

nen Durchschlag legen, damit von der Brühe nichts mit zukommt, denn dieß gibt keinen guten Geschmack.

Mehl und Fastenspeisen.

Topfennudeln aus dem Schmalz gebacken.

Ein Viertel Butter und um zwey Kreuzer Topfen genommen, dieses fein mitsammen abgetrieben, schlage ein ganzes Ey und 5 Dotter daran, aber jedes wohl zerrührt, zwey Löffel voll gewässerte Germ, ein halbes Seitel süßen Rahm, salze ihn, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbret geben kannst, walke ihn mit der Hand recht fein ab, hernach schneide Finger dicke, und halben Finger lange Streifel daraus, besäe ein warmes Bret mit Mehl, leg es schön ordentlich darauf, decke es mit einem warmen Tuch zu, und laß gut gehen, backe es aus dem Schmalz, aber nicht zu fett. Wann du es zur Tafel gibst, so kannst du es zuckern.

Gewickelte Krebsgerminudeln.

Ein Pfund Mehl in einen Weidling genommen, gib ein Seitel laulichen Rahm hinein, schlage dazu 6 Eyerdotter und 2 Löffel voll Germ ge-

nommen, sprüdel es ab, und laß durch ein Sieb in das Mehl laufen, hernach mache den Teig an, und laß ihn im Weidling ein wenig gehen, nimm ihn auf das Nudelbret heraus, und walke ihn aus wie zu einem Websennest, hernach laß einen Viertel Krebsbutter zergehen, streiche ihn ganz über den Flecken, säe gewürfelt geschnittene Krebschweifeln, rädle es mit dem Krapfenradel ab, rolle es zusammen, daß sie aber nicht zu dick werden, laß es noch ein wenig gehen, gib Glied hoch Rahm in eine weite Rein, und wenn es siedet, so lege sie schön ordentlich hinein, bestreiche es in der Höhle mit Krebsbutter, und decke es zu, oder gib ein Blättel mit Gluth darauf.

Krebsenstrudel.

Thue auf ein Bret nicht gar ein Schafferl Mundmehl, salze es, schlage ein ganzes Ey daran, mache den Teig mit einem laulichen Wasser ganz weich, daß du ihn ziehen kannst, an, arbeite ihn recht fein, bis er Blattern bekommt, ab, decke hernach einen warmen Weidling darauf, laß ihn rasten, bis die Fülle fertig ist. Die Fülle dazu mache also: schneide Krebschweifeln und Scheren klein mit dem Schneidmesser, mache ein halb Pfund Krebsbutter im Weidling ab, rühre um 2 Kreuzer sammt der Rinde in Milch geweichte Semmel, alsdann 5 ganze Eyer, jedes gut verrührt, salze es, ein Seitel guten sauern Rahm, und zuletzt die klein geschnittenen Krebschweifeln darein, rühre alles unter einander, bestreue ein Tuch mit Mehl, lege den Teig darauf, walke ihn aus, alsdann ziehe ihn, daß er aber nicht zerreiße, so dünne als seyn kann, strei-

che die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, hernach eine blecherne Schüssel und Reif mit Krebsbutter geschnieret, lege ihn rund darein, mache einen Reif herum, schütte siedende Milch und ein wenig Krebsbutter darauf, gib unten und oben Gluth, backe ihn langsam, wenn der Strudel trocken ist, so schütte ein wenig Milch darauf, daß er saftig bleibt.

Mandellstrudel.

Den Teig mache wie zum Milchrahmstrudel, die Fülle dazu mache also: treibe eines Ey groß Schmalz in dem Weidling pflaumig ab, rühre ein Viertig geschwellte und fein gestoßene Mandeln recht pflaumig, drey ganze Eyer und drey Dötter, jedes gut verrührt, ein Viertig fein gestoßenen Zucker, ein wenig fein geschnittene Limonienschäler, und ein halbes Seitel guten Rahm darunter, ziehe den Teig auf einem eingemehlten Tuch, so dünn als seyn kann, aus, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, lege den Strudel darein, schütte siedende Milch bis es dem Rand gleich ist, daran, gib unten und oben Gluth, backe ihn langsam, gieße immer ein wenig Milch darauf, damit er hoch aufgehet, und sich nicht anbrennet.

Hechtenknödel.

