



Erster Absatz.

Von verschiedenen Fastensuppen, Eyer-
Gries = Milch = Mehl = und Reis = Speisen,
wie auch ordinari Backwerk von Germ
und Schmalz.

I. Abschnitt.

Verschiedene Fastensuppen.

N. 1. Antiphiesuppe.

Erslich mache eine gelblichte Einbrenn, schütte ein Was-
ser daran, oder eine Schleinsuppe. Die Schleinsup-
pe wird also gemacht: der Schleim wird gepußt, aus-
gewaschen, und mit einem Tuch abgetrocknet, mit
Mehl eingestaubt, und nebst einer halben Kr. Semmel
und 2 Eyer aus dem Schmalz gebacken, in ein Hä-
ferl gethan, gesalzen, ein wenig Gewürz daran ge-
legt und eine Stunde sieden lassen; hernach rüht es
recht klar ab; puße einen Antiphiesalat, sied ihn im
Wasser ab; ehe du ihn in diese Suppe legst, muß er
mit Butter gedünst werden, gib alsdann in die Sup-
pe Safran, und 2 Löffelvoll Milchram. Dann den
Salat hinein, und gut sieden lassen.

N. 2. Bier-suppe.

Thue in einen Hafen eine Halbe weißes Bier, dazu
nimm Zucker nach Belieben, auch Gewürz, Limonieschae

len, und laß es untereinander sieden. Nimm besonders $\frac{1}{2}$ Seitel gutes Obers, siede selbes in einem Pfandel, und schlage 6 Eyerdotter in einen Topf, thue dazu das siedende Obers, wohl untereinander gesprüdel, dann das siedende Bier; hernach menge alles wohl untereinander, und thue gewürfelt geschnittene Semmeln nach Belieben darein.

N. 3. Braune Suppe.

Nimm einen Hechten oder Schleim, mach ihn auf, nimm das Eingeweid heraus, ohne es auszuwaschen, dann laß ein Schmalz heiß werden, lege langen und ganz grob geschnittenen Zwiebel darein, und gieb den zerschnittenen Fisch hinein, laß ihn braun angehen, oder dünste ihn, und gieße Erbsenwasser dazu, ist sie zu wenig braun, so kannst du zuletzt ein wenig gebrennten Zucker dazu geben, hernach gieb eine gelbe Rübe, und ein Stück Zwiebel dazu, back auch ein Ey daran, daß es eine Farbe bekommt, dann gieb eine ganze Muskatblüthe und ein Paar Petersilwürzel dazu; gieß die Suppe auf die Fische, laß es gut zusammen sieden, seihe sie durch, und koche darein, was du willst.

N. 4. Brennsuppe geschmackvolle.

Leg in eine Reim Butter oder Schmalz, und laß es auf einer Blut zergehen. Gieb dann so viel Mehl darein, als nöthig ist. Dieses lasse langsam schön braun werden, thue ein wenig Rumm dazu, und fülle die Reim mit klarer Erbsenbrühe oder Wasser an, gieße sie in einen Hafen, setze sie zum Feuer, und laß gut sieden. Gieb Wurzelwerk, auch einen ganzen Zwiebel darein, und lasse sie wenigstens eine halbe Stunde sieden, damit das Mehl wohl verkoche; leidet es die Zeit, daß sie noch länger sieden kann, so ist es um desto besser. Was zurück siedet, säume ab, nachdem salze sie, und gieb etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu, auch Schneide die Semmel klein gewürfelt. Um es noch besser zu machen, kann dieses Brod in Butter

gelb geröstet, und in die Suppenschüssel gethan werden, worüber die Suppe durch ein Haarsieb geseibet wird.

N. 5. Brodsuppe.

Bereite eine gute klare Erbsenbrühe in den Suppenhafen, schneide dünnblättele Petersilwurzen darein, und lasse es sieden. Nimm klein geschnittenes schwarzes Brod, brenne ein heißes Schmalz darüber, die Suppe gut gewürzt, und recht gesalzen; wenn es Zeit ist, gieße sie über das Brod, und lasse es aufsieben, sodann angericht, und gib verlorne Eier darauf.

N. 6. Chokoladesuppe.

Erstlich nimm 4 Löffel Mehl in eine Reih, und röste es gelind ohne Schmalz, hernach durchgeseuet in den Suppenhafen gethan, so viel du vonnöthen hast. Dreibe es mit kalter Milch ab, alsdann bereite drey Seitel siedende Milch, oder auch mehr, so viel als du Suppe brauchest. Rühre es ab, und lasse es wiederum aufsieben. Nimm gesähten Zimmet und Chokolade, rühre es abermal mit siedender Milch ab, und thue darein Zucker nach Belieben. Diese Suppe kannst du auch ohne Chokolade machen, es muß aber alsdann mehr Zimmet genommen werden.

N. 7. Döttersuppe.

Die Döttersuppe wird gemacht auf die Art, wie die Weinsuppe N. 48. allein man nimmt nicht so viel Wein, auch der Zucker und Zimmet wird ausgelassen. Sonst wird sie in allem derselben gleich gemacht.

N. 8. Erbsensuppe gewöhnliche.

Setze die Erbsen zum Feuer. Schneide hernach unterschiedliche Wurzeln fein, wie die groben Nudeln, ein Glied lang. Sieb die Wurzeln in etne Reih, mit einem Stückel Butter; setze sie auf ein wenig Blut, und laß sie dünsten. Wenn nun die Erbsen weich sind, so seihe sie durch, welches man durchschlagen nennt, gieße sie auf die Wurzeln, und laß die Suppe sieden,

bis die Wurzeln weich sind. Salze sie, gieb ein wenig Pfeffer dazu; bähe Semmelschnitten, richte sie in die Schüssel, reibe ein wenig Muskatnuß darauf, und gieße die Suppe darüber.

N. 9. Erbsensuppe grüne.

Nimm junge grüne Erbsen mit samt den Schaa-
len, lasse solche weich in Butter dünsten; hernach stosse sie klein mit etlichen gepfätzten Semmelrinden, und zwey oder drey Stücklein von gebackenen Hechtenöpfeln. Wenn dieses geschehen, bereite es in eine Keim oder Kastroll, gieße eine gute lautere Erbsenbrühe daran, lasse es wohl sieden, hernach durchgetrieben, richte es in einen Hasen. Lasse es auffieden, recht gesalzen und gewürzt mit Muskatblüthe und Safran, und richte sie dann über gebähte Semmelschnitten an.

N. 10. Erbsensuppen zu allen Fastenspeisen.

Thue in einen Hasen Erbsen, einen ganzen Im-
ber, 4 ganze Lorbeerblätter, 1 Peterfilwurzen, 3 Schnitt-
tel in Schmalz gepfätzte Semmel, eine ganze Muskat-
blüh und Safran. Gieße Wasser daran, und laß es eine
gute Stunde sieden. Dann selbe die Suppe herun-
ter, und schütte wieder anderes siedendes Wasser dar-
an, und so verfare, bis du genug hast zu deinem
G. b auch.

N. 11. Eyergerstelsuppe mit Schampian.

Nimm in ein großes Hasen um 2 Kreuzer feine
Semmelbrösel, 8 ganze Eyer, ein Stück Butter, salz
es, und rühre es gut untereinander. Alsdann gieße
ein gutes siedendes Erbsenwasser daran, und laß sieden,
habe aber Acht, daß es sich nicht anbrennt. Schneide 6
geputzte Schampian mit grünen Peterfil, dünste sie in
Butter, schütte sie in den Hasen, nimm gestoffene Mus-
katblüh, und sied es noch ein wenig.

N. 12. Falsche Rindsuppe.

Nimm einen Schleim oder Hechtenkopf, thue ihn
in ein Häsel, wie auch ein wenig Erbsen daren.

Hernach gieß ein Wasser daran, und laß es eine Stund sieden, lege Peterfil, Zeller und gelbe Rüben, auch etwas Muskatblüß, Nügel, und ein paar Blüß Safran daran, und laß es wieder sieden, bis du es brauchest. Kannst auch darein kochen, was du willst.

N. 13. Fischbeischeluppe.

Erstlich siede das Fischbeischel in halb Essig und halb Wasser ab, hernach nim ein gutes Stückel Butter in eine Reih, laß ihn zergehen, gib hernach 2 Kochlöffelvoll Mehl dazu, und laß es schön gelb anlaufen. Sodann ein wenig klein geschnittenen Zwiebel dazu gegeben, und ein gutes Erbsenwasser darüber geschüttet, dann ein Stammel Rodelkraut, sammt dem Sud, was gesotten hat, ein paar Löffelvoll Milch, ein wenig Muskatblüß und Pfeffer dazu. Salz was recht ist, laß gut durcheinander sieden, lege das Beischel darein, und laß nochmals bey einer halben Stund sieden.

N. 14. Fischsuppe.

Backe ein paar Stückel Karpfen oder Schlein, wie auch etliche Semmelschnitten, und ein paar Eyer, und thue dieses in ein Geschirr mit etwas Würzeln. Füll es an mit klarer Erbsensuppe, und laß es kochen. Wenn alles wohl verkocht hat; so treibe die Suppe durch, gieß sie hernach in ein Geschirr, um warm zu erhalten, und thue sie salzen. Reibe ein wenig Muskatnuß dazu, bähe oder backe Semmelschnitten, richte sie in die Suppenschüssel, gieße die Suppe darüber. Es kann auch eine braune Fastensuppe dazu genommen werden.

N. 15. Fisolensuppe.

Sehe auf 3 Seitel Wasser 2 gute Händvoll Fisolen in einem kleinen Häfel zu; laß sie weich sieden, decke selbe mit einem Stürzel zu, daß sie sich balgen. Du kannst solche ganzer in der Suppe lassen, oder durchschlagen, nachdem es beliebt. Sie müssen gelblich mit Zwiebel eingebrennt, hernach gesäuert, und

ein wenig gepfeffert, hauptſächlich aber gut geſalzen werden.

N. 16. Fröſchſuppe.

Nimm ein Stückel Butter in ein Reindel, und gieb ein paar Löffelvoll Mehl dazu, mache davon eine Butterſoß, waſche die Fröſch ſauber aus, und thue ſie in das Reindel. Thue auch einen grünen Peterſil daran, laß ihn anlaufen, ehe du die Fröſch dar- ein thueſt, laß ſie dünſten, hernach wenn ſie gedünſtet ſind, ſo ſchütt ein Erbsenwaſſer darein. Thue es in ein Häſerl, ſalz und gewürz es, richte es auf eine gebähte Semmel an.

N. 17. Gehäckſuppe von Hauſen.

Nimm friſchen oder geſalzenen ſchönen Hauſen, zu kleinen Stücken zerkleinert. Lege in eine Reind ein Stückel Butter, richte den Hauſen darein, mit 2 Zwiebelhappeln belegt, gieb unten und oben Blut, und ſchön weiß gedünſt. In dem Salzwaffer überſoten, und ausgelöſte Hechten und Karpfen, dann ausgelöſte Krebsſchweifeln von geſottener Karpfenmilch, dieſes alles ganz klein zu einem Gehäck zerkleinert, auch dazu genommen. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo dünſte das Gehäck im Butter und grünen Peterſil, nimm klein geriebene Semmelbröſel, aber nicht zu viel. Hierauf gieße eine gute und lautere Erbsenbrühe daran, ſo viel als du Suppe vonnöthen haſt. Laſſe ſie auffieden, und gut gewürzt mit Muſkatblüh und Safran. Nimm auch einen guten Milchram daran, und recht geſalzen, richte ſie über gebähte Semmel an, und gieb einen gedünſten Hauſen darein. Du kannſt ſie mit Hechtenleber und verlornen Eiern zieren. Laſſe ſie auf der Schüffel noch einen Sud aufthun.

N. 18. Gehäckſuppe von Karpfen.

Nimm das ausgelöſte Brett vom Karpfen, dünſte es in Butter, die kleinen Gräten thue weg. Hernach klein gehackt, und ein wenig Kapern darunter, röſte

dieses Gehäck in Butter und grünen Petersil, auch Semmelbröseln. Das andere von den Karpfen wird auch zu kleinen Stücklein gehackt, im Butter gedünst. Gieße eine gute Erbsenbrühe daran, und lasse es sieden, etliche gepfarzte Brodrinden dazu; alsdann wird es durchgetrieben. Nimm so viel Suppen, als du brauchest, richte das Gehäck darein, und lasse es untereinander aufkochen. Gut gewürzt, und recht gesalzen angericht auf gebähten Semmel.

N. 19. Gerstensuppe mit Pilsling oder Schampian.

Setze eine gerollte Gersten, welche nicht ausgewaschen wurde, zu, und laß sie weich sieden. Schneide dann Pilsling oder Schampian fein, und laß sie in Butter mit grünen Petersil anlaufen, die gesottene Gersten gewürzt, gesalzen, und ein Stückchen Butter daran gelegt, ist gut.

N. 20. Gestoffene Suppe von Hechten oder Karpfen.

Bereite einen gebackenen Karpfen oder Hechten, stosse denselben klein in einem steinernen Mörser mit gepfarzter Brodrinden. Richte solchen in ein Kastroll oder Reim mit geschnittenem Zeller. Gieße eine gute Erbsenbrühe daran, lasse es wohl untereinander sieden, hernach durchgetrieben, in den gewöhnlichen Suppenhasen gericht. Mit Buttereimbrenn in der rechten Dicke eingebrennt, gewürzt, und Milchram daran, recht gesalzen, und auf gebähten Semmelschnitten angericht.

N. 21. Hascheesuppe.

Löse ein Stückchen gebackenen Hechten oder Karpfen von Gräten ab, puße dann Schampian oder Mawachen sauber, und schneide alles mit dem Schneidmesser klein, dünste sie mit grünen Petersil in Butter, und staube 2 Kochlöffelvoll Mehl dazu, gieß ein gutes Erbsenwasser darauf, so viel nämlich, als du Suppe brauchst, thue es in einen Hasen, nimm Muskat.

blüh, laß es gut sieden, und richte die Suppe dann über gepörrzte Semmelschnitten an; auch kann diese Suppe mit Eyerdottern und Milchram abgegossen werden.

