

druck Lemoniesaft daran, auch Lemonie-
Schällerl und Gewürzt dazu, gieß Sa-
fran dazu und gieße es über die gebähte
Semmel.

Zweiter Absatz.

Von unterschiedlichen Mehl-Speisen.

N 51. Mackeroni-Nudeln.

Erstlich mache halben Theil geschnittene
und halben Theil gerädlete Nudeln,
diese in Salz-Wasser übersotten, und
mit frischem Wasser abgekühlet, hernach
recht gesalzen, das Wasser wegeseigt.
Bereite unterdessen geselchten Hausen,
übersotten und kleingeschnitten, wie auch
ausgelöste Krebs-Schweiffeln, solche zer-
schnitten, geriebenen Parmasan-Käß;
nimm einen zerschmolzenen Krebs-But-
ter, auch guten Milchreim, rühre es un-
ter einander ab; bestreiche alsdann eine
Pfanne oder Kasterol mit Butter, be-
streue es mit Semmel-Bröseln, richte
von übersottenen Nudeln eine Lag, her-
nach nimm geriebenen Käß, zerschnitte-
nen Hausen, Semmel-Bröseln, item
ein wenig Muscat-Bluh, Krebs-Schweif-
feln, die Nudeln überstreuet, alsdann
mit dem zerlassenen Krebs-Butter und
Milchreim wohl begossen, damit sie schön
saff-

saftig werden, alle Tag = weis also gemacht, bis alles in der Pfanne ist, hernach backe es im Back = Ofen, oder wie es beliebet.

N. 52. Mackeroni = Pasteten.

Nimm einen Kasterol, oder Gugelhopf = Model, diesen mit Schmalz bestrichen, mache einen guten mürben Zaig, treibe den Boden einen guten Messer = Rücken dick aus, richte den Zaig darein, mache die Ruel, und in allem, wie die vorge = meldte, bis der Kasterol voll ist, alsdann bestreiche mit Eyer den Zaig, allwo der Deckel darauf kommet, und mache den Deckel darüber, mit einem Austreib, gebacken wie die andern Pasteten. Wann solche an Fleischtagen gemacht wird, so nimmt man geselchte Schuncken, und geselchte Zungen, theils blätlet, theils klein geschnitten, giebe die Pasteten umgekehrt auf die Schüssel, den Austrieb unter sich.

N. 53. Schlick = Krapfen von Karpfen = Milch.

Bereite von dem Karpfen die Milch, die Därme kommen weg, die Milch wird klein zusammen geschnitten, hernach in Butter und Semmel = Bröseln gedünst, wie auch grünen Petersil, damit sie schön weiß wird, nimm auch Milchreim, ein wenig Muscat = Blüh, gesalzen und lasse es austühlen, mache unterdessen den Zaig
mit

mit Eyern, und halben Theil frischen Wasser schön dünn ausgetrieben, und kleine Schlick-Krapfen gemacht, hernach abgesotten in Petersil Wasser, und abgeschmalzen zur Tafel geben; sie seynd so gut, als wann sie vom Fleisch gemacht wären.

N. 54. Schlick-Krapfen von Hausen.

Erstlich wird der Hausen zu kleinen Stücken zerschnitten, alsdann in Butter in einer Reim gedünst, unten und oben Blut gemacht, hernach schneide solchen schön klein zu einem Gehäck, auch ein wenig Capri darunter, dünste es wieder in Butter, klein geschnitten, grünen Petersil, gewürzt, und ein wenig Milchreim, Salz, geriebene Semmel-Brösel, mache es in der rechten Dicke an, alsdann mache die Schlick-Krapfen auf die vorige Art, mit klein geriebenen und gerösteten Semmel-Bröseln abgeschmalzen auf die Tafel geben.

N. 55. Krebs-Strudel.

Nimm für 15 Personen 8 Eyer, von 4 Eyern nur die Kläre, rühre es mit warmen Wasser ab, nimm gutes Mund-Mehl, salze, und mache den Taig nicht fest an, schlage solchen wohl ab, und lasse ihn in einem warmen Ort rasten, mache die Füll, treibe Krebs-Butter ab,

1 1/2 Pfund, schlage vierzig Eyer darein eines nach dem andern, mache ein Eingerrührtes von sieben Ethern, mit Krebs-Butter, süßer Milch, grünen Petersil, nimm von Fischen das Breite, stosse es klein, auch das geweichte Brod und das Eingerrührte darunter, rühre es in den vorhin abgetriebenen Krebs-Butter, so viel man meynet, daß Füll genug ist. Man kann auch ein wenig trockenen gereiterten Dopfen darunter nehmen, gesalzen, gewürzt, Milchreim, und Krebs-Schweiffel; wann der Taig schön dünn ausgezogen, die Füll darauf gestrichen, zusammengerollt, in eine bestrichene Pfanne gethan, eine Stund vor dem Tisch giesse siedende Milch darauf, in Back-Ofen gebacken. Man kann auch Weinbeer darzu nehmen; es können auch ohne Fisch-Breit diese Strudel gemacht werden.