Einen gepuhten Hechten aufgemacht, löse das Fleisch von Gräten, schneide es mit dem Schneidmesser klein, häute es sauber ab; hernach mische fein geschnittene Limonienschäler, grüne Petersil, auf ein Pfund Hechten, um ein Kreuzer in Milch

geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, von drey Ehern ein Fingerlührtes, und drey frische Eyer darunter, schneide alles klein zusammen, salze es, gib ein wenig von allerley gestoßenen Gewürze dazu, rühre alles gut ab, mache große oder kleine Knödel, und siede sie eine viertel Stunde in gesalzenem Wasser, hernach gib sie in der Suppe, oder statt einem Fisch. Gibst du sie statt dem Fisch, so lege um die Schlüssel herum einen geselchten Hais oder Hechten.

Bugelhopf.

Es wird ein Viertig Butter pflaumig abgetrieben, und 8 Eyerdotter darein geschlagen, aber jedes wohl zerrührt, nimm ein Löffel Germ, treibe sie auch ein wenig ab, einen Vierting gefähtes Mehl, ein wenig Weinbeerl, etwelche ausgelöste Zimben, salze ihn, und gib ein wenig Zucker daran, schlage den Teig ab, hernach schmiere eine Kasteroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gib den Teig hinein, und laß ihn recht langsam gehen, und kühl backen.

Gute Krapfen.

Ein Pfund feines Mehl genommen, und es an ein warmes Ort gestellt, hernach ein Vierting Butter in ein Häferl gethan. Laß ihn kühl zergehen, sodann nimm ein halbes Seitel Obers, laß es laulich werden, darnach sähe das gewärmte Mehl, gib es in einen Weidling, salze es was recht ist, nachgehends nimm den laulichen Obers, schlage 12 Eyerdotter darein, drey Kochlöffel voll abgewässerte Germ, sprüde dieses alles unter einan-

der, seihe dieses durch ein Sieb in das Mehl, wenn dieses alles durchgesehen ist, so gib den zergangenen Butter darauf, alsdann mache diesen Teig an, und schlag ihn gut ab, damit er fein ist, hernach bestreue das Nudelbret mit Mehl, gib den Teig darauf, und gib acht, daß er eine feine Haut erhält, walke mit einem Nudelwalker solchen klein Finger dick aus, darnach steche ihn mit einem Krapfenstecher so groß als du ihn haben willst, aus, lege darauf etwas Eingefottenes, als Marillen oder Ribbisselsalsen, lege wieder einen ausgestochenen Teig darauf, stich es noch einmahl aus, und formire es schön rund, hernach nimm ein Tuch auf ein Bret, bestreue es mit Mehl, und lege die Krapfen schön ordentlich auf das gestaubte Tuch, hernach nimm ein Schmalz in eine gleich weite Rein, und laß es heiß werden, dann lege die Krapfen umgekehrt hinein, aber nicht gar zu viel, damit sie Platz haben, und decke es zu, wenn sie eine schöne Farbe haben, so kehre sie um, aber dieses Mahl decke sie nicht mehr zu, hernach nimm sie heraus, und lege sie auf ein Flußpapier.

Abgetriebenes Wespennest.

Ein Vierting Schmalz in einem Weidling recht pflaumig abgetrieben, schlage fünf ganze Eyer und drey Dotter, jedes gut verrühret, darein, rühre drey Löffel gewässerte Germ, drey Eßlöffel lauliche Milch nach und nach darein, salze es, nimm nicht gar 1 Pfund Mundmehl, schlage den Teig gut ab, lege ihn auf ein eingemehltes Bret heraus, walke ihn so dünn als seyn kann, aus, schmiere ihn mit Schmalz, hernach rädle zwey Finger breite Streifsel,

rädle sie mitten wieder von einander, bestreue sie mit Zwieben und Weinbeerl, rolle sie zusammen, schmiere eine Rein mit Schmalz, stelle sie hinein, laß es gut gehen, gib oben mehr als unten Gluth, backe es schön langsam, und bestreue es mit Zucker.

Reißschmarn.

Siede ein halb Pfund Reis nicht zu weich in einer Maß Milch, verrühre in drey Eyer groß, pflaumig abgetriebenes Schmalz, 8 ganze Eyer, dann schütte den Reis, aber nicht mehr stark gerühret, hinein, schmiere eine Rein mit Schmalz, fülle den Reis darein, gib unten und oben Gluth, backe ihn, daß er nicht braun wird, alsdann zerstoße ihn, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

Gebackenes Heu.

