe sie semmelfarb in der Tortenpfanne.

Umgestürzter Reis mit Schildkroten.

Wasche einen Viertling Reis sauber aus, thu ihn in ein Kastrol, gieße eine Halbe Obers darauf, lasse ihn schön weiß sieden, daß er dick werde; hernach leere ihn in einen Weidling, gib 6 Loth frische Butter dazu, rühre es durch einander ab, laß ihn auskühlen, wenn das geschehen ist, so schlage 3 ganze Eyer daran, und 5 Dotter, rühre es eine Viertelstunde, salze es etwas, und schmiere dann einen Melaun-Model stark mit Butter, belege ein Streifel mit geriebenen Parmasankas recht dick, das zweite Streifel lasse leer, das dritte abermal mit Parmasankas, das vierte abermal leer und so fort; bis der Melaun in denen Höhlungen die Käslage hat, dann thu die Hälfte Reis darein; alsdann schmiere ein kleines Kastrol recht gut mit Butter, schneide 4 Loth Artoseln Blätterweise darein, lege 8 Biegel Schildkroten dazu, und lasse sie auf der Glut etwas dünsten, thu wenig Muskatblüth darein, dann lasse sie auskühlen, lege hernach die Biegeln auf den Reis, wie auch die Artoseln, und mit dem übrigen Reis überstreich

den ganzen Melaunmodl, lasse hernach in einem großen Kastrol Wasser siedend werden, stelle den Melaun darein, gib oben auch Blut, und lasse ihn bei einer Viertelstunde sieden. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so stürze den Reis auf eine Schüssel, und gib ihn auf die Tafel.

Abgetriebenes Wepsennest.

Treibe einen Viertling Schmalz in einem Kastrol recht pflaumig ab; dann schlage 5 ganze Eyer und 3 Dotter, jedes gut verrührt, daran, verrühre auch 3 Löffel gewässerte Germ, sammt 3 Löffel laulichter Milch darein, salze es, und gib nicht gar ein Pfund Mehl dazu, schlaege den Teig gut ab, und thu ihn hernach auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walche ihn so dünne als möglich aus, schmiere ihn mit Schmalz dann radle 2 Finger breite Streife, und diese in der Quere mitten wieder von einander, bestreue sie mit Weinberln und Ziweben, rolle sie zusammen, schmiere eine Reim mit Schmalz, stelle sie aufrecht hinein, lasse sie gehen, gib hernach oben mehr Blut als unten, backe sie langsam, und dann bestreue sie mit Zucker.

Die krummen Kipfeln.

Nimm 3 Viertling Mehl und 1 Viertling Butter, nimm ein Stückel Butter davon, und bröfle ihn in das Mehl, den übrigen aber lasse in einem Kastrol zergehen. Dann gib in das Mehl 2 ganze Eyer und einen Dotter, 2 Löffel Germ, und ein halbes Seitel laulichte Milch, sprudle es zusamm, und mache den Teig nicht

zu fest, walche ihn aus, mache dreyeckigte Fleckel, überstreiche sie mit Butter, gib Zimwehen und Weinberln darauf, rolle sie zusammen, formire sie zu Rispeln, überstreiche sie mit Eyer, und backe sie.

Die Germstrauben.

Nimm ein halb Pfund Mehl, lasse es warm werden; dann 5 Loth Schmalz, und brenne das mit das Mehl ab, dann gib in ein Geschirr 2 kleine Löffel gewässerte Germ, ein halbes Seitel laulichte Milch, 3 ganze Eyer und 3 Dötter, sprudle alles gut untereinander, mische es dann unter das Mehl, und verfertige den Teig, salze ihn, und dann lasse ihn gehen, wenn er gegangen ist, so walche ihn aus, und mache Strauben daraus, backe sie, und überstreue sie mit Zucker, so sind sie fertig.

Germstrauben auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund Mehl, lasse es warm werden, brenne 5 Loth Schmalz darauf, salze es, dann nimm 2 Löffel abgewässerte Germ, auch ein halbes Seitel laulichte Milch, 3 ganze Eyer und 2 Dötter, sprudle alles gut untereinander ab, und mache den Teig damit ganz gelinde an, damit er durch den Straubenlöffel laufen könne, lasse ihn gehen, dann säe etwas Mehl darauf, rühre ihn abermal ab, und lasse ihn wieder gehen, dann fülle ihn in den Straubenlöffel, lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, lege den Strauben schön rund hinein, und backe ihn. So ist er gut.

Zuckerstrauben.