N. 56. Milchreim = Strudel.

Der Taig wird gemacht, wie der vorige, allein man streichet auf die Flecken Milchreim, mit einem linden Eingerrührten vermischet, mit Semmel-Bröseln bestreuet, und mit Butter betrafft, gebacken, wie die vorigen mit der Milch.

N. 57. Krebs = Strudel, oder Würstel.

Man backet in dem Kasterol die gewöhnliche Eyer-Flecken, wann sie auskühlt

Fühlt seyn, macht man viele Flecken aus einer, daß die Würstel Fingerslang werden; mache die vorbemeldte Krebsfüll, streiche es darauf, rolle es zusammen, und lege es in einen bestrichenen Kasterol; eine halbe Stund vor dem Tisch giesse ein süß Obers darüber, unten und oben Glut gemacht, schön gebacken, giebs auf die Tafel. Man kann es auch mit basschirten Maurachen zieren herum nach Belieben.

N. 58. Dopsen = Strudel.

Man kann einen mürben oder ausgezogenen Teig machen, wie es die Zeit zulasset; die Füll wird gemacht mit Butter, oder Schmalz abgetrieben, schlage ganze Eyer darein, darnach man viel machen muß, nimm geweichtes Brod, klein geriebenen Dopsen, der schon drücken ist, Milchreim, Salz, Weinbeer, auf die Art gemacht, wie die Milchreim-Strudel.

N. 59. Französische Strudeln.

Diese werden gemacht wie die Krebswürstel, allein ganze Flecken und siedende Milch. Man kann auch eine Füll machen, wie zu dem kalbernen Brustel, die andere ist aber besser.

N. 60. Kräuter-Strudel.

Der Zaig wird gemacht, wie bey denen Krebs-Strudeln, die auf ein Tuch gemächlich ausgezogen; die Füll wird gemacht mit überbrenntem Spenat, hernach klein gehackt andere Kräuter, wie zu der Kräuter-Suppen, in dem Butter geröst, auch den Spenat lasse austühlen, nimm geweichtes Brod, 30 Eyer, Milchreim, Salz und Gewürz, auf den ausgezogenen Zaig gestrichen, bestreuet mit Semmel-Bröseln und Weinbeeren, eine halbe Stund im Wasser gesotten, man muß aber solche nicht dick machen, daß sie gut ausgesotten werden, angebricht, und mit Semmel-Bröseln abgeschmalzen.

N. 61. Schlick-Krapfen.

Der Zaig wird gemacht mit Ehern und halben Theil Wasser, schön dünn ausgetrieben; die Füll wird gemacht, wie die vorige, allein etwas dicker, sie werden auch abgeschmalzen, wie die Kräuter-Strudeln.

N. 62. Krebs-Bäckerl in Fast-Tagen.

Für zwölf Krebs-Becherl nimm drey Viertling Krebs-Butter, treibe solche schön pflaumig ab, 6 Eyer darein, eines nach den andern, nimm um 6 kr. geschälte
und

und geweichte Semmel, 4 Eyer, einen
 Löffel voll Milchreim, mache ein Eingez
 rührtes, stosse es unter das Brod, in
 das vorbemeldte auch Krebs Schweiffeln
 gerührt, Milchreim, Muscat-Bluh, Salz,
 nimm ein flaches Torten-Blech, mache
 einen mürben Zaig, Messer-Rucken dick
 ausgetrieben, die Krebs-Becherl bestrich
 en, darauf geschlagen, mache die Füll
 mit überbrennter Hechten-Leber, Kar
 pfen-Zungen, gesottenen Spargel-Köpfel,
 grüne Erbsen, Nacherl, Schwammerl,
 Krebs-Schweiffel: dieses in frischem But
 ter gedünst, gewürzt, Milchreim und
 Salz, auskühlen lassen, nimm von dem
 Abgetriebenen in die Becherl, lasse in
 der Mitte einen Platz, damit die Füll
 hineinkommen kann, oben auf wieder mit
 dem Abgetriebenen bestrichen, backe es
 in Ofen oder Torten-Pfann eine Stund
 gieb es an statt des Suppen-Brods, o
 der für eine Speis. An Fleisch-Tagen
 nimm an statt des Fisch Priesel Ochsen
 Kaim, und was beliebt, grüne Erbsen,
 oder Kauli.

N 63. Krebs-Pasteten an Fast-Tagen.

Das Fleisch wird gemacht, wie bey des
 nen Krebs-Becherln, allein mehrere Krebs
 Schweiffeln werden genommen. Man
 kanns machen in einem bestrichenen Ka
 sterol, oder auf eine Schüssel-Pasteten

formiren, im backen muß es etlichmal mit Krebs-Butter bestrichen werden; ist die Schüssel groß, so nimmt man mehrere Krebs-Butter, Eyer, SINGERÜHRTES, geweichtes Brod; die Füll wird gemacht, wie zu denen Krebs-Becherln, man kann auch überbrennte Eiterl, ausgelöste Hühnlein, und Lämmer-Fleisch nehmen, in Fast-Tagen aber übersottenen Hechten, Karpfen-Milch, kleine Knödel, die Pa-steten formirt vorhero von dem Faich, hernach die Füll darüber, wieder das Faich zum Deckel, eine gute Stund gebacken.