Auf ein Bret nehme ein halbes Schöffel Mundmehl, salze es, schlage vier ganze Eyer in Mehl ab, lege einer Nuß groß Butter daran, mache dazu Teig mit wenig Milch so an, daß er nicht zu fest wird, arbeite ihn fein ab, bis er Blattern bekommt, hernach treibe ihn mit der Hand in die Länge, und schneide 6 gleiche Stückel davon, und walke sie nicht gar zu dünn aus, mehlbe die Flecken gut ein, schneide geschnittene Nudeln, laß in der Pfanne ein Schmalz heiß werden, backe es semmelfarb heraus, schmiere eine blecherne Schüssel und Reis mit Butter, richte die gebackenen Nudeln darauf schön hoch, sprüde in einem Hasen 3 ganze Eyer mit einem Seitel Obers gut ab, schütte es in die Mitte hinein, lege Zucker und Zimmet darauf,

machte den Reif herum, decke sie mit einer Schlüssel zu, laß es auf der Gluth durch und durch warm werden.

Germküpfel.

Es wird 12 Loth gut und schön abgewässerter Butter, 2 ganze Eyer, und 4 Dötter, 2 Löffel voll Germ, dann ein Seitel Rahm genommen, mache den Teig, wie den Buttermteig mit zehn Loth Mehl, walke ihn schön dünn aus, mache dreyeckige Fleckel daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es aufs Papier, laß gehen, schlag Eyer klar ab, bestreiche sie, streue groben Zucker darauf, und backe sie schön kühl.

Zimmetnudeln.

Einen Viertling Butter oder Schmalz in einem Weidling pflaumig abgetrieben, verrühre 5 ganze Eyer und 5 Dötter darein, gieße ein halbes Seitel laulichen Rahm, und 4 Löffel gewässerte Germ nach und nach daran, säe ein Pfund Mundmehl darein, schlage den Teig ab, alsdann nimm ihn auf ein eingemehltes Bret heraus, walke ihn Finger dick aus, steche ihn mit dem Biskotenmodel aus, mische einen halben Viertling gesiebten Zucker, und ein Loth gesiebten Zimmet unter einander, schmiere eine große Rein oder ein großes Tortenblättel sammt dem Reif mit Schmalz, lege den Boden vor der Rein mit den Nudeln voll an, und überstreue sie mit dem gemischten Zucker und Zimmet, dan wieder eine Lage Nudeln, bestreue sie abermahl und so fort gemacht, auf die Höhe aber muß Zuc

fer und Zimmet kommen, daß sie unten schöne Rammel haben, und richte sie an.

Germnudeln.

Nimm fünf Viertig Mehl, ein großes Seitel Rahm, drey Löffel gewässerte Germ, brenne einen halben Viertig zerlassenen Butter darüber, salze es, gib drey ganze Eyer und drey Dötter dazu, schlage den Teig ab, alsdenn steche sie mit dem Krapfenstecher aus, laß sie gehen, nimm in eine Rein gliedhoch süße Milch, lege sie hinein, und siede sie, laß einen halben Vierting Butter im Reindel zergehen, brenne ihn darüber, gib unten und oben Gluth, laß es dünsten, hernach richte sie an.

Ausgedünste Toppennudeln.

In einem Weidling ein Ey groß Schmalz abgetrieben, rühre um drey Kreuzer Toppfen, 6 oder 7 Eyerdotter, jedes gut verrührt, und Salz hinein, nimm so viel Mehl, daß der Teig nicht zu fest und nicht zu weich wird, dieses wohl unter einander gemischt, hernach thue den Teig auf das Bret heraus, mache ihn an, arbeite ihn mit der Hand zu einem Strigel aus, drucke ihn mit der Hand ein wenig breit, schneide zwey Finger breite Nudeln davon, schmiere eine Rein mit Schmalz oder Butter, thue Milchrahm darein, stelle die Nudeln auf den Schnitt, schmiere oben wieder Milchrahm darauf, gib unten und oben Gluth, dünste sie langsam aus.

Topfennudeln.

