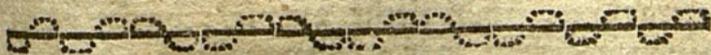


gieß ihn wieder darüber, und so ver-  
 fahre alle Tage, bis der Zucker wie ein  
 Syroh ist, zum letztenmal aber, wenn  
 der Zucker gekocht wird, so müssen die  
 Nüsse alle mit sam hinein kommen, daß  
 sie etliche mal mit aufrochen, thue sie  
 dann in die Büchsen oder Glas, giesse  
 Zucker darüber, und wann sie verkuhlt,  
 so verbinde sie wohl und verwahre sie  
 an einem kühlen Ort.



## Sechster Absatz.

Von unterschiedlichen Backereyen,  
 wie auch aufgeloffenen Köchel,  
 und eingemachten Sa-  
 chen.

N. 451. Gefüllte abgeriebene Ger-  
 ben-Kräpfeln.

Für 20 Kräpfeln nim 7 Loth Schmalz,  
 8 Loth Butter, in einen Weidling  
 gericht, schön pfläumig abgerühret ein  
 halbe Stund, schlage nach und nach 9  
 Eyerdotter darein, 3 Löffel gewässerte  
 Gerben, 6 Löffel süsse Milch, gieb Ach-  
 tung, daß nicht zusammen lauset, wäge  
 15 Loth

15 Loth Mundmehl, ein wenig gesalzen, und so viel gerühret, daß untereinander kommet, nimm ein sauberes Papier, oder flaches Tortenblech, richte von diesem ein Löffelvol darauf, mache in der Mitten ein Grübel, fülle es mit Weinbeern, oder was beliebet, streiche es mit einem Messer schön rund zusammen in die Höhe, schmiere es mit abgeschlagenem Eyer-Klar, mit Zucker vermischet, setze es in ein warmes Ort, laß aufgehen, aber nicht zu viel, backe es in einer gleichen Hit; können auch vor dem Backen mit geschnittenen Mandeln bestreuet werden.

N. 452. Gerben-Kräpfeln auf andere Art.

Bereite ein Pfund Mehl auf die Tafel, nimm in einen Hafen 3 Eyer und 3 Dotter, ein halb Seitel Milchreim, 2 Löffel gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, salze und mache den Teig an, nicht gar zu best, nimm ein halb Pfund gewaschenen Butter, treibe den Teig aus, schlage den ausgetriebenen Butter auf die halbe Flecken; wie einen andern Buttersaig, drey oder viermal geschlagen, ohne Rasten, hernach treib den Teig halben Finger dick aus,

aus, bereite ein groß Glas, den Zaig ausgestochen, fülle denselben mit gedünsten Weinbeern, kleingeschnittene Mandeln, mit Zucker und Zimmet vermischet, mache den Deckel von ausgerädelttem Fingerbreiten Zaig, lege ihn herum, wie ein Schnecken, damit die Füll bedeckt wird, bestrichen mit Eiern, setze die Krapfen in die Wärme, laß schön aufgehen auf einem flachen Blech gebacken, wie die vorigen.

N. 453. Brügel-Krapfen im Schmalz gebacken.

Nimm auf die Tafel ein Pfund Mundmehl, 10 Loth frischen Butter, darein blätlet geschnitten, ein halb Pf. gestossene Mandeln, so klein, wie das Mehl gestossen, zwey Loth Zimmet, ein Muscatnuß, ein halb Loth Nägerln, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten, 1 Ey, 4 Dotter, ein Bierzing gefähten Zucker. Erstlich thut man den Butter und das Mehl mit dem Walger wohl untereinander abarbeiten, hernach nimm die andern Sachen darzu, mache den Zaig zusammen mit dem Nudelwalger, treibe ihn Messerrücken dick aus, und abgerädelt, in der Länge und Breite, wie das zugehörige Blech ist, richte in ein Haferl das Schmalz, so  
nicht

nicht gar zu heiß ist, binde den Zaig auf das Blech, mit einem kleinen Spagat, schön gelblecht gebacken, warmer gekert, oder ein Eis darüber gemacht, nach Belieben.

### N. 454. Der große Brügel-Krapfen.

Erstlich nimmt ein halb Pfund klein gestossene Mandeln, ein halb Maß süßen Milchreim, 6 Eyerdotter, 8. ganze Eyer, richte die gestossene Mandeln in einen sauberen Hasen, bereite ein halb Pfund gestossenen Zucker, ein halb Pfund schönes Mehl, und ein halb Pfund frischen zerlassenen Butter, mache mit dem Butter und aufgeschlagenen Ehern, mit dem süßen Milchreim abgerühret, den Zaig an, nimmt 2 Loth Zimmet, 1 Loth Nagelein, ein halb Loth Muscatblüß, 2 Muscatnüssen, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten, ein wenig Imber, stosse oder schneide es groblecht, und alles unter den Zaig vermischet. Der Zaig muß in der Dicken seyn wie ein Grieskoch, lasse ihn anziehen; wann er sollte zu dick werden, giesse eine süße Milch nach, bestreiche hernach den zugehörigen Brügel mit Schmalz, mache ein Papier herum, und mit Spagat unwickelt nur hervor, die Schnur nach der Länge, her-  
nach

nach um den Brügelrollen, bey dem Feuer gebraten, mit Schmalz begossen, bis er wohl warm wird, und faumet; nach diesem kann man anfangen zu begiessen, unten eine Schüssel gesetzt, daß der Taig darein rinnt, und allzeit an einem Ort angefangen, und wohl umgedrähret, vorhen an, und ganz kleber, daß du nicht weit herauf auf den Brügel kommest, sonst wird er nicht zipflet, und also gieß, bis daß es ein kleines Neigel wird, man kann auch den Taig, der herunter fallet, wieder nehmen zum gießen; wann der Krapsen gar zu braun und durchsichtig wird, so halte still, und gieß die Lücken voller Taig an, und geschwind wieder gedrahret, daß sich der Taig ausschnelet. Unter das letzte Neigel Taig stosse eine gute Handvoll Mandeln, und mische es darunter, wie auch ein wenig gefähten Zucker, mache Knöpfel daraus, stecke es in ein Zimmet in die beeden Derter herum, mache ein schönes Eis und damit bestrichen, wann er schön gelb gebraten ist, ziehe ihn auf ein Bolster ab, die lange Schnur zum ersten, hernach erst die runde, so löst er sich ab.

### N. 455. Spieß = Krapfen im Schmalz gebacken.

Erstlich nimm ein halb Pfund Mundmehl, ein Viertel schön kleingestossenen und gefähten Zucker, von einer Lemoni die Schälern klein geschnitten, Zimmt, Nägerln, Muscatblüh, klein gestossen, um ein Kreuzer Butter, fünf Eyerdotter, und 2 Löffel Milchreim, mache den Taig zusammen, und in der Dicken eines Messerrücken ausgewalgt, lege ihn auf das bewuste Blech, daß er just zusammen gehet, binde ihn mit einem Spagat schön ringlet zusammen, backe sie ganz kühl in dem Schmalz aus einem Hafen, daß sie schön auflaufen, wohl gezuckert, und auf die Tafel gegeben.

### N. 456. Gerben = Krapfen.

Erstlich nimm 1 Pfund laulechtes Mundmehl in einen Weidling, ein Viertel frischen zerlassenen Butter, 10 Eyerdotter, drey Löffel gewässerte Gerben, ein halb Seitel laulechte Milch, rühre es untereinander ab, und mache mit diesem den Taig an, schlag ihm wohl ab, und gesalzen, nimm ihn auf ein Neudelebret,

bret, und abgewürget, treibe ihn Fin-  
gerdick aus, nimm ein grosses Glas, oder  
den darzu gehörigen blechernen Model,  
drucke die Krapsen aus, lege es auf ein  
gemehlbichtes Tuch, und auf ein Bret  
schön aufgehen lassen, zugedeckt; richte  
unterdessen ein Schmalz in eine breite  
Pfann, aber nicht gar zu heiß, lege die  
Krapsen darein, langsam gebacken, zu-  
gedeckt, giebs warmer, und gezuckert.

N. 457. Gerben-Krapsen auf andere  
Art.

Bereite in einen Weidling drey Pfund  
Mundmehl, das gefähet ist, mache ein  
Dämpfel mit gewässerten Gerben, und  
6 Löffel laulechte Milch, setze es warm,  
daß es aufsteiget, nimm 20 Loth frischen,  
oder gesalzenen Butter, laß ihn zerger-  
hen, und abgeseihet in ein Haserl,  
damit die Säure wegkommet, schlage  
darein 20 Eyerdotter, 3 Löffel Gerben,  
und ein Seitel laulechte Milch, mache  
mit diesem den Teig an, und wohl ab-  
geschlagen, gesalzen. Mache die Kra-  
psen auf die vorige Art, und langsam  
gebacken.

## N. 458. Gugelhopf zu machen.

Zu einem grossen Gugelhopf nimm in einen Weidling 3 Viertel Butter, oder Schmalz, dieses schön pflaumig abgetrieben, rühre darein 8 Eyer, und 16 Dotter, wohl verrühret, 4 Löffel Gerben, die nicht bitter ist, 1 Seitel Milch, anderthalb Pfund gefähtes Mundmehl, gesalzen, ein wenig gewaschene Weinberlin, schlage den Teig wohl ab, bestreiche den darzu gehörigen Model mit Smalz, fülle den Model halb voll an, laß ihn gemach in einen warmen Ort aufgehen, bis der Model voll ist; backe ihn in einer gleichen Hiß, und gib ihn gezuckert zur Tafel.

## N. 459. Gugelhopf auf andere Art.

Nimm in einen Weidling 1 halb Pfund frisches Schmalz, dieses schön pflaumig abgetrieben, bereite unterdessen in ein Haserl 16 Eyerdotter, 3 Löffel gute Gerben, 1 Seitel süße Milch, sprittle es alles untereinander ab, rühre es in das abgetriebene Schmalz nach und nach darein, nimm 1 Pfund Mundmehl daran gerührt; wann es beliebig ist, gewaschene Weinberlin, fleingeschnittenen  
Ei

Citronat, gesalzen, und schlage den Teig wohl ab, daß er sich vom Löffel schält, bestreiche den darzu gehörigen Model mit Schmalz, fülle denselben halben Theil an, laß ihn in einem warmen Ort gemacht aufgehen, überstreue ihn mit kleingeschnittenen Mandeln, und backen.

#### N. 460. Gugelhopf auf andere Manier.

Nimm ein halb Pfund frischen Butter in einen Weidling, treibe denselben schön pfläumig ab, nimm darein 20 Eyerdotter, einen nach den andern, wohl verrührt, rühre auch gemacht darein 5 Löffel gute, süsse, oder gewässerte Gerben, ein halb Seitel Milchreim, in der Wärme gehalten, damit der Butter nicht zusammen laufet, nimm ein Pfund Mundmehl, gesalzen, den Teig angemacht, bestreiche den darzu gehörigen Model, halben Theil angefüllt, laß ihn, wie gebräuchlich ist, in einem warmen Ort aufgehen, und schön backen.

#### N. 461. Krebs-Gugelhopf.

Zu einem Gugelhopf treibe anderthalb Viertel guten Krebsbutter ab in einem Weidling, rühre nach und nach da-

rein sechs Eyer und 12 Dotter, schön pfläumig abgetrieben, auch darein ein halb Seitel laulechte Milch, drey Löffel Gerben, dieses wohl abgerühret, nimm 5 Vierting Mundmehl darein, den Saig wohl abgerühret, gesalzen, und bestreiche den darzu gehörigen Model, fülle ihn mit dem Saig halb voll an, und laß ihn in einem warmen Ort aufgehen, bis daß der Model voll ist, hernach gebacken.

#### N. 462. Gerben = Strauben.

Bereite ein Seitel Milchreim, lasse ihn warm werden, rühre ihn wohl ab, nimm darein 6 Eyerdotter, und 4 ganze Eyer, 2 Löffel gute Gerben, dieses untereinander abgerühret; bereite in einem Weidling gutes Mundmehl, so viel du vermeinst, daß es genug ist, brösle um 3 Kreuzer Butter darein, gieß das Abgetriebene darein, mach den Saig, salze ihn, und mach denselben in der Dicken, damit er durch den gewöhnlichen Straubenlöffel lauset; backe die Strauben schön langsam in dem Schmalz, gieß warmer und gezuckert.

## N. 453. Mandel = Bögen auf die Torten.

Zu 12 Bögen nimm eine messingene Pfann, ein halb Pfund Zucker, und ein halb Seitel Wasser, laß es wohl dick einsieden, bereite ein halb Pfund kleingeschnittene Mandeln, ein Viertel klein und gestiftelt geschnitten, rühre die kleingeschnittenen erstlich in den gesottenen Zucker, laß es wohl einsieden, und öfters gerührt, damit sie sich nicht anbrennen; auf die lezt rühre auch die andern Mandeln darein, von zwey Eyer die Klar, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, bestreiche die darzu gehörige blecherne Bögen mit Schmalz, schneide Oblaten in der Grösse damit sie die Bögen überdecken, streich es an mit Eyer = Klar, damit man sie biegen kann, streiche die Mandelfülle darauf schön dick, hernach langsam gebacken, mache ein oder zweyerley Eis, mit Pistagen oder Citronat bestreuet, laß anziehen, bis das Eis hart wird, richte es auf die Torten schön hoch auf, siede aber vorhero mit Wasser einen Zucker schön braun, tunke die Dertter im heissen Zucker ein, und aufgebogen doppelt aufeinander, so behalten sie gut.

## N. 464. Zucker = Strauben.

Bereite ein gutes Mundmehl, darnach man viel machen will, in einen Weidling, mache den Zaig an mit süßer Milch, nimm Eyerklar, und rühre es wohl vorhero ab, schütte es in den Zaig, nimm auch so viel gefähten Zucker, damit der Zaig süß gemachet wird, gesalzen, und mache ihn in der rechten Dicken, damit er durch das gewöhnliche Zucker = Straubenträchterl laufet, schön weiß gebacken, und als warmer über den Radelwalger gebogen.

## N. 465. Zucker = Strauben auf andere Art.

Bereite ein gutes Mundmehl in ein Haferl, treib es mit kalter Milch ab, nimm schön kleingestossene Mandeln darunter, ein wenig Rosenwasser, gefähten Zucker, und den Zaig wohl abgeschlagen, nimm von Eiern die Klar für ein Strauben ein Eyerklar, gebacken, und auf die Art gemachet wie die vorigen.

## N. 466. Brand = Strauben mit Wein.

Bereite ein gutes Mundmehl in ein Haferl, setze es warm, nimm Wein und Schmalz in eine Pfann, laß untereinander sieden, gieß es in das Mehl, und mache den Zaig an, gesalzen, schlage ihn wohl ab, daß er schön glat wird, bereite zu einer Strauben ein Ey, und ein halben Dotter, mache den Zaig in einer Dicken, damit er durch den darzu gehörigen Straubenlöffel laufe, gebacken schön resch aus dem Schmalz, gezuckert, und auf die Tafel geben.