N. 22. Hechtensuppe.

Nimm einen Hechtenkopf, back ihn schön braun; hernach nimm 2 gepörrzte Semmelschnitten, von 2 Eiern die Dotter, und eine Handvoll Mandeln, alles untereinander gestossen, und in einen Hafen gethan. Ein Peterfilwasser daran geschütt, und gut sieden lassen, hernach durchgeschlagen, ein Stückel Butter und Gewürz darein, und auf eine gebähte Semmel angericht.

N. 23. Karpfenmilchsuppe.

Baake die Karpfenmilch geschwind, stosse auch Zeller, der in der Erbsenbrüh übersotten ist, lasse es wieder in der Erbsenbrüh sieden. Treibe es durch, gieße es mit Eyerdotter, Milchram und frischen Butter ab, und alsdann gewürzt, gesalzen und angericht.

N. 24. Kaulisuppe.

Nimm einen Kauli, putz ihn sauber, sied ihn hübsch weich; seiß das Wasser herunter, schneid ihn klein, nimm frische Schwammerln, was für eine sind, putz sie, schneids und dünste sie in Butter, dünste auch Kauli mit. Hernach nimm Erbsen- oder Peterfilwasser, mach eine schöne gelblichte Einbrenn daran, wenn der Kauli und die Schwammerln gedünst sind, so thue es in die Suppen, auch 6 Löffelvoll Milchram daran, gewürz es, laß es gut aufsieden, und richte es über Semmelschnitten an.

N. 25. Kräutelsuppe.

Nimm Körbelkraut sauber gereinigt und gewaschen, auf das kleinste gehackt in eine Reih, allwo Butter gethan worden, alsdann laß zugedeckter dünsten, einen Löffelvoll Mehl daran gerührt. Wenn es genug gedünstet, so wird in einen Hafen eine Maas Erbsenbrüh gethan, das gedünste Kräutel hinein, laß gut sieden,

und Salz darein. Bevor du sie anrichtest, 2 Löffel Kam, 5 Eyerdotter, 1 Stück Butter gut untereinander gerührt, mit der Suppe abgegossen, ein wenig beym Feuer gerührt, auf gebähte Semmelschnitten angericht. Man kann darauf legen gebackene Karpfenmilch geschnitten, oder Hechtenleber.

N. 26. Krebsuppe mit Erbsenbrühe

Erstlich werden die Krebsen übersotten, die Schweifeln ausgelöst; das andere wird klein zusammen gestossen, mit gepfäzter Brodrinde und gebackenen Karpfen. Richte es in ein Kastroll, gieße eine gute Erbsenbrühe daran, und lasse es sieden, hernach durch ein härenes Sieb getrieben, gieße die Suppe in den Hasen. Nimm in einen Hasen ein wenig Mehl, mit frischem Wasser abgerührt, etliche ganze Eyer und Dotter darein gerührt, wie auch Milchram. Wenn die Krebsuppe siedet, gieße solche in das Abgetriebene, lege ein Stücklein Butter daran, gut gewürzt und gesalzen, aber nicht mehr sieden lassen.

N. 27. Krebsuppe mit Ragou.

Nimm 15 Krebsen, diese übersotten, von 8 Krebsen nimm die Uederlein heraus, wie auch die Gall weggeschnitten, von den übrigen 7 löse die Schweifeln aus, und aufbehalten. Hernach stosse in einem Mörtel ausgelöste Krebsenschalen, und ein kleines Stücklein von gebackenen Hechtenkopf und etlichen Rindeln gepfäzte Semmel; alsdann gieße eine gute Erbsenuppe dazu, und lasse es sieden. Treibe es durch, bereite übersottene Spargelköpflein, gedünste Maurachen, von einem halben Hechten die Leber, etliche Karpfenzungen, einen gezupften Hechten, und die Krebschweifeln. Nimm ein wenig Krebsbutter in ein Rindeln, stambe ein wenig Mehl darein, und das Vorgeschriebene darein gericht, laß es ein wenig aufdünsten, und hernach gieße die durchgetriebene Krebsuppe daran. Lasse es ein wenig aufsieden, richte die schon gut gewürzte Suppe

über gebähete Semmelschnitten an, und gieb den Ragou oben auf.

N. 28. Linsensuppe.

Wasche gellaubte Linsen sauber aus, siebe und salze sie, hernach mache eine braune Schüh. Nimm einen gebackenen Hechtenkopf, Schleim oder Karpfen. Eines oder das andere stoffe mit in Salz gebackener Semmel recht klein, und gieb etwas Butter dazu, davon mache die Schüh. Alsdann mache mit Butter eine Einbrenn, gieb die Linsen und das Gestoffene mit der Schüh darauf, und laß es gut versieden. Nach säure sie etwas, dann schlag sie durch ein Haarsieb, salze und würze sie. Kannst sie auch mit Hechtenfisch und gebackener Semmel geben.

N. 29. Mandelsuppe blinde.

Rühre in einen Hasen zwey kleine Löffelvoll Mehl mit kalter Milch ab, und zuckere selbe nach Belieben, darnach nimm 3 Seitel Milch, laß sie sieden, und gieb selbe siedender in das gerührte Mehl. Dann koch es eine Viertelstunde, aber jederzeit wohl umgerührt, damit sich selbes nicht anbrennt. Hernach nimm 6 Eyerdotter, und ein wenig Butter in einen Topf, sprüde die siedende Milch darein, und richte es in eine Schüssel auf gebäheter oder würfflicht geschnittener Semmel an.

N. 30. Mandelsuppe gesaumte.

Nimm ein Maas Milch und 8 Loth Zucker, etwas Zimmet, lasse sie sieden, auch 7 Loth geschwälte auf das feinste gestoffene Mandeln, und laß einen Sud aufkochen. Bevor man es anrichtet, 6 Eyerdotter in ein Häferl geschlagen, einen Löffelvoll Wasser mit der siedenden Milch abgegossen. Gebähete Semmel in eine Schüssel gelegt, die Hälfte Suppe darauf gegossen, die übrige mit einem Chokoladesprudler zu Faum gemacht, und den Faum auf die angerichteten Schnitten gethan, so lang, bis die Schüssel voll Faum ist. Hernach in die

übrige Suppe den Faum seitwärts hineingegossen, es muß aber auf einer Glutpfanne geschehen.

N. 31. Mandelsuppe gestoffene.

Bereite 4 Loth klein gestoffene Mandeln, nimm eine abgeriebene Semmel, gieße 3 Eitel siedende Milch daran; richte die Mandeln und Semmeln in einen Durchschlag, treibe es mit siedender Milch durch, so viel Milch genommen, als man Suppe vonnöthen hat. Bestreiche eine Reim mit Butter, richte es darein, lasse es alsdann aufsieden, gezuckert und nach Belieben, ein Stück Butter darein gelegt, und so angerichtet.

N. 32. Maurachensuppe.

Diese Maurachen müssen von einander geschnitten, höchstens 3 bis 4mal auf das reinste gewaschen, dann mit 3 Eitel guter Erbsenbrühe übersotten werden. Hernach schneide sie klein zu einem Gehäck, und dünste sie im Butter und grünen Petersil, auch klein geriebenen Semmelbröseln, alsdann nimm gute Erbsenbrüh zu der andern Suppe, lasse es sieden, und die Maurachen darein gericht. Nimm dazu 5 Eyerdotter, 3 Löffelvoll Milchram, und ein Stücklein Butter, sprüde es wohl untereinander, dann rühre es mit der siedenden Suppe ab, gut gewürzt und gesalzen.

N. 33. Milchramsuppe.

Nimm $\frac{1}{2}$ Eitel Milchram, 5 Löffelvoll Mehl, ein wenig Essig, Pfeffer und Salz, rühre es wohl untereinander in einen Topf, darauf gieße ein halb siedendes Wasser, und laß selbes gelind sieden, und bevor du es auf die Tafel setzest, so gib noch ein halbes Eitel guten Milchram dazu, und unter einem Eudrichte es auf die Schüssel, wo zerschnittene gewürfelte Semmeln nach Gedünken darauf liegen.

N. 34. Milchsuppe.

Setze in einen Hafen 3 Eitel Milch zum Feuer, gib eine kalte Portion Portander oder Zimmet, und ein Bröckel Zucker darein. Laß es eine halbe Stund lang

sieden; richte die Semmelschnitten unterdessen her. Backe sie schön auf dem Rost, rühre sie auch mit 5 Eyerdotter ab, setze sie hernach durch ein Haarsieb über die Semmel.

N. 35. Niederländer-suppe.

Lasse 3 Seitel Wasser mit etwas Peterfilwurzeln, und etwas Essig sieden, auf obiges Wasser nimm 3 Sardellen, 3 Zeherl Knoblauch, von einer halben Limonte die Schaler alles fein ausgeschnitten, etwas Peterfilkräutel, die Sardellen von den Gräten gereinigt, alles auf das feinste zusammengeschnitten, das zubereitete Wasser ganz leicht eingebrennt; hernach das G. häcke mit einem halben Seitel Ram gut abgerührt, und in die abgebrannte Suppe gethan. Salz, was nöthig, auf gebähte Semmelbröckel angericht, wenn es abgewürzt ist.

N. 36. Obersuppe.

Nimm eine Maas süßes Obers, lasse es in einem Reindel sieden, nimm eine Handvoll Mandeln, stosse sie fein, wie ein Mehl, 2 Schnitten in Milch geweichte Semmel auch darunter. Rühre es in das süße Obers, lasse solches ein wenig aufsieden, hernach durch ein härenes Sieb durchgetrieben. In ein mit Butter bestrichenes Häferl gericht, ein Stücklein frischen Butter darunter, gezuckert nach Belieben.

N. 37. Nogensuppe.

Schneide in ein Suppenhafen Peterfil, laß solchen sieden. Hernach mache eine kleine Einbrenn, und röste einen Zwiebel darein, nimm ein halbes Seitel Milchram, ein wenig Essig, Lorbeerblätter und Kudelkraut darein; und lasse sie nicht zu dick werden, dann der Nogen macht es auch dicker, schneide den Nogen zu Stücklein, und eingesalzen. Richte solchen in die eingebrennte Suppe, lasse es wohl sieden. Nachdem recht gesalzen, und gut gewürzt.

N. 38. Gastsuppe.

Baacke etliche Stückel Fisch recht braun, nimm etliche Schnittel schwarzes Brod, laß ein Zwiebelhappel in Schmalz anlaufen, auch Petersil und Zeller, stoß alles zusammen in einem Mörser, thue es in ein Häserl, gieß Erbsensuppe darauf, laß gut verrieben, und brenn es ein wenig braunlicht ein; wenn es genug gesotten ist, rühr es durch ein Sieberl, thue ein wenig Muskatblüß und Safran, auch ein Stückel Butter daran, laß es mit diesem auch etwelche Sud aufthun, richte es über gebackene Semmel an. Kannst auch vom Karpfenbeischel das Schwarze klein gehackt darauf streuen.

N. 39. Salatsuppe.

Nimm ein Duzend oder mehr Stauden Salat, davon die Herzeln heraus, thue sie hernach in Wasser abfieden, dann sauber ausdrücken. Richte sie in ein Kastrol mit einem Zwiebel, auch etwas Wüurzeln, und ein Stück frischen Butter. Sehe es auf eine gelinde Glut, und laß es dünsten. Gieße hernach eine klare Erbsenbrüh darüber, und laß es langsam kochen, bis sie kund sind. Richte hernach gebähte Semmel im frischen Schmalz ausgebacken. Ist es Zeit zur Tafel, so thue in ein Kastroll eine klare Erbsenbrüh, auch etwas Schüh, und die Suppe vom Salat. Sehe es zum Feuer, gieße den Salat auf ein Haarsieb, daß die Herzeln ganz bleiben, gieß sie hernach in den Suppentopf. Abdann thue die gebähte oder gebackene Semmel in die Brüh, und laß es so aufkochen.

N. 40. Schneckenuppe.

Nimm überbliebene oder übersottene Schnecken, schneide solche zu einem Gehäck, röste sie in Butter, Petersil und Semmelbröseln. Brenne eine gute Erbsenbrüh nicht gar zu dick ein, das Gehäck macht es auch dicker, Gewürz, Milchram dazu, lasse es gut verrieben mit den gehackten Schnecken, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an.

N. 41. Schildkrötensuppe.

Nimm 3 oder 5 Schildkröten, hacke ihnen den Kopf, Brägen und Schwetz weg, überbrenne ſie, und löſe ſie aus, zergliedere ſie ſchön klein. Nimm ein Schmalz in eine Reim, mache eine Einbrenn, lege die Schildkröten hinein, laß ſolche ausdünſten. Gieß ein Peterſilwaffer darauf, laß ſie auffieden, druck Limonieſaft daran, gieß Limonieſchäler, Gewürz und Safran dazu, und gieße ſie über die gebähete Semmel.

N 42. Schleinsuppe.

Backe 2 Schleim gelb in Schmalz, nimm 2 Zwiebelhappel, 2 gepuzte Peterſilwurzel, und ſchneide ſie in der Mitte auf 4 Theil von einander. Zwey Stückel Zeller, 2 gelbe Rüben blattweis geſchnitten, und 2 gebackene Eyer, alles in Schmalz gepfarzt. Lege es in den Haſen, gieße Erbsensuppe daran, laß ſie eine Stunde langſam auffieden, ſalz ſie, gieß ein wenig Muſkatblüh daran, hernach richte ſie über gepfarzte Semmeln an, oder mach einen Brandtaig. Schlag Ruckerln in ein Schmalz, und laß ſie backen. Wenn ſie gebacken ſind, ſo lege ſie in einen Topf, und richte die Suppe darüber an.