Fünf Loth Butter pflaumig abgetrieben, rühre zwey ganze Eyer und zwey Dötter, jedes gut verrühret, 5 Löffel voll Milchrahm, einen guten Löffel voll gewässerte Germ, um einen halben Kreuzer Topfen hinein, nimm ein halb Pfund Mehl, salze es, und schlage den Teig wohl ab, mache ihn auf einem Brete wie die Germnudeln an, in der Mitte schneide ihn nach Quer ein, ein Reim mit Butter geschmiert, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege die Nudeln aber eng zusammen hinein, laß sie gehen, gieß ein zerlassenes Schmalz darüber, gib oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Topfennudeln auf eine andere Art.

Mache Fritada'steckeln, zerdrücke den Topfen mit einem Löffel, treibe ein Stück Butter, rühre den Topfen eine gute Zeit darin, hernach mische drey Dötter und drey ganze Eyer, ein wenig geweihte Semmelschmollen, und Weinbeerl darunter, streiche es auf die Steckel, rolle sie zusammen, thue auf eine Schlüssel Butter und sauern Rahm, lege sie darauf, gib unten und oben Gluth, und backe es.

Gebäckene Griesnudeln.

Laß eines Ey groß Schmalz im Reindel recht heiß werden, ein halbes Seitel Gries daran, röste es gelblich: wenn es gelb ist, so schütte eine halbe Maß siedende Milch daran, siede es recht dick, laß es hernach im Weidling auskühlen, rühre es aber recht gut, daß er nicht knoprig wird: wenn

es kalt ist, so schlage 4 Eyer und 4 Dötter daran, jedes gut verrühret, alsdenn rühre drey Kochlöffel voll gute Germ und Mehl darein, salze es, tunke den Finger im Mehl ein, tupse auf den Teig, wenn er sich nicht mehr anhänget, so ist es Mehl genug, schlage es mit dem Löffel glatt ab, nimm es auf ein eingemehltes Bret heraus, treibe ihn mit der Hand in die Länge, schneide Finger breite Nudeln, lege ein Tuch auf ein warmes Bret, mehlbe es recht gut ein, lege die Nudeln auf den Schnitt darauf, stelle es auf ein warmes Ort, decke sie mit dem Tuch zu, laß sie nicht gar zu viel gehen; hernach mache mit dem Messer nach der Länge einen Schnitt darein, backe sie langsam aus dem heißen Schmalz, richte sie auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker.

Spießkrapsen.

Es wird ein viertel Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, 4 oder 5 Eyerdötter, ein viertel Pfund Zucker, Limonienschäler und Gewürz genommen, mache den Teig, walke ihn aus, schneide viereckige Blättel daraus, schmiere den Spieß mit Butter, lege den Teig darauf, überwinde ihn mit Spagat, brate sie, wenn sie braun sind, so löse den Spagat ab, bestreiche sie mit Eis und Pistazi, brate sie wieder so lang, bis das Eis hart ist, ziehe sie ab, so sind sie fertig.

Rohrprügelkrapsen.

Nimm ein Maß Rahm in einen Hasen, 5 ganze Eyer, 5 Dötter, 2 Pfund Mehl, laß drey viertel Pfund Butter zergehen, gieß ihn darein,

allerhand Gewürz und Limonienschäler, drey viertel Pfund gestifelte Mandel, gut untereinander gerührt, überwinde den Prügel mit Spagat, schmiere ihn mit Butter, brate ihn beym Feuer, gieß ihn auf, und brate ihn, bis er schön braun ist, gieß ihn auf und brate ihn wieder braun, und so fort, bis der Teig gar ist, wenn der Krapfen schön braun ist, so bestreiche ihn mit schön dicht gerührten Eis, und mit Pistazi, brate ihn beym Feuer, bis er aufgegangen ist, schneide ihn oben und unten ab, ziehe den Spagat heraus, und ziehe den Krapfen ab, er ist fertig.

Butternudeln.