## N. 467. Milchreim = Strauben.

Erstlich nimm Milchreim und Eyer, eines so viel, als das andere, rühre es wohl untereinander ab, bereite ein schönes Mundmehl, und mache mit diesem Abgerührten den Zaig an, gesalzen, und mache ihn in der Dicken, wie den vorigen damit er durch den Straubenlöffel laufet, schön röset aus dem heißen Schmalz gebacken.

## N. 468. Milchreim = Kränzeln.

Bereite ein halb Pfund Mundmehl auf die Tafel, gieß ein Seitel guten Milchreim daran, mache den Teig mit einem Messer zusammen, gesalzen, wüßge ihn hernach mit dem Walger ab, daß er schön glatt wird; alsdann walge ihn, Messerrücken dick ausgetrieben, und schlage ihn einmal zusammen, treibe ihn wieder aus, und drucke mit einem Glasel Flecken daraus, steche mit einem Fingerhut, oder Straubenlöffel die Flecken durch, fülle es mit eingemachten Salsen, lege wieder einen Deckel darauf, durchgestochen, schön gebäcken im Schmalz, die Pfann im Backen geriegelt, damit sie schön auflaufen. Sie können auch ungefüllt gemacht werden.

## N. 469. Milchreim = Kröpfeln.

Nimm ein Seitel Milchreim in ein Reim, lege Ruß großes Schmalz darein, laß untereinander zergehen, hernach nimm 5 Kochlöffel gefähte Stärk, und 11 Löffel Mehl, rühre es darein, und setze es auf die Glut, wohl abgetrocknet, damit es ein zäher Teig wird, rühre darein halben Theil ganze Eyer, und

und so viel Dotter, gesalzen, nimm den Zaig auf einen bestrichenen Teller, mache Nußgrosse Kräpfeln in das heiße Schmalz, und schön langsam gebacken.

N. 470. Milchreim = Strauben anderer Art.

Bereite ein Seitel guten süßen Milchreim, 14 Loth frischen Butter darein, laß es in einer Klein miteinander aufsieden, hernach rühre 18 Loth Mundmehl darein, laß es mit stäten Rühren auf der Glut wohl abtrocknen, gesalzen, und darein gerührt 10 Eyerdotter, mache in der Dicken, damit er durch den Straubenlöffel laufet; backe es schön gelb, und laß den Zaig nicht lang stehen, sonst werden die Strauben zäh, giebs warmer, und gezuckert auf die Tafel.

N. 471. Gute krumme Ripfel zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mundmehl auf die gewöhnliche Tafel, 12 Loth Butter blättlet darein geschnitten, mit dem Rudelwalger abgearbeitet; bereite in ein Haferl ein Ey, und 2 Dotter, 2 Löffel gute Gerben, fünf Löffel Milchreim,

reim, mache mit diesem den Zaig an, ausgetrieben, und mache dreyeckete Flecken, gerädelt mit dem Krapfenrädcl, füll es mit gedünsten Weinbern, Zibeben, geschnittenen Mandeln, Citronat, Zimmet, und mit Zucker vermischet; rolle es zusammen, in Form eines krummen Kipfels. Es kann auch, wann es beliebig ist, ein andere gute Füll genommen werden: bestreue die Kipfeln mit Ehern, richte es auf ein Tortenblech, und laß in einem warmen Ort gemacht gehen, backe es hernach in einer gemachten Hiß, mache ein weißes Zucker-Eis, bestreue es mit Aneis, setze es wieder in Backofen, damit es anziehet, und hart wird.

#### N. 472. Brand-Krapfen.

Nimm in ein Reim Wasser, laß sieden, lege Schmalz darein, darnach man viel Krapfen machen will, rühre gutes gefähtes Mundmehl darein, und trückne den Zaig auf der Blut wohl ab, und gerührt, laß ihn auskühlen, und rühre zu 2 Krapfen ein Ey darein, gesalzen, und mache es mit einem Löffel in das heiße Schmalz, schön langsam gebacken. Von diesem Zaig kann man auch die Sprizstrauben machen; den Zaig fülle in eine zimmer-

ne

ne Spritzen, mit dem Stern in das heiße Schmalz schön krumm gespritzt, gezuckert, und auf die Tafel geben.

N. 473. Brand-Krapfen auf andere Art.

Bereite eine gute Milch, lege frischen Butter darein, und laß in einer Keim sieden, rühre darein schönes Mundmehl, und mache den Teig auf einer Glut an, wohl abgerühret, und abetrücket auf dem Feuer, daß er keine Knoppem bekommt, laß ihn austühlen; rühre so viel ganze Eyer, auch so viel Eyerdotter darein, daß er die rechte Dicken bekommt, gesalzen; backe es in einem nicht gar zu heißen Schmalz, Kröpfeln, oder Spritzstrauben, wie es beliebig ist.

N. 474. Mandel-Maultaschen.

Erstlich nimm ein Pfund Mehl, gesäht, und die gewöhnliche Pastetentafel gericht, bereite in ein Haferl 2 ganze Eyer und 3 Dotter, 1 Löffel Milchreim, 2 Löffel Wein, 3 Löffel Wasser, salze das Mehl, und mache mit diesem Abgerührten den Teig schön lind an, und wohl abgeschlagen, lasse ihn rasten; un-  
ter-

terdessen bereite ein Pfund Butter, sauber gewaschen, ausgetrieben, und abgetrocknet, treibe den Saig aus, und schlage den Butter auf den halben Saig, schlage den andern darüber, und mache ihn wie den Buttersaig, drey mal ausgetrieben, aber allzeit ein wenig raffen lassen, und wieder dreyfach geschlagen, es seye dann, es wurde ein größerer Saig gemacht, alsdann kann er vierfach geschlagen werden. Richte vorhero ein halb Pfund kleingestossene Mandeln in einen Weidling, anderthalb Viertel gefähten Zucker, 8 ganze Eyer, und 14 Dotter nach und nach in die Mandeln gerühret eine ganze Stund; auf die lezt kleingeschnittene Lemonischäler darein, treibe den Saig aus kleinen Messerrücken dick, radle ihn mit dem Krapsenadel vierecket, oder langlechte Flecken, fülle es mit der abgetriebenen Mandelfüll, und lege es dreyfach übereinander, richte es auf ein Blech, bestrichen mit Ethern, und gebacken; sie werden schön pfläumig. Man kann auch ein Zuckeris hernach darüber machen, mit Pistazi bestreuet.

## N. 475. Mandel-Maultaschen anderer Art.

Nimm 1 Pfund Mundmehl, 1 Pfund frischen Butter blätlet darein geschnitten, mit dem Walger abgearbeitet, hernach 16 Eyerdotter, und 8 Löffel voll Wein; mit diesem den Teig angemacht, mit dem Ruedelwalger treibe ihn aus, und schlag ihn zweymal vierfach zusammen, hernach schneide 64 Stücklein, treibe ein jedes schön dünn und vierecket aus, in der Größe eines kleinen Tellers, bereite die Fül, wie zu denen vorbemeldten; alsdann legt man das schmälere Theil über die Mandeln, und das andere etwas mehrer als halb darüber, abgeradelt, bestrichen mit Eyern, mit gefähten Zucker bestreuet, und schön langsam gebacken.

## N. 476. Aufgelaufene Nessel-Platten.

Erstlich röste ein Mundmehl im Schmalz, darnach man viel Teig brau-  
chet, aber nicht viel Schmalz genom-  
men, mische halben Theil ungerostes  
Mundmehl darunter, mache den Teig  
mit kaltem Wein an, und mit abge-  
schlagener Eyerklar, gezuckert, und ein  
wenig gesalzen, daß er die rechte Dicke  
be-

bekommet, schneide von grossen Nepseln die Blatten, den Kern in der Mitten ausgestochen, kehre es in dem Taig um, und schön resch gebacken; sie laufen hoch auf, gezuckert, und auf die Tafel geben.

### N. 477. Gebackene Rosen.

Nimm ein schönes Mundmehl in ein Meinel, mit gefähten Zucker und ein wenig Salz vermischet, mit guten Weiden Taig angemachet in der rechten Dicken, wie ein Straubentaig; nimm Rosen, die nicht gar ausgeschlossen seynd, steche den Groszen heraus, und das Grüne weg, tünke es in den Taig, und backe es im heissen Schmalz; heutle es bey denen Stängeln, daß sie schön auflaufen, giebs warmer und gezuckert auf die Tafel.

### N. 478. Gebackene Weichseln oder Kirschen.

Bereite schöne frische Weichseln, hinde es in kleine Büschlein zusammen, nimm ein gutes Mundmehl in einen Weidling, darnach man viel machen will; mache den Taig mit weissen Bier, oder

oder Wein und Eiern, in der Dicke wie ein Straubentaig an, gesalzen wann es beliebig ist, ein wenig gefähten Zucker: kehre die Weichseln oder Kerschen in diesem Taig um, schön resch gebacken.

N. 479. Gebackenen Zoller.

Bereite ein gutes durchgefähtes Mundmehl in einem Weidling, ein wenig gesalzen, mache den Taig mit weissem Bier, oder Milch und Eiern an, in der rechten Dicke, nimm saubern, und nicht gar zu viel ausgeblühten Holler, kehre ihn in dem angemachten Taig um, bereite ein Schmalz, oder gute Faisten, backe ihn schön röset, und die Pfann gebeutlet, damit es schön krauß wird, hernach gezuckert, auf die Tafel geben.

N. 480. Gebackenen Salvay, oder; Frauen-Blättel.

Nimm in ein Keinel süsse Milch, lege ein wenig Schmalz oder Butter darein, und laß sieden, rühre ein gutes Mundmehl darein, in der Dicken, wie ein Brandtaig, truckne den Taig auf der Glut wohl ab, lasse ihn auskühlen, rühre Eyer darein, und gesalzen; mache ihn

ihn in der Dicken, wie einen dünnen Straubentaig, kehre die Blättlein in diesem Taig um, und schön langsam gebacken. Man kann auch Kirschen und Weichseln in diesem Taig backen.

### N. 481. Bauren = Krapsen.

Erstlich nimm 2 Viertel geschälte Mandeln, lege es in frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben, schneide einen jeden Mandel zu 6 Theilen, gewürfelt, alsdann nimm drey Viertel gefähten Zucker in ein Haserl, schlage darein 3 ganze Eyer, und 2 Dotter, 3 Viertelstund abgerührt, hernach nimm die geschnittene Mandeln, und ein halb Pfund Mundmehl, mache den Taig an, so viel gerührt, daß es untereinander kommet, mache runde Zelten auf die Oblaten, lege obenauf 4 geschälte Mandelkern, backe es schön gelblecht in einer Sortenpfann, oder Backofen, mache ein Zucker = Eis, mit diesem angestrichen, setze es wieder in den Ofen, daß sie anziehen, und das Eis hart wird.

## N. 482. Eyer = Koch.

Nimm Schmalz, und Mundmehl, mache ein weißes Einbrenn, schön dick, rühre es mit siedender Milch schön glatt ab, daß es ein dickes Koch wird, laß auskühlen, schlage für eine Person ein Ey daran, gesalzen; wird es für ein Hauptspeis geben, so kann man mehrere Eyer nehmen, bestreiche eine Pfann oder Eyerschmalz = Reimel, und backe es im Ofen.

## N. 483. Kinds = Koch.

Mache es wie das vorige, anstatt des Schmalz nimm Butter, die Einbrenn etwas dünner gemacht, mit siedender Milch glatt abgetrieben, in der rechten Dicke gemachet, laß auffieden, und gesalzen.

## N. 484. Kinds = Koch auf andere Manier.

Dieses wird gemachet wie das vorige; man nimmt etliche Eyer, und zwey Theil Dotter, Zucker nach Belieben, gesalzen, in eine bestrichene Reim ge-

schüttet, 3 Viertelstund gebacken, und gezückert auf den Tisch geben. Man kann es auch in grossen kupfernen Schüsseln auf die Tafel geben.

### N. 485. Aufgeloffenes Kinds-Koch.

Nimm ein gutes Mundmehl, treibe es mit kalter Milch schön dünn ab, setze es auf eine Glut, und rühre es beständig um, damit es nicht knoppert wird, laß auffieden: setze es hernach in ein kaltes Ort, damit es völlig auskühlet, treibe einen frischen Butter ab, schlage 2 oder 3 ganze Eyerdotter darein, wohl verrühret; wann das Koch auskühlt ist, darein verrühret, gezückert, und in eine kupferne Schüssel, die bestrichen ist, geschüttet, unten und oben Glut, und schön gebacken.

### N. 486. Abgetriebenes Gries-Koch.

Laß die Milch sieden, rühre den Gries darein, laß auffieden, schütte es in ein anderes Geschirr, damit es völlig auskühle, treibe Schmalz ab, Eyer daran, eines nach dem andern, wann das Koch auskühlt ist, dareingerühret, gesalzen, und gebacken wie das Eyerkoch.

## N. 487. Aepfel-Koch.

Nimm Aepfel, diese werden geschält, und zu vier Theilen geschnitten, siede es im Wasser, und ein wenig Wein, hernach werden sie durchgetrieben in einen Durchschlag, laß es kalt werden, treib gutes Schmalz oder Butter schön pfläumig ab, rühre ganze Eyer und so viel Dotter darein, wie auch geriebene Semmelbröseln, und das auskühlte Koch, Zucker, gefahnen Zimmet, und Weinberlin, ein halbe Stund abgerühret; bestreich die Reinel oder Pfann, darein geschüttet, und gebacken.

## N. 488. Aepfel-Koch auf andere Art.

Bereite ansäuerlete Aepfel, diese werden schön weich gebraten, hernach schäle das weiche herunter, treibe es durch, nimm frischen Butter, treibe ihn schön pfläumig ab, rühre darein Eyerdotter, ein wenig kleingestossene Mandeln, und die durchgetriebene Aepfel, von einer Lemoni, die Schäler klein geschnitten, wie auch den Saft darein gedruckt, gezuckert nach Belieben: rühre es eine ganze Stund, nimm von denen Ethern halben Theil die Klar, faumet aufgerühret,  
 nach

nach und nach darein verrühret, so wird es schön pfläumig; bestreich eine Schüssel mit Butter, das abgetriebene Koch darein gericht, eine ganze Stund schön langsam gebacken; es zerschrahret schön, und gehet hoch auf.

### N. 489. Wein-Koch.

Nimm in eine breite Reim gutes Schmalz, laß es nicht gar zu heiß werden; bereite kleingeriebene und gefähte Semmelbröseln, röste es schön gelblecht, lasse unterdessen zwey Theil Wein, und ein Theil Wasser untereinander sieden, und in die geröste Semmelbröseln gegossen, mit diesem abgerührt, wie ein Kindskoch, laß es wohl aufsieden und gut gezuckert, laß es auskühlen, treibe einen Butter schön pfläumig ab, rühre Eyer, und so viel Dotter darein, eines nach dem andern verrührt, wann das Koch kalt ist, darein abgerühret; nimm Weinberln, und gefähten Zimmet, eine halbe Stund abgetrieben, fülle es in die Reimel, oder bestrichene Schüssel, und schön langsam gebacken.

## N. 490. Wein-Koch auf bessere Art.

Nimm Biskoten, zerbreche sie, richte es in ein Keinel, laß einen guten Wein sieden, giesse ihn daran, laß es wohl untereinander sieden, abgerührt, und durchgetrieben; treibe einen frischen Butter ab, etliche Eyerdotter dareingerührt, wann dann das Koch auskühlt ist, gezuckert nach Belieben. Man kann es auch ohne Butter abgetrieben geben, mit Eyerdottern, gezuckert, und giebs auf die Tafel.