Nimm von 5 Eyer die Klar und 6 Löffel Mehl, auch 5 bis 6 Löffel Wein, zuckere es, so süß, als du willst, und rühre den Teig schön glatt ab, lasse in einem Kastrol etwas Schmalz heiß werden, fülle den Straubenslöfel mit dem Teig, doch nicht zu voll, daß sie nicht zu dicke werden, und backe sie resch heraus, überstreue sie mit Zucker und gib sie.

Spritzstrauben.

Nimm 6 oder 8 Loth Mehl in ein Kastrol oder Weidling, salze es, dann nimm 6 Loth Schmalz und ein großes Seitel Wasser in ein Pfandel, lasse es mitsammen heiß werden, und brenne es in das Mehl, mache den Teig damit an, schlage ihn gut ab, und lasse ihn rasten, sollte er zu dicke seyn, so nimm noch einen Eydoter darein, und linde ihn damit, alsdann setze Schmalz in einer Pfanne auf das Feuer, fülle die Spritze mit Teig, spritze ihn nach und nach ins heiße Schmalz, und lasse sie schön bräunlicht backen.

Brandstrauben.

Nimm 6 Loth Mehl, lasse es warm werden, gib in ein Pfandel halb Wasser halb Wein, nicht gar ein Seitel, leg 2 Loth Schmalz darein, lasse es aufsieden, und brenne es in das Mehl, schlage 3 ganze und 3 Dötter darein, salze es, verrühre es gut untereinander, und mache den Teig ganz dünne an, daß er durch den Strau-

benlöffel rinnen könne, setze das Schmalz über das Feuer, fülle den Straubenlöffel, aber nicht zu voll, lege die Strauben schön rund ein, und backe sie.

Mandelstrauben.

Mache einen marben Teig an, walche ihn sehr dünne aus, dann schwelle und stoße 4 Loth Mandel sehr klein, thu sie in ein Kastrol, gib 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, verrühre ihn, dann schlag ein ganzes Ey und 3 Dötter daran, sammt einem Seitel laulichter Milch, verrühre alles mit einander zu einer Fülle, streiche sie über den marben Teig ganz dicke auf, schneide Flectel daraus, schlage sie viereckigt zusammen, backe sie im Schmalz schön gelb, und überstreue sie mit Zucker.

Nudelstrauben.

Nimm etwas Mehl, beiläufig 8 Loth, auf das Brett, gib 2 Löffel Milchraum, ein paar Löffel voll Wein, und 3 Endötter, etwas Salz dazu, und mache den Teig an, er muß weder zu fest, noch zu weich seyn, walche ihn ganz dünne aus, dann nimm das Nudelradel, und formire dir Daum breite Streife, nicht zu lang, nimm 4 oder 5 davon allzeit in den Straubenlöffel, und halte sie damit in das heiße Schmalz, und backe sie schön, aber nicht braun, und überstreue sie mit Zucker.

Wasserstrauben.

Nimm einen Vierteling Mehl in ein Kastrol,

salze es, und ein viertel Seitel kaltes Wasser, sammt zwey Löffel Wein, mache den Teig damit, schlag ihn aber gut ab; hernach nimm 4 Loth Schmalz, lasse es zergehen, und gib es auch in den Teig, schlag ihn nochmal damit ab, daß er ganz mürbe werde, dann rühre erst 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, verrühre sie aber recht gut, und walche ihn aus; formire Streife daraus, lege sie 3 oder 4 in den Löffel, halte sie in das heiße Schmalz, backe sie schön gelb, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

Haasenöhren.

Mache einen marben Teig mit Butter, Eyerdötter und Milchraum, aber ganz gelinde und nicht fest; walche ihn aus, schlag ihn einige Mahl zusammen, wie einen Buttermteig, walche ihn endlich schön dünne aus, formire mit dem Nudelradl drey fingerbreite gezänkelte Streife aus dem Flecken, dann aber auch eckigte, wie die Haasenohren, backe sie im heißen Schmalz, schüttele aber die Pfanne, während sie darinne liegen, daß sie aufgehen, dann sind sie fertig, bestreue sie mit Zucker, und gieb sie auf die Tafel.

Gefüllte abgetriebene Germkrapsel.