Auf ein Bret ein und ein halbes viertel Pfund Mundmehl, zwey Eyerbötter, zwey mittlere Löffel voll abgewässerte Germ und um einen Kreuzer Rahm genommen, salze es, mache den Teig in der Feste, daß man ihn ausmachen kann: hernach walke ihn Messerrücken dick aus, laß in einem Reindel ein viertel Pfund Butter zergehen, und streiche ihn auf den Flecken, radle fingerlange Fleckel, rolle sie wie ein Wespennest zusammen, nimm eine blecherne Schlüssel mit Butter, stelle die Nudeln darein, mache den Reim herum, schmiere ihn auch mit Butter, laß sie gehen, siede um einen Kreuzer Rahm, mache in die Nudeln in die Mitte mit einem Kochlöffelstiel ein Loch, gieß den Rahm darein, backe sie eine viertel Stunde in einer nicht gar zu stark geheizten Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Süße Waffekrapfen.

Es werden in einem Weidling ein Loth fein gestoßene Mandeln genommen, ein ganzes Ey und vier Dötter dareingeschlagen, rühre es gut ab, nimm Zucker, süßen Rahm, ein Stück zergangenen Butter, treibe alles untereinander gut ab, und schönes Mundmehl darein gethan, mache einen Teig, wie zu einer Strauben, laß das Eisen heiß werden, beschmiere es mit Butter, und backe sie schön. Man kann sie krumm machen, so sind sie fertig.

Germkrapfen.

Nimm ein Pfund gewärmtes Mehl, in einen Weidling zwölf Eyerdötter, ein halbes Seitel Rahm, drey Löffel voll Germ, acht Loth zerlassene Butter, salze es, und mache den Teig; mache es aus, man kann es auch mit Marillensalsen füllen, oder mit was man will; laß allgemach gehen, und backe es das erste Mahl, decke es mit einem hölzernen Teller zu, so ist es fertig.

Prügelskrapfen.

Dazu wird genommen zehn Eyer schwer Zucker, zehn Eyer schwer Mehl in einem Weidling, schlag sechs Eyer darein, dann nehme auch sechs Eyer schwer Butter, diesen laulich gemacht, rühre den Teig wohl ab, nimm Gewürz, Limonie, Pomeranzenschalen, schneide dieses alles schön fein, nimm auf die Lezt etwas guten Wein, überwinde den Prügel mit Spagat über und über, leg ihn zum Feuer, daß er heiß wird, und man es mit der Hand nicht erleiden kann, gieß ihn auf, brate ihn

schön braun, gieß ihn wieder auf, und so weiter, von dem Wein aber, gibt man nur so viel, daß er schön fließt, wenn der Teig gar ist, brate ihn schön braun, alsdann schlag einen Schnee, und bestreiche ihn über und über, bestreue ihn mit geriebenem Chokolade, und wenn er fertig ist, so ziehe ihn ab.

Waffenkrapsen.

Eine halbe Maß Milch in ein Häserl, zwey ganze Eyer und sieben Dotter, ein Pfund Butter und zwey Löffel voll Germ genommen, sprüde es ab, nimm in ein Häserl ein Pfund Mehl, mache den Teig an, laß ihn gehen, schmiere das Eisen ein, laß heiß werden, backe sie schön, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Spritzkrapsen.

Ein großes Seitel Wasser in einen Weidling gethan, und fünf Loth Schmalz darein gelegt, lasse es aufsieden, thue auf ein halbes Seitel ein halb Pfund Mehl darein, und trockne den Teig auf dem Feuer, salze ihn, leg neun Eyer in lauliches Wasser, und schlag eines um das andere unter den Teig. So oft du ein Ey hineinschlägst, so zerrühre es recht, und daß der Teig allezeit laulich bleibt; backe sie schön kühl aus, und belege sie allezeit, sie sind so gestaltig fertig.

Das gewogene Wespennest.

Es werden zwölf Loth Schmalz genommen, solches gut pflaumig abgerührt, thu nach und nach zwölf Eyerdotter darein, so oft aber ein Dotter

hinein geschlagen wird, muß solcher recht zerrühret werden, fünf Löffel voll Germ, und acht Löffel voll süßen Rahm, und vier und zwanzig Loth Mundmehl, salze es, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen, wenn er gegangen ist, thu ihn auf das Bret, walke ihn aus, schneide ihn vier Finger breit, fülle ihn mit Weinbeerl und Ziweben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Kugelhopfbeck mit Speck oder Schmalz, und leg sie hinein, laß gehen, dann backe es, so ist es fertig.

Topfennudeln trocken gebacken.