## N. 491. Reiß-Koch.

Erstlich nimm so viel süsse Milch und Reiß, als man vonnöthen hat, laß die Milch sieden, und den Reiß darein, laß ihn wohl weich sieden, hernach in Mörser klein gestossen; treibe einen Butter schön pfläumig ab; rühre darein Eyerdotter, einen nach dem andern, auch den gestossenen Reiß, ein wenig kleingestossene Mandeln, um zwey Pfening gewechte und gestossene Semmel, gezuckert nach Belieben, rühre es 3 Viertelstund ab; auf die lezt nimm kleingeschnittene Citronat, wie auch Lemonschäler, darunter abgerühret, bestreiche eine kupfer-

## N. 495. Gewürmeltes Schmalz = Koch.

Wann man ein Schmalz oder Butter aussiedet, nimm vorhero ein Hefen, ein gutes Mundmehl, treibe es ab mit süßer Milch, wie einen Mehlschmarren, nimm ganze Eyer, vorhero wohl abgerühret, und darein geschütt, gesalzen und den Saig abgerühret, daß er schön glat wird; wann das Schmalz oder Butter siedet, so laß es Strohalm dick darein rinnen, und gerühret, daß es schön gewürmelt wird, laß einen Sud aufthun, hernach durchgeseihet, damit das Schmalz wegkommt, schütte es in eine Keim damit es ramlet wird, und Blut darunter gemacht.

## N. 496. Kirschbrein = Koch.

Siede den Brein in einer guten Milch schön dick, treibe ihn durch, und laß ihn auskühlen, auf eine grosse Schüssel nimm einen Vierting frischen Butter in einem Weidling, diesen schön pfläumig abgetrieben, 2 Eyer und 6 Dotter, darein gerühret, 1 Stund abgetrieben, und gezuckert; auf die legt von einer Lemoni den Saft darein gedruckt, richte es in eine bestrichene Pastetenschüssel, und gebacken.

N.

## N. 497. Schmalz = Koch vom Gries.

Laß erstlich ein Schmalz heiß werden, hernach röste einen Gries, bis er schön gelblecht wird, gieß eine siedende Milch daran, daß es schön dick wird, nimam etliche Eyerdotter, gesalzen, ein wenig Milchreim, abgetriebenen Safran, schlags untereinander ab, schütte es darüber, mache unten und oben Glut, daß es schöne Kameln bekommet, angericht, die Kameln obenauf gelegt, und gezeitert.

## N. 498. Krebs = Koch.

Zu einer grossen Schüssel nimmt 25 Krebsen, diese werden in Wein und Wasser übersotten, die Schweifeln ausgelöst, und klein gehackt, die stinkende Nederl weggethan, und die Schaler klein gestossen, hernach frischen Butter darunter, mache einen guten Krebsbutter, nimmt 15 lebendige Krebsen, ziehe ihnen die stinkende Nederl weg, stosse sie in einem Mörser schön klein, gieß ein Seitel Milch daran, seihe es durch ein Tüscherviet, schlage 3 Eyer darein, in ein Kessel geschütt, auf die Glut gesetzt, laß es zusammen laufen zu einem Topfen, das

Was

Wasser wegseihet, und in dem Mörser den Topfen gestossen, auch um 2 Pfennig Semmel in Milch geweicht, darunter treibe einen Viertling Krebsbutter ab in einen Weidling, darein gerühret 4 ganze Eyer, und 8 Dotter, einen nach dem andern, 1 Viertling fleingestossene Mandeln, ein Viertelstund gerühret, nimm den gestossenen Topfen, geweichtes Brod, wie auch die fleingeschnittene Krebschweifeln darein, und noch eine halbe Stund abgetrieben; bereite fleingeschnittene Lemonischäler, Zucker nach Belieben, Muscatblühe, bestreiche eine Schüssel mit sammt dem Raif mit Butter richte das abgerührte darein, und langsam gebacken in einer Tortenpfann, oder Backofen, hernach gezuckert.

#### N. 499. Krebs-Koch auf andere Art.

Nimm dreßsig Krebsen, überstede solche im Salzwasser, löse die Schweifeln und Scheeren aus, das schwarze Nederl weggethan, stosse es klein in einem Mörser, giesse 3 Seitel gute Milch daran, und treibe es durch einen Durchschlag, hernach rühre darein 2 Eyer, und 2 Dotter, wohl untereinander abgespritzt, setze es auf eine Glut, und laß zusammen laufen, seihe das Käßwasser saub-

ber  
len  
ein  
8  
ma  
fäh  
To  
in  
wie  
  
V  
  
Kr  
son  
ein  
but  
s  
Kr  
ten  
ber  
un  
lan  
das  
To  
zu  
  
au

her weg, und laß den Topfen auskühlen, treibe 10 Loth Krebsbutter ab, ein Viertel kleingestossene Mandeln, 8 Eyerdotter, und ein ganzes Ey gemacht dareingerühret, ein Viertel gefähten Zucker, und den ausgekühlten Topfen, treibe es eine ganze Stund ab in einem Weidling, backe es auf die Art, wie das vorbemeldte.

N. 500. Aufgeloffenes Krebs-Koch.

Nimm ein halb Pfund ausgelöste Krebschweifeln, theile die Eyerln besonders, treibe es schön pfläumig ab in einem Weidling, ein halb Pfund Krebsbutter langsam darein verrühret, und 8 frische Eyer, nimm die kleingehackte Krebschweifeln, einen Viertel gefähten Zucker, eine ganze Stund abgetrieben; auf die legt nimm die Eyerln darunter, bestreiche eine Pastretenschüssel mit sammt dem Raif mit Butter, richte das Abgerührte darein, setze es in eine Tortenpfann, schön langsam gebacken, gezuckert, und auf die Tafel gegeben.

N. 501. Schüssel-Koch.

Schlage in ein Haferl frische Eyer auf, darnach die Schüssel groß ist, ruh-  
re

re so viel süsse Milch darein, als die Eyer seynd, gezuckert, fleingeschnittene Lemonischäler, und gefähten Zimmet, wohl untereinander abgesprittlet, bestreiche eine Schüssel mit Schmalz oder Butter, richte das Abgerührte darein, mache unten und oben Blut, langsam gebacken, und giebs auf die Tafel.

N. 502. Schüssel = Koch auf andere Art.

Bereite so viel Eyer, wie zu dem vorigen, nimm halben Theil Milch, und so viel Milchreim, aber nicht mehrer von allen beeden genommen, als die Eyer austragen, gezuckert, und abgerührt, auf die Art gemacht, wie das vorige.

N. 503. Milchreim = Koch.

Erstlich nimm 1 Vierting frischen Butter, treibe denselben in einem Weidling schön pfläumig ab, rühre 5 Eyer, und 5 Dotter darein, und zwey Kreuzer in Milch geweichte Semmel, ausgedrückt, und dareingebröslet, gezuckert, ein Settel süssen Milchreim, fleingeschnittene Lemonischäler, bestreiche eine Schüssel mit Butter, richte das Abgetriebene darein, setze es in eine Tortenpfann, mache

he unten und oben Glut, und langsam gebacken.

### N. 504. Nieren-Koch.

Erstlich bereite 1 oder 2 kälberne Nieren, hacke es mit sammt der Feisten schön klein, nimm um 2 Pfennig in Milch geweichte und kleingehackte Semmel zu einer Nieren, treib um 2 Kreuzer frischen Butter ab, 2 Eyer, und 2 Dotter, nach und nach darein verrührt, hernach nimm das Gehackte darein, 2 gute Löffelvoll Milchreim, ein wenig gestossene Muscatbluh, gesalzen, rühre es noch ein Viertelstund, richte es in eine bestrichene Schüssel, mache unten und oben Glut, und schön röset gebacken.

### N. 505. Ritten-Koch.

Erstlich siede die Ritten schön weich, schäle die Haut weg, und das Weiche, treibe sie durch einen Durchschlag, wäge 1 halb Pfund Salsen, treibe für eine Schüssel ein Vierteling frischen Butter ab in einem Weidling, 2 Eyer und 4 Dotter, langsam darein verrührt, nimm auch die Ritten darzu, rühre es eine ganze Stund, rühre auch besonders einen  
nen

nen halben Viertelg fleingestoffene Mandeln, zwey Eyer, und 3 Dotter, einen halben Viertelg gefahnen Zucker, nimmt auch unter die Ritten einen Viertelg gefahnen Zucker, richte die abgetriebene Mandeln in das vorbemeldte Abgerührte, auch ein halb Seitel süß Obers, aber langsam darein gerührt, damit es nicht zusammen lauset; nimmt von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten darunter, schütte es in eine bestrichene Schüssel mit einem Raif, und langsam gebacken.

N. 506. Ritten. Koch auf andere Art.

Siede die Ritten schön weich, und durchgetrieben, wie die vorigen, nimmt für eine grosse Schüssel 1 Pfund Salsen, ein halb Pfund gefahnen Zucker, dieses in einen Weidling und abgetrieben, 6 ganze Eyer, 6 Dotter darein, langsam verrührt, nimmt ein halb Seitel dicken und wohl abgerührten Milchreim darunter, eine ganze Stund abgetrieben, laß um 2 Kreuzer frischen Butter zergehen, auch von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter; richte es in eine bestrichene Schüssel mit einem Raif, und schön langsam gebacken.

## N. 507. Saumeres Ritten = Koch.

Bereite schön grosse Ritten, laß in einem Hasen das Wasser sieden, und lege es darein, bis sie schön weich sieden, hernach schäle die Haut herunter, und schneide das Weiche herab, treibe es durch, nimm für eine grosse Schüssel in eine Rein, oder messingenes Beck ein halb Pfund Zucker, und 2 Löffelvoll Wasser, laß ihn schön dick einsieden, wäge ein Pfund von der durchgeschlagenen Salsen, und in dem Zucker abgerührt, laß es schön dick einsieden, daß alle Feuchtigkeit wegkommt, richte es in einen Weidling, und laß austühlen, nimm von 14 frischen Eiern die Klar in eine breite zinnerne Schüssel, rühre es auf zu einem Faum, und nimm etwas von diesem Faum in das Abgetriebene, rühre es eine halbe Stund, hernach wieder von diesem Faum genommen, eine ganze Stund abgerührt, bis die Eierklar gar ist, nimm auf die lezt kleingeschnittene Lemonischäler darunter, mach vorhero die Tortenpfann warm, richte dieses Abgetriebene in eine Pastenschüssel, streiche es auf wie einen Berg, und langsam gebacken, aber nicht zu viel, sonst fallet es zusammen.

## N. 508. Semmel Koch.

Nimm ein Mundsemmel, diese wird geschält, blättlet geschnitten, giesse eine siedende Milch daran, und treibe es durch ein Sieb; für eine grosse Schüssel treibe einen Vierting Butter ab, 2 Eyer und 6 Dotter, einen halben Vierting kleingestossene Mandeln darein gerühret, hernach nimm die ausgekühlte und durchgetriebene Semmel, einen Vierting gefähten Zucker, von einer halben Lemoni die Schaler klein geschnitten darunter, 3 Viertelstund abgetrieben, richte es in eine Schüssel, und gelblecht gebacken.

## N. 509. Aufgeloffenes Koch von harten Eyerdotter.

Bereite ein Vierting kleingestossene Mandeln, von 6 hartgesottenen Eiern die Dotter, reib es in einem Mörser unter die Mandeln, treibe einen Vierting frischen Butter in einem Weidling schön pfläumig ab, darein langsam gerühret, 4 Eyer und 4 Dotter, einen Vierting gefähten Zucker, eine halbe Stund abgetrieben, hernach nimm darein die vorbemeldte Eyerdotter, rühre es wie-

wiederum eine halbe Stund, richte es in eine bestrichene Pastetenschüssel, mache den Raif herum, und gebäcken.

N. 510. Kästen Koch.

Erstlich siede ein Pfund grosse Kästen so lang, damit sie sich schälen lassen, reibe es auf einem kleinen Reibeisen, treibe ein halb Pfund frischen Butter in einem Weidling ab, darein verrührt 4 ganze Eyer und 6 Dotter, ein Viertling gestossene Mandeln, und anderthalb Viertling gefähten Zucker, auch die geriebene Kästen, treibe es eine Stund ab, auf die legt nimm ein wenig gefähten Zimmet, und kleingeschnittene Lemonschaler, richte es in eine bestrichene Schüssel mit dem Raif, und langsam gebäcken; es gehet schon hoch auf.

N. 511. Marillen Koch.

Bereite für eine grosse Schüssel ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, zwey Löffelvoll Wasser laß es wohl einsieden, nimm 1 Pfund geschälte Marillen, die Kern heraus genommen, lege es in den Zucker, und laß es wohl dick einsieden, hernach treibe es durch in ei-

nen Weidling, laß auskühlen, und abgetrieben, nimm von 10 Eiern die Klar schlage es faumet auf, und rühre es eine ganze Stund, die Eyerklar nach und nach darein verrühret, streiche es auf eine Schüssel hoch auf, und gebacken, geschwind zur Tafel geben, es fallet gern zusammen.

N. 512. Marillen = Koch auf andere Art.

Nimm in einen Weidling einen Vierting frischen Butter, treibe ihn schön pfläumig ab, rühre nach und nach darein 4 Eyer, und 6 Dotter einen halben Vierting kleingestossen Mandeln, eine halbe Stund abgetrieben, nimm ein halb Pfund im Zucker eingesottene Marillensalsen, treibe es wiederum eine halbe Stund ab, nimm von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten, und den Saft dareingedruckt, richte es in eine bestrichene Schüssel, und langsam gebacken.

N. 513. Aufgeloffenes Erdbeer = Koch.

Bereite eine halbe Maß Erdbeer, treibe es durch ein Siebel, nimm in ein messingenes Beck einen Vierting Zucker, und

und 3 Löffelvoll Wasser, siede ihn schön dick, bis er sich spinnet, nimm die durchgetriebene Erdbeersalsen, darein wohl abgerührt und und eingesotten, bis es schön dick wird, richte es in einen Weidling, damit es auskühlet, drucke von einer Lemoni den Saft darein, bereite von 6 frischen Eiern die Klar, rühre es in einer Schüssel zu einem Faum auf, nach und nach darunter gerühret, eine ganze Stund abgetrieben, kleingeschnittene Lemonschäler, richte es in eine bestrichene Schüssel schön hoch auf, und gebacken in einer mittleren Hiß, geschwind zur Tafel geben, es fallet gern zusammen.

N. 514. Aufgeloffenes Agres = Koch.

Nimm die Agres, wann sie schön groß seynd, aber noch nicht zeitig, je grüner, je besser, richte es in ein Reinel, giesse gar ein wenig Wasser daran, setze es auf eine gemache Glut und allzeit umgerühret; wann sie weich seynd, treibe es durch ein Sib, so viel Zucker als Salsen den Zucker in ein messingenes Beck mit wenig Wasser schön dick gesotten, rühre die Salsen darein, und laß wohl einsieden, laß auskühlen, und mit der faumenden Eyerklar eine Stund abgetrieben, wie das Erdbeerkoch, richte es

schön hoch auf eine Schüssel, langsam gebacken.