Für 20 Krapseln nimm 7 Loth Schmalz, 8 Loth Butter in ein Kastrol oder Weidling, rühre es eine halbe Stunde schön pflaumig ab, schlage nach und nach 9 Eyerdötter darein, 3 Löffel abgewässerte Germ, 6 Löffel süße Milch, gib

aber acht, daß es nicht zusammen läuft. Dann wäge 15 Loth Murbmehl, ein wenig gesalzen, und gut unter einander gerühret. Nimm ein Tortenblech, und gib von diesem Teig einen Löffelvoll darauf, mache in der Mitte ein Grubel, fülle es mit Weinberln, oder was beliebet, streiche es mit einem Messer ordentlich zusammen, überstreiche sie mit Zucker vermischter Eyklar, setze sie in ein warmes Ort, daß sie gehen, und backe sie in gleicher Hitze, du kannst sie auch vorher noch mit geschnittenen Mandeln bewerfen.

Germkrappeln auf andere Art.

Bereite ein Pfund Mehl auf das Mudelbrett, nimm in ein Kastrol 3 Eyer und 3 Dötter, ein halbes Seitel Milchraum, 2 Löffel gewässerte Germ, rühre es untereinander, salze es, und mache den Teig an, aber nicht zu fest; nimm ein halb Pfund gute Butter, walche den Teig aus, und gib die Butter auf die Hälfte der Fläche, überschlage sie mit der andern Hälfte, und überarbeite ihn dreyn bis viermal ohne ihn rasten zu lassen, hernach walche ihn halben finger dick aus, nimm einen Stechmodl oder Glas, steche ihn aus, fülle ihn mit Weinberln, Mandeln oder Ziweben, mit Zucker und Zimmet vermischet, mache den Deckel vom nemlichen Teig, lege ihn schneckenartig darüber, damit die Fülle bedeckt wird, überstreiche sie mit Eyern, lasse sie in der Wärme gehen, und backe sie auf einem flachen Blech wie die vorigen.

Prügelkrapfen im Schmalz gebacken.

Nimm ein Pfund Mundmehl auf das Brett, 10 Loth frische Butter darein blättlicht geschnitten, ein halb Pfund gestoßene Mandel, so fein als möglich, 2 Loth gestoßene Zimmet, ein halb Loth gestoßene Nügerl, etwas geriebene Muskatnuß, klein geschnittene Limonienschäler, 1 Eß, 4 Dötter und einen Viertling gefähten Zucker. Nun arbeite das Mehl und die Butter mit der Hand gut untereinander, mische die anderen Sachen darunter, und mache den Teig mittelst des Walchers zusamm, treibe ihn messerruckendick aus, schneide ihn nach der Länge und Breite, wie es der Blechmöl erfordert, inzwischen richte dir das Schmalz, so aber nicht zu heiß seyn darf, binde den Teig auf den Möl mit dünnen Spaggat, backe ihn schön gelb, überzuckere den Krapfen warmer, oder mache ein Eiß darüber, so ist er fertig.

Germprügelkrapfen:

Nimm sieben Viertling Mundmehl, ein Seitel laulichte Milch, 2 ganze Eyer und 4 Dötter, 2 Löffel gut abgewässerte Germ, sprudle es gut unter einander ab, gieße es in das Mehl, und mache den Teig, schlage ihn gut ab. Dann lasse einen Viertling Schmalz oder Butter zerfließen, und gib ihn in den Teig, verarbeite es wohl mitsammen, rühre endlich gesäuberte Weinberln dazu, so ist der Teig fertig; schmiere den Prügel mit Butter, walche die Flecke

meßerruckendick, und so aus, als es der Mochl
erfordert, binde ihn mit Spagat darüber, und
umwicke erst den Krapfen mit Papier, brate
ihn beym Feuer, bis er schön gelb ist, dann lö-
se das Papier ab, übergieße ihn mit Butter,
überstreue ihn mit Zucker und Zimmet, ziehe
ihn gemach ab, damit er nicht breche, und gib
ihn auf die Schüssel.

Sprizkrapfen.

Nimm ein Seidel gute Milch in ein Kaströl,
lege 4 Loth Schmalz darein, lasse es sieden, sal-
ze es, und rühre 18 Loth Mehl darein, lasse
selbes nahe bey einem Feuer warm werden, lege
unterdessen 8 Eyer in laulichtes Wasser, schla-
ge 6 ganze und 2 Dötter in das Mehl, und ma-
che den Teig zusammen, schmiere die Sprize
gut mit Butter, fülle sie mit dem Teige, und
sprize ihn schön in der Runde in das heiße
Schmalz, schüttle die Pfanne während dem er
backet, und wenn er schön gelb ist, nimm ihn
heraus, überstreue ihn mit Zucker, so ist er
bereitet.

Waffenkrapfen.