Man wäge ein viertel Pfund Schmalz ab, und nimm zwey Hand voll Topfen, drey ganze Eyer, fünf Dötter, zwey Löffel voll kalte Milch, für einem Kreuzer Germ, und zwanzig Loth Mehl laulich darunter, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, laß ihn ein wenig gehen, schmiere eine Reih mit Schmalz, so oft eine Lag Nudeln, so oft auch eine Lag Semmelbrösel, aber oben mehr Gluth als unten gegeben.

Ein gesottenen Pudding mit Weinschatoo.

Es wird um drey Kreuzer Mundsemmel genommen, die Rinde davon weggerieben, die Semmel schön klein gewürfelt geschnitten, und feuchtet sie mit ein wenig süßen Rahm an. Ferners nimmt man ein viertel Pfund Weinbeerl, pußt sie sauber, nimmt ein viertel Pfund Ziweben, löset die Kerne heraus, und schneidet sie länglich. Weiters wird ein viertel Pfund Butter genommen, ihn abgetrieben, darein drey Dötter und drey ganze Eyer verrührt, vermischt sodann die Semmel, die Wein-

beerl und Ziweben, in das Gerührte, bindet es in ein Tuch, und läßt es im Wasser eine ganze Stunde sieden. Dieses ist der Pudding. Der Weinschatoo wird so darüber gemacht. Man nimmt zwölf Dötter in einem Hasen, darüber schüttet man ein großes kaltes Seitel Wein, thut einige ganze Limonienschäler, auch ganzen, ungestoßenen Zimmet, welchen man nachher wieder heraus nimmt, dazu, zuckert ihn was nöthig ist, und stellt diesen Wein mit den Döttern eine viertel Stund vor dem Anrichten zu einem Kohlfeuer, und sprüdelst immer bis er siedet. Jetzt erst nimmt man den Pudding auf eine Schüssel, bestecket ihn mit langgeschnittenen Mandeln und Pistazi, und hernach richtet man den Weinschatoo darüber, und gibt es auf die Tafel.

Rüttelknödel.

Man schäle die Rüttel, Koche sie in Wasser bis sie weich werden, alsdenn verrühre man sie, thue nach Gutdünken fein Mehl, Rosinen, Zucker und Zimmet darunter, rühre es mit Eiern in der rechten Dicke an, mache Knödel daraus, und backe sie in Schmalz. Endlich mache man eine süße Brühe darüber mit großen und kleinen Rosinen, Zucker, Zimmet und Wein, und lasse die Knödel eine kleine Weile darin aufkochen.

Apfelfknödel.

Man schäle säuerliche Äpfel, hacke sie klein und röste sie ein wenig in Schmalz, stoße eine Anzahl geschälte Mandeln, und feuchre sie, aber nicht viel, mit süßen Rahm an, mische unter dieses alles genugsames Semmelmehl und rühre es mit Eiern

in der rechten Dicke an. Man thue auch kleine Rosinen, Zimmet und Zucker darein, mache runde kleine Knöbel, lehre sie gut in fein Mehl um und backe sie in Schmalz. Es gehört eine süße Soße dazu, die man, wie bey Quittknödeln, machen kann.

Birnenknödeln.

Man nimmt gute Birnen, die weder hart noch mehlig sind, schält sie, thut das Kernhaus weg und hakt sie ganz klein, thut sie in eine Schüssel und eben so viel kleingestosene Mandeln, thut geriebene, in heißer Butter geröstete und wieder ausgekühlte Semmelbrösel nebst etwas Zucker und Eiern hinzu, dieß alles gut untereinander gerührt, kleine runde Knöbel gemacht, sie in geriebene Semmelbrösel gewälzt, an die heiße Butter gethan und gebacken.

Gebackene Erdäpfelknödel.

Kochet die Erdäpfel, schälet sie, lasset sie kalt werden, und reibt sie. Man schneidet dann eine gute Semmel in Würfeln, röstet diese in vieler Butter braun, mischet die Erdäpfel nebst 6 ganzen Eiern, etwas Rahm und gehörigen Salz, wohl untereinander; dann werden Knöbel daraus formirt, welche mit geriebener Semmel bestreut, und in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne auf beyden Seiten gebacken werden.

Mehlspeise von Aepfeln.

Schälet nach Proportion Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben, und marginirt sie mit Zucker, Zimmet und Zitronenschalen ein. Streichet unter