N. 515. Aufgehendes Zetschepetsch  
Koch.

Bereite für eine grosse Schüssel 3 Viertel durchgeschlagene Salsen, in einen Weidling, nimm ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, und 2 Löffelvoll frisch Wasser, siede den Zucker, bis er sich spinnet, gieß ihn gemach in die Salsen, und schön glatt abgetrieben, laß es auskühlen, nimm von 10 Eiern die Klar, faumet aufgerühret, nach und nach in die Salsen verrühret eine ganze Stunde richte es schön hoch auf eine bestrichene Schüssel, und in einer gleichen Hitze gebacken.

N. 516. Aufgehendes Maschanzger  
Aepfel. Koch.

Bereite schöne grosse, nicht gar zu zeitige Maschanzger Aepfel, laß in einem Hasen ein Wasser sieden, lege allzeit 3 und 4 Aepfel darein, laß es weich sieden, nimm es heraus, und schabe das Mürbe herunter, hernach wieder andere und so fort; alsdann schlage es durch ein

ein Sib, nimm zu einem Pfund Salsen ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, giesse 2 Löffelvoll frisches Wasser daran, und laß wohl dick einsieden, rühre die Salsen darein, und wieder wohl einsieden lassen, auch stäts umgerührt, laß auskühlen, in einen Weidling gethan, nimm von 12 Ehern das Weisse, rühre es faumet auf, nach und nach in die Salsen verrühret eine ganze Stund, richte es auf eine Schüssel schön hoch, und gebacken, wie das Rittenkoch.

N. 517. Weichseln Koch.

Nimm gedörnte Weichseln, sauber gewaschen, siede es weich im Wasser und ein wenig Wein, treibe es durch einen Durchschlag, und laß auskühlen, treibe einen Butter ab schön pfläumig, rühre etliche ganze Eyer und Dotter darein, wohl verrühret, nimm Semmelbröseln, oder kleingestossene Biscotenbröseln, gefähten Zucker nach Belieben; bereite die auskühlte Weichseln, darein gerührt, und schön langsam gebacken.

## N. 518. Aufgeloffenes Zwespen = Koch.

Nimm zeitige Zwespen, diese geschält, und die Kern herausgenommen, dünste es in Wein und Zucker, auch ein wenig gefähten Zimmet, treibe es durch ein Durchschlagel, laß auskühlen, bereite ein wenig Butter, treibe ihn pfläumig ab, rühre Eyerdotter darein, einen nach dem andern, darnach man viel machen will, wann das Koch auskühlt ist, darein gerührt; wann es zu dünn ist, nimm Semmelbröseln darunter, richte es in eine bestrichene Schüssel, und langsam gebacken.

## N. 519. Kapauner = Koch.

Bereite von einem gesottenen Kapauner das Breite, stosse es klein im Mörser, schäle eine runde Semmel, und in Milch geweicht, um 2 Kreuzer Mark darunter, eine Handvoll kleingestossene Mandeln, dieses untereinander gestossen; hernach nimm einen Vierting frischen Butter in einen Weidling, diesen schön pfläumig abgetrieben, 1 Ey und 9 Dotter langsam darein verrührt, nimm das Gestossene auch darunter, einen Vierting gefähten Zucker, von einer Lemoni die

die Schäler klein geschnitten, darunter gerührt, eine Viertelstund abgetrieben, richte es in eine bestrichene Schüssel, den Raif herum gemacht, und bey einer Stund schön langsam gebacken.

N. 520. Mandel, Koch.

Erstlich nimm für eine grosse Schüssel ein halb Pfund Zucker, und 3 Löselboll frisches Wasser in ein messingenes Beck, siede den Zucker dick, bis er sich spinnet; richte in einen Weidling 3 Vierting kleingestossene Mandeln, gieß den Zucker darein, schön glat abgetrieben, 5 ganze Eyer, und 15 Dotter, eines nach dem andern darein verrührt, 2 Stund abgetrieben: nimm auf die lezt kleingeschnittene Lemonischäler und Citronat, so viel verrührt, bis es untereinander kommt, richte es in eine Schüssel mit dem Raif herum gemacht, und verbicht, richte das Abgetriebene darein, schön langsam gebacken, gezeitert, und auf die Tafel geben, es gehet schön hoch auf.

## N. 521. Ciocolate = Koch.

Bereite für eine groſſe Schüſſel ein halb Pfund kleingestoſſene Mandeln in einen Weidling, anderthalb Viertel geſähten Zucker, 5 ganze Eyer und 15 Dotter, langſam darein gerührt, eine Stund abgetrieben, damit es ſchön auſlaufet; auf die legt nimm 9 Loth geriebene Ciocolate, und ein wenig geſähten Zimmet, ſo viel verrührt, damit es untereinander kommt, und ſchön langſam gebacken wie das Mandelkoch.

## N. 522. Zimmet = Koch.

Bereite ein halb Pfund Mandeln, die ſe werden ſauber abgewiſchet, und mit denen Schälern klein geſtoſſen mit Lemoniſaft angefeucht, daß ſie nicht ölig werden, ſiede ein halb Pfund Zucker, und 2 Löffelvoll friſches Waſſer, wohl dick eingekochet, die Mandeln in einen Weidling, den Zucker daran geſchütt, laß ein wenig auskühlen, darein gerührt 4 ganze Eyer, und 12 Dotter, einen nach dem andern, 3 Viertelſtund abgetrieben; auf die legt nimm darunter von einer halben Lemoni die Schälern kleingeschnitten, Citronat, und geſähten

ten Zimmet, richte es in eine Schüssel,  
und schön gebacken.

### N. 523. Marcipan-Koch.

Nimm drey Seitel gute Milch, schla-  
ge vier Eyer darein, salze es, und setze  
es auf eine Glut, damit es zusammen  
laufet, seihe den Topfen ab, und laß  
ihn auskühlen, bereite in einen Weid-  
ling 1 halb Pfund frischen Butter, trei-  
be ihn schön pfläumig ab, zwey ganze  
Eyer und 9 Dotter nach und nach da-  
rein gerührt, auch 12 Loth kleingestoffene  
Mandeln, anderthalb Viertel gefähten  
Zucker, eine halbe Stund abgetrieben,  
nimm auch den Topfen, kleingeschnitte-  
ne Lemonischäler, langlecht geschnittenen  
Citronat, richte es in eine Schüssel,  
und drey Viertelstund gebacken.

### N. 524. Gestifteltes Mandel-Koch.

Rühre ein halb Pfund frischen Butter  
in einen Weidling schön pfläumig ab,  
nimm einen Viertel kleingestoffene Man-  
deln darein, 15 Eyerdotter, einen nach  
dem andern, eine ganze Stund abgetrie-  
ben, nimm vier Loth langlecht geschnit-  
tene Pistazen, die Haut abgeschält, 1  
Vier-

Vierting Citronen, auch langlecht geschnitten, und 1 Vierting gefähten Zucker, richte es in das abgetriebene Koch, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, fülle es in eine bestrichene Pastetenschüssel, und in einer gleichen Hitze gebacken.

### N. 525. Körbel-Kraut-Koch.

Bereite 2 gute Büscheln Körbelkraut, stosse es klein im Mörser, treibe es mit einer Maas Milch durch ein Tischtserviet, schlage 4 Eyer daran, und setze es zum Feuer, daß es zusammen rinnet, selbe den Topfen ab, und laß ihn auskühlen, treibe 12 Loth Butter ab in einem Weidling, 6 Eyerdotter daren verrührt, 6 Loth kleingestossene Mandeln darunter, einen Vierting gefähten Zucker, treibe es eine Stund ab, nimm den auskühlten Topfen, daren gerühret, richte es in eine bestrichene Schüssel, laß langsam backen. Auf diese Art kann auch das Salbenkoch gemacht werden.

### N. 526. Das geschobene Mandel-Koch.

Nimm in einen Weidling ein halb Pf. gefähten Zucker, von 6 Eyer die Klar, rüh-

rühre es in den Zucker, und 3 Viertelstund abgetrieben, bereite auch ein halb Pfund schön fleingestossene Mandeln darein, wiederum 1 Viertelstund gerühret, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten darunter, bestreiche ein Tortenblättel mit Wachs, und wisch mit einem Tuch wiederum ab, theile das Abgetriebene zu 5 Theilen, das erste mach roth mit Allermes, das andere schwarz mit geriebenem Cioccolate, das dritte grün mit Cpenattopfen, und fleingeschnittenen Pistasi, das vierte gelb mit abgetriebenem Zucker von Pomeranzenschalen, das fünfte laß weiß; nimm von diesen auf das Blech einen Löffelvoll, streiche es einen halben Finger dick, damit es in der größe wird, wie die Hohlhippen, backe es in einer Tortenpfann, nimm mit einem Hackmesser herunter, richte es geschwind auf einen Walger, damit es krumm wird, und also fort; richte es hernach hoch auf eine Schüssel, wie einen Berg, und giebs kalter zur Tafel.

U. 527. Gefüllte Artischocken.

Die Artischocken werden sauber gepußt, gewaschen, und nicht gar zu weich gesotzen, hernach stürz es um, damit das  
Was-

Wasser wegkommet, nimm den Krozen heraus: ist es an einem Fasttag, nimm Hechtenbreit, kleingehackt geweihte Semmel, Krebschweifeln, in lindes Eingehrührtes mit ein wenig Milchreim, treibe frischen Butter schön pfläumig ab, etliche Eyer darein verrührt, Milchreim und daß andere Vorbemeldte, mache die Füll an, gut gewürzt, gesalzen, daß es recht ist. Willst es an einem Fleischtage machen, nimm Fälbernes Fleisch, oder Hühnellebern, kleingehackt, mache es in allem wie das vorige, fülle es in die Artischocken, gieß die eingebrennte zugehörige Suppen darüber, und laß wohl schön gemacht sieden, gut gewürzt, und zur Tafel geben.

#### N. 528. Artischocken auf andere Art.

Bereite die Artischocken wie die Vorbemeldten, die Füll mache also: nimm von andern Artischocken die Kern, wann sie genug gesotten seynd, hacke es klein, nimm gestossene Mandeln darunter, ein wenig kleingeriebene Semmelbröseln, Muscathblüh, süßen Milchreim, frischen Butter abgetrieben, 2 Eyer darein verrührt, ein übersottenes kleingehacktes Bräsel, rühre alles in den abgetriebenen Butter; an einem Fasttag aber nimm  
an

anstatt der Brüseln kleingehackte Krebs-  
schweifeln, fülle die Artischocken, laß ge-  
mach in der zugehörigen Suppen sieden,  
damit die Füll ausgesotten wird, und  
giebs auf die Tafel.

N. 529. Maschanzger = Aepfel = Salat.

Schäle die Aepfel schön dünn, stich  
den Buzen heraus, der Stengel bleibt  
daran, lege sie in ein frisches Wasser,  
damit sie weiß bleiben, nimm in ein mes-  
singenes Beck Zucker, und frisches Was-  
ser, laß sieden, leg die Aepfel darein,  
und laß schön gemacht und weich sieden,  
damit sie aber nicht zerfallen, nimm es  
mit einem Faumlöffel auf die Schüssel,  
drucke von einer Lemoni den Saft darü-  
ber, damit sie schön weiß bleiben, lege  
in die Sur Lemonischaler, ganze gewürz-  
te Nägerln, Zimmet, und laß so viel  
einsieden, damit man genug Sur hat,  
seihe es durch ein sauberes Tischserviet,  
und gieße es in die gesortene Aepfel, ge-  
ziert mit geschnittenen Pomeranzen, spa-  
nischen Weichfeln, eingemachten Marillen,  
und kalter zur Tafel gegeben. Der Taf-  
fetäpfelsalat kann auf die Art gemacht  
werden.

## N. 530. Aepfel=Salat auf andere Art.

Bereite die Aepfel wie die vorigen: man kanns auch Mitten voneinander schneiden, lege es in ein frisches Wasser, nimm in ein messingenes Beck oder Rein Zucker, Wein, und ein wenig Wasser, laß es sieden, lege die Aepfel darein, und laß schön gemacht weich sieden. Zu merken ist, daß nicht alle Aepfel gut seynd zum Einsieden; einige Aepfel zerfallen gern. Wann die Aepfel gesotten seynd, richte es auf die Schüssel, nimm in den Sud Lemonischäler, ganzen Zimmet, gewürzte Nagerln, laß den Sud so viel einsieden, damit du Sur genug hast, seihe es durch, mache es roth mit Altermesssaft, und gieß es zwischen die Aepfel hinein, damit solche weiß bleiben, schön gezieret nach Belieben.

## N. 531. Aepfel=Salat mit Weinbeersulzen.

Erstlich nimm wohl zeitige schwarze Weinbeer, diese werden abgerädelt, richte es in eine messingene Pfann, oder Beck, gieß ein halbe Maas guten rothen Wein daran, und laß es sieden, hernach seihe es durch, und nimm es wie  
der

der in das Beck, laß sieden, lege ein gutes Stück Zucker darein, und die zugehörige Aepfel, laß es schön weich sieden, richte es auf eine Schüssel, laß den Saft so lang sieden, bis er sich sulzet, gies ihn über die Aepfeln, durchgesehen, gezieret mit Citronat, Pistazi, und kalter zur Tafel gegeben.

### N. 532. Ritten Salat.

Bereite schöne große Ritten, diese werden geschält, und Mitten voneinander geschnitten, die Kern herausgestochen; übersiede es im frischen Wasser, bis sie sich greifen lassen, gieß das Wasser weg, nimm guten Wein und Zucker daran, laß schön weich sieden, richte es hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben; lege in die Sur Lemonschäler, ganzen Zimmet, und gewürzte Nägeln, laß ihn schön dick einsieden, siehe ihn durch, und gieß ihn an die Ritten, die Ritten gespickt mit langlechtgeschnittenen Pistazen, Mandeln, und Citronat, item mit spanischen Weichseln.

## N. 533. Ritten = Salat auf andere Art.

Nimm grosse und wohl zeitige Ritten, diese werden auch geschält wie die vorigen, richte es in ein Rein, gieß halben Theil guten Wein und Wasser daran, Zucker, Lemonischäler, und etliche ganz gewürzte Nagerln, laß es langsam schön weich sieden, richte es auf die Schüsseln, laß die Sur wohl dick einsieden, gieß es über die Ritten, gespickt mit langlecht gestiftelt geschnittenen Mandeln, gezuckert und auf die Tafel gegeben.

## N. 534. Pomeranzen = oder Lemoni = Salat.

Bereite gute saftige Portugeser = Pomeranzen, und 2 oder 3 Lemonien, reisse sie mit dem zugehörigen Lemonienreisser, schneide sie schön subtil blättlet, feuchte es in einer Schüssel an mit gutem Wein, und wohl mit Zucker bestreuet; richte es hernach auf eine Schüssel mit einem umgekehrten Teller sammt dem Saft, allwo sie vorhero gelegen seynd; angefeuchtet, gezuckert, mit spanischen Weichseln und eingemachten Ribiseln schon gezieret, und auf die Tafel geben.