N. 43. Schüßſuppe.

Stoffe einen halben Viertel Mandeln oder Ziebesnüffel recht klein, und befeuchte ſie mit Waſſer, daß ſie nicht ölicht werden, und gieß 4 oder 6 harte Eyer darunter, dann puze einen Hechten oder Schleim, und ſalze ihn. Dieſen backe alſdenn, und ſtoße ihn auch mit gebackener Semmel und einem Stück Butter; dieſes alles gieß in ein Kaſtrol, gieß Faſtenſuppe darauf, laß gut auffieden, und leg Salz und Muſkatblüh daran, dann ſchlag es durch, und gieß ſie mit gebackener Semmel, oder etwas Gebackenen.

N. 44. Schwammerlsuppe.

Überſiede die Nagelſchwammerl, welche fünf oder ſechſmal im heißen Waſſer vorher gewaſchen ſind, in

einer guten Erbsenbrüh, seihe sie durch die Suppe, und nimm hernach zu den andern die Schwammerl. Alsdann dünste sie in Butter und grünen Petersil, wie auch geriebene Semmelbröseln, richte gute Erbsenbrühe zu der andern, und mit guter Buttereinbrenn in der rechten Dicken eingebrennt. Sieb die gerösteten Schwammerln darein, lasse sie auffieden, hernach gewürzt und gesalzen.

N. 45. Schwammerlgerstelsuppe.

Siede 1 Seitel gerollte Gersten weich, schütte ein wenig Essig daran, daß sie schön weiß wird. Schneide grünen Petersil, gedörrete oder frische Pilsling fein zusammen, dünste sie recht gut in Butter. Wenn die Gerste gesotten ist, so schütte die gedünsten Schwammen darein. Lege ein wenig Mustatblüh daran, und richte sie an.

N. 46. Semmelsuppe.

Nimm runde glatte Pfenningssemeln, je kleiner, je schöner; diese Semeln reibe ab, reibe das Deckel herunter, hohl sie aus, damit keine Schmolzen darin bleibt, backe sie schön rösthlich aus dem Schmalz. Hernach nimm, wie die Jahreszeit geht, kleine grüne Erbsen, Champian, Nagelschwammerl oder Mauraichen. Dieses alles auf das beste gereinigt und gewaschen, die Champian blättrlich geschnitten. Die Mauraichen ringle, und mit Petersilkräuteln gedünst, gesalzen, zu diesen gezupften Hechten, oder gedünsten Hausen, oder Fisoln groß geschnittene, übersottene Spargelkypfel. Dieses alles gut gedünst und abgewürzt, in die gebackene Semmel eingefüllt, das Deckel darauf gelegt, in die Schüssel gestellt, und eine gestoffene Suppe laut N. 20. darüber gerichtet. In einem Fleischtag nimm anstatt des Fisches ein Brüssel oder Eyterl, so klein geschnitten, und wie die obigen gemacht, du kannst auch Rind- oder Saftsuppe darüber anrichten, Krebschweif und Krebsbutter machen, so sind sie schön anzusehen.

N. 47. Spargelsuppe.

Nimm ein Stückel Butter in eine Klein, auch Spargel und Fenchel, laß es dünsten, und streue etwas Mehl daran, nachdem gieß eine Erbsensuppe darauf, laß sie wohl kochen, würze und salze sie, und richte solche auf gebähte Semmelschnitten an.

N. 48. Weinsuppe.

Erstlich thue in einen Hasen ein groß Seitel Wein, ein halbes Seitel Wasser, Zucker nach Belieben, Muskatblüß und ein Stückel Zimmet. Laß es wohl untereinander kochen, dann sprüde in einen Topf 6 Eyerbötter ab, und gieß ein Seitel kochendes Oberß darein, und dann die obtg versottene Masse dazu, und rühre es wohl untereinander.

N. 49. Zellersuppe.

Nimm 5 oder 6 Stückel Zeller, puß ihn sauber, laß ein wenig Grünes daran, schneid ihn klein, seih eine Suppe in ein Hasen, den Zeller darein, laß ihn gut kochen, brenn es schön braunlich ein, gewürz es, wenn du es anrichten willst, so nimm in ein Hasen ein Stückel Butter, ein paar Löffelvoll Milchram, 5 oder 6 Eyerbötter, sprüde sie gut ab, gieß die Suppe ab, und richte sie über gebähte Semmel an.

N. 50. Zisernsuppe.

Nimm Zisern, setze sie in einem kleinen Hasen zu, und laß so lange kochen bis sie hübsch weich werden, hernach nimm ein Peterfilwasser in ein großes Hasen, leer die Zisern darein, brenn sie schön gelblich ein. Thue etliche Löffel Milchram darein, gewürz es, laß gut aufkochen, richte sie über gebähte Semmel an.

II. Abschnitt.

Allerley Sachen in die Fastensuppen.

N. 51. Einbund in die Fastensuppe.

Schneide um 2 Kreuzer Semmel samt der Rinde klein gewürfelt in einen Weidling, nimm in ein Häfen 6 ganze Eyer, und ein groß Seitel Milch, sprüde es ab, gteß alles über die Semmel, laß es erweichen, treibe ein Ey großes Stück frisches Schmalz im Weidling pflaumig ab, gieß die geweichte Semmel, etwas Salz, geschnittenen grünen Peterfil, und gewürfelt geschnittenen fetten Hausen hinein, rühre es untereinander, schmiere ein Tuch mit Butter, leg es darein, binde es zusammen, laß es in ein Häfen Wasser eine gute Stund kochen, hernach lege es in eine Schüssel, und gieße die Suppe darüber.

N. 52. Gebäckene Erbsen in die Fastensuppe.

Gieß in eine Pfanne nicht gar ein Seitel Wasser, und thue Rußgroß Schmalz dazu, laß es kochen; nimm in einen Weidling 3 gute Kochlöffelvoll Mehl, rühre das kochende Wasser mit dem Schmalz nach und nach daran, dann mache einen festen Teig an, arbeite ihn mit dem Kochlöffel gut ab, schlage 3 ganze Eyer, jedes gut verrührt, daß der Teig schön fein wird, daran, salze ihn, laß ein Schmalz in der Pfanne heiß werden, nimm einen Teig auf ein hölzernes Teller, treibe ihn durch ein Nudelfieb in das Schmalz, back es schön langsam, dann in die Schüssel, und gieße die Suppe darüber.

N. 53. Hechteneyerl in die Fastensuppe.

Bereite 3 oder 4 Stückel von Gräten wohl ausgelösten Hechten, klein gehackt, mach von 2 Ehern ein

Eingerührtes, reib von $\frac{1}{2}$ Kreuzer Semmel die Rinde herunter, die Schmolzen in Milch geweicht, gut ausgepreßt, darunter gehackt. Treib frischen Butter ab, rühre das Gehackte und 2 Eyerdötter gut darunter, salz es, nimm etwas Mustarblüh, bind es in ein ziemlich nasses Tüchel nicht gar zu fest ein, damit es anlaufen kann. Sied es in Erbsenzwasser gut aus, alsdann richte es auf geköhnte Semmel, schreß es ganz viereckicht, besteck es mit gestiftelten Pfstzen. Du kannst Schüh, Saftsuppe oder abgegossene Suppe auf die Semmel gießen.

N. 54. Hechtenknöderl in die Fastensuppe.

Löse 2 große Stück Hechten von Gräten, schneide sie roher zusammen, löse die Häute sauber ab, hernach treibe um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, von 3 Eiern ein Eingerührtes, fein geschnittenen grünen Petersil, alles untereinander geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Viertel Butter ab. Dann nimm 1 ganzes Ey und 3 Dötter, jedes gut verrührt, ein wenig Mustarblüh, 2 Löffel Obers oder Milchram und Salz dazu. Mache den Teig nicht gar zu fest an, formire kleine Knöderl. Du kannst sie backen, oder in der Erbsensuppe, oder in ungesalzenem Wasser kochen. Sieh was immer für eine Suppe darüber.

N. 55. Karpfenknöderl in die Fastensuppe.

Nimm einen Karpfen, eine geweichte Semmel, und etwas grünen Petersil, dieses schneide schön klein, hernach treibe ein Stücklein Butter ab, schlage ein ganzes Ey und ein oder zwey Dötter hinein; dieses misch alles untereinander, hernach nimm ein wenig Semmelbröseln, daß sie lieber halten, gieb Gewürz und Salz dazu, und mache Knöderl daraus, koch sie in der Suppe, und gib sie zur Tafel.

N. 56. Krebsseyterl in die Fastensuppe.

Treibe 1 Viertel Krebsbutter ab, hernach 5 ganze Eier, jedes gut verrührt, um 1 Kreuzer in Milch

geweichte Semmelschollen, und klein geschnittene Krebs-
schwefel. Rühr alles gut ab, salze es, schmier ein
Luch mit Butter, bind es fest darin zusammen, gieb
es in ein siedendes Wasser. Laß solches $\frac{3}{4}$ Stund sie-
den, hernach richte es statt des Suppenbrodes in die
Schüssel. Wenn die Suppe angerichtet, so ziere sie mit
Fichtenleber und gebackenen Schildkröten. Du kannst
diese Suppe auch mit gebähten Semmelschnitten geben.

N. 57. Krebspfanzel in die Fastensuppe.

Nimm überbrennte Krebsen, darnach du das Pfanzel
groß haben willst, lss sie von den Schälern sauber
aus, und mache einen Krebsenbutter; vorhero aber
nimm Semmel, und schneide die Rinden davon, und
mach es mit der Milch ein wenig feucht, daß ganz röhr-
rigt bleibt, der Krebsenbutter darf gar nicht lang ab-
getrieben werden, sonst wird es wiederum weiß. Rühre
die gehackten Krebsen darein, treibe die geweichte
Semmel darunter, mach es sodann mit ganzen Eiern
an, und thue ein wenig Muskatblüß dazu, und back
es also in einer Tortenpfanne ganz gemacht, und daß
es schön gelblicht wird; gieb unten und oben Blut,
und von den ausgelösten Krebsen, mache es wie zu
denen gemischten Speisen, und von den zerhackten Krep-
sen behalt die Scheeren, und preß sie aus. Richt das
Pfanzel in eine Schüssel, und bestick es mit den aus-
gelösten Krebsenscheeren. Nimm die gestossenen Schäler
von dem Krebsenbutter in ein Häferl, und röste Sem-
melschnitten aus dem Schmalz, laß dabet siedem, gieß
Wasser dazu, und treib es durch. Nimm Milchram
dazu, und laß siedem, thue die ausgelösten Krebsen dar-
ein, und richte die Krebsen um das Pfanzel. um und
um herum, gieß die Suppe darüber, und laß auf der
Blut noch einmal siedem.

N. 58. Konsumee in die Fastensuppe.

Nimm 2 Stücke Fisch, backe sie, nachdem du
die Gräten ausgelöst hast, und schneide sie klein; nimm

dazu 3 Schampian, grünen Peterſil, um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, wovon die Rinde weggenommen ſeyn muß, alles dieſes ſchneide zuſammen; ſodann nimm ein Stückchen Butter in eine Reim, paſſire ihn, ſchütte ein Seitel Suppe daran, laß es ein paarmal gut aufſieden, paſſire es durch ein Sieb gut durch, in dieſe durchgeſchlagene Soß ſchlage hernach 6 Eyerdötter, um 1 Kreuzer Spinattopfen, und ſchlage das Konſumee mit den Döttern und Spinat noch einmal durch. Schmiere nun die Wandel mit Butter, und fülle ſie zur Hälfte an, ſetze ſie in eine Reim mit ſiedenden Waſſer, gieß unten und oben Blut dazu, daß die Wandel ſtockten. Soll nun angerichtet werden, ſo richte die Wandel in einen Topf, gieß die Faſtenſuppe darüber, und dann zur Tafel.

N. 59. Oberſchäberl in die Faſtenſuppe.

Nimm in einen Haſen ein Löffelvoll Mundmehl, rühre es mit Obers an, ſchlage 3 Dötter und 4 ganze Eyer daran, gieße ein Seitel Obers darauf, rühre es gut ab, ſchmiere ein Reindel mit Butter, thue das darein, unten gieß nur ein wenig Blut, laſſe es gemacht zuſammengehen, gieß es in eine Schüffel, und richte was es immer für eine Suppe iſt darüber.

N. 60. Semmelknödel in die Faſtenſuppe.

Treibe 5 Loth Schmalz pflaumig ab, rühre um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmelſchmollen, 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt, und Semmelbröſeln darunter, daß der Taig nicht zu feſt wird. Salze ihn, mache ganz kleine Knödel, back ſie aus dem Schmalz. Eine halbe Viertelſtunde vor dem Anrichten laß ſie in der Suppe aufſieden, richte eine Schleim- oder Erbſenſuppe darüber.

III. Abschnitt.

Allerhand Eyspeisen.

N. 61. Eyeramulet.

Überfiede ein Stückel Hechten, und zupfe ihn, laß ihn mit Maurachen, Champtan und Krebschweifeln in Butter anlaufen; salze und würze es, sodann mache in 2 Kastrollen, in jedem eine Fridatta, aber auf einer Seite braun, hernach lege das Ragou auf die weiche Seite eines solchen Fleckels, und das andere mit der weichen Seite darauf, daß das Braune in die Höhe kömmt, hernach laße es noch ein wenig backen.

N. 62. Eyerbecherl.

Siede die Eyer hart, schäle sie, schneide die Blateln oben und unten ab, nimm einen Krebsbutter, treibe ihn ab. Nimm 1 ganzes Ey und 4 Dötter, schlag darein, und rühre es ab, von einer Kreuzersemmel reib die Rinde herab, das übrige wird in Milch geweicht, ausgedruckt, und im Mörser klein gestossen. Rühre es mit dem Krebsbutter, gut gewürzt, und gesalzen was recht ist. Nimm die Dötter von harten Eyern, backe sie klein darunter, nimm Milchram und Krebsbutter auf die Schüssel, stelle die Becherln, wo die Dötter herausgenommen, darein, fülle sie mit dem Fäsch schön hoch. Du kannst auch eine Lag Ragou darein nehmen. Beglecke es in der Höhe mit ein wenig Milchram und Krebsbutter, sie werden auch außen herum mit dem Fäsch belegt. Besäe es mit Krebseyerl und Schweifeln, daß sie roth hersehen, unten und oben Blut, und backe sie schön.