N. 64. Milchreim-Nocken mit Krebs-Schweiffeln.

Mache den Zaig, halben Theil Eyer, und halben Theil Milchreim, aber nicht gar zu best, auch geschnittene Krebs-Schweiffeln, lege solche in eine siedende Milch, wann sie gesotten seynd, nimm sie auf eine Schüssel, oder Reim, eine Tag Nocken, Krebs-Schweiffeln, Zimet, Zucker, und Milchreim, mach unten und oben Blut, daß sie schön reimlet werden.

N. 65. Milchreim Nocken anderer Art.

Der Zaig wird gemacht wie der vorige, die Krebs-Schweiffel ausgelassen, in Erb-

Erbsen-Brüh gesotten, und mit Schmalz oder Butter und Semmel-Bröseln abgeschmalzen. Man kanns auch in einer guten Kind-Suppen einmachen, auf den Tisch geben, wie es beliebig ist.

N. 66. Abgetriebene Nocken in der Milch.

Für zehn Personen nimm ein halb Pfund Schmalz, dieses schön pfläumig abgetrieben, 10 Eyer eines nach dem andern darein gerührt, so viel Mehl vonnöthen ist, daß sie nicht fest werden, in die siedende Milch eingemacht, wann sie gesotten seynd, herausgenommen, in eine bestrichene Pfann, oder Reim, die Milch gesalzen, unten und oben Blut.

N. 67. Grieß-Knödel.

Nimm ein Pfund Schmalz für 20 Personen, dieses abgetrieben, 14 Eyer darauf gerührt, ein wenig Mehl, das andere Grieß, salze den Zaig, und angemacht eine Stund vor dem Tisch, in Petersil-Wasser eingemacht, und wohl gemacht auffieden lassen.

N. 68. Semmel-Knödel.

Diese werden gemacht wie die Grieß-Knödel, allein man nimmt lauter geriebene Semmel-Brösel, so viel, damit sie sich zusammen halten, hernach in der Erbsen-Brüh sieden lassen.

N. 69. Semmel = Knödel anderer Art.

Treibe ein Pfund Butter ab, für 20 Personen, 15 Eyer darein gerührt, nimm klein geschnitten = gewürfeltes Brod, mit Milchreim angefeucht, grünen Petersil in den abgetriebenen Butter, Mehl, Salz, und nicht gar zu fest angemacht, siede es wie die vorigen.

N. 70. Speck = Knödel in Fast = Tagen.

Diese werden gemacht, wie die vorige, allein man nimmt geselchten übersottenern Hausen, gewürfelt geschnitten, unter den Taig vermischt; wann man es auf eine Rund = Tafel giebt, lege geselchten abgeschmalzenen Hausen herum, an statt des geselchten Fleisch, lasse es eine halbe Stund fieden zugedecket, so gehen sie schön auf.

N. 71. Sechten = Knödel.

Nimm ausgelösten Sechten, klein geschnitten, oder gestossen, mache ein Eingührtes von Eyer und Milchreim, treibe einen frischen Butter ab, 2. oder 3. Eyer darein gerührt, geweichtes Brod, Milchreim, Muscat = Blüh, Salz, und den Taig nicht gar zu fest angemacht, gesotten, oder gebacken. Man kann auch Würsteln von diesem Taig machen nach Belieben.

N. 72. Mandel = Knödel.

Mische klein = gestoffene Mandeln, in Milch geweichte Semmel, treib einen frischen Butter ab, 3. oder 4 Eyer dar = ein gerührt, mische das andere auch dar = unter, Zucker, wann beliebet, Milchreim, Salz und röflet gebacken. Man kann auch eine süsse Brüh darüber machen.

N. 73. Krebs Knödel.

Nimm guten Krebs = Butter, treibe solchen fläumig ab, 3 oder 4 Eyer dar = ein gerührt, darnach man viel machet, bereite geriebene Eyer = Küpfel = Brösel in Butter geröst, auch darein klein geschnit = tene Krebs = Schweiffeln, Petersil, Milch = reim, Muscat = Blüh, Salz, geweichtes Brod, den Saig angemacht: man kanns backen oder sieden.

N. 74. Knödel von Kalbs = Brüsel.

Nimm überbrennte Brüsel, klein ge = hakt, ein wenig Ochsen = Mark, reibe frischen Butter ab, mache es auf die Art, wie die Krebs = Knödel.

N. 75. Aepfel = Knödel.

Hacke geschälte Maschanzger = Aepfel, schön klein, in Butter geröst, auch so viel geröste Eyer = Küpfel = Brösel, Zu = cker, Zimmet, Muscat = Blüh, den Saig mit Eyern angemacht, und gebacken: wann

wann es beliebet, eine süſſe Brüß dar
über gemacht.

N. 76. Spargel, Knödel.

Nimm überbrennten Spargel, ſchneide die Spizel nicht gar zu klein, nimm überbrennte Brüßel, hache es klein, treibe frischen Butter ab, etliche Eyer daz ein, im Milch geweichte Semmel klein gehackt, darunter auch das andere, gut gewürzt, Milchreim, kleine Knödel gemacht, und gesotten.