Gib in ein Kaströl ein halb Pfund gefähten
Zucker, schlag 8 ganze Eyer daran, und treibe
sie gut ab, dann gib 12 Loth Mehl dazu, 8 Loth
Butter und 4 Löffel Milchraum, arbeite den
Butter mit dem übrigen gut ab, und mache den
Teig zu rechte, schmiere das Eisen gut mit But-
ter, gieße den Teig darein, und backe ihn.

Spleßkrapsen.

Nimm ein halb Pfund Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Eydötter, 4 Löffel Milchraum, 6 Loth gestoßenen Zucker; Zimmt, Gewürznägerln und gestoßene Limonenschäler nach dem Augenmaße, und mache damit den Teig, welche viereckigte meßerrucken dicke Fieckel daraus, binde sie auf die gehörigen Bleche, und backe die Krapsen im nicht zu stark geheizten Ofen.

Mandelkrapsen.

Nimm 10 Loth Mundmehl, 4 Loth Butter, 3 Eydötter, und 1 ganzes Ey, ein halbes Seitel Obers, und mache den Teig an, aber nicht zu fest, auch einen Viertling gestoßene Mandeln, rühre ein paar Eyer daran und zuckere sie gut, du mußt aber alles mit Fleiß untereinander treiben, dann formire die Krapsen, backe sie aus nicht gar zu heißem Schmalz schön gelb, und überzuckere sie.

Milchraumkrapsen.

Nimm ein Seitel guten Milchraum, gib ihn in eine Pfanne mit etwas Schmalz, und lasse ihn aufsieden, nimm 6 oder 8 Löffel gefähtes Stärkmehl, einen guten Löffel Mundmehl und den gelottenen Milchraum darunter, rühre es gut mitsammen ab, schlage es mit einem Löffel ab, mache den Teig aber nicht zu feste, auch nicht zu weich, salze ihn ganz wenig, schlage 4 Dötter daran, und verrühre alles nochmal, welche

ihn aus halb kleinen Finger dick, steche die Krapsen mit einem Glas oder Eisen aus, und backe sie schön gelb, dann überstreue sie mit Zucker, so sind sie gut.

Rohrkrapsen.

Nimm ein halb Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, 12 Loth klein gestoßene Mandel, ein Viertelpfund Zucker, 2 Löffel süßen Milchraum, feine Limonienschäler, 4 Eydötter und 2 ganze Eier, und mit diesem mache den Teig, walche ihn messerruckend dick aus, schneide Fleckel, so wie es das Rohr erfordert, binde sie mit Spagat darüber, und backe sie, dann bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gib sie.

Germbiskoten.

Nimm ein engroßes Stückel Schmalz; treibe es gut ab; dann 12 Löffel Germ, und treibe sie gleichfalls ab, schlage 5 ganze Eier daran, laulichte Milch und Mehl nach Gedunken, und mache den Teig, wie einen ordinären Moskerlteig; dann formire länglichte Strizeln, und gib ihnen die Biskotengestalt, lasse sie gehen, gib Schmalz in eine Reine, lege sie darein, gib unten und oben Blut, backe sie schön gelb, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

Schneeballen mit Zucker und Nuts.

Nimm Mundmehl auf ein Brett, schlage 6 Dötter und 1 ganzes Ei daran, wenig Zimmet, und 4 Loth gestoßenen Zucker, mache den Teig zurechte, walche ihn dünne aus, schneide

länglichste Fleckel, lege sie wie eine Rose zusammen, und backe sie schön gelb aus dem Schmalz, dann überstreue sie mit Zucker, Anis und etwas Zimmet.

Germkrapfen.

Lasse ein Pfund Mehl, gut gewogen, warm werden, dann rühre unter ein halbes Seitel Obers ein halbes Seitel gut abgewässerte Germ, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter darein, gieße 5 Loth zerlassenen und gut abgefaumten Butter darunter, sprudle es mitsammen gut ab, und gieße es unter das gewärmte Mehl, mache damit den Teig, salze ihn, schlag ihn mit vielem Fleiß ab, und gib ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, walche ihn messerruckend dick aus, dann steche mit einem Glas oder Krapfenmodl die Krapfen ab, lege sie auf ein mit Mehl übersprengtes Tuch, schmiere sie obenauf mit zerlassener Butter, lasse sie gehen, mache in einer Reine Schmalz heiß, lege hinein, so viel Platz haben, sie müssen aber darinnen schwimmen können, und decke sie zu, bis sie auf einer Seite gebacken sind, dann wende sie mit einem Schäuferl um, decke sie aber nicht mehr zu, und backe sie vollends.

Gefüllte Germkrapfen.