N. 63. Eyerbilletter.

Siede Eyer hart, schneide sie mitten von ekan-

der; mache eine Fülle, nimm die Dotter, um einen halben Kreuzer geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, ein Stückel in Butter gedünsten und von Gräten gezupften Hochten, etliche Krebschweifsel, Schneide alles untereinander, gieb Salz und ein wenig Muskatblüß dazu. Hernach fülle die Eyerbecherl, schneide Oblat, so groß du sie brauchst, schmiere sie ein wenig mit Eyerklar, alsdann wickle die Eyer hinein, tunkte sie in Eyerdotter ein, bestreue sie mit Semmelbrösel, und back's aus dem Schmalz.

N. 64. Eyer eingerührte.

Überstiebe Spargelköpfe in Salzwasser, alsdann laß sie mit geschnittenen Trüffeln und Mairachen in Butter angehen. Muskatblüß und Salz dazu. Oder: Nimm etwelche Eyer, schlage sie in ein Häferl, Gewürz und Salz, geschnittenen Peterfil und Sardellen dazu, nimm in eine Reim ein wenig Milchram und Butter, gieb die Eyer darein, setze es auf die Stut, rühre es beständig um, und laß sie nur ein wenig fest werden; auf die legt gieb das obige gedünst dazu.

N. 65. Eyer faszirte.

Schneide ein gutes Stück Fisch zu einem Fasz zusammen, nimm eine geweichte Semmel darunter, hernach ein wenig Eyerklar, salz und gewürz es; hack alles fein zusammen. Hernach nimm Eyerbecherl, neh die Becherl ein wenig mit Wasser ein, gieb den Fasz hinein, thu ihn hübsch von einander, damit der Dotter hinein kann. Hernach mach den Dotter auf folgende Art: treib ein Stückel Butter ab, gieb ein wenig in der Milch geweichte Semmel darein, verrühre es gut, gieb etwelche Eyerdotter darunter, gut gesalzen und gewürzt, und mache Knödel in der Größe eines Eyerdotters daraus, und thue sie in die Mitte hinein, und oben darauf einen Fasz, thu die Becherl zusammen. Staube sie ein wenig mit Mehl ein, daß du ihnen die Form eines Eyes geben kannst, alsdann

laß ein Wasser in einer Pfanne sieden, thue die Eyer darein, nimm sie aus dem Wasser, du kannst sie in einer Mülscherl- und Schwammerlsöß machen, thue sie darein, und laß gut sieden.

N. 66. Eyrscherln.

Nimm in ein Häserl einen Kochlöffelvoll Mehl, und rühre es mit Milch gut ab, hernach nimm 12 ganze Eyer hinein, rühre sie wieder ab, und gieb 6 gehackte Sarbellen dazu. Laß ein Schmalz heiß werden in einer Eyschmalzpfanne, gieß darauf, laß backen. Wenn es auf einer Seite gebacken ist, so kehre um, und laß auf der andern Seite auch gut ausbacken.

N. 67. Eyer gebackene.

Mache eine Fridata, nimm Schampian, grünen Petersil und Zwiebel, stoffe es wohl in einem Mörser. Nimm süßes Obers, koche klein aufgeschnittene Semmel darein, lasse sie gut versieden, nimm ein Stückel Butter, treib ihn ab, nimm die ausgekühlte Semmel darein, und treib sie wieder recht fein mit dem Butter ab, schlag halb Dötter und halb ganze Eyer darein. Nimm das Gestoffene daran, besäe es mit Semmelbröseln, salze und würze es, und formire Eyer daraus, schlage Eyer ab, kehre sie darin um, und backe sie in heißem Schmalz.

N. 68. Eyer gefüllte.

Siede die Eyer hart, schäle sie, schneide sie voneinander, die Dötter herausgenommen, und mit ein Stückel in Milch gewechter Semmel klein gebackt; treibe einen frischen Butter ab, rühre die gebackten Eyerdötter untereinander, Milchram, gewürzt und gesalzen, grünen Petersil, schlage einen Eyerdötter daran, und verrühre es gut. Fülle es wieder ein, lege es in eine Schüssel mit Schmalz und Ram besrichen, begleße es mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln. Nimm Milchram und süß Obers, gieb unten und oben Blut, oder backe sie im Backofen.

N. 69. Eyer gefetzte.

Wasch Schwammerl im warmen Wasser aus, gieb sie in ein Meindel, ein Stück Butter, klein geschnittenen grünen Peterfil, laß ausdünsten, staub Mehl darauf, laß wieder abdünsten, gieß Schleimsuppe darauf, laß aufsteben. Hernach richte es in eine Schüssel, schlag Eyer darauf, stell es auf eine Blut, und laß aufsteben; oder nimm eine Schüssel, stretch Milchram darauf, thue auch Butter darauf bröckeln, schlag Eyer, so viel du willst darauf, setz sie auf eine Blut, laß aufsteben, und salz sie.

N. 70. Eyer gesprüdelte.

Nimm ein wenig Mehl, rühre es recht fein mit $\frac{1}{2}$ Seitel Milch ab, und sprüde 5 ganze Eyer hinein, schneide von einer Elmonte die Schäler fein, und gieb sie darunter, auch etwas Zimmet und Zucker, daß es just genug ist; dann schmiere eine Schüssel oder Meind mit Butter, gieß es darein. Gieb oben und unten Blut, aber nur wenig, daß es aufgeht, und dann gleich zur Tafel.

N. 71. Eyer gestürzte.

Schneide 6 hart gesottene Eyer mitten von einander; nimm die Dötter heraus, stosse selbe, und klein geschnittene Krebschweifeln, um einen halben Kreuzer in Wasser geweichte Semmelschmollen, ein ganzes Ey, etwas Salz, Pfeffer, Krebsbutter und Milchram, alles in Wasser; nimm in eine Schüssel Krebsbutter, gieb die Hälfte vom Fesch darauf. Mache ein Ragou von klein gezupftem Hechten, länglicht geschnittenen Krebschweifeln, Schwammerln und grünen Erbsen, dünste alles in Butter, fülle die Eyer damit, stürze es auf den Fesch, und streiche die andre Hälfte Fesch darüber, gieß Krebsbutter, Milchram und Semmelbrösel darauf, und gieb oben und unten Blut.

N. 72. Eyer genannt Ochsenaugen.

Nimm ein Ey, schlag es auf, salz es, bestaub

es mit Mehl, laß ein Schmalz heiß werden, in einem kleinen Pfandel, schütte das Ey hinein, daß es nicht zu stark auseinander rinnet, back es, so ist es fertig. Du kannst so viel Eyer nehmen, als du willst, aber eines nach dem andern.

N. 73. Eyerrolaten.

Stede einen ganzen Karpfenrogen in Salzwasser, alsdann ziehe ihm die Haut ab, und laß ihn austühlen. Hernach treibe ein gutes Stück Butter mit 3 Eyerdotter recht gut ab. Jenes gut gerührt, gib den Rogen hinein, der aber vorher in Butter oder Schmalz gedünstet werden muß, gepfeffert und austühlen lassen. Wenn dieses gerührt ist, mache vorher Fridatfleckerl, und gib von dem Gerührten ganz dünn darauf, rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, gib Milchram darauf, und die Rollen darein. In der Höhe gib wieder Milchram mit einem Ey verrührt, und säe ein wenig Semmelbröseln darauf, unten und oben Blut, und backe sie schön.

N. 74. Eyer in einer schwarzen Soß.

Wenn du einen Karpfen schwarz gesotten hast, so gib von der nämlichen Karpfensoß etwas in eine Schüssel. Setze sie auf die Blut, und schlage, wenn die Soß heiß ist, so viel Eyer hinein, als du nöthig hast; gib sodann ein wenig Salz und Pfeffer darauf, und lasse sie wie die verlorenen Eyer aufsteben, daß sie aber hart werden. Du kannst auch eine heiße Schaufel oben darüber halten.

N. 75. Eyerpreis aufgelegte.

Vorher backe Eyerflecken, hernach treibe ein Stück Butter mit 1 oder 2 Eyerdotter, darein rühre einen gesottenen und ausgekühlten Rogen, einen Fäsch von einem Fisch und gewechter Semmel, Salz und Pfeffer nach Gutachten, und etwas Milchram. Von dem Gerührten gib auf die Flecken, alsdann noch einen Flecken darüber und so fort; in die Höhe gib

Milchram, und backe sie auf einer Schüssel mit einem Reif, unten und oben Blut.

N. 76. Eyserspeis auf englische Art.

Nimm frische Eyer, vertere sie wie gewöhnlich; dann nimm eine Schüssel, schmiere dieselbe mit Butter, ranschiere die Eyer ordentlich darauf, bestreiche sie mit Eyeru, dann nimm Sardellen, pugle die Gräten heraus, und schneide sie länglicht, und mache ein Gebäckel auf die Eyer davon. Endlich bestreue dieselben mit Semmelbrösel, und begieß sie mit frischen Butter; bey dem Anrichten gib sie eine kurze Weile vorher in Backofen, bereite eine gute Schampfan- oder Limontensoß, gib sie auf die Schüssel, und die Eyer darauf.

N. 77. Eyserspeis auf französische Art.

Nimm ganze Eyer, stede sie hart, schneide sie von einander, thue die Döster heraus, und mach einen Fäsch, nimm von einem Hechten das Brett, hack es klein zusammen, nimm ein wenig geweichte Semmel darunter, ein wenig grünen Petersil, hernach nimm ein wenig Butter und einen Eyerbotter, rühr es untereinander ab, und füll es ein, und mach sie wieder gut zusammen, daß sie nicht von einander fallen, schlag ein paar Eyer ab, schmiere sie ein, und besäe sie mit Semmelbrösel, back sie im Schmalz, mach eine Schampfan- oder Maurachssoß darüber, laß steden.

N. 78. Eyserspeis auf holländische Art.

Erstlich nimm einen gewässerten Häring, löse die Gräten heraus, und zerschneide ihn zu Stückel, melde ihn ein wenig aus, und back ihn aus dem Schmalz heraus, hernach nimm eine Karpfenmilch, zerschneid sie auch zu Stückeln, melde sie ein, und back sie auch aus dem Schmalz, nach diesem stede 6 Eyer hart, schäle sie, und schneide jedes auf 4 Spaltel, nachdem nimm 3 Löffelvoll Milchram auf eine Schüssel, ein wenig Butter dazu, alsdann lege ein Stückel Häring, ein Spaltel Ey und ein Stückel Karpfenmilch, und so

fort bis es gar ist, nach diesen gieb auf der Höhe ein wenig Butter, ein wenig Milch an, und wenn es Zeit ist zum Anrichten, gieb unten und oben Blut, laß aufsieben.

N. 79. Eyserspeis auf lutherische Art.

Nimm Eyer, schlage sie auf, und sprühle sie ab, gieb etwas grünen Petersil, Scharlotten geschälten, Salz und Gewürz dazu, hernach schneide gesottene Schinken, Austern, Trüffel und Champian blätlich, lasse es in Butter dünsten, wenn es ausgekühlt ist, rühr es unter die Eyer, laß in einer Pfanne Butter oder Schmalz heiß werden, gieb das Gerührte hinein, und laß es nicht zu fest werden.

N. 80. Eyserspeis auf polnische Art.

Backe 2 Fritatafleckel, hernach schneide einen Hechten oder Karpfen mit etwas geweicher Semmel zu einem Fäsch zusammen. Hernach treibe ein Stückel Butter mit einem Eyerdotter ab, gieb den Fäsch hinein, auch etwas geschnittenen Spargel, den du in Butter anlaufen lassen mußt. Salz und Gewürz dazu. Ubrigens schneide die Fritatafleckel wie gewöhnlich, gieb auf jedes etwas von dem Gerührten, und wieder ein Fleckel darauf. Dieses tunke in ein aufgeschlagenes Ey ein, und backe sie aus dem Schmalz.

N. 81. Eyserspeis auf wiener Art.

Reibe Semmelbrösel, bräune ein Schmalz darein, hernach feuchte es mit laulichter Milch an, schlag Eyer darein, daß ein dickes Taigel wird, alsdann laß in einer Pfanne ein Schmalz heiß werden, und schütte es darein, backe es wie ein Pfänzel schön gelblich heraus, und zerschneide es zu 8 Stückel, nimme eine lautere Erbsensuppe, leg 3 oder 4 Petersilwurzeln, oder nach Belieben große Wurzeln darein, und ein wenig Muskatblüß, laß darin sieden, und richte es also an.

N. 82. Eyserspeis mit Ragou.

Nimm 5 Eyer, und mache ein Eingerrührtes, her-

nach back von 3 Eiern eine Fridata, gib es auch dar-
 unter, du kannst auch ein Fischläd darunter nehmen,
 schneide es mit dem Schneidmesser gut durcheinander,
 und recht fein, nimm ein paar Eyerdötter, und ein
 wenig Semmelbrösel darunter; hernach mach ein Ra-
 gou. Nimm ein Stückel Hechten oder Karpfen, was
 du hast, thue in ein Reindel ein Stückel Butter, din-
 ke den Fisch darin ab, hernach thu ihn heraus, schneid
 ihn klein gewürfelt, thu es auch unter die Krebschwei-
 fel, hernach nimm Schwammen oder Murrachen, was
 du hast, und schneid es darunter; nimm auch grüne
 Erbsen, dann thu alles in ein Reindel zusammen, salz
 und gewürz es, und wenn es gedünst ist, so laß es
 auskühlen, nimm den andern Fisch, und streich ihn
 von einander, thu in der Mitten einen Ragou darein,
 und mache ein Ey, thue es zusammen, und formiere
 es wie ein anderes Ey, back es aus dem Schmalz
 schön heraus, und mache eine gute Schwammensoß,
 salz und gewürz es, und laß aufsteden.