## N. 535. Spanischer Weichseln = Salat.

Nimm für eine Schüssel 3 Vierting Zucker in ein messingenes Beck, und 3 Löffel frisches Wasser, laß ihn schön dick einsieden; bereite so viel abgezupfte Weichseln gegen 2 Pfund, richte es in den gesottenen Zucker, laß es gemacht auffieden, bis sie schön weich seynd, hernach fasse es mit einem Faumloffel heraus auf ein Durschlägel, damit der dünne Saft wegkommet; richte es schön ordentlich auf eine Schüssel, lasse den Saft einsieden, bis er sich sulzet, seihe ihn durch, und gieß ihn über die Weichseln, setze es in ein kaltes Ort: auf den Schüsselrandt kann man die geschnittene Pomeranzen und Lemonien legen. Auf diese Art können auch die gemeine Weichseln gemachet werden.

## N. 536. Zwespen = Salat.

Nimm zeitige Zwespen, diese werden schön dünn geschält, richte es in eine tiefe zünnerne Schüssel, giesse ein wenig guten Wein daran, sie geben ohnedem die Sur, gezuckert, ein wenig Zimmet, kleingeschnittene Lemonischäler, setze die Schüssel auf eine Glutpfann, zugedeckt  
 X 2 mit

mit einer Schüssel, und laß es gemacht schon weich aufdünsten, gezuckert, und gieß warmer oder kalter zur Tafel.

### N. 537. Grünen gemischten Salat.

Bereite unterschiedlichen grünen Salat, wie es die Zeit giebet, als nemlich schönen Harpessalat, übersottenen Zeller, Krauter Entissen, spanischen Rabinzel, Feldsalat, Zichori, übersottene und kleingeschnittene Wurzeln davon, übersottene Kauli, Rosen, nimm von diesen, wie die Zeiten zugeben; richte von diesen Gattungen auf eine grosse Schüssel mit einem umgekehrten Teller von einer Gattung Kränzelweis auf, schön zierlich, wie ein Berg hoch auf, lege auch auf und auf Stückelweis geschnittene Brücken, ausgewässerte Sardellen, Oliven, Meerkrebsen, Meerfädl, schön in der Ordnung aufgerichtet; nimm in eine Schüssel Baumöl, Eßig, Salz, und ein wenig gemischtes Gewürz, gezuckert, wann es beliebig ist, rühre es untereinander ab, und gieß es über den Salat zwey- oder drey mal, und allzeit wieder abgeseihet, und daran gegossen, auf die Tafel gegeben.

## N. 538. Artischocken = Salat.

Die Artischocken, wie gebräuchlich ist, werden sauber gewaschen, die Spiz weggeschnitten, und schön weich gesotten; nimm hernach den Kroben heraus, richte es auf einen bestrichenen Rost mit Baumöl begossen, und mit gemischtem Gewürz bestreuet, schön langsam gebraten; richte es auf eine Schüssel, mache es mit Essig und Baumöl an, und giebs kalter, oder wann es beliebig warmer zur Tafel.

## N. 539. Kauli = Salat.

Bereite schönen weissen Kauli, die ganze Rosen; diese werden im Salzwasser übersotten; wann er gesotten ist, schütte das Wasser weg, und giesse frisches Wasser daran, gesalzen, damit er schön weiß bleibet, mache ihn hernach mit Essig und Baumöl an, richte ihn auf eine Schüssel und zur Tafel gegeben. Der spanische Brackel- und Kabinzel = Salat wird auch auf diese Art gemachet.

## N. 540. Die Muscasoni.

Nimm ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, von 3 Eiern die Klar, ein halb Pfund ungeschälte und kleingestoffene Mandeln, auch darunter genommen, gestoffene Nägerln, Zimmet, und Muscatnuß, dieses wohl abgerühret; auf die legt 2 Loth Mundmehl, daß ein schöner brauner Zaig wird, schneide kleine Stückeln, und drucke es in den zugehörigen Model, und auf Oblaten gelegt, bestreiche es mit Eyerklar, besähe es mit gefähtem Zucker, und schön langsam gebacken.

## N. 541. Eis-Kräpfel zu machen.

Bereite ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, rühre von drey Eiern die Klar darein, treibe es eine Stund ab, nimm einen Viertling kleingeschnittene gestiftelte Mandeln, 2 Loth Citronat, 2 Loth Pistazen, auch also geschnitten, nimm diese drey Stück in das abgetriebene Eis, untereinander gerühret, mache kleine Kräpfeln auf die Oblaten, und geschwind gebacken.

## N. 542. Gebackene Mandeln von Taig.

Nimm 10 Loth gutes Mundmehl auf die Tafel, 4 Loth kleingestossene Mandeln, 5 Loth Butter, und 3 Loth Zucker, dieses untereinander abgebröslet, gefähten Zimmet, damit der Taig schön braun wird, 4 Eyerdotter, den Taig angemachet, würge ihn schön glatt ab, walge ihn Messerrücken dick aus, stich die Mandeln aus mit dem zugehörigen Model, und backe es schön röset aus dem Schmalz, mit Zucker und Zimmet bestreuet, und zur Tafel gegeben.

## N. 543. Die Zobelshaitten von Mandeln.

Nimm einen Viertling kleingestossene Mandeln, und ein Viertling kleingestiftlet geschnittene, richte es in einen Weidling, nimm einen Viertling gefähten Zucker darunter, von zwey Eyer das Weiße, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten darunter, auch den Saft darein gedruckt, schneide lange Stückeln von Oblaten, 2 Finger breit, streiche den Taig darauf Messerrückendick, streue einen Aneis darauf, und in einer geschwinden Hiß gebacken, hernach ma-

che ein Wassereis, damit bestrichen, und wieder trucknen lassen.

### N. 544. Die Lisleb = Zeltel.

Bereite von zwey oder drey Ehern die Klar, darnach man viel machen will, in ein kleines Haferl, nimm einen Vierting gefähten Zucker darunter, und eine ganze Stund abgerührt, damit es wie ein Kindskoch wird, nimm einen Vierting schon kleingestoffene Mandeln darein, auch kleingeschnittenen Citronat, damit es ein dicker Zaig wird, daß man ihn streichen kann, schneide von einer Oblat einen Finger lang, und zwey Finger breit den Form, streiche von diesem Zaig halben Finger dick darauf, und schon langsam gebacken.

### N. 545. Oblat = Kräpfeln.

Nimm ein halb Pfund kleingestoffene Mandeln in ein messingenes Beck, andert halb Vierting gefähten Zucker, von vier Ehern die Klar aufgerühret, darunter von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, röste es auf einer Glut, bis es ein wenig dicklet wird, hernach mache runde Kräpfeln auf die Oblaten, bas  
cke

ste es schön Semmelfarb; es kann auch ein Eis hernach darüber gemachet werden.

N. 546. Oblat = Kräpfeln auf andere Art.

Bereite 3 Vierting abgeschälte Mandeln, diese werden auf einem saubern Brett klein geschnitten, oder gebackt, nimm von 4 Eiern die Klar, saumet abgerührt, eine gute Viertelstund, nimm daran ein halb Pfund gefähten Zucker, von einer Lemont die Schaler klein geschnitten, gefähten Zimmet, gestossene Mägerln, eine geriebene Muscatnuß, auch die kleingeschnittene Mandeln daren gerührt; mache von diesem runde Kräpfeln auf die Oblaten, schön langsam gebacken, und auf die Tafel gegeben.

N. 547. Gestiftelte Mandel = Kräpfeln.

Bereite ein halb Pfund Mandeln, die geschält seynd, schneide es mitten voneinander, und schön klein stiftlet geschnitten, nimm in ein messingenes Beck anderthalb Vierting Zucker, zwey Löffelvoll frisches Wasser, und laß wohl dick einsieden, schütte die geschnittene Mandeln daren, und laß so lang sieden, und

statts umgerühret, bis die Mandeln den Zucker in sich gezogen: nimm auch kleingeschnittenen Citronat darunter, und m. ch. es auch auf die Oblaten, kleine krauste Kröpfeln in einer gemachen Hüg gebachen, mache ein roth gefärbtes Eis von Alkermes bestrichen, und mit kleingeschnittenen Pistazi bestreuet, und wieder in den Backofen, daß er hart wird.

N. 548. Eine schöne Zucker-Sulz zu machen.

Nimm ein halbe Maas guten Wein, und ein halbe Maas Wasser, lege ein Pfund Zucker darein, auch Lemonschäler, laß es einen guten Sud thun, nimm 4 Loth schöne weisse Haussenblattern in ein Keinel, gieß anderthalb Seitel frisches Wasser daran, und laß es auf der Glut zergehen; wann es zergangen ist, gieß alles zusammen in ein messingenes Beck, und laß es wohl sieden, bis man vermeinet, daß sie sich sulzet, lasse es durch ein wollenes Tuch durchlaufen, damit es schön klar wird; mache unterschiedliche Farben, und theile es von einander, weiß mit kleingeschnittene Mandeln, roth mit Alkermes, gelb mit Pomeranzenschalen, grün mit Spenattospfen, blau mit Weigelsaft, giesse es in  
die

die zugehörige, Gläseln oder Schalen,  
und laß es kalt werden, gieß zur Tafel.

N. 549. Gute Hohlehippen zu backen.

Erstlich nimm in einen Weidling 6  
Loth schönes Mundmehl, das gefähet ist,  
4 Loth zerlassenes Schmalz, 4 Loth ge-  
fäheten Zucker, von einer halben Lemoni  
die Schaler klein geschnitten, gefäheten  
Zimmet, gestossene Nagerln fleingeriebe-  
ne Muskatnuß, dieses untereinander ab-  
gerühret, hernach schlage 3 ganze Eyer  
darein, eine Viertelstund abgetrieben,  
nimm das zugehörige Eisen, und fange  
an zu backen, rolle es geschwind über ein  
kleines Walgerl, und also fort, bis kein  
Teig mehr ist.

N. 550. Aufgehende Mandel-Lebzelten.

Bereite ein halb Pfund fleingestossene  
Mandeln in einen Weidling, nimm von  
5 Ethern die Klar in eine Schüssel, schla-  
ge es faumet auf, rühre es nach und  
nach in die Mandeln, hernach nimm ei-  
nen Viertel gefäheten Zucker, rühre ihn  
nach und nach darein; alsdenn nimm  
den Teig in ein messingenes Beck, laß  
ihn auf einer Glut wohl abtrocknen,  
daß

daß er schön weiß wird, laß ihn kalt werden, lege einen Zaig auf die Oblaten, oben auf mit Zucker bestreuet, drucke allzeit den gehörigen Model oben auf, und schön langsam gebacken.

### N. 551. Aufgehende Mandel- Kräpfeln.

Bereite in einen Weidling einen Vierting gefähten Zucker, von 4 Ethern die Klar, treibe es eine Viertelsind ab, nimm anderthalb Vierting kleingestossene Mandeln darein, und wiederum abgerühret, nimm einen Vierting Mehl, und so viel Zucker, zwey Eyerdotter, süßen Milchreim, mache den Zaig an, walge ihn gar dünn aus, schlage die Mandelfüll darein, langlecht einen Finger dick, nimm ein Krapsenradel, und radle es ab, mache ein rundes Ringel daraus, daß das Zahnlete über sich kommet, lege es auf ein Tortenblech, streiche es mit Ethern an, und schön röset gebacken, bestreiche es mit einem abgetriebenen Lemonieiß, laß es wiederum ein wenig backen, und giebs für ein Confect auf die Tafel.

u

n.

## N. 552. Zwybackbrod zu backen.

Nimm in einen Hasen 18 frische Eyer, und 8 Dotter, dieses eine Viertelstund abgerühret; bereite ein Pfund gefähten Zucker darein, und rühre es wiederum eine ganze Stund hernach nimm einen Viertling langlecht geschnittene Mandeln darein, ein halb Pfund Mehl, und ein halb Pfund Stärk, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, bestreiche die zugehörige Geschirr mit Schmalz, schütte es halben Theil voll an, und in einer gemachen Hiz gebacken, laß es auskühlen, schneide es wie gebräuchlich ist, lege es auf einen Rost, und laß es bräunen.

## N. 553. Biscoten in die Papier = Häusel.

Bereite in einen Hasen 12 Eyer, und 12 Dotter, rühre es eine Viertelstund ab, nimm darein ein Pfund gefähten Zucker, und rühre es noch zwey Stund; richte unterdessen das Papier, nimm ein Pfund gefähte Stärk darein, so viel ungerührt, daß es wohl untereinander kommet; ehe man die Stärk darein rühret, nimm einen Eßlöffelvoll östereicher

Rein,

Wein, hernach giesse es, und allzeit aufgerührt, die Stärk setzt sich gern auf den Boden; backe es schön Semmelsarb.

N. 554. Biscoten auf andere Art.

Nimm 12 ganze Eyer in einen Hasen, rühre es eine Viertelstund, hernach nimm 24 Loth gefähten Zucker darein, abgetrieben anderthalb Stund, daß es schön aufgehet, auf die legt nimm von einer Lemony die Schäler klein geschnitten darunter, und 16 Loth gefähte Stärk, so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt, giesse es, wie die vorbemeldte, und schön gebacken.

N. 555. Das Mandelbrod zu backen.

Man nimmt in einen Hasen 12 ganze Eyer und 12 Dotter, rühre es eine halbe Stund, 1 Pfund gefähten Zucker darunter, hernach nimm ein halb Pfund kleingestoffene Mandeln, und wieder 3 Viertelstund gerühret; auf die legt nimm von 2 Lemony die Schäler klein geschnitten, ein Pfund Mundmehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommt, giesse es hernach in das zugehörige bestrichene Geschirr, und schön langsam

sam gebacken, alsdann laß es auskühlen, schneide es schön dünn, und auf einem Rost gebräunt.

N. 556. Das Zimmetbrod zu machen.

Bereite in einen Hafen 6 Eyer, und 12 Doiter, 1 halb Pfund gefähten Zucker, rühre es anderthalb Stund ab, damit es schön pflaumig wird, hernach nim 1 Loth gefähten Zimmet, einen Vierting gefähte Stärk, und einen Vierting Mundmehl, so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommet, bestreiche die dazu gehörige Geschirr mit Schmalz, und darein geschütt, halb voll angefüllt, schön langsam gebacken, geschnitten, und auf dem Rost gebräunt, wie das vorige.

N. 557. Das harte Zwyback-Brod.

Man setz das Mehl in ein warmes Ort, darnach man viel machen will; nim das Mehl in einen Weidling oder Beck, mache mit einer guten Gerben und Milch ein Dämpfel, laß es aufgehen, nimmt Zucker in die Milch, darnach man es süß haben will, laß ihn zergehen, und mache mit diesem den Taig an, nimmt Aneiß  
da-

darunter, und den Teig wohl abgeschlagen, wie auch ein wenig gesalzen, bestreiche die darzu gehörige Geschirr mit Schmalz, fülle es halb voll von diesem Teig, mache ihn in der Dicken an, wie den Gugelhopfstaig, laß ihn aufgehen, bis der Model voll ist, alsdenn gebacken, hernach geschnitten, und gebähet, wie die andern vorbemeldten.