N. 77. Hechten-Literl.

Bereite einen ausgelöſten Hechten, klein gehackt, mache von 2 Ehern und wenig Milch ein Singerührtes, treibe frischen Butter ab, 4 oder 5 Eyer, im Milch geweichte Semmel, das Gehackte daz ein, gewürzt, Milchreim, grünen Petersil, in ein bestrichenes Reindl, unten und oben Blut gemacht: wann es geba- cken ist, gieb es an statt des Suppen- Brod, eine gestoffene oder Gehack-Suppen darunter.

N. 78. Krebs-Literl.

Dieses wird gemacht, wie das vorige, nimm klein gehackte Krebs-Schweiffeln, und Krebs-Butter, abgetrieben an statt des frischen Butters, auch von Fleisch- Breit darunter genommen, gemacht wie das vordemelte.

N. 79. Hechten-Strudel.

Mache einen ausgezogenen Zaig, wie zu denen Milchreim-Strudeln, nimm einen in Salz-Wasser übersottenen Hechten, die Graten ausgelöst, gezupft wie Erbsen groß, dünste solche in Butter und Petersil, gewürzt, wann der Zaig ausgezogen ist, mit Milchreim überstrichen, den gedünsten Hechten auch darüber, und in Butter geröste Semmel-Brösel, rolle es zusammen, und mache es auf die Art, wie die Krebs-Strudel.

N. 80. Mandel-Strudel,

Der Zaig wird gemacht, wie der vorige, diesen ausgezogen, und mit Butter betropft mache die Füll, ein Viertel klein gestossene Mandeln, ein Viertel Zucker, 6 Eyer, 9 Dotter, eine halbe Stunde gerühret, streiche die Füll darüber, mache es wie die vorige, unten und oben Blut, giesse die siedende Milch darüber, eine halbe Stund gebacken, und zur Tafel geben.

N. 81. Hechten-Wandel.

Mache einen guten mürben Zaig, die Wandel bestrichen, nimm überbrennten Hechten, Krebs-Schweiffeln, gedünste grüne Erbsen, und Hechten-Leber, dieses in Butter gedünst, ein wenig Milchreim,

gewürzt, und gesalzen; fülle dieses in die Wandel, den Deckel darüber mit Eiern bestrichen, und drey Viertel Stund schön langsam gebacken.

N. 82. Krebs = Wandel.

Treibe einen Viertling Krebs-Butter ab, 1. Ey, 4. Dotter, 2. Löffel von Gerben, geschnittene Krebs-Schweiffeln, ein wenig Muscat-Bluh, ein halbes Seitel Milch, und ein halb Pfund schönes Mund-Mehl, gesalzen, mache den Zaig an, richte solchen in die bestrichene Wandel, fülle es halben Theil an, gehen lassen in einen warmen Ort, und gebacken.

N. 83. Milchreim = Wandel.

Treibe ein halbes Pfund frischen Butter ab, 18. Eyer, Dotter darein, einen nach dem andern, ein Seitel Milchreim, 4. Löffel voll Gerben, ein Pfund Mund-Mehl, Salz, die Wandel halben Theil angefüllt, gehen lassen, und gebacken.

N. 84. Biscoten = Wandel.

Treibe einen Viertling frischen Butter ab, 3 Eyer, 2 Dotter, nimm 1 Viertling gerieben, oder gestoffene Biscoten-Brösel, mit gutem Wein angefeucht, darein gerührt 6 Loth Zucker, 1 Loth Zimmt, 2 Loth Citronat, richte es in den
be

bestrichenen Wandel mehrer als halben Theil, schön langsam gebacken.

N. 85. Semmel = Wandel.

Nimm in ein Häserl ein halbes Pfund Zucker, 8 Eyer, und 8 Dotter, rühre es drey Viertel Stund, 8 Loth geschälte Semmel = Schmollen = Brösel, die gefäht seynd, von einem Lemoni Schäler klein geschnitten, 3 Loth länglicht geschnittene Pistazi, so lang gerühret, bis es untereinander kommet, schütte es in die bestrichene Wandel und langsam gebacken.

N. 86. March = Wandel.

Mache einen guten mürben Zaig, oder Butter = Zaig, die Wandel bestrichen, den Zaig Messer = Rucken dick ausgetrieben: die Füll wird also gemacht; nimm 1. Vierting gefähten Zucker, 3. Eyer, 3. Dotter, rühre es drey Viertel = Stund zulezt 3 Kr. March klein geschnitten, 1. Vierting klein = geschnittenen Citronat, so lang gerühret, bis es untereinander kommet, in die Wandel gefüllet, und langsam gebacken. Es kommt kein Deckel darüber.