N. 83. Eyspenatwürstel.

Nimm Eyspäckel, stede einen Spenat, drücke
 ihn gut aus, schneide ihn klein zusammen, laß ein
 Schmalz in der Reim heiß werden, gib eine Handvoll
 Semmelbröseln, den gehackten Spenat, Salz, ein
 wenig gestoffene Muskatblüthe darein, wenn es gedün-
 stet hat, so schlage ein Eydotter darein, streich es
 Messeruckenbild auf die Fleckel, alsdann schneide es
 kreuzweis auf 4 Theil, rolle jedes wie eine Würst zu-
 sammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, bestreiche
 den Boden auch oben mit gutem Weichram, lege dort
 und da ein Stückel Butter darauf, sprüde ein Ey
 mit Obers ab, und giesse es darauf, bestreue es mit
 Semmelbröseln, gib oben und unten Blut, backe es
 saftig und semmelfarb.

N. 84. Eysertanz.

Stede 14 Eyer hart, löse sie aus, schneide 12

davon rundblattet, die andern 2 stoffe im Mörser, hernach nimm um 2 Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, 2 frische Eyer, klein geschnittene Krebschwefel, 1 Seitel Milchram, Salz, gestoffene Mustatblühe, 1 Viertel weißen oder Krebsbutter, von Milchram und Butter laß ein wenig übrig. Stoffe alles untereinander, und rühre den Fasch gut ab, mit dem übrig gebliebenen Butter bestreiche die Schüssel, dann streiche den Fasch auf dieselbe, belege von den geschnittenen Eyern um und um die Schüssel, streiche wieder Fasch darauf, und so fort gemacht. Obenauf muß aber Fasch kommen, und bestreiche den Fasch mit dem übrigen Ram, hernach lege etliche Stücker Butter darauf, bestreue sie mit Semmelbrösel, gib unten und oben Glut, backe langsam.

N. 85. Eyer mit Kartoffeln.

Mach auf folgende Art ein Eingerührtes: Schlag Eyer in ein Häferl, salz sie, gieß Obers daran, sprüde es gut ab, laß einen Butter zergehen, gieß die Eyer darein, stich es mit dem Löffel immer auf, damit es kein Zelten wird. Hernach schäl Kartoffel, schneid sie blattet, nimm Butter in ein Meindel, thue die Kartoffel darein, laß etwas dünken in Butter, wenn das Eingerührte noch auf dem Feuer steht, so gieße die Kartoffeln darein.

N. 86. Eyer verlorne in einer Blutsoß.

Mache eine recht braune Einbrenn, thu gehackten Zwiebel darein, laß ihn anlaufen, demnach gieße Petersilwasser daran. Salz es, auch $\frac{1}{4}$ Zwiebelhappel mit 3 oder 4 Magerl besteckt darein, säure es mit Essig, thue ein wenig Essig in das Blut, es kann Karpfen- oder Hechtenblut seyn, alsdann gieß das Blut auch darein. Hernach verliere Eyer, wie bey den verlorne Eyern mit gedünsten Schamplan und Spargel, wenn die Eyer fertig sind, so legß auf eine Schüssel, und treib die Soß durch ein Sieb auf die Eyer, stellß

auf eine Glut, damit sie warm bleiben, bis du sie brauchest.

N. 87. Eyer verlorne mit Saurampfen.

Laß in der Pfanne Wasser mit einer Eyergucken voll Essig kochen, salze es, schlage Eyer in einen Schöpf-
löffel, jedes besonders in das kochende Wasser, laß 3
Sekunden lang kochen. Hernach thue es mit einem
kleinen Schaumlöffel heraus, laß abseihen, lege es auf
eine Schüssel, die Soß dazu mache also: laß Eyer groß
Butter im Reindel zergehen, nimm 2 Handvoll sauber
geklaubten und gewaschenen Sauerrampfen, drücke ihn
gut aus, laß ihn im Butter ein wenig dünsten, her-
nach stauere ein Löffelvoll Mehl daran, laß noch ein
wenig dünsten; alsdann schütze ein kleines Schöpf-
löffel Erbsewasser, und 3 Löffelvoll Milchrahm daran,
laß alles gut kochen, bis dick wird, dann schütze es
über die Eyer. Die Eyer aber müssen weich bleiben.

N. 88. Eyer verlorne in einer Soß mit Schampian und Spargeln.

Nimm ein Stückel Butter in eine Reine, laß ihn
zergehen, thu ein wenig Mehl darein, röste es sem-
melfarb, daß eher weiß als braun bleibt, gieß Peter-
silwasser darauf, salze es, gieß Muskatnuß darein,
schneide Schampian würfelt, gieß sie auch in die Soß,
laß kochen. Nimm Spargel, schneide ihn zu kleinen
Stückeln, sied ihn im Wasser, hernach laß ihn aus-
kühlen, leg ihn auch in die Einmachsoß, wenn er aus-
gekühlt ist, nimm Eyer, schlag sie in ein Löffel, salz
ein wenig, leg langsam in ein heißes Wasser, laß
kochen, bis sie gut sind. Sieh aber Acht, daß sie nicht
zerfallen, leg sie auf ein Sieb, damit das Wasser ab-
seihet. Hernach gieß die Einmachsoß auf eine Schüssel,
leg die Eyer darein, stell die Schüssel noch einmal auf
eine Glut, damit die Eyer warm bleiben, bis du sie
auf die Tafel brauchest.

N. 89. Eyer Wildprat.

Schlage Eyer auf, und nimm ein wenig Milchram darunter, auch einen halben Löffelvoll Mehl, salz und gewürz es, sprüde es unter einander wohl ab. Hernach schmier ein Tüchel über und über mit Butter dick an, stede vorher 2 Eyer hart, schneide sie von einander, thue den Dotter heraus, hacke ihn klein, und thue es untereinander, jedes Ey blinde also in dem Tüchlein zusammen, alles untereinander vermischet, laß in ein Häfrel Wasser sieden, mit Gewürz und Petersil, thue das zusammengebundene Tüchlein darein, und laß sieden bis es ausgefotten hat. Nimm es alsdann heraus, und nimm das weiße von hart gefottenen Eyern, schneide es klein länglicht wie einen Spieß zum spicken, und spicke es damit, hernach stecke es an ein kleines Spießlein, und brats ein wenig, daß es braun wird, begieß es sodann mit Butter, lege es in eine Schüssel, und mache von Milchram Butter, und Gewürz, eine gute Suppe darüber.

N. 90. Eyerwürstel von Krebsen

Erstlich nimm in ein Häfrel ein Löffelvoll Mehl, rühr es in der Milch ab, bey 8 Löffel Milch, hernach schlage 3 Eyerdötter daran, sprüde es gut durch einander ab, nachdem nimm die Fribatapsann, leg ein Stückel Schmalz darein, laß heiß werden, seibe es wieder ab in ein Reindel, thue bey 3 Löffelvoll von den Eyern hineinschütten, laß es schön dünn auseinander rinnen, back es auf dem Feuer, und dann leg sie auf ein Schneidbrett heraus. Back sie alle, bis die Eyer gar sind, nach diesen schneide 2 Finger lange, und 2 Finger breite Streifeln darauf, und mache die Füll. Nimm um $\frac{1}{2}$ Kr. Semmel in Milch gewelcht, die Rinden weg, druck sie fest aus, gieß sie in ein Weibling, und gieße 3 Loth Butter darauf, rühr es gut durch einander ab, schlage ein Ey und 2 Dötter daran, rühr es gut ab, nach diesem nimm überdün-

Ne grüne Erbsen, Champian, Maurachen, Krebsenschweifel, ein wenig gezupften Hechten, dieses schneid alles gewürfelt zusammen, gieß es in die grünen Erbsen, laß noch ein wenig aufdünsten, und dann laß austühlen, und schütte es in die gerührte Semmel, salz was recht ist, alsdenn kreich messerrücken dick auf die Eyerflecken, roll es zusammen, hernach nimm eine Schüssel, gieß 2 Löffelvoll Milchram darauf, lege die Würsteln darein, nachdem nimm um 1 Kr. Milchram in ein Häserl, schlage ein Eyerdotter daran, 5 Löffelvoll Krebsenbutter, sprüde es gut durcheinander ab, und gieß es über die Würstel, sey die Würstel auf ein Rößel, gieß unten und oben Blut, laß auffieden bey einer kleinen Viertelstund, so sind sie fertig.

IV. Abschnitt.

Verschiedene Wehl - Milch - Gries - und
Reißspeisen, meistens an Fasttagen.

a) Fleckerl.

N. 91. Fleckerl mit Hausen.

Mache geradelie Fleckerl, siede sie ab, und salze sie, überstede ein Stückel geselchten Hausen, schneid ihn blattelt, oder wie du willst, thue ein Stückel Butter in eine Klein, und ein wenig Milchram, gieß eine Lag Fleckerln, und wieder von dem geschnittenen Hausen, und so fort, bis es gar ist, in die Höhe wieder um Butter und Ram, gieß unten und oben Blut, so sind sie fertig. Du kannst auch gebackene falsche Erbsen darunter nehmen.

N. 92. Fleckerl von Krebsbutter und Milchram.

Nimm ein Mehl auf das Reibelbrett, schlage 2 Eyer daran, mache den Teig schön an, walk ihn schön dünn aus, radle Fleckerl daraus, und sied sie in Salzwasser ab, hernach seihe sie ab, nimm ein Stückel Krebsbutter in eine Reib, schütte die Fleckeln darein, salz was recht ist, rühr sie durcheinander ab, schütte sie auf eine Schüssel, alsdann nimm um 3 fr. Milchram, schlage 3 Eyerdotter daran, 4 Löffelvoll Krebsbutter, sprüde es durcheinander ab, dann schneide die Krebschwefel gewürfelt, thue sie auch in den Milchram, und schütte es über die Fleckerl, setze die Fleckerl auf einen Rost, gib unten und oben Blut, laß eine kleine Viertelstunde backen.

N. 93. Fleckerl mit Roggen.

Erstlich siede den Roggen in einem Salzwasser ab, nimm ein Stückel Butter in ein Reindel, thue einen grünen Petersil und den Roggen darein, dünste ihn ab, laß ihn auskühlen, und back Eyerfleckerl. Nimm eine in der Milch geweichte und gut ausgedruckte Semmel darunter, wie auch schon bewussten Milchram und Butter, treib in einem Weibling ein Stück Butter ab, schlag 4 Dotter daran, und thue den Roggen darin abreiben, wie auch die Semmel, füll es in die Fleckerl ein, roll sie zusammen, streich auf eine zinnerne Schüssel einen Milchram, leg die Fleckerl darein, streich einen Milchram darauf, dünste sie aus.

N. 94. Fleckerl mit Schadenmägen.

Wasche 2 schöne Schadenmägen sauber aus, siede sie im Salzwasser weich, und schneide sie wie Reibeln: dann lasse ein Stückel Butter mit einem Löffelvoll Mehl anlaufen, gib ziemlich viel geschnittenen Petersil darein, die ausgedruckten Flecke, eine gute Schüb darauf, ein Stückel Butter, 4 Stücke Schampian, und um 3 Kreuzer Mauraichen geschnitten, Salz, Pfeffer, Muskatblüh, dieses lasse gut kochen; indessen wasche 50 Mü-

schel, löse sie aus, gieß sie in ein Häserl, um 2 Kreuzer Milchram und 3 Eyerdotter dazu, sprüde es gut ab: bey dem Anrichten gieß es über die Fleckerl, und laß noch einen Sud aufthun.

b) Knödeln.

N. 95. Griesknödeln.

Nimm 1 Sittel Gries, um 2 fr. klein gewürfelt geschnittene Semmel, 1 Viertel ausgelassenen Speck, grün geschnittenen Petersil, alles untereinander, schütte einen Schöpfstößelvoll siedende Rindsuppe darauf, rühre es gut ab, und decke es zu, daß es anzlehet. Hernach salze es, schlage 5 ganze Eyer daran, rühre alles untereinander, und mache Knödel; laß sie in der Rindsuppe eine halbe Stunde kochen, alsdann angericht, gieße Rindsuppe darüber, lege Kaiser- oder frisches Schweinfleisch herum, und streue Schnittling darauf.

N. 96. Hausenknödeln.

Schneide ein Stück Hausen mit einer in Milch geweichten und ausgedruckten Semmelschmollen recht fein. Hernach lasse einen geschnittenen Petersil in Butter anlaufen, und gieß ihn samt einem Stückel Butter dazu. Alles dieses schneid recht fein. Hernach treibe ein Stückel Butter ab, schlag 3 Eyerdotter und ein ganzes Ey, jedes gut verrührt, hinein. Gieß das Geschnittene dazu, und staube etwas Mehl daran. Mache Knödel daraus, laß sie in Petersilwasser kochen, und brenn sie mit Butter und Semmelbrösel ab.

N. 97. Zpsilandi Knödel.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Rindsmary, treibe es fleißig ab, dann $\frac{1}{2}$ Pfund abgehäuteltes Lungenbratel fein gehackt, 3 ganze Eyer, und 2 Dotter, 10 Loth Reiß, vorhero etwas, aber nicht gar zu weich gesotten; wenn es dir beliebig ist, kannst du etwas Sardellen, oder geselchtes Fleisch nehmen, zusammengemacht, gesotten, und mit Semmelbrösel abgebrannt.

N. 98. Krebsknöderl.

Reibe von einer Kreuzersemmel die Rinde herab, und schneide sie gewürsticht, diese feuchte mit Obers an, hernach siebe 20 oder 30 Krebsen, löse sie aus, und schneide die Schweifel auch würsticht. Von den Schäleren mache einen Krebsbutter, treibe ihn recht pflaumig ab, und rühre 3 ganze Eyer und 4 Dotter, eines nach dem andern hinein, die Semmel und Krebs-schweifel gieb dazu, ein wenig gesalzen, mische es untereinander, bestaube sie mit Mehl, und mache kleine Knödel daraus, und lege sie in eine siedende Milch, ein Stückel Krebsbutter dazu, oben und unten Blut, lasse sie schön braun dünsten; beyrn Anrichten müssen sie etwas Milch haben.

c) Nocken.