N. 558. Die gerührte Aneiß-Kräpfeln.

Nimm in einen Hafen vier Eyer, und 5 Dotter, ein halb Pfund Zucker, rühre es eine ganze Stund ab, hernach nimm ein halbes Pfund gefähtes Mundmehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, bereite Oblaten, gieß von diesem Teig schöne runde Kräpfeln, bestreue es oben auf mit Aneiß, und geschwind gebacken, schön Semmelfarb.

N. 559. Die gerösten Mandeln-Kräpfeln.

Bereite 1 halb Pfund gestossen Mandeln, diese in eine messingene Pfann, nimm darzu ein halb Pf. gefähten Zucker, von 4 Eyern die Klar, aber saumet auf  
gea

gerühret, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten, auch darunter, setze es auf eine Glut, bis es ein wenig dicklet wird, hernach mach auf die Oblaten schöne runde kleine Kräpfeln, schön gelb gebacken. Auf diese Art kann man auch die Ciocolatekräpfeln machen, nimm darunter klein geriebenen Ciocolate.

N. 560. Den gesulzten Reiß zu machen.

Man nimmt anderthalb Maas gute Milch in eine Rein, die mit Butter bestrichen ist, laß es sieden, nimm 8 Loth schön gewaschenen Reiß, laß ihn weich sieden hernach nimm eine halbe Maas süßen Milchreim in einen Hafen, von 4 Eyern die Klar darein abgerühret, setze es auf eine Glut, und wohl abgespritzt, bis es ein wenig auffiedet, nimm Zucker daran, so viel man es gern süß haben will, richte den Reiß auf eine Schüssel oder Schaalen, das Abgerührte darunter, und rühre es untereinander, hernach setze es in Keller, oder auf ein Eis, damit er sich sulzet.

## N. 561. Gesulzte Milch.

Bereite so viel Milch, als man ver-  
meinet, und vonnöthen hat, gieß es in  
einen bestrichenen Kasterol oder Pfann,  
laß es sieden, nimm in einen Hafen ein  
wenig Mundmehl, treibe es schön glatt  
ab mit kalter Milch, nimm auch daran  
abgeschlagene Eyerklar, wenn die Milch  
siedet, rühre es darein, gezuckert nach  
Belieben, damit es einen guten Ge-  
schmack bekommet, reibe in den Zucker  
das Gelbe ab von ein oder zwey Lemo-  
nien hernach gieß es wiederum in eine  
bestrichene Pfann, laß gemach auffieden,  
richte es in eine große oder kleine Schüs-  
sel, und setze es in den Keller, damit  
es sich sulzet.

## N. 563. Die faumende Milch.

Nimm in einen Hafen oder Weidling  
ein süß Obers, von 2 oder 3 Ethern das  
Weiße darein, gezuckert nach Belieben,  
Klopfe es mit einem kleinen Pencil, oder  
abgesprittelt, nimm mit einem Löffel den  
Faum herunter auf ein Suppensiebel,  
oder Nudelreiterl, und allzeit wiederum  
abgerührt, damit es zu lauterem Faum  
werde, hernach bereite einen guten fris-  
schen

sehen Butter, diesen sauber ausgewaschen, und mache mit dem Krapfenradel einen Artischocken, richte in eine Schüssel, und mache von der faumenden Milch einen Berg herum. Zu merken ist, daß dieses muß in einem Keller gerühret werden, damit es recht kalt zur Tafel kommet; es faumet auch die Milch desto besser, wenn sie kalt ist.

#### N. 563. Die Schnee-Milch zu machen.

Erstlich nimmt ein süß Obers, gezuckert, damit es süß genug ist, setze es auf ein Eis, oder in ein kaltes Ort, rühre es zu einem Faum ab, wie die vorige; bereite in eine zinnerne Schüssel schön dünn geschnittene Semmelschnitten, diese mit gefähten Zimmet überstreuet, und vom abgerührten Faum darauf gericht, schön hoch, wie ein Berg, und giebs zur Tafel.

#### N. 564. Den gesulzten Reiß auf andere Art.

Nimm ein Maaß süß Obers in einen Kasterol, laß sieden, bereite in einen Hasen von 9 Eiern die Klar, rühre es mit dem übersottenen süßen Obers ab, ge-  
 zuckert

zuckert nach Belieben, von einer Lemoni  
das Gelbe abgerieben, nimm 2 Hände  
voll Reiß, der in der Milch schon gesot-  
ten ist, darunter, richte es wieder in ei-  
nen andern Kasterol, setze es auf eine  
Glut, allzeit ungerührt, und nicht gar  
sieden lassen; richte es in eine Schale  
oder Schüssel, und setze es in den Keller,  
damit sich der Reiß sulzet, mit Zucker  
und Zimmet bestreuet.

N. 565. Gute Aneiß = Kräpfeln auf an-  
dere Art.

Man nimmt von 4 Eyer die Klar in  
einen Hasen oder erdenes Reinel, rühre  
es wohl ab, und immerzu einen Löffel  
voll gefähten Zucker darein, rühre es,  
bis recht dick und weiß aufgerühret wird,  
in der Dicken muß es seyn wie ein di-  
ckes Koch; nimm Fingerlange schöne die-  
cke Oblaten, geschnitten zwey Finger  
breit, streiche von dem abgetriebenen  
Eiß Messerrücken dick auf, streue in Zu-  
cker gerösten und wieder getrockneten  
Aneiß darauf, und geschwind gebacken;  
der Backofen muß vorher schon gericht  
seyn.

## N. 566. Die geröste Mandeln zu machen.

Nimm ein Pfund schöne ganze und ausgeklaubte Mandeln, richte sie in ein messingenes Beck, röste sie auf einem gemachten Kohlfener, und stets umgerühret, bis sie schön resch werden, hernach schütte sie auf ein Papier, und sauber abgewischt, nimm in eine messingene Pfann 3 Vierting Zucker, ein halb Seitel Wasser, und wohl dick eingesotten, bis er sich spinnet, hernach nimm die Mandeln darein, laß es mit dem Zucker rösten, und beständig umgerühret, bis der Zucker sich völlig an die Mandeln anklebet; wenn sie zusammen pichen, muß man sie voneinandrr lösen.

## N. 567. Die Mandeln im Schlafrock zu machen.

Man nimmt von 3 oder 4 Eiern die Klar in einen Hasen, und immerzu einen Löffel gefähten Zucker darein gerühret, rühre es drey Viertelstund ab; in der Dicken muß es seyn, wenn man das Haserl umgekehrt, damit nichts heraus rinnet; nimm schöne grosse und geschwollte Mandeln, diese sauber abgetrocknet,

stecke es an Spennadeln, und tunke es allzeit in das abgerührte Eiß, bestreiche ein Tortenblättel mit Wachs, oder frischen Schmalz, setze es ordentlich darauf, und geschwind gebacken.

### N. 568. Die Zimmet-Mandeln.

Diese Mandeln werden gemacht wie die vorbemeldten, allein wenn das Eiß dick genug abgerührt ist, so nimm gefähten Zimmet darunter, und mache es auf die vorige Art, nimm auch von einer halben Lemoni die Schaler klein geschnitten darunter. Die Ciocolatemandeln machet man auch auf diese Art, nimm fleingeriebenen und gefähten Ciocolate darunter, wenn das Eiß dick abgerühret ist.

### N. 569. Die weis überzogene Mandeln.

Bereite ein halb Pfund schöne ganz abgeschälte Mandeln, richte ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, und ein halb Seitel frisches Wasser, siehe den Zucker, daß er recht dick ist, und fliegt, hernach schütte die Mandeln in den Zucker, laß es so lang in dem Zucker sieden, bis er völlig eingesotten ist;  
und

und stets umgerühret; wenn sie zusammen pichen, muß man es voneinander lösen, schütte es auf ein Papier, und laß auskühlen, so seynd sie fertig.

N. 570. Gute Hohlhippen zu machen auf andere Art.

Nimm in einen Hafen zwey Hände voll gefähtes Mundmehl, vier ganze Eyer, und mache den Zaig an mit süßem Milchreim in der Dicken, wie einen Oblatentaig, nimm gefähten Zucker, und ein wenig Salz, schlage ihn schön glatt ab, bestreiche das Oblateisen mit Schmalz, schön resch gebacken, und mit einem kleinen Walger zusammen gerollet.

N. 571. Die Zimmet-Hohlhippen zu machen.

Bereite 2 oder 3 Hände voll Mehl in einen Hafen, mit süßem Obers einen Zaig gemacht, auch 4 oder 6 Eyer, gefähten Zucker, Lemonischäler klein geschnitten, 4 Loth gefähten Zimmet, schlage den Zaig wohl glatt ab, und gebacken, wie die vorbemeldeten.

## N. 572. Die Mandel = Zohlhippen.

Nimm einen halben Vierting kleingestossene Mandeln, diese müssen klein gestossen seyn, wie ein Mehl, nimm ein halb Pfund Mehl, die Mandeln, und ein Vierting gefähten Zucker in einen Weidling, mache den Zaig an mit einem guten süßen Obers, und 6 ganzen Ehern, schlage den Zaig schön glatt ab, bestreiche das Hostieneisen mit Schmalz, schön resch gebacken, und geschwind mit dem Walger zusammen gerollet.

## N. 573. Mandel = Bögen zu machen auf andere Art.

Nimm 3 Vierting kleingestossene Mandeln, und 3 Vierting gefähten Zucker, richte es in ein messingenes Beck, untereinander abgerührt 6 Eherdotter darein verrührt, setze es auf eine Glut, und stets umgerührt, daß es wohl anzieheth; auf die legt nimm von 3 Ehern die Klar, und faumet aufgerührt darunter, damit es in der Dicken ist, daß man es streichen kann; richte die geschnittene Hostien auf die bestrichene blecherne Bögen, und aufgestrichen halben kleinen Finger dick, hernach gemach gebacken.

N. 574. Gute Büßen = Kräpfel von Mandeln.

Bereite in ein kleines Haferl einen Viertling Mehl, 4 Loth Schmalz, vorhero untereinander abgebröset, einen Viertling gefähten Zucker, 4 Loth kleingestossene Mandeln, 4 ganze Eyer, von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, wie auch ein wenig süßen Milchreim, und mache den Zaig schön glatt an, wohl abgeschlagen, mache das Hostieneisen warm, nimm allzeit einen Löffel voll darauf, schön resch gebacken, wie die Hohlhippen, und also fort, bis kein Zaig mehr da ist, geschwind zusammen gerollet.

N. 575. Den gezogenen Penat zu machen.

Nimm in eine messingene Pfann ein Pfund feinen Zucker, und ein halb Seitel Wasser, laß es auf einem Kohlfuer sieden, und sauber abgefaumt, laß ihm wohl dick einsieden, bis er die Prob hält, nimm ein Hölzel, tunke es darein, und fahre in ein frisches Wasser, wenn es krachet, so ist er genug gesotten, stets umgerühret, drucke von einer halben Lemoni den Saft darein, nimm einen schönen glatten Mar-

morstein, mit Mandelöl bestrichen, und wiederum abgewischt, schütte den Zucker darauf; und mit einem Messer aufgeruhret, bis man ihn mit der Hand ziehen kann, ziehe ihn zwey Finger breit, hernach abgeschnitten, und gebogen, wie die Mandelbögen; den andern kann man um ein Stabel winden, und abgezogen auf ein Papier, hernach um die Torten herum gemacht; die Bögen können aufgesetzt werden auf die Torten. Will man aber andere Farben machen, so nimm, weil der Zucker noch warm ist, ein wenig eingesottenen Alkermesssaft, den gelben mache also, nimm ein wenig ganzen Safran, mit Lemonisafft angefeuchtet, in ein Päckel zusammen gebunden, und durchgedruckt in den gesottenen Zucker, so wird er schön gelb.

#### N 576. Gesulzte Milch anderer Art.

Nimm einen guten Hafen voll obere süsse Milch, und laß es bey einer halben Stund sieden, wenn es gesotten ist, giesse es in ein niedriges erdenes Geschirr, und lasse es in einem kühlen Keller über Nacht stehen, den andern Tag nimm gebähte Semmelschnitten, weiche es in einer guten Milch, lege es wohl gezuckerter auf eine Schüssel, nimm das Häutel mit ein  
nem

nem Löffel ab, lege es dick aufeinander, streue Zucker darzwischen, und giebs auf die Tafel.

N. 577. Die Ritten-Sulzen zu machen.

Setze in einem neuen, doch ausgesotzenen Hafen ein frisches Wasser zu, wenn es siedet, so lege ein paar Ritten darein, lasse sie unverdeckter gar lind sieden, alsdenn nimm es heraus, und leg wiederum ein anderes Paar hinein, die gesottene schale, und schab das Gute herab, und das, so viel du Sulzen machen willst, allzeit, so bleibt es desto weisser, treib es durch ein Sieb, und wage so viel Dest, so viel Zucker, und läutere mit Wasser, aber nur wohl dick, hernach rühre den Dest darunter, setze es wieder über das Feuer, und laß sieden, muß aber wohl obacht geben, und fleißig rühren, daß es nicht anbrennet; probiere es auf einem zinnernen Teller, wenn es nicht viel rinnet, sondern gestehet, so ist es genug, richte es gleich in ein Geschirr zum behalten, weil es noch warm ist, wer will, kann auch auf das Pfund Dest 5 Vierting Zucker nehmen, so wird er weisser.

N. 578. Gesulzte Mandel-Milch von  
 allerhand Farben.

Treib gestossene Mandeln durch mit Wasser, darinnen Hausen-Blattern gesotten worden, nimm von dem Petersil das Grüne, hacke es klein, nimm von der Mandelmilch dritten Theil gezuckert, und siede es, seihe es durch, so wird es grün, nimm die andere zwey Theile, siede es, und gut gezuckert, giesse die Helfte davon in eine Pfanne, lasse es weiß, die andere Helfte mit Saffran gelb gemacht, also werden dreyerley Farben, und wann es eine Zeitlang gestanden, so gibß in ein heisses Wasser, stürze es auf ein blecher-nes Blättel, und schneide es auf einer Schüssel nach Belieben.

N. 579. Die Zetschepetsch-Sulzen.

Nimm die wohl mit Raif überbrennte Zetschepetsch, so schön roth seynd, theile sie von einander, und buze sie gar schön aus, die Kerln und das Rauhe davon, behalte sie hernach in einem warmen Zimmer, so werden sie weich, hernach treibß durch ein härnes Sieb, und nimm Zucker, so viel als des durchgetriebenen Marks ist, gieß Wasser daran, und läu-  
 tere

tere ihn, daß er wohl dick ist; wenn er in der rechten Dicken ist, so gieß nur immerzu ein wenig in das Hetschepetschmark, so in einem Weidling muß abgerührt werden, man kann es sonst nicht zerreiben, rühre ihn also nach und nach darein; zuletzt drucke einen Lemonisafft darein, rühre ihn darunter, und leere es dann in ein Glas, wer will, kann auch Lemonischäler darunter nehmen.

N. 580. Die Nuß-Sulzen zu machen.

Nimm geschälte Nuß und Semmelmehl, von einem hartgefottenen Ey das Weiße, und stosse alles untereinander, treib es durch mit Wein, gesalzen, und gewürzt, wird daraus eine gute Sulzen.