N. 87. Reis = Wandel.

Der Zaig und die Wandel werden gemacht, wie die vorigen, die Füll aber mache also, siede den Reis in der Milch
recht

recht weich, stosse solchen klein, auch ge-
weichtes Brod, gestossene Mandeln; dies-
ses aber muß alles besonders gestossen
werden, allein auf die legt wird alles zu-
sammen gestossen, treibe Butter ab, dar-
nach man viel Wandel machen will; für
20. Personen 3 Viertel Butter, 5 Eyer
12 Dotter, ein halbes Pfund Mandeln,
1 Viertel Zucker, wann der Butter ab-
getrieben, die Eyer und Dotter eines
nach dem andern darein gerührt, hernach
das Gestossene, nimm gefähten Zucker,
Lemoni Schäler, Citronat, Weinberl,
ein wenig gesalzen, und eine halbe Stund
gerühret, in die Wandel gefüllt, eine
Stund langsam gebacken, hernach zur
Tafel geben.

N. 88. Gehäck-Wandel von Karpfen.

Schüppe die Karpfen, die schön groß
seynd, ziehe ihnen die Haut ab, löse das
Breit herunter, dünste es in Butter,
backe es klein, dünste auch die zu Stü-
cken zusammen gehackte abgelöste Kar-
pfen in Butter, eine gute Erbsen-Brüh
daran, und lasse es sieden, treibe es durch,
röste das vorkemelte Gehäck wieder in
Butter, grünen Petersil, und Semmel-
Bröseln; die durchgetriebene Suppen
nimmt auch darzu, ein wenig Capri,
Milchreim, Weinberl gewürzt, und ein
wenig Essig, daß es ein wenig ansäuerlet
wird,

wird, mache zu dem Boden einen mürben Teig, die Wandel mit Schmalz bestrichen, das Gehäck darein gericht, zu dem Deckel mache einen guten Butter-Teig, und schon langsam gebacken.

N. 89. Kleine Krauste Wandel.

Mache den Teig, wie die vorigen, bereite die Füll von übersottene Hechten, und ausgelösten Krebs-Schweiffeln, Austern, Karpfen-Milch, Karpfen-Zungen, Schwämmel; dieses in Butter gedünst, und in die Wandel gefüllt, mache einen Deckel darüber, nimm auch ein wenig Milchreim, gewürzt, daß die Füll schön saftig ist, und gebacken.

N. 90. Erbsen-Wandel.

Nimm ein halb Pfund durchgetriebene und weich gesottene Erbsen, lasse es auskühlen, treibe 10. Loth Schmalz oder Butter schön pfläumig ab, von 2 Lemoni die Schäler klein geschnitten, 8 Eyer-Dotter, 2 ganze Eyer, eines nach dem andern darein, 10 Loth Zucker, rühre auch die durchgetriebene Erbsen darunter, eine halbe Stund gerührt, und in die bestrichene Wandel geschüttet, ein wenig mehrer als halben Theil voll, und schon langsam gebacken.

N. 91.

N. 91. Butter = Wandel.

Erſtlich nimm ein Pfund friſchen oder geſalznen Butter, laſſe ſolchen zergerhen, nimm ein Pfund Mund-Mehl, 18. Eyer-Dotter, 6 Löffel-voll Gerben, ein Seitel lableter Milch, rühre es unter einander ab, mache mit dieſem den Zaig an, geſalzen, und ein wenig Weinberl, wann es beliebt, beſtreiche die Wandel, halben Theil angefüllt, in einem warmen Ort geben laſſen, und gebacken. Man kann auch Kugelhopfen von dieſem Zaig machen.

N. 92. Piſtazen = Wandel.

Nimm ein halb Pfund klein-gestoſſene Mandeln, ein halb Pfund gefähten Zucker, 2 Loth geſchält geſtoſſene Piſtazen, richte es in einen Weidling, 5 Eyer, 10 Dotter, eines nach dem andern darein gerührt, 3 Viertel Stund abgerührt. Man kann auch Spenat ſtoſſen, ausgebrucht, das Waſſer ſieden laſſen, bekommt man einen Topfen, durchgeſeihet, unter die Mandeln geſtoſſen, ſo werden ſie deſto grüner, Lemoni-Schäler klein geſchnitten, in die Wandel, oder Forten-Mödel geſchüttet, und langſam gebacken.

N. 93. Eyer = Fleck.

Für eine Perſon nimme 2 Eyer, dieſe werden gebacken und gemacht wie die
franz

französische Strudel. Flecken, ein wenig auskühlen lassen, und klein geschnitten, mache eine Zibeben-Suppen, oder wie beliebt, darüber, Zucker und gewürzt, Magerl und auffieden lassen.

N. 94. Semmel-Scheberl.

Schneide das Brod gewürfelt, mit Milch benest, für 15 Person 25 Eyer, dieses in das Brod gerühret, Salz und Milchreim dazu, giesse in die Rein Schmalz lasse es wohl heiß werden, mache es ein, und in Back-Ofen gebacken, man kann auch die Suppen darüber geben, mit Weinberl und Zibeben, wie es beliebig ist. Man kann es auch auf dem Rost gemacht backen, wie die Rudel-Pfänzel.

N. 95. Mehl-Schmarren.

Nimm ein Mund-Mehl, mache den Saig nicht zu weich mit kalter Milch an, bereite für 1 Person, wann solcher für ein Haupt-Speis gegeben wird, 2 Eyer darein gerühret, und in heißem Schmalz schön ausgedünst.