Berrühre in ein halbes Seitel laulichtes Obers 6 Eydötter, 2 Löffel gut abgewässerte Germ, und einen halben Viertling zerlassene, sauber abgefaumte Butter, mache damit von einem halben

Pfund Mehl, das gesalzen wird, den Teig an, schlage ihn gut und fleißig ab, bestäube ein Tuch mit Mehl, und gib ihn darauf, walche ihn meßerruckendick aus, mache Flecken daraus, und steche die Krapfen aus selben aus, streiche von einer eingesottenen Salse etwas auf, und bedecke es mit einem Krapfensleckel, lasse sie gehen, und wenn sie gegangen sind, überstreiche sie mit laulichem Wasser, gib in eine Reih anderthalb fingerhoch Schmalz, lasse es aber nicht zu heiß werden, faume es reinlich ab, und lege die Krapfen mit der geschmierten Seite zuerst in das Schmalz, und backe sie.

60 Krapfen zu backen.

Nimm 3 Pfund Mehl, eine Halbe Milch, und ein Seitel Milchraum, 4 Eydötter, und 3 ganze; 4 gute Löffel abgewässerte Germ, 3 Loth Butter, thu dieses (aber das Mehl nicht) in ein Geschirre, und sprudle es gut ab, dann läutere es durch ein Sieb, gieße es in das Mehl, salze es, mache den Teig, schlage ihn gut ab, mache die Krapfen daraus, wie du oben gehört hast, und backe sie schön kühl.

30 Krapfen zu backen.

Nimm ein Pfund Mehl, 2 ganze Eyer, 4 Dötter, 3 Löffel abgewässerte Germ, ein halbes Seitel gutes Obers, 2 Loth Butter, schlage den Teig aber nicht viel ab, und verfahre, wie du oben gehört hast.

Abgerührter feiner Kuckelhupf

Nimm einen Viertling Schmalz, einen halben Viertling Butter, treibe es in einem Weidling pflaumig ab, schlage 12 ganze Eyer, jedes insbesondere gut verrührt, daran, nimm 2 Löffel gut gewässerte Germ, salze es, was Recht ist, dann nimm 12 Löffel Mehl, und rühre einen gut unter alles Obige, schmiere den Metlaunmodel oder Kuckelhupfbecke mit Butter, fülle den Teig hinein, lasse ihn gehen, und dann backe ihn schön.

Abgetriebener Kuckelhupf.

Treibe ein halb Pfund Butter pflaumig ab, hernach schlage 20 Eydötter, jedes gut verrührt, daran, alsdann gieße ein halbes Seitel lauliches Obers nach und nach in den Butter, und Eyer, gib 3 gute Kochlöffel abgewässerte Germ darunter, salze alles, was billig ist, und verrühre nicht gar 3 Viertling Mundmehl dar in, schlage den Teig gut ab, damit er fein und pflaumig werde, schmiere das Becken gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbrösel, fülle es halb voll, laß es in einem warmen Ort voll angehen, backe ihn langsam in einer Tortenpfanne, und dann bestreue ihn mit Zucker, er wird dir Ehre machen.

Krebskuckelhupf.

Treibe ein und einen halben Viertling Krebsbutter ab, rühre nach und nach 6 ganze Eyer

und 12 Dötter daran, auch ein halbes Seitel laulichte Milch, und 3 Löffel abgewässerte Germ, rühre alles mit ganzem Fleiß ab, dann gib 5 Vierting schönes Mundmehl daren, und arbeite den Teig schön ab, salze ihn, thu auch von 20 Krebsen die Schweife sehr klein geschnitten mit dem Teig vermengen, bestreiche alsdann das Becken gut mit Krebsbutter, fülle es halb voll, lasse ihn an einen warmen Ort voll gehen, und backe ihn im Ofen oder in der Tortenpfanne schön gelb.

Mürbe Krapfeln.

Nimm 1 1/2 Vierting Mehl auf das Brett, walche 10 Loth Butter darunter, nimm 1 Vierting Zucker und um 1 Kreuzer Zimmet, auch 2 Enddötter und Limonienschäler, mache den Teig, und Krapfeln daraus, fülle hinein, was du willst, und backe sie.

Weichsel, Pfanzel.

Treibe einen halben Vierting Butter recht pflaumig ab, schlag 2 Dötter und ein ganzes Ey daran, auch Limonienschäler, Zimmet und Zucker, dann Weichsel nach Gedünken, feuchte um einen halben Kreuzer Semmelbröckeln mit süßen Obers an, rühre sie darunter, schmiere ein Reindl mit Butter, thu es hinein, und backe es.