N. 581. Marillen-Sulzen.

Nimm wohl zeitige Marillen, schäle es, und treibs durch ein Sieb, nimm so viel Zucker, als das Mark ist, oder ehe ein wenig mehr, läutere ihn mit Wasser wohl dick, hernach richte die durchgeschlagene Marillen darein, gerührt, und setze es auf das Feuer, trockne es also ein, bis es in der rechten Dicken ist, laß nur ein wenig überkühlen, und jüble es in die Glasel.

N. 582. Eine rothe Korn = Blumen =  
Sulz über die Forellen.

Nimm ein Seitel Wasser, ein Seitel guten rothen Wein, und rothe Korn = Blumen, in ein Tüchel gebunden, Zucker darzu gelegt, lasse es sieden, bis picket wird, und giesse es auf die gesottene Forellen, oder andere Fisch.

N. 583. Die Zwespen = Sulzen:

Erstens nimm eine kupferne Pfann, so nicht verzinnet ist, setze sie auf die Glut, daß es glüet, hernach schröcke es ab mit einem paar Löffel voll Essig, nimm frisches Wasser, schütte es sammt denen Zwespen in die Pfann, nimm ein wenig Salz, lasse sie also mit einem kupfernen Blättel verdeckter sieden, bis sie weich werden, setze es verdeckter über Nacht in den Keller; den andern Tag treibs durch ein Sieb, nimm so viel Zucker, als das Mark ist, läutere den Zucker, aber nicht so dick, wie bey denen andern Sulzen, rühre das durchgeschlagene Mark darein, und setze es über das Feuer, laß gemach sieden, daß es schön grün wird, gieb wohl Achtung, daß es nicht  
an

anbrennet, bis die rechte Dicken hat, fülle es warm in die Gläser.

N. 584. Die Muscateller = Birnlein einzumachen.

Nimm die Birnlein, wenn sie zeitig seynd, aber je grüner, je besser, auch die nicht fleckig oder steinig seynd, schäle sie gar subtil, strich die Büxen aus, und wirf sie in ein frisches Wasser, diemeil man sie schälet, siede den Zucker fein subtil, und laß ihn sodann übersieden; wenn er noch wohl laulet ist, so seihe das Wasser von denen Birnlein herab, und richte die Birnlein in den Zucker, lasse es gar gemach sieden, bis sie sich ein wenig greiffen lassen, alsdenn nimm sie ein wenig heraus, laß ein wenig auskühlen, und richte sie in die Gläser, den Saft lasse noch ein wenig dicker sieden, alsdann kalt werden, und gieß ihn darüber, lege ein Scheibel darauf, und beschwere es mit einem kleinen Steinlein ein wenig nieder; man muß aber noch darzu sehen, wenn sie wässerig werden, lege man noch einen Zucker nach, und siede sie wiederum ab.

N. 586. Die Pomeranzen = Blüh einzumachen daß sie schön ganz bleibet.

Nimm die Blüh, weil sie noch frisch seynd, buze das Gelbe und Grüne inwendig heraus, richte die Blüh in ein sauber glasirtes Haferl, giesse ein siedendes Wasser darauf, lasse es stehen, bis abkühlt ist, hernach seihe das Wasser herab, und lege die Blüh auf ein sauberes Tuch, laß wohl abseihen, druck von einer Lemoni den Saft darauf, mische es untereinander, also, daß der Saft auf alle Blättel kommet, so werden sie so weiß, als wenn sie erst von dem Baum gekommen wären, lege sie in ein Gläslein, siede einen Zucker, laß ihn aber nicht gar zu dick sieden, gieß ihn ganz kalter darüber, laß es stehen, bis der Zucker stark nachlässet, hernach seihe ihn herab, lege ein Stück Zucker dazu, und laß ihn sieden in der Dicken, wie ein Tullip, gieß ihn wiederum kalter darüber, daß aber der Saft über die Blüh gehe, so ist sie recht.

N. 587. Die Ribiseln einzumachen.

Nimm schöne Ribiseln, beerle sie ab, hernach wasche sie aus durch eine Reiter,

ter, auf das Pfund Ribiseln nimm ein  
halb Pfund gefähten Zucker, so oft du  
eine Lag Ribiseln in das messingene Beck  
richtest, so oft nimm eine Lag gefähten  
Zucker, bis alles gar ist; zuletzt schütte  
etliche Löffel voll Wasser darauf, setze  
sie auf eine gemache Glut; man muß  
wohl obacht haben, daß sie nicht anbren-  
nen, siede sie so lang, bis sie sich sul-  
zen, alsdann mache die Geschirr oder  
Gläser warm, und fülle sie warmer ein,  
und also seynd sie fertig, und gesund.  
Die ausgelöste Weichseln mache eben  
also.

N. 588. Die Spanischen Weichseln einz  
zumachen.

Bereite schöne Weichseln, die aber  
nicht gar zu zeitig seynd schneide die  
Stengeln halb ab, wasche sie sauber aus,  
alsdann nimm ein Pfund Weichseln,  
und 3 Viertel schönen Zucker, gieß auf  
den Zucker ein Seitel Wasser, wenn er  
anfangt zu sieden, schrocke ihn drey mal  
mit Wasser ab, damit er sich läutere,  
lasse ihn schön dick sieden, hernach setze  
ihn vom Feuer, lasse ihn überkühlen,  
schütte die Weichseln darein, setze sie auf  
eine gemache Glut, und laß sie lang-  
sam sieden, unter währendem Sieden  
schütt.

schüttle sie öfters, und setze sie vom Feuer, siede sie so lang, bis sie schön durchsichtig werden, hernach schütte sie in einen saubern Weidling, und lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag übersiede sie wiederum ein wenig, fange sie mit einem Löffel auf die Reiter, lasse den Saft ein wenig dicker sieden, bis er sich recht sulzet, richte die Weichseln in ein Glasel, schütte die Sulz überkühlter darüber, und also seynd sie fertig. Dergleichen mache die Amerillen und spanische Gundien, oder andere schöne Pelze Weichseln.

17. 589. Die Dientel einzumachen.

Nimm die Dientel, so nicht weich, und schön roth seynd in der Farb, wasche sie sauber aus, nimm ein Pfund Dientel, ein Pfund Zucker läutere ihn, wie oben zu den spanischen Weichseln, schütte die Dienteln darein, lasse sie gemach sieden, bis sie sich ein wenig sulzen, fange sie heraus auf ein Sieb, richte sie in die Gläslein, ein wenig mehrer als halb voll, lasse den Saft dicker sieden, als daß er sich schön sulze, schütte ihn laulecht darüber, und also seynd sie fertig.

## N. 590. Die grüne Zwespen zu machen.

Nimm Doranschenzwespen, wann der Kern schön best, stuze den Stengel halb ab, und richte die kupferne Pfann, wie zu der Zwespensulzen, schütte die Zwespen darein, verdecke sie mit einem kupfernen Blättel, aber nur so lang, bis sie die Farb verlieren, sie müssen aber nicht sieden, alsogleich verdeckter in einem Keller über Nacht mit einem Tuch zugedeckt stehen lassen; den andern Tag nimm auf ein Pfund Zwespen ein Pfund Zucker, nur geläutert und vom Feuer gesetzt, und ganz überkühlen lassen, hernach lege die Zwespen darein, mit einem kupfernen Blättel verdeckter auf ein gar gemachtes Glütel gesetzt; und öfters vom Feuer hebt, und getrifert; lasse sie eher nicht sieden, bis sie schön grün seynd, hernach schütte sie in einen saubern Weidling, und lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag siede sie völlig, fange sie auf einen Reiter, in den Saft lege einen Brocken Zucker, und lasse ihn dicker sieden, fülle die Zwespen in die Gläslein, und den Saft überkühlt darüber geschüttet.

N. 591. Die halben Marillen einzumachen.

Bereite die Marillen, welche noch schön best seynd, schäle, und theile sie voneinander, nimm sodann auf ein Pfund Marillen ein wenig mehr als ein Pfund Zucker, lantere ihn, wie zu andern Sachen, lege die Marillen in den siedenden Zucker, aber nur so viel, als in dem Beck Platz haben, also daß sie nicht aufeinander liegen, lasse sie so lang sieden, bis sie durchsichtig werden, und allweil herausgenommen, und wieder nachgeleget, bis sie gar seynd, darnach richte sie in einen saubern Weidling, mit samt dem Saft stehen lassen über Nacht, den andern Tag die Marillen auf ein Reiterl geschüttet, und läßt es sauber abseihen, schütte den Saft in das Beck, laß wieder ein wenig sieden, richte es unter währendem Sieden in die Gläsern, wenn der Saft die rechte Dicken hat, schütte ihn darüber, so seynd sie fertig.

N. 592. Die Zetschepetsch: Sträusseln.

Nimm die Sträussel, löse die Körner sauber aus, lege sie in einen Weidling, schütte siedendes Wasser darüber, lasse  
es

es gleich wieder ablaufen daß sie nicht zu weich werden, richte sie auf ein sauberes Tuch, lasse sie schön abtrocknen, alsdann richte sie in ein hohes Glas, läutere den Zucker nach Gedunken, aber nicht zu dick, laß ihn kalt werden, richte ihn darüber, daß er über die Hetschepetsch ausgehet; es muß dreyimal abgesehen werden, so seynd sie fertig.

N. 593. Marzepan Glassee.

Nehme ein Pfund frisch abgezogene Mandel, reibe sie im Stein fein klar, mit schlecht Rosen- oder Orangenwasser, hernach thue ein Pfund gestossenen Zucker darunter, und nehme sechs Eyerweiß, schlage sie zum Schaum und mache es mit an, fülle es in Capseln und glasire es oben ein wenig mit Zucker, backe es aber bey einem gelinden Feuer, wann es aus der Röhre kommt, so laß es zuvor verkühlen, hernach wende es um, und weiche das Papier mit einem feuchten Schwamm los, alsdann lasse es wieder trocken werden, und mache eine Glasur von Citronensaft und feinem Zucker darüber, schneide es zu viereckigten Stücken und backe wieder ein wenig, daß die Glasur einen Glanz bekommt, so ist es sehr gut; nach Belieben kann man

man ein wenig abgeriebene Citronenschalen und Saft darein thun.

N. 594. Mandel- Küsseln.

Nehme ein halb Pfund gestoffenen Zucker, drey ganze Eyer und einen Dotter, schlage es wohl durcheinander, hernach rühre 12 Loth gestoffene Mandel hinein, auch etwas von allerhand gestoffenem Gewürz, und schlage es miteinander, thue 12 Loth fein Meel darunter, und würke es ganz gelind aus, setze sie auf zwey Bogen Papier, und backe sie bey einem temperirten Feuer.

N. 595. Sprizbackwerk zu machen.

Nehme anderthalb Pfund Mandelmaß, reibe sie im Stein mit 3 bis 4 geschlagenem Eyerweiß an, so es durcheinander gerieben ist, thue es heraus, und würke es mit Zucker aus, hernach thue die Masse in die Spritze, drucke es durch, lege es auf Papier, und backe es bey einem wenig starken Feuer, so ist es gut.

## N. 596. Zimmetkränzlein.

Nehme Marzipan, reibe ein wenig feinen Bolus armen. mit Rosenwasser in einem Mörser darunter, würke alles lauter untereinander, thue ein wenig Zimmet, je nachdem die Masse viel oder wenig, darzu, formire Kränzlein daraus, beschneide sie ein wenig, setze sie auf Oblatten auf einem mit Papier belegtem Blech, und backe sie fein langsam.

## N. 597. Aufgelaufenes Zuckerbrod.

Nehme ein Achtelpfund Tragand, recht weissen, thue ihn in 2 Loth Wasser, und laß ihn über Nacht stehen, bis er erweicht, dann ein wenig Rosenwasser darzu gethan, presse dann solchen durch ein rein Tuch, und reibe ihn wacker im Mörser, ein paar Löffel voll Zucker darunter gethan, und reibe ihn ferner, bis er zäh und weiß worden, drucke es in eine Form, setze es auf ein Blech, und gieb im Backen unten mehr Feuer, als oben. Willst du es roth haben, so thue den Tragand anstatt Wassers in scharf gekochten Torsisol einweichen, und verfare damit wie gemeldet worden.

## N. 598. Ein Magenstärkendes Confect.

Nehme ganz klar gestossene Mandel 1. Pfund, ganz zu Pulver gerieben oder gestossenen Zwiback 1 Pfund, fein durchgesibten Zucker, 2 Pfund, eingemachten Ingwer 8 Loth, Muscatnuß und Blüth 8 Loth, Zimmet 4 Loth, Citronenessenz ein halb Drachma, Muscus orient. wenn es beliebt, 10, oder 12 Gran, mache und stosse dieses alles so klein du kannst, rühre es wohl durcheinander, feuchte es mit Rosenwasser so viel an, bis es zu einer rothen Massa wird, rolle es mit einem Wellholz aus, trockne es in Formen, bade es bey gelindem Feuer, so ist es fertig.

## N. 599. Nürnberger Brod.

Nehme die besten Pfeffernüsse, reibe oder stosse sie ganz klein, und eben so viel Mandelmaß als ersteres darzu, auch etwas von eingemachten und kleingeschnittenen Citronen- und Pomeranzenschalen, hernach so viel Zucker, als beliebt, darzu, feuchte es mit Wasser, und thue alles untereinander zu einer Masse machen, schneide alsdann von Oblatten allerhand Figuren, als Laubwerk, Herzlein, Gränzlein,

lein, Blumen und dergleichen, was du willst, streiche von der Massa so viel du kannst darauf, und backe es in einer Röhre oder Pfanne bey starkem Feuer, wann sie gut, so bestreiche sie mit einer Glasur, so von Citronensaft, oder Zimmet = Rosen = oder Orangenwasser gemacht ist, und lasse es in der Röhre wieder trocknen, so ist es fertig.

#### N. 600. Servelatwürst von Marze-pan- maß.

Nehme einen Rinderdarm, laß ihn wohl säubern, und alles Fett herum weg-  
machen, beize ihn eine Nacht in Rosen-  
wasser ein, welches ein wenig mit Bisam  
vermengt werden kann, wer es leiden  
will, daß er seinen alten Geruch ganz  
verlieret, trockne ihn mit einem Tuch  
sauber ab, und wenn er trocken, so keh-  
re ihn um, alsdenn nimm von der Mar-  
zepanmaß, so zu dem Schuncken ge-  
braucht wird, nämlich weiß und roth,  
vermische es untereinander, daß es sie-  
het, wie gehacktes Wurstfleisch, dann  
fülle es in den Darm, drucke es fein be-  
ste, und binde die Stücke ab, so groß  
als eine Servelatwurst, hänge sie an ei-  
nen warmen Ort, daß sie trocknen, wenn

sie etwa zu weiß sind, so bestreiche sie gleichfalls mit köllnischer Erde.

N. 601. Castanien von Marzepanmaß.

Nehme abgetrocknete Mandelmaß, formire Castanien daraus, wenn du sie aber von freyer Hand nicht machen kannst, so laß dir eine Form darzu schneiden, stecke sie an ein Hölzlein, und laß es ein paar Tag stehen, brate sie ein wenig, über einem Kohlfener hin und wieder gedreht, wenn sie noch warm sind, so bestreiche sie mit Gummigutt, so meint man, es wären rechte Castanien, man kan auch rechte Castanien dazu nehmen, und unter die Massa reiben, so bekommen sie den rechten Geschmack davon.