N. 96. Grief-Schmarren.

Dieser wird gemacht, wie der vorige, allein man nimmt halben Theil Eyer weniger, als zu den vorigen.

N. 97. Griesz-Schmarren anderer Art.

Die Milch lasset man in einer breiten Reim sieden, lege Schmalz oder Butter darein, mit Safran ein wenig gelb gemacht: wan die Milch siedet, rühret man den Griesz darein, nach und nach ausgedünst; er hat eine gute Stund zu dünsten, bis er reblet wird.

N. 98. Semmel-Schmarren.

Dieser wird auf die Art gemacht, wie die Semmel-Schöberln, allein der Milchreim wird ausgelassen; er wird geröst, wie der Mehl-Schmarren.

N. 99. Geschnittene Nudeln.

Nimm Mund-Mehl, mache einen Zaig an mit Eyern, schneide die Nudeln schön klein, wann er dünn ausgetrieben ist, siede es in Salz-Wasser, hernach abgekühlt mit frischem Wasser. Man kann abgeschmalzen geben, auch Nudel-Schöberln davon machen, oder in Schmalz rösten, wie es die Zeit zulasset.

N. 100. Gerädelte Nudeln.

Diese werden gemacht, wie die vorigen den Zaig dünn ausgetrieben, vierecket gerädelt, in Salz-Wasser übersotten, mit Semmel-Bröseln und Schmalz geröst, damit sie schön ramlet, zur Tafel geben werden.

N. 101.

N. 101. Gestuzte Nudel.

Mache den Zaig mit Eiern, lege ein Schmalz in die Milch, lasse es sieden, nimm es auch darunter, mache solchen schön best an, treibe ihn Messer-Ruckens dick aus, schneide die Nudeln drey mal grösser, als die andern geschnittene Nudeln, siede es in der Milch, kühle sie aus, schlage Eier darein, röste es im Schmalz, wie die andere geschnittene Nudeln.

N. 102. Schupf-Nudeln.

Mache den Zaig, wie zu denen gestuzten Nudeln, allein etwas bester, mache kleine Schupf-Nudeln, übersiede es in Wasser, röste es in Butter und Semmel-Bröseln, auch ein wenig Milchreim darein, daß sie schön ramlet werden.

N. 103. Geschnittene Nudeln abgetrieben

Mache ordinari geschnittene Nudeln, siede es in der Milch, es kann auch Wasser darunter genommen werden, lasse es wohl auskühlen, treibe Schmalz ab, ganze Eier darein gerühret. Wann die Nudeln recht kalt seynd, so rühre es darunter, in eine bestrichene Pfann geschüttet, in Back-Ofen schön langsam gebakten.

N. 104. Topfen = Nudeln.

Für 25 Personen treibe 1 Pfund Butter pfläumig ab, 6 Eyer und 6 Dotter darein gerühret, ein Seitel Milchreim, und eben so viel gute Gerben, Mundmehl und einen Topfen, der schön trocken ist, gesalzen und Milch daran, mache den Teig an nicht zu weich, walge solchen auf einer Tafel mit beeden Händen von einander, und schneide halben Finger lange Nudeln, richte es in eine bestrichene Pfann, lasse es in einem warmen Ort gehen, wann sie genug gangen seynd, so giesse zerlassenes Schmalz darüber, im Back = Ofen gebacken.

N. 105. Butter = Nudeln.

Setze ein gutes Mund = Mehl in ein warmes Ort, nimm in Häferl zerlassenes Schmalz, halben Theil ganze Eyer, und so viel Dotter, für 100. Personen 20. Eyer, und 20. Dotter, eine Maass gute Gerben, löbliche Milch, untereinander gerühret, den Teig angemacht, gesalzen und mache es wie die vorigen, allein man giesset, wann sie gangen seynd, zerlassenen Butter darüber, und im Back = Ofen gebacken, in einer gemachten Hiß.

N. 106. Gerben=Nudeln.

Der Zaig wird gemacht wie der vorige, mit ganzen Eiern, und so viel Dotter, anstatt des Schmalz frischen Butters genommen, und anstatt der Milch süßen Milchreim, gewässerte Gerben, den Zaig schön fest angemacht, gesalzen, mache die Nudeln auf einem Bret, das gemelbigt ist, lasse es in einem warmen Ort schon gehen, nimm eine breite Reim mit Milchreim und frischen Butter, lege die Nudeln darein, wohl zugedeckt, oben auf eine kleine Glut, daß der Dunst nicht ausgehet, man kann es auch im Back-Ofen backen, darnach man viel machen muß, aber zugedeckt.