N. 99. Krebsnockerl.

Überbrenn Krebsen, und löse sie aus, thue etwelche Schweifel hacken, und etwelche laß ganzer, diese schneid gewürfelt, und weich Semmelschmollen in Milch oder Wasser ein, treib einen Butter ab, rühr die gehackten Krebsen darein, schlag einen ganzen Eyerdotter dazu, und druck die Semmel wohl aus, rühr es auch darunter, und bind es in ein Tüchel, sied es im Wasser, aber gesalzner, und wenns ausgesotten sind, so leg's in eine Schüssel, und mache kleine Nockerln daraus, hernach nimm einen Krebsbutter und Milchram, schlage ein ganzes Ey, und einen Dotter darein, sammt den länglicht geschnittenen Krebschweifeln, sprüde es durcheinander, giesse es über die Nockerln und gieb oben und unten Blut.

N. 100. Milchramnocken.

Zu einem Seitel Milchram nimm 3 Loth zergangenen Butter und 3 Eyerdotter, schlage diese gut untereinander ab, nachher nimm in einen Weibling Mehl, mache einen guten Teig an von den Abgeschlagenen, nimm ein Gledhoch Obers in die Reih, und wenn es

siedet, so lege die Nothen hinein, und gieb unten und oben Blut.

d) Nudeln.

N. 101. Baumwollnudeln.

Nimm 3 Viertelng Mehl, und ein halbes Seitel Obers in ein Häfen, auch 7 Eyerdotter und 3 Löffelvoll Germ, gieß es unter das Mehl. Dann mach einen Teig an, schlag ihn ab, bis er Blattern macht, leg ihn auf das Brett. Mache daumdicke Nudeln daraus, laß sie gehen. Schmiere ein Reim, schütte 1 Seitel Obers darein, lege die Nudel hinein, und back sie schön kühl.

N. 102. Bayrische Butternudeln.

Laß ein halbes Seitel Obers sieden, schneide die Schmolzen von einer halben Mundsemmel klein, und gieß es darauf, laß es weichen, schlag 3 Eyer daran, und gieß 2 Löffelvoll Germ, und $\frac{1}{2}$ Viertelng zerlassenen Butter darein, rühr es wohl untereinander ab, und gieß es in ein halbes Pfund Mehl. Mache also einen ganz gelinden Teig an, und laß ihn gut gehen. Uebdann mache in einer gleichweiten Pfanne zwey Theile Butter, und einen Theil Schmalz warm, aber doch nicht zu heiß, schlage oder mache mit einem Löffel Nudel darein, aber nicht zu viel, daß eine die andre nicht anrühret, denn sie laufen groß auf. Backe sie langsam, kehre sie um, daß sie gleich werden.

N. 103. Biskotennudeln mit Milch.

Nimm ein Pfund Mehl, ein halbes Seitel Milch, und 8 Loth Schmalz, laß es in der Milch zergehen, schlag ein ganzes Ey und 4 Dotter darein. Nimm 3 Löffel Germ, mach den Teig an, wolk ihn 3 Messer-rückendick aus, stich ihn mit dem Biskotenmodel aus. Schmiere eine Reim mit Butter, leg allezeit eine Lag Nudeln, und beschmiere es wieder, streue auch Semmelbrösel darauf, und laß gehen, gieb oben und unten Blut, back sie kühl.

N. 104. Biskotennudeln mit Zucker.

Creibe 1 Viertel frischen Butter ab, rühre 3 ganze Eyer und 5 Dötter, jedes gut verrühret; 2 Löffelvoll Germ, 3 Eßlöffel laulichtes Obers, Zimmet und Zucker, daß süß genug ist, und 1 $\frac{1}{2}$ Viertel fein gestoffene Biskotenbröseln hinein. Mache von 6 Loth Mundmehl den Teig damit an. Wenn er gut abgeschlagen ist, so thue ihn auf ein eingemelbtes Brett, walke ihn Fingerdick aus, und steche ihn mit dem gehörigen Model aus, schmiere ein Tortenblattel mit Butter, lege die Nudeln darauf, laß gehen. Hernach backe sie langsam in der gehitzten Tortenpfanne semmel-farb, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

N. 105. Butternudeln.

Sege 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mundmehl in ein warmes Ort, nimm 3 Loth zerlassenen Butter, 1 Ey und 2 Dötter, 2 Löffelvoll gute Germ, laulichte Milch, unter ein-ander gerührt, den Teig angemacht, gesalzen, und mache es wie die vorigen. Alsdann gieße, wenn sie gegangen sind, zerlassenen Butter darüber, und laß sie im Backofen backen in einer gemachten Hüg.

N. 106. Dampfnudeln.

Nimm in einen Beidling 1 Pfund Mehl, mache ein Dämpfel mit einem halben Seitel warmer Milch und 1 $\frac{1}{2}$ Seitel Germ an, laß es gut gehen. Hernach nimm in ein Häserl 7 Loth zerlassenes Schmalz, 2 ganze Eyer, 2 Dötter, ein halbes Seitel warme Milch, Salz dazu, sprüde es, und gieß es in das Dämpfel, schlage den Teig ab, bis er vom Löffel fällt, gieß Weinberl dazu, walke solchen Fingerdick aus, stich ihn mit dem Krebsbecherl aus, lege ihn auf ein Tuch, und laß ihn gut gehen. Nimm in eine Wein Milch, und Ey groß Schmalz dazu, laß es sieden, lege die Nudeln darein, laß sie dünsten; wenn sie gut sind, so gieß gefähten Zucker darüber.

N. 107. Dufatennudeln.

Nimm in ein Weidling 1 halb Pfund Mehl und ein Viertel Seitel laulichtes Obers, 2 Löffelvoll gewässerte Germ, 1 halben Viertel zerlassenen Butter, 5 Döter, sprüde alles wohl ab, mache den Teig damit an, salze ihn, was recht ist, walke ihn Messer ruckendick aus, steche ihn mit dem Nobel aus, und laß ihn gehen. Fülle in eine Klein Eltedhoch süßes Obers, wenn es siedet, die Nudeln darein. Schmiere sie in der Höhe mit Butter, bestreue sie gleich mit Zucker, gieß unten und oben Blut, aber mehr unten, backe sie schön.

N. 108. Eyerböter nudeln.

Nimm ein Pfund Mehl in einen Weidling, salz es, nimm ein halbes Seitel Milch, schlage 10 Eyerböter darein, nimm auch 4 Löffelvoll Germ dazu, sprüde es gut durcheinander ab, mach den Teig damit an, schlag ihn gut ab, mach Nudel daraus, formiere sie wie die Topfennudeln, laß sie gehen. Nimm in eine Klein Nagelhoch Milch, leg ein Stückel Butter darein, gieß unten und oben Blut, doch unten ganz wenig; wenn sie gebacken sind, so stich sie mit einem Scheffel auseinander; richte sie auf eine Schüssel, gieß ein wenig warme Milch apart dazu.

N. 109. Fäschirte Nudeln.

Füll eine Klein halbvoll mit süßer Milch, mache von 5 bis 6 Eyer Nudeln, laß in der siedenden Milch ein wenig sieden und alsdann auskühlen. Bestreiche den Boden von einer Schüssel mit Milchram, lege ein Stückel Butter und Krebsbutter, wie auch geschnittene Krebschwefel darein. Treibe im Weidling halb Eyer groß Krebsbutter ab, rühre um 1 halben Kreuzer geweichte und ausgedruckte Semmelschollen und Krebschwefel darunter, thue die Nudeln in die Schüssel, streiche oben Krebsbutter, und alles, was im Weid-

ling ist darüber, gieß unten und oben Blut, laß also dünsten.

N. 110. Fingernudeln.

Nimm ein schönes Mehl, röste Semmelbrösel in Butter oder Schmalz, gieß es unter das Mehl, auch guten süßen Milchram, und 2 oder 3 Eyer, schlage es durcheinander ab, und mache einen Teig an. Mache auf einem Teller Nudeln Fingerdick und lang, lege sie in ein gesalzenes siedendes Wasser, laß sie sieden, gieß Semmelbrösel und Butter darauf, und richte sie an.

N. 111. Germaudeln ausgedünste.

Nimm 2 oder 3 Handvoll Mehl auf das Brett, salz es, schlag 4 Eyerdotter darein, ein paar Löffel voll Germ, und $\frac{1}{2}$ Seitel süßes Obers, laß es laulich werden, mache den Teig damit an, daß er die Weiche hat, wie zu einer Milchramstrudel, arbeite ihn mit der Hand ab. Walke einen Flecken, lasse einen Butter zergehen, und schmiere den Teig gut damit, schlag ihn wieder zusamm, und stich die Germnudel mit einem Krebsbecherl aus. Laß sie gut gehen, hernach setze eine Halbe Obers in eine Keim auf eine Blut, und wenn es siedet, so leg die Nudeln darein, gieß unten und oben Blut, laß also ausdünsten.

N. 112. Germaudeln mit Mandeln.

Siede 20 Krebsen in Salzwasser ab, von Schaa-len mache einen Butter, laß ihn auskühlen, die Schweifel schneide klein, stosse 1 halben Viertel geschwellte Mandeln klein. Nimm in ein Häferl 1 halbes Seitel Obers, einen Kochlöffelvoll Krebsbutter, 1 ganzes Ey, 3 Dotter, 2 Kochlöffelvoll gewässerte Germ. Sprüde alles ab, laß warm werden, mache mit diesen einen Teig von einem Mundmehl an. Rühre den halben Theil von Mandeln und den halben Theil von klein gehackten Krebschweifeln unter den Teig, salze ihn. Hernach mache Daumen große Nudeln, laß auf einem Tuch in einem warmen Ort gehen.

Gieß in eine Reim Stedhoch süß Obers und Krebsbutter, schütte die übrigen Mandeln und Krebschweifeln darein. Wenn die Nudeln gegangen, so nimm die Reim vom Feuer, lege die Nudeln darein, gib unten und oben Blut, laß langsam ausdünsten.

N. 113. Geschnittene Nudeln auf gewöhnliche Art.

Nimm Mundmehl, mach einen Teig an mit Eyer, schneide die Nudeln schön klein, wenn er dünn ausgetrieben ist, siebe sie in Salzwasser, hernach abgekühlt mit frischem Wasser. Du kannst sie abgeschmalzen geben, auch ein Nudelschöberl davon machen, auch in Schmalz rösten, wie es die Zeit zuläßt. Oder: Nimm ein Mehl, mach einen Teig an, neh ihn mit Milch und Eiern, ganz schön dünn, laß ein Schmalz heiß werden in einer Pfanne, schütt es aber wieder heraus, nur daß die Pfanne von Schmalz beneht ist, schütte von dem Teig darein, laß ihn recht auseinander rinnen, daß er ganz dünn wird, back lauter solche Flackl daraus, wickle sie zusammen, schneid Nudeln daraus, koch sie in die Nindsuppe ein, oder in einem Fasttage in eine Erbsensuppe, du kannst sie auch in Milch, Zimmet und Zucker kochen lassen.

N. 114. Geschnittene Nudeln abgetrieben.

Mache von einem ordinären Nudeltaig mit 3 Eiern geschnittene Nudeln, siebe sie in der Milch recht dick, laß wohl auskühlen, treibe ein Viertheil Schmalz pflaumig ab, rühre 6 ganze Eyer, jedes gut verrühret, darunter. Alsdann die kalten Nudeln hinein, und gib Zucker und Zimmet, oder klein geschnittene Lemonteschäler dazu, bestreiche eine blecherne Schüssel oder Reif mit Butter, thue sie darein, und backe sie im Backofen.

N. 115. Gestuzte Nudeln.

Mache den Teig mit Eiern, lege ein Schmalz in die Milch, lasse es kochen, nimm es auch darunter,

mache solchen schön fest an, treibe ihn Messerruckendief aus. Schneide die Nudeln 3mal größer, als die andern geschnittenen Nudeln, siede sie in Milch, kühle sie aus, schlage Eyer darein, röste sie in Schmalz, wie die geschnittenen Nudeln.

N. 116. Griesßnudeln gebackene. * *

Laß Eyer groß Schmalz im Reindel recht heiß werden, schütte ein halbes Seitel Griesß daran, röste ihn gelblicht; wenn er gelb ist, so schütte 1 halbe Maas siedende Milch daran. Stebe ihn recht dick, laß ihn hernach im Weidling auskühlen, rühre ihn aber recht gut, daß er nicht knopertch wird. Wenn er kalt ist, so schlage 4 Eyer und 4 Dötter daran, jedes gut verrühret. Alsdann rühre 3 Kochlöfflwooll gute Germ und Mehl darein, salze ihn, tunke den Finger in Mehl ein, tupfe auf den Taig, wenn er sich nicht mehr anhänget, so ist es Mehl genug, schlage ihn mit dem Löffel glatt ab. Nimm ihn auf ein eingemelbtes Brett heraus, treibe ihn mit der Hand in die Länge, schneide Fingerbreite Nudeln, lege ein Tuch auf ein warmes Brett, melbe es recht gut ein, lege die Nudeln auf den Schnitt darauf, stelle sie in einen warmen Ort, decke sie mit dem Tuch zu, laß nicht gar zu viel geben. Hernach mache mit dem Messer nach der Länge einen Schnitt darein, backe sie langsam aus dem heißen Schmalz, richte sie auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker.

N. 117. Griesßnudeln in der Milch.

Nimm in eine Reim Milch, lasse sie sieden, rühre Griesß darein, lasse solches gemach dünken, darnach man viel machen will. Hernach lasse es völitg auskühlen, bereite 1 halb Pfund Schmalz; treibe es in einen Weidling ab, 6 Eyer darein gerührt, und gefalzen. Mache Fingergröße Nudeln, bereite sie in einen Reim oder Bratpfann mit Milch und Schmalz, darin lasse es aufsteben. Lege die Nudeln doppel aufeinander;

unten und oben Blut gemacht, eine halbe Stunde gebacken. Du mußt es auch im Backofen backen, und geschwind zum Tisch geben, sie werden sonst gern fest.