N. 602. Erdbeer von Marzepanmaß.

Nehme von der Marzepanmaß, mache Kugelein davon wie Erdbeer, stecke sie an ein Hölzlein, bestreich sie mit der rothen Farbe an bis zweymal, und allweil sie noch feucht, so bestreue sie mit ausgestebtem gröblichen Zucker, stecke sie dann auf einen von Stroh geflochtenen Kranz und stelle ihn an einen trockenen Ort, wenn sie recht trocken seyn, kanst du

du sie noch zweymal über den Zucker anstreichen, und wieder trocken werden lassen; man kann auch solche von Erdbeermarmolad machen, und damit verfahren, wie vorgemeldet.

N. 603. Aepfel und Birn von Marzapanmaß.

Nehme Marzapanmaß, formire daraus Aepfel, und Birn was du vor Früchte gern haben willst, was du nicht selbst machen kannst, drucke in Formen ab, zu den Aepfeln und Birn nimm die Stiel von den rechten Früchten heraus, und stecke sie in selbige, gieb ihnen die Farb, wie die Coleur der Früchten ist, zum Gelben muß Gummigutt nehmen, stecke sie auf einen vorgemeldten Strohkrantz, und laß sie trocken werden, so ist's gut.

N. 604. Magen = Morsellen.

Nehme eingemachte Pomeranzenschalen ein Viertelfund, Citronat und Citronenschalen ein Viertelfund, geschälte Mandel ein Viertelfund, dieses alles gröblich geschnitten, Cardomomen vier Loth, Paradiskörner ein halb Loth, Nägelein ein halb Loth, Zimmet ein halb Loth,

Loth, Ingwer ein halb Loth, Muscat-  
bluh ein halb Loth, dieses alles gröblich  
gestossen, dann geläuterten Zucker andert-  
halb Pfund, Koche ihn bis er vom Rühr-  
löffel flieht, hernach nehme den Zucker  
vom Feuer, tabilire ihn am Rand der  
Pfanne, bis er kalt zu werden beginnet,  
thue alsdann sammtlich vordbeschriebene  
Species unter den Zucker, rühre und  
verarbeite es recht untereinander, und  
giesse es in papierne Capseln, wenn es  
ein wenig kalt ist, so schneide es in läng-  
lichte Stücklein so ist es gut.

N. 605. Marmolad von Pomeranzen  
und Citronen zu machen.

Nehme sechs Pomeranzen und drey  
Citronen, setze selbige in einem Kessel  
mit kaltem Wasser auf das Feuer, laß  
sie so lang kochen, bis sie recht weich  
seyn, daß man mit einem Strohhalm  
darein stechen kan, dann schneider man  
sie entzwey, und thut die Kerne heraus  
nehmen, hact es ganz klein, thut es in  
eine erdene Reibschale und reibts so fein  
als es werden will, nach diesem nehme  
so viel Zucker, als ersteres schwer ist,  
siede ihn zum Syrub, rühre die Pome-  
ranzen und Citronenmaß hinein, und  
laß es in einem Confiturbecken so lang  
ko-

kochen, bis es sich abzulösen anfängt, du  
 mußt es aber stets rühren, damit es sich  
 nicht anlegt, dann thue es in ein Glas  
 oder Schalen schütten, und wann es tro-  
 cken, schneide Marsellen daraus.

V. 606. Citronen- und Pomeranzen-  
 schalen einzumachen.

Nehme Citronen oder Pomeranzen,  
 schneide sie halb oder in Viertel, und  
 schäle sie von dem Saft, schneide ihnen  
 das Weiße ein wenig heraus, daß die  
 Schale nicht so dick bleibt, wirf sie in  
 frisch Wasser, laß sie über Nacht stehen,  
 alsdann setze einen Kessel mit frisch Was-  
 ser über das Feuer, wann es kochen will,  
 so thue die Schalen hinein, wann sie wie-  
 der anfangen zu kochen, so laß von ein-  
 oder zwey Citronen den Saft hinein, so  
 werden die Schalen schön klar, auch selb-  
 bige so lang kochen, bis sie von einer  
 Stecknadel, mit welcher du hineinstecken  
 mußt, von selbst herunter fallen, dann  
 sind sie weich genug, schütte sie auf ein  
 Sieb, damit das heiße Wasser ablaufen  
 kan, lege sie hernach in frisches Wasser,  
 und wann sie ausgekühlt, wieder auf ein  
 Sieb, laß sie trocken werden, alsdann in  
 eine Büchse oder stark Glas gethan, neh-  
 me sofort geläuterten Zucker, mache ihr

so dünn wie Wasser, laß ihn warm werden, gieße ihn auf die Schalen, lasse es 2 bis 3 Tag daran stehen, gieß es ab, thue mehr Zucker nehmen, laß ihn wieder kochen und gieß ihn darüber, und damit continueire so lang, bis der Syrub so stark als geläuterter Zucker wird, so ist's gut.

### VII. 607. Erdbeer einzumachen.

Nehme schöne grosse Erdbeer, lese die harte und ganze heraus, nimm ungefehr zu einem Pfund Erdbeer ein Pfund geläuterten Zucker, laß ihn kochen, so lang bis er zu brechen beginnet, hernach thue die Erdbeer in Zucker schütten, und lasse sie bey einem schwachen Feuer recht warm werden, daß sie den Zucker durchziehen, aber ja nicht kochen, sonst zerfahren sie, schaume sie sauber ab, und schütte sie in einen Napf lege einen Bogen Makulaturpapier darauf, laß sie über Nacht stehen, des andern Tags schütte sie auf einen Durchschlag, daß der Saft ablaufen kann, nehme dann noch ein wenig frischen Zucker darzu, Koch ihn so stark, daß er vom Löffel dick herunter fällt, als wie eine Perle, so ist er stark genug, schütte dann die Erdbeer wieder hinein, daß sie im Zucker durch und durch vermehret  
wer

werden, laß sie aber bey Leibe nicht kochen, auch etlichemal im Kessel herum geschütt, daß der Schaum zusammen geht, und fleißig abgeschäumt, alsdann in Büchsen oder Gläser gethan, von Maculatur ein rundes Blatt geschnitten, oben darauf gelegt, verfühlen lassen, wohl verbunden und in einem kühlen Ort verwahrt, so sind sie gut.

N. 608. Algeres = Sulzen.

Nimm die Algeres, wann sie schön groß, aber nicht zeitig seynd, je grüner, je besser richte es in ein neues Keimel, das doch ausgefotten ist, gieß gar ein wenig Wasser daran, decke es zu, und setze es auf eine heiße Asche, rühre sie bisweilen um, daß sie nicht anbrennen; wenn sie lind genug seynd, treib es durch ein hârenes Sieb, nimm dann so viel Zucker, als das Durchgetriebene ist, läutere ihn mit einem Wasser, aber nicht zu dick, richte es dann darein, und setze es auf das Feuer, laß fein gemacht sieden, gieb wohl achtung, daß er nicht anbrennet, bis es die rechte Dicken hat, fülls in die Gläsern zum gebrauch in das Algeres = Koch.

## N. 609. Die Erdbeer = Sulzen.

Bereite schon wohl zeitige Erdbeer, treib sie durch ein Sieb, nimm dann so viel Zucker, läutere ihn, und siede ihn mit Wasser wohl dick, richte hernach die durchgeschlagene Erdbeer darzu, siede sie, bis sie die rechte Dicke haben, ist gar gut, und gesund.

## N. 610. Zimmet = Sulz auf andere Art.

Nimm 2 Seitel süßen Wein, und gib Zucker darein, nimm 2 Löffel scharfen Essig, 4 Löffel voll süße Milch, lasse es untereinander warm werden, seihe es durch ein dickes Tüchel, und wenn es klar durchgeseiht ist, giesse das Zimmetöl und Hausenblatter darunter, es muß aber die Hausenblatter klar durchgesehen werden, auf eine Halbe nimm ein Roth Hausenblatter, wenn es fertig ist, giesse es einen Fingerhut dick, und lasse es eine Zeitlang stehen, schöpfe es mit dem Löffel auf ein Schüssel, und giebs zur Tafel.

N. 611. Lebzelten-Sulz.

Nimm eine grosse Lebzeltentafel, schneide es würfelt, giesse bey 2 Maß Wein darein, lasse es ein paar Tag daran weichen, den dritten Tag setze es zum Feuer, lasse es etlichemal aufwallen, zwinge es durch, thue Zimmet, Ingwer, Muscatblüh, Saffran und Pfeffer daran, lasse es noch ein wenig aufwallen, so wird es vollständig und gut.

N. 612. Eine gute Pomeranzen-Sulzen zu machen.

Für eine grosse Schüssel nimm 6 Stück süsse Pomeranzen, reibe das Gelbe in ein Stückel Zucker herab, auch von 2 Lemonen das Gelbe abgerieben, schneide das Weiße von denen Pomeranzen und Lemonen weg, auch die Kern heraus genommen, schneide das Gelbe zu Spälteln, richte die abgeriebene Schalen sammt denen Spälteln in ein messingenes Beck, gies eine Maas siedendes Wasser darauf, nimm 10 Loth Zucker darein, den Tag vorhero nimm 2 Loth Hausenblattern, diese werden eingeweicht in laulechtent Wasser, den andern Tag laß in einem Reinel auf der Glut zergehen, hernach

nimm es auch darzu, laß untereinander sieden, wie ein hartes Ey, seihe es durch ein wollenes Säckel, daß es schön klar wird, hernach richte es in eine Schüssel, oder Schalen, oder Gläsel, setze es an ein kaltes Ort, damit sie sich sulzet.

### N. 613. Die Rumel = Sulzen.

Man nimmt 2 Maasß guten österreicher Win, 1 Seitel Wasser, 12 Eßlöffel voll Essig, von 3 Lemonien den Saft, von einer die Schaler, 20 Gewürznägerl, 20 Pfefferkörnlein, 1 ganzes Stück Ingwer, 20 Blühsaffran, und ein Pfund Zucker; dieses alles zusammen in ein messingenes Beck, und sieden lassen, nimm auch 2 Loth aufgelöste Hausenblattern darzu, laß wohl einsieden, seihe es durch ein wollenes Tuch, hernach theile es auf 3 Theil ab, gieße den ersten Theil in die Schalen oder Schüssel, laß es stehen, spicke es mit geschälten und halb zerschnittenen Mandeln und Pistaken, gieße die andere wieder darüber, und so fort, setze es in ein kaltes Ort, damit es recht kalt wird, und giebs zur Tafel.

N. 614. Die Dientel-Sulz zu machen.

Nimm ein halb Maasß frische Dientel, ein Maasß frisches Wasser daran, laß in einem messingenen Beck sieden, so lang, wie ein weiches Ey, daß man siehet, daß die Dientel die Farb verliehren, hernach seihe den Saft herunter durch ein Tuch, nimm Zucker darein, so viel man vermeinet, daß es süß genug ist, nimm auch von 6 Lemonien den Saft darzu; auf eine Maasß Sulz nimm 2 Loth Hausenblattern, vorhero aber lasse die Sulz durch ein wollenes Säckel lausen, hernach nimm die aufgelöste und durchgeseihete Hausenblattern, giesse es sodann in eine Schüssel, oder breite Schalen, laß kalt werden, und gieb es zur Tafel.

N. 615. Die Zimmer-Sulz.

Erstlich nimm 7 Lemonien, die wohl saftig seynd, reibe von 3 Lemonien mit einem halben Pfund Zucker das Gelbe herab, richte den Zucker in ein messingenes Beck, giesse ein Maasß frisches Wasser daran, von denen 6 Lemonien den Saft darein gedruckt, nimm einen halben Viertel ganzen Zimmet, ein Loth aufgelöste Hausenblattern, laß wohl

einsieden, hernach laß es durch ein wol-  
lenes Tuch durchlaufen, und gieß es in  
die Schalen oder Schüssel,

N. 616. Die frische Weichsel-Sulz.

Man nimmt die zeitige Weichseln,  
zupfe die Stengeln weg, und stosse sie in  
einem steinernen Mörser schön klein, her-  
nach richte sie in einen Weidling, zuge-  
deckt, und 2 Stund stehen lassen, damit  
sie von denen Kern den Geschmack be-  
kommen, alsdann druck durch ein Tuch,  
und nimm Zucker daran nach Belieben,  
nimm anderthalb Loth aufgelöste Hau-  
senblattern darzu, und laß gemach durch-  
laufen, damit die Sulz schon klar wird,  
richte es in die Schalen, und setze es in  
ein kaltes Ort.

N. 617. Die Ribisel-Sulz.

Man nimmt zeitige und abgereblete  
Ribisel, stosse es klein, und drucke sie  
durch ein sauberes Tuch lege Zucker dar-  
an, so süß man es haben will: auf 1  
Maas Sulz 2 Loth aufgelöste Hausen-  
blattern, laß durch den gewöhnlichen  
Sulzsack laufen, hernach richte es in die  
Schal

Schalen oder Schüssel, und setze es in ein kaltes Ort.

N. 618. Die Amerillen-Sulz mit Wein.

Nimm zeitige Amerillen, die Stengel abgezapft, halben Theil in einem steinernen Mörser gestossen, hernach nimmt man es in einen Weidling, und giesse guten Wein daran, so viel man Sulz vonnöthen hat, nimm es in ein messingenes Beck, und laß ein Viertelstund sieden, hernach drucke es durch ein sauberes Tüchel; auf ein Maas Saft nimm ein halb Pfund Zucker, 2 Loth aufgelöste Hausenblattern, laß durch den Sulzsaft laufen, damit es schön klar wird, fülle es in die Schalen oder Schüssel, oder in ein kleines Gläsel, setze es auf ein Eiß, oder kaltes Ort.

N. 619. Eine gute Brunnkreß-Sulz.

Man nimmt sauberen Brunnkreß, der rothe Stengel hat, stosse ihn schön klein in einem steinernen Mörser, drucke den Saft aus; auf ein halb Maas Saft bereite andert halb Viertelstund zerklopfen Zucker in einen Weidling, drucke von 4 Lemonien den Saft darauf, gieß auch

372 Sechster Absatz. Von unterschiedl. Backereyen.

Den Brunnkreßsaft darzu, 1 Seitel guten Tokayerwein, 1 Loth aufgelöste Hausenblattern genommen, laß durchlaufen, wie schon öfters gemeldet, fülle es in die Schalen oder Schüssel, es wird schön roth.

N. 620. Eine Sulz von durren Weichseln.

Nimm ein Maas gedörrete Weichseln, wasche es 3 oder 4mal sauber aus; nimm ein Halbe guten rothen Wein daran, ein Halbe Wasser, halben Theil Weichseln zerstoffe klein, richte es in ein messingenes Beck, und laß ein Viertelstund sieden, alsdenn drucke es durch ein sauberes Tüchel, nimm Zucker daran, so viel als vonnöthen ist; auf ein Maas Sulz 2 Loth aufgelöste Hausenblattern, laß es durch ein wollenes Tuch laufen, damit es schön hell wird, richte es in die Schalen, laß kalt werden, giebs zur Tafel.



Regi-