N. 107. Bayerische Gerben=Nudeln.

Nimm 20. Krebsen in Salz=Wasser übersotten, löse es aus, mache aus den Schalen einen Krebs=Butter, hacke die Schweiffel klein, nimm ein halben Bier=ting klein gestoffene Mandeln, 1. Massel Mund=Mehl, ein halb Seitel süßen Milchreim, einen Koch=Löffel voll Krebs=Butter, lasse es warm werden, nimm 1 Ey, 1 Dotter, einen guten Löffel voll Gerben, rühre es untereinander ab, schütte es in das Mehl, mache den Zaig an, nimm halben Theil von denen Mandeln, und halben Theil von denen ge-

schnittenen Krebs-Schweiffeln, auch unter den Zaig, gesalzen, mache Daumengrosse Nudeln, lasse es auf ein Tuch in einem warmen Ort gehen, nimm eine breite Keim, mit süßen Obers, und Krebs-Butter, die andere gestossene Mandeln und Krebs-Schweiffel darein gericht, lasse es sieden, wann die Nudeln gangen sind, darein gelegt, unten und oben Blut gemacht, und röset gebacken, geschwind zur Tafel geben. Zu merken ist, daß alle diese aufgehende Gerben-Nudeln sollen auf die gewisse Zeit, wann der Tisch ist, gericht werden.

N. 108. Griß-Nudeln.

Nimm in ein Keim Milch, lasse es sieden, rühre Griß darein, lasse solches gemach dünsten, darnach man viel machen will, hernach lasse es völlig auskühlen, bereite ein halb Pfund Schmalz, treibe es in ein Weidling ab, 6 Eyer darein gerühret, auch ein wenig ungerösteten Griß, den auskühlten darunter, gesalzen, und mache Finger-grosse Nudeln, bereite in ein Keim, oder Brat-Pfann mit Milch und Schmalz, darinn lasse es auffieden, lege die Nudeln doppelt aufeinander, unten und oben Blut gemacht, eine halbe Stund gebacken. Man kann es auch im Back-Ofen backen.

cken, und geschwind zu dem Tisch geben, sie werden sonsten gern fest,

N. 109. Biscoten- Nudeln.

Nimm ein Pfund Butter, treibe es schön pfläumig ab, 8 Eyer, und 8 Dotter, eines nach dem andern darein, 12 Löffel voll guten Milchreim, 6 Löffel gewässerte Gerben, 2 Pfund Mehl, gesalzen, und mache den Teig schön glatt an, treibe solchen Finger-dick aus, drucke mit dem gehörigen Model die Form, lege es in eine bestrichene Pfann, lasse solchen in einem warmen Ort gehen, mit Butter bestrichen, und langsam gebacken. Man kann auch ein süßes Obers, und frischen Butter warmer darauf giessen.

N. 110. Welsche Nudeln.

Nimm ein Mund-Mehl, darnach du viel machen willst, zupfe einen Butter darein, nimm Milch und Eyer-Dotter, mache den Teig an, aber nicht gar zu best, mache Nudeln, wie die Kapauner-Nudeln, siede es in einer Milch, wann sie gesotten seynd, fasse es heraus=bestreiche eine Schüssel mit Butter, bestreue es mit Zucker und Zimmet, so oft eine Lag Nudeln, so oft wieder bestreuet, lege Butter darauf, süßen Milch-

reim unten und oben Glut, und schön gebacken.

N. III. Wepsen-Nest.

Treibe 12 Loth frischen Butter ab, 1 Ey, 3 Dotter darein, 2 Löffel Gerben, 7 Löffel Milch, ein halb Pfund Mund-Mehl, gesalzen, und schlage den Zaig schön glatt ab, nimm den Zaig auf ein gemelbigtes Radel-Brett, treibe solchen aus eines kleinen Fingers dick, nimm Klein-geschnittene Mandeln, Weinbeer, Zimmet, und Zucker, streue es über die Flecken, rädle drey Finger breite Flecken, in währendem Zusammenrollen bestreiche es mit Butter, setze es in eine bestrichene Pfann, lasse es in einem warmen Ort gehen, hernach wieder mit Butter bestrichen, backe es schön langsam, warme Milch darunter geschütt, gieß auf die Tafel.

N. III. Gefüllte Eyer.

Siede die Eyer hart, schäle sie, schneide sie von einander, die Dotter herausgenommen, klein gehackt, treibe einen frischen Butter ab, rühre die gehackte Eyer-Dotter darunter, Milchreim, gewürzt, gesalzen, grünen Petersil, Weinbeer, wann es beliebet, fülle es wieder ein, lege es in eine bestrichene Reim, oder

oder Bratpfann, begieße es mit Butter, und bestreue es mit Semmel-Bröseln, Milchreim, und süß Obers, unten und oben Blut, oder im Back-Ofen gebacken.

VI. 113. Gefüllte Eyer mit Krebsen.

Bereite die Eyer wie die vorigen, treibe Krebs-Butter ab, 2 oder 3 Eyer darein gerührt, mache ein lindes Eingetränktes, in Milch geweichte Semmel, stosse es unter einander, auch etliche hart-gesottene Eyer-Dotter, geschnittene Krebs-Schweiffel, Milchreim, gewürzt, dieses in dem Butter abgetrieben, fülle die Eyer, wie die vorigen, richte es in eine Schüssel, mache unten und oben Blut, mit Semmel-Bröseln bestreuet, Milchreim in die Schüssel, mit Krebs-Butter begossen, wann sie schön gelblicht seynd, giebs zur Tafel.