N. 118. Käsnudeln.

Nimm schönes Mehl in ein Häfrel, gieß ein Eyer groß zerlassenes Schmalz in das Mehl, hernach nimm eine Milch, schlag 4 oder 5 Eyer darein, salz es, und mach den Teig an, wie zu einem Schmoren; schmier ein Tortenblattel mit Schmalz, und schütt Löffelweis den Teig in selbes, so groß als ein Teller breit, setz es auf eine Blut, laß es schön backen, kehre es um, hernach nimm es herunter, schmiere eine Schüssel mit Butter, leg es Zeilenweis hinein, streue Parmasankäs und Semmelbrösel darauf, und so fort, bis alles in der Schüssel ist; gieß $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Butter darauf, ein wenig Kam, gieß unten und oben so viel Blut, daß sie recht heiß auf die Tafel kommen. Oder: Nimm den geklaubten Reiß in eine Keis, brenn Schmalz darüber, was nöthig ist, gieße so viel gesalzenes Wasser darüber, damit sich der Reiß gut auskochen kann, aber nicht gar zu weich, schmiere eine Schüssel mit Schmalz, leg den gekochten Reiß das Drittel auseinander, streu geriebenen Parmasankäs darauf, und so fort, bis alles in der Schüssel ist, streu wiederum Käse darauf, brenn Schmalz darüber.

N. 119. Rindskechnudeln.

Mache einen Teig an, was 2 Eyer nehmen, walf dünne Fleckel aus, hernach nimm 3 Löffelvoll Mundmehl, mit der Milch recht fein abgerührt, setz es auf die Blut, rühr es so lang, bis es anfängt zu fieden, dann laß es ein wenig fieden, schütte es auf ein Teller, laß es ein wenig abkühlen. Treib einen halben Bierling Butter ab. Wenn das Koch kalt ist, so rühre es darein, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran. Stoß ein wenig Mandel, und rühre sie darunter, zuflere es, rühr es klar ab, hernach streich es auf die

Stück auf, wickle sie zusammen, und schneide sie viereckigt ab. Schmier eine Reim mit Butter, leg es darein, nimm 1 halbes Sittel Milch, sprüde 3 Eyerdotter darein, schütte es darüber her, geb oben und unten Blut, back sie schön.

N. 120. Krebsnudeln.

Erstlich nimm 12 Loth Mehl in einen Weibling; hernach nimm ein Häserl, schlage 3 Eyerdotter darein, 4 Eßlöffelvoll laulichte Milch und 4 Eßlöffelvoll Krebsbutter, nimm ein guten Kochlöffelvoll gewässerte Germ, sprüde alles gut durcheinander ab, und schütte es an das Mehl, thue es ein wenig salzen. Schlag den Teig schön glatt ab, so lang bis er sich vom Löffel löst; alsdann bestaube das Nudelbrett mit Mehl, schütte den Teig darauf, wolk ihn Messerrücken dick aus, bestreiche ihn mit Krebsbutter, und streue die geschnittenen Krebschwefeln darauf. Nadel 2 Finger lange und 3 Finger breite Streifen, roll sie zusammen. Schmiere eine Reim mit Krebsbutter, stelle die Nudeln darein, laß bey $\frac{1}{2}$ Stund ganz gemacht gehen, hernach nimm, was ein Kreuzer Obers ausmacht, Milch, laß sie eud werden, und schütt es in die Nudel, geb unten und oben Blut, laß eine kleine Viertelstund backen.

N. 121. Magenrudeln.

Mache einen Teig von Mundmehl mit Eiern an, schneide wie gewöhnlich die Nudeln, gebe sie im Salzwasser, spüle sie mit frischem Wasser ab, laß in einer Reim ein Stück Schmalz heiß werden, geb die Nudeln hinein, streue Magen daran, und rühre sie untereinander.

N. 122. Magaronnudeln.

Erstlich mache ein halben Theil geschnittene und halben Theil gerädelte Nudeln, diese in Salzwasser übersotten, und mit frischem Wasser abgekühlt, hernach recht gesalzen, das Wasser abgeseiht. Bereite unterdessen geselchten Hausen, übersotten und klein ge-

schneiden, wie auch ausgeßte Krebschweifeln, solche zerschneiden, geriebenen Parmasankäs. Nimm einen geschmolzenen Krebsbutter, auch guten Milchraum, rühre es unter einander ab, bestreich alsdann eine Pfann oder Kastroll mit Butter. Bestreue es mit Semmelbröseln, richte von überfottenen Nudeln eine Lag, hernach nimm geriebenen Käs, zerschneittenen Hausen, Semmelbröseln, dann ein wenig Muskatblüh, Krebschweifeln, die Nudeln überstreuet. Alsdann mit dem zerlassenen Krebsbutter und Milchraum wohl begossen, damit sie schön saftig werden, alle Lagweis also gemacht, bis alles in der Pfanne ist, hernach backe es im Backofen, oder wie es dir beliebt.

N. 123. Nürnbergermudeln.

Mache einen Satz an, wie zu andern Nudeln, walke den Fleck so dünn als es feyn kann, schneide ihn auf 4 Theile, und blanschiere sie, lege sie in frisches Wasser, hernach nimm ein Stückel Butter und 5 Eyer, mache ein Eingerührtes, gieb eine Handvoll gedünkte grüne Erbsen, Krebschweifeln, und 3 Löffelvoll Milchram darein, rühre alles untereinander, gieb noch dazu ein wenig Zucker, Muskatblöhe, Schampian, gezupfte Hechten, 4 Eyerdotter, rühre alles gut. Hernach schmiere den Fasch auf die Flecke, und rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, lege die Nudel ordentlich darauf, dann nimm ein halbes Seitel Obers, schlage 2 ganze Eyer darein, sprüde es gut ab, und begieße die Nudeln damit, gieb oben ein wenig Semmelbrösel und zerlassenen Butter, wenn Zeit ist zum Anrichten, gieb sie eine halbe Stunde vorher in Backofen, und backe sie nicht zu stark.

N. 124. Pflaummudeln.

Nimm in einen Hasen 1 Seitel laulichte Milch, 3 Löffel gewässerte Germ, 2 ganze Eyer und 2 Dotter, ein wenig zerschlichenen Butter, Salz, und sprüde alles gut ab. Mache mit so viel Mehl, als du dazu

brauchſt, den Teig an, daß er nicht zu weich und nicht zu feſt wird. Schlage ihn gut ab, beſtreue ein Tuch mit Mehl, walke den Teig darauf aus, ſich ihn mit dem Krappſenſtecher aus, lege 2 aufeinander, und fülle ſie. Die Fülle dazu mache alſo: ſchneide ein Stückel von Gräten ausgelebten Hechten und etwas Krebsſchweifel mit dem Schneidmeſſer zuſammen, überdünſte dieſes in Krebsbutter, und fülle die Nudeln damit, ſich ſie mit dem kleinen Model ab, hernach laß ſie gehen. Nimm in eine Rein Oliebhoch Milch, laß ſieden, hernach lege die Nudeln darein, aber nicht aufeinander, ſchmiere ſie auf der Höhe mit Krebsbutter, gieß unten und oben Blut, bis Semmelfarb werden, und gieß ſie gleich zur Tafel.

N. 125. Gebäckene Schmalznudeln.

Nimm ein Eyer groß Schmalz, thue ſolches in friſchem Waſſer wohl auswachen, alſdann nimm 2 Eyerbötter und 2 Löffelvoll Milchram dazu, rühre es wohl durcheinander ab, und mach mit Mundmehl ein Teig an, welches ſich mit den Händen arbeiten läßt, darnach Fingerdicke und lange Strizel gemacht, und ſolche kühl aus dem Schmalz gebacken.

N. 126. Schupfnudeln.

Mache den Teig wie zu den geſtuhten Nudeln, allein etwas feſter, mache kleine Schupfnudeln, überſiebe ſie mit Milchram, dünſte ſolche in Butter, Semmelbröſeln, auch ein wenig Milchram darein, daß ſie ſchön ramlet werden.

N. 127. Topfennudeln abgetriebene.

Nimm 8 Loth Butter, treib ihn ſchön pflaumig ab, nimm um 3 Kreuzer Topfen, treib ihn durch ein Sieb in den Butter, rühre es gut durcheinander, hernach ſchlag 3 ganze Eyer und 4 Dötter daran, verühr es durcheinander. Nimm 4 Löffelvoll Germ, anderhalb Pfund Mehl, und 12 Eyerücken Milch, ſchlag ihn gut ab, mach länglichte Nudeln daraus, nimm in eine Rein halben Nagelhoch Milch, und ein wenig

Schmalz, wann es siedet, so leg es hinein, wenn sie genug gegangen sind, gieb unten und oben Blut, und back sie schön braunlicht.

N. 128. Topfennudeln aufgegangene.

Treib ein Stückel Schmalz ab, schlag 3 oder 4 Eyer darein, eines nach dem andern, auch ein wenig Milchraum, rühre den Topfen darunter, darnach das Mehl, und der Taig muß ein wenig dicker gemacht werden, als zu den abgetriebenen Rockeln. Nimm Milch und Schmalz in ein Keindel, lege die Nudeln darein, gieb unten und oben Blut, backe sie also, es muß auch nicht zu viel Milch genommen werden, und wenn sie fertig sind, giebs bald auf den Tisch.

N. 129. Topfennudeln ausgedünste.

Treibe Eyer groß Schmalz im Weidling pflaumig ab, rühre um 3 Kreuzer Topfen, 6 oder 7 Eyerdotter, jeden gut verrührt, und Salz hinein, nimm so viel Mehl, daß der Taig nicht zu fest und nicht zu weich wird, mische es wohl untereinander. Hernach thue den Taig auf das Brett heraus, mache ihn an, arbeite ihn mit der Hand zu einem Strigel aus, drücke ihn ein wenig breit, schneide 2 Fingerbreite Nudeln davon. Schmiere eine Kein mit Schmalz oder Butter, thue Milchram darein, stelle die Nudeln auf dem Schnitt, schmiere oben wieder Milchram darauf, gieb unten und oben Blut, dünste sie langsam. Diese Nudeln können auch mit Milch ausgedünst werden.

N. 130. Topfennudeln gebäckene.

Esstens nimm ein Pfund Mehl in einen Weidling, 2 Handvoll Topfen, ausgebrückt und darunter, 4 Loth Schmalz, nicht gar ein halbes Seitel Milch, laß es warm werden, zusamm geschütt. Drey Löffelvoll Germ, 2 ganze Eyer und 2 Dotter, alles zusamm in ein Häfel und abgesprüdel, hernach daran geschütt, aber nicht alles zugleich, nach und nach, bis du siehst, daß es weich genug ist, gut abgeschlagen. Hernach mach länglichte Nudel daraus, mache in der Mitte ei-

nen Schnitt, laß ſie ſchön geſehen, und backe ſie ganz
kühl im Schmalz.

N. 131. Wäſche Nudeln.

Nimm ein Mundmehl, darnach du viel machen
wißt, zupfe einen Butter daren, nimm Milch und
Eyerböter, mache den Teig an, aber nicht gar zu feſt,
mache Nudel wie die Kapunnennudeln. Siede ſie in
der Milch, wenn ſie geſotten ſind, faße ſie heraus,
beſtreiche eine Schüffel mit Butter, beſtreue ſie mit Zu-
cker und Zimmet, ſo oft eine Lag Nudeln iſt, ſo oft
wird es wieder beſtreuet, lege Butter darauf und süß-
ſen Milchram, unten und oben Blut, und ſchön ge-
backen.

N. 132. Zimmetnudeln.

Treibe einen Viertling Butter oder Schmalz im
Weißling pſaumig ab, verrühre 5 ganze Eyer und 5
Döter daren, gieß ein halbes Seltel laulichtes Obers
und 4 Löffel gewäſſerte Germ nach und nach daran,
ſie ein Pfund Mundmehl daren, ſchlage den Teig fein
ab. Alsdann nimm ihn auf ein eingemeßtes Brett
heraus, walke ihn Fingerdick aus, ſich ihn mit dem
Viſchkottenmodel aus, miſche einen halben Viertling
geſiebten Zucker, und 1 Loth geſiebten Zimmet unter-
einander, ſchmiere eine große Reib, oder ein großes
Lorttenblattel ſamt dem Reib mit Schmalz, lege den
Boden von der Reib mit den Nudeln voll an, über-
ſtreue ſie mit dem gemiſchten Zucker und Zimmet, dann
wieder eine Lag Nudeln, beſtreue ſie abermal, und ſo
fort gemacht, auf die Höhe aber muß Zucker und Zim-
met kommen, laß nicht gar zu viel gehen, gieb unten
und oben Blut, backe langſam, daß ſie unten ſchöne
Kamel haben.

e) Reißſpeiſen.

N. 133. Reiß angelegten.

Siede einen Viertling Reiß in der Milch, laß ihn
außkühlen, treib einen Viertling Butter ab, nimm 2

ganze Eyer, und 4 Dötter, jedes wohl verrührt, schmier ein Sugelhupfbeck mit Butter, bestre ihn mit Semmelbröseln, mache eine Lage gehackten Schuncken, mit gehackten Peterfl, gehackten Schwammerln, gehackten Krebschwefeln, füll den Reiss hinein, mach einen Ragou von eingemachten Hendlern, ein Lag Reiss, und back ihn gelblicht.

N. 134. Reiss falschen.

Schneide das Bratt von einem Hechten oder Karpfen recht klein, auch eine in Milch geweichte Semmel darunter, mache von einem Ey ein Eingerührtes, stoß es in einem Mörser recht fein, schlag 2 ganze Eyer darein, treib es durch einen durchlöcheren Löffel in eine siedende Suppe, laß es einen Sud aufstehn, dann nimms heraus, und machs fort bis der Fasch gar ist. An einem Fleischtag mach ihn eben so, nur daß du statt dem Fisch Kalbfleisch oder Leber nimms.

N. 135. Reiss faschirten in Netz.

Stebe 1 halb Pfund Reiss in süßer Milch weich, und laß ihn auskühlen, schneide 1 halb Pfund weich gesottene Schuncken recht klein, treibe 2 Eyer groß Butter, 2 ganze Eyer und 2 Dötter ab, rühre es recht gut untereinander, wasche das Netz aus, fülle es hinein, binde es rund herum zusammen, schmiere eine Reim mit Butter, lege es darein, gieß unten und oben Blut, und back.