VII. 114. Eine Orangen-Ruchen.

Erstlich mache man etwas dicken Milchbrey, nämlich man rühre etwas fein Mehl in Milch klein, solches in kochende Milch gethan, und also einen etwas dicken Brey abgekocht und abgerühret, denn so reibe man ein Pfund frisch ausgewaschene Butter ab mit 2 Eyer-Dotter, hernach ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, und von 6 Orangen die Schalen

abgerieben, dazu gethan, und immer nach einer Seite wohl gerühret und zuletzt, wann der dick gekochte Milchbren abgekühlt ist, davon nach Gutduncken zugerühret, daß es eine ziemlich dicke Masse wird, und dennoch Reg. 525. in einem Reif oder Rand gebacken, er muß langsam ausgebacken werden, so wird er recht gut.

N. 115. Ein Chocolate-Ruchen.

Man nehme 24 bis 30 Eyer, solche wohl klein geschlagen, und den andert, halb Quartier süße Milch dazu gerühret, und wohl dadurch gequerlet, dieses in eine zinnerne Schale gethan, und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch, als die Schalen stehet, denn übers Feuer gesetzt, und nicht zugedeckt, wenn es dann anfängt, sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft, und ziehet es sich vollends zusammen, und wird ein rechter Eyerkäse, dieses den auf einen Durchschlag gegossen, daß es rein abtriefet, denn in ein Geschirr gethan und klein gerührt, und denn ein Pfund abgeklärter Butter, ein halb Pfund klein gestossenen Zucker, ein halb Pfund klein gestossene Mandeln, 24 Eyerdotter, das alles bey einer Stunde

immer nach einer Seite wohl gerührt, denn ein halb Pfund fein gemachter Chokolade, 2 Löffelvoll Citronensaft und von 12 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und solches zu allerlezt ganz sachte dazu gerührt, denn so muß man vorher einen Boden von Unterblatt von Buttersaig in eine Tortenpfanne verfertigt haben, den Ranft sauber ausgekräuset, und denn das Abgerührte gleich hineingethan, und gebacken. Wer es nicht so groß machen will, der nehme von allem nur die Hälfte.

17. 116. Reis gebacken mit Mandeln.

Man nimmt ein Pfund guten Reis, und thut ihn, nachdem er wohl belesen, gewaschen und blaugirt ist, in einen Durchschlag, alsdenn sezet man zwey Kannen gute Milch in ein Rastrol über, wenn sie kocht, thut man den Reis dazu, und läßt ihn bey gelinden Feuer recht stark werden. Sodann wird ein Viertel Pfund Mandeln geschälet, und gestossen, ein halb Pfund Butter ausgewaschen, weiß gerührt, und mit etwas gestossenen Zimmet, und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone darzu gethan, ferner 10 Eiertotter, nach und nach hinein gerührt, das Weiße davon zu Schnee geschlagen, und nun

mehr alles Obige nebst einen Viertel Pf. Zucker wohl durch einander gerührt. Es kann hierauf in eine Forme, wenn sie vorher wohl mit Butter ausgestrichen, und mit geriebener Semmel wohl bestreuet ist, gebacken werden. Wenn es in Acht genommen wird, ist es so gut, als Mandel = Torte.

N. 117. Mehl = Speiß mit Aepfeln.

Nimm 30 Stück Borstorffer = oder auch 15 Stück andere grosse Aepfel, die keinen süßen oder weichlichen Geschmack haben, schäle und schneide sie recht fein Fillee, laß sie in einem Kastrole mit Zucker und ein wenig Wein gelinde rösten, daß sie nur weich werden. Sodann schneide ein Viertel Pfund Citronat recht fein, stosse ein Viertel Pfund Mandeln fein klar, nimm vor 1 Pfenning geriebene Mund = Semmel, 1 Viertel Pf. Zucker und rühre alles nebst 8 Eyerdottern wohl unter einander, schlage das Weiße zu Schnee, und rühre es auch darunter, bestreiche hierauf eine Schüssel mit Butter, thue das Abgerührte hinein, und laß es in einem Ofen oder Röhre backen.

N. 118. Hanbutten. Schnee gebacken.

Setzet zwey Rannen Hanbutter mit halb Wein und Wasser, Zimmet und Citronen-Schale zu, lasset es recht kurz kochen, und treibet es durch ein Haarsieb, alsdenn thuet diese Marmolade mit Zucker in ein Kastrol, und rühret es mit einem Rühr-Löffel auf einem Feuer ab, lasset es aber nicht anbrennen. Wenn nun die Masse recht kurz ist, so schlaget von 10 Eiern das Weisse von Schnee, und rühret es darzu, schüttet es auf eine Schüssel, streichet es mit einem Messer in die Höhe, streuet Zucker darauf, und lasset es in einem Ofen oder Röhre backen. Es darf nicht lange stehen, so ist es gut.

Dritter Absatz.

Von unterschiedlichen Fischen,
solche zuzubereiten.

N. 119. Frisch-gesottene Sälblinge.

Bereite in einen Kessel, oder Keim den Sud mit Essig und Wasser, Salz, Zwiffeln, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Lemoni-Schäler, lasse es untereinander sieden, mache die Fisch auf, zertheile es,
wann