N. 136. Reiss in Dunst mit Farben.

Nimm anderthalb Pfund Reiss, zwey Maas gutes Obers, koche den Reiss recht weich und dick, her- treibe ihn durch ein Sieb, laß ihn auskühlen, nimm 1 Viertel Butter, reibe zwey Limone auf dem Zerkleib, treibe den Butter ab, nimm einen guten Theil Nit mit du auf vier Abtheilung genug hast, gieß ein wenig von dem Reiss unter den abgetriebenen Butter, und schlage von 4 Eyerweiß den Schnee, rühre es darunter, bestreiche eine Kastroll mit Butter, gieß den

weiß abgetriebenen Reiß hinein, mache von zwey Eyer eine kleine Fridata, schneide es schön rund, damit es just den Reiß bedecken kann, nimm abermal einen Vierteling Krebsbutter, treib ihn ab mit 4 Eyer. Nimm abgeriebene Pommeranzen mit Zucker darunter, damit der Reiß süß genug wird, mache es wie das erste, gieb es auf die Fridata wieder darauf, lege wieder ein Fridata auf den nämlichen Reiß, nimm abermal wieder einen Vierteling Butter, 4 Eyer, 4 Zettel Chokolade, mache es wieder wie die andern zwey, aber in ein Kastroll. Auf den rothen Reiß gieb wieder eine Fridata darauf, nimm den letzten Theil von dem Reiß, wieder einen Vierteling Butter und 4 Eyer, treibe es wieder ab, mache ein Spenattopsfen, gieb ihn darunter, damit es schön grün wird, gieb ihm den Geruch von der Familie, mache ihn süß wie die andern, gieb es wieder auf den schwarzen Reiß hinauf, mache es gleich, damit das Kastroll recht voll wird. Verette ein Kastroll mit Wasser, setze es auf einen Windofen, damit es siede, gieb den Reiß mit dem Kastroll in das siedende Wasser, aber wohl obacht geben, daß kein Wasser in den Reiß hinein kommt, gieb auf der Höhe einen Deckel mit Blut, und laß ihn eine Stund langsam kochen. Nimm ihn aus dem Wasser, laß ihn ein paar Minuten stehen, richte ihn auf eine Schüssel, so ist er fertig.

N. 137. Reißmelaun.

Nimm ein Maaß gute Milch, 1 halb Pfund Reiß, siede ihn recht dick, laß ihn kalt werden, schlage 4 ganze Eyer und 3 Dotter darein, salz ihn ein wenig, schmier den Melaunmoder gut mit Butter, gieb Streifweis gehackte Stücke darein, streiche den Reiß halb hinein. Dünste ein schönes weißes Hühnel, gieb es trocken hinein, schmier den andern Theil von dem Reiß

darauf, laß eine Stunde in einer Keim im Wasser kochen, gieß obendrauf eine kleine Blut, stürze ihn auf eine Schüssel.

N. 138. Reismeridon.

Nimm 1 halb Pfund Reis, siebe ihn in der Milch schön dick; wenn er gesotten, thue ihn auf eine Schüssel, laß ihn auskühlen, mach einen Ragou von Eytel, Bräusen und Ochsenbaum, treib ein gutes Stück Butter ab. Hernach den Reis gut darein gerührt, nimm 2 ganze Eyer und 3 Dötter, jedes wohl verührt. Alsdenn nimm eine Schüssel, richte den Ragou darein an, streich den Reis darauf, daß er in der Mitte hübsch hoch bleibt, dann Butter mit Mehl abgerührt, ein wenig Obers darauf geschüttet, ganz dick kochen lassen, in der Höhe bestrichen, und schön braun gebacken.

N. 139. Reiß mit Schuncken und Parmesankäs.

Erstlich nimm ein und einen halben Viertel Reis, blanchier ihn in Wasser ab, hernach schütte ihn in eine Keim, gieß 3 Seitel siedendes Obers darauf, lasse den Reis schön dick kochen, nimm 7 Loth Butter in ein Weibling, schütte den Reis darein, rühr ihn durch einander, und laß ihn auskühlen; wenn der Reis kalt ist, so schlage 2 ganze Eyer und 7 Dötter daran, rühr ihn bey einer Viertelstund, nach diesem nimm 1 halb Pfund geschnittenen Schuncken, gieß die Hälfte in den Reis und die andere Hälfte laß stehen; nachdem ein halben Viertel und 2 Loth geriebenen Parmesankäs auch dazu hernach salz ein wenig, blanchier ein Hendl in der Rindsuppen ab, laß wieder auskühlen; nach diesem nimm den Melanmodel, schmier ihn recht stark mit Butter; und beleg ein Streif mit gebacktem Schuncken und einen Streif mit Speck, den andern Streif laß leer, nachdem gieß den gerührten Reis die Hälfte in den Melanmodel, lege das Hendl hinein, daß der Rücken auf der Höhe ist, gieß

die übrige Hälfte Reiß auch darauf, und überstreiche es mit dem Messer, daß man vom Hendl nichts sieht, hernach setz eine Reim auf die Blut, gieß ein Seitel Wasser darein, setz den Melanmodel darein, gieß auf der Höhe ein Blattel und ein wenig Blut darauf, laß ihn bey 3 Viertelfund sieden, und nach diesem stürze den Reiß auf die Schüssel.

N. 140. Schlickkrapsen von Hausen.

Erstlich wird der Hausen zu kleinen Stückeln zerschnitten, alsdann in Butter in einer Reim gedünst, unten und oben Blut gemacht, hernach schneide solchen schön klein zu einem Behäck, dünste es wieder in Butter, klein geschnittenen grünen Petersil, gewürzt und ein wenig Milchram, Salz, geriebene Semmelbrösel und ein Eyerdotter, mache es in der rechten Dicke an, alsdann mache die Schlickkrapsen, und schmalze sie mit klein geriebenen und gerösteten Semmelbröseln ab.

N. 141. Schlickkrapsen von Karpfenmilch.

Bereite von dem Karpfen die Milch, die Därme kommen weg, die Milch wird klein zusammen geschnitten, hernach in Butter und Semmelbröseln gedünst, wie auch grünen Petersil, damit sie schön weiß wird, nimm auch Milchram, ein wenig Muskatblüh, gesalzen, und lasse es austühlen. Mache unterdessen den Teig mit Eiern und halben Theil frischen Wasser an, schön dünn ausgetrieben, und kleine Schlickkrapsen gemacht. Hernach abgesotten im Petersilwasser, und abgeschmalzen zur Tafel gegeben, sind sie so gut, als wenn sie vom Fleisch gemacht wären.

N. 142. Schlickkrapsen von Krebsen.

Siede Krebsen, löse sie aus, und schneide sie klein, nimm auch in der Milch geweichte Semmel, von etwelchen Krebsen mache einen Krebstopfen, und schneide ihn auch darunter, alsdann mache einen recht weichen Teig von Mehl, Eyer und Wasser, und laß ihn rasten; indessen rühre einen Krebsbutter mit 2 Eyer

döſter ab, und gieb das Geſchnittene hinein, den Teig zieh aus, gieb von dem Gerührten ein wenig darauf, und mach Schlickkrapseln, die nicht zu klein ſind, dann ſetze eine Milch mit den Schälen von Krebsbutter auf eine Glut, und laß es ſieden, daß er roth wird, hernach ſeihe es durch ein Sieb, und laß die Krapseln darin ſieden, gieb oben und unten Glut, daß ſie braun werden; gieb oben zergangenen Krebsbutter darauf, und richte ſie ſchön braun an.

N. 143. Schlickkrapsen mit Spenat.

Der Teig wird mit Eiern und halben Theil Waſſer angemacht, ſchön dünn ausgetrieben, die Füll wird wie bey den Kräuterſtrudeln gemacht, allein etwas dicker, ſie werden auch ſo abgeſchmalzen.

M. 144. Schlickkrapsen von Fleiſch.

Nimm ein Stück von einem gebratenen kälbernen Schlegel, Kapanner, oder ein kälbernes Veisſchel, dieſes klein gehackt zu einem Gehäckel, röſte es in Butter, mit grünen Peterſil, Semmelbröſeln, Gewürz und Eyer; laß es auskühlen, mache den Teig mit halben Theil Waſſer und Eyer, treibe ihn ſchön aus, mache die Schlickkrapsen, ſiede ſie ab, und dann abgeſchmalzen. Du kannſt ſie auch in die Suppe, aber unabgeſchmalzen geben.

N. 145. Schlickkrapsen von der Lunge.

Nachdem die Lunge geſotten hat, und fein geſchnitten iſt, deſgleichen auch ein Zwiebel, ſo laß ſie mit etwas friſchem Butter oder Fette in einer Reindünſten, und gieb dazu etwas fein geſchnittene Peterſil, Salz, Pfeffer, nebst ein paar Eyerdöſter. Setze ſie nachher vom Feuer, und laſſe ſie kalt werden. Nimm nun eine Portion feines Mehl auf ein Backbrett, ſalze es ein wenig, ſchlag ein ganzes Ey dazu, und etwas ſelſchen Butter, und mache ſo den Teig mit laulichem Waſſer an, verarbeite ihn wohl mit der Hand, biß er ſich ſelbſt vom Brett ablöſet, denn er darf nicht feſt

seyn. Treibe ihn hierauf mit dem Ruedelwaller aus, und ziehe ihn mit der Hand schön aus, daß er wie ein Postpapier so fein wird. Bestreiche ihn alsdann mit einem abgeschlagenen Ey, gieb die Lunge mit dem Eßlöffel darauf, in der Größe wie die Lungenkräpfel seyn sollen, schlage den Fatg darüber, und schneide die Lungenkräpfel mit dem Backradel schön aus. Setze Wasser mit Salz auf das Feuer, und thue, wenn es siedet, die Kräpfel hinein, laß sie etliche Sud aufwallen, und nimm sie hernach mit einem löcherigten Löffel aus dem Wasser. Das Wasser laß recht gut davon ablaufen, dann richte sie auf eine Schüssel, gieb eine gute Fleischsuppe darauf, aber nicht zu viel, setze sie warm, bestreue sie etwas fein mit geschnittenen Petersil, und gieb ein wenig Pfeffer und Muskatnuß dazu. Machte zuletzt eine Handvoll geriebene Semmel in Butter schön gelb, und streue sie über die Lungenkräpfeln.

g) Schmarren.

N. 146. Schmarren von Gries.

Nimm Milch, und lasse sie in einer breiten Reine kochen, lege Schmalz oder Butter darein, mit Safran ein wenig gelb gemacht; wenn die Milch siedet, rühr den Gries darein, nach und nach ausgedünst; er hat eine gute Stund zu dünsten, bis er gelblicht wird. Oder nimm um $\frac{1}{2}$ Kreuzer kalte Milch, gieß 3 Seitel Gries darein, laß es 2 Stund stehen, salze es, dünste ihn wohl zugedeckt in einer Reine, damit er ramlicht wird. Bevor du obgedachten Schmarren auf die Tafel richtest, so gieb 3 Eyer und 3 Löff voll Milchram sprüdelnd dazu, und laß ihn einige Augenblicke dünsten.

N. 147. Kapauerschmarren.

Nimm von 4 Rr. Semmel die Schmolzen, mache ein schönes feines Semmelkoch, das aber nicht gar zu dick ist, schlag 10 Eyerdotter und 2 ganze Eyer, jedes wohl zerrührt hinein, schneide von 2 Kapauern das Hasche darunter, und setze einen Butter auf die

Blut, laß ihn heiß werden, gieß das Zerührte hinein, und lasse es langsam dünsten; auf diese Art wird der Hechtenschmarn auch gemacht.

N. 147. Krebschmarn mit Mandeln.

Siede 30 Krebsen in Salzwasser ab, die Schweifeln schneide klein, von den Schaaalen mache 1 halb Pfund Krebsbutter, rühre einen Viertel geschwellte und klein gestoffene Mandeln, wie auch ein Dösel Mundmehl mit einer guten Milch fein ab, salze es, nimm 8 ganze Eyer, einen Viertel gut zerlassenen Krebsbutter und die klein geschnittene Krebschweifeln, rühre alles recht gut untereinander; wenn es aber zu dick ist, so nimm noch ein wenig Milch, denn es muß so dünn seyn, daß es leicht vom Löffel rinnet; laß den übrigen Krebsbutter in der Reim zergehen, schütte den Teig darein, gieß unten und oben Blut, laß ihn langsam ausdünsten, gieß aber Acht, daß er sich unten nicht anbrennt; wenn er ausgedünst ist, so zerstoffe ihn fein, dünste ihn nochmal, daß er schön bröseln und ramlet wird, und zuckere ihn.

N. 149. Krebschmarn mit Milch.

Rühre in einen Hasen ein Dösel Mundmehl mit einer halben Maas kalten Milch so fein wie ein Rindstoch ab, salze es, nimm einen Viertel zerlassenen Krebsbutter, 10 ganze Eyer, und von 30 Krebsen klein geschnittene Schweifeln, rühre alles darein, zerlasse in der Reim einen Viertel Krebsbutter, schütte den Teig darein, gieß oben mehr Blut als unten, daß er sich nicht anbrennet; wenn er oben gelb ist, so zerstoffe ihn, und laß ihn auskühlen, hab aber Acht, daß er nicht zu sper wird.

N. 150. Mehlschmarn.

Nimm ein Mundmehl, mache den Teig nicht zu weich noch zu fein mit kalter Milch an, und rühr für eine Person, wenn solcher für eine Hausstpei gegeben

wird, 2 Eyer darein, dann gesalzen, und im heißen Schmalz schön ausgedünst.

N. 151. Reisschmarn.

Siede in einer Maas Milch ein halb Pfund Reis nicht zu weich, verrühre ihn mit 3 Eyer groß und schön pflaumig abgetriebenen Schmalz, und 8 ganzen Ehern, dann schütt den Reis, aber nicht mehr stark gerührt, darunter; schmiere eine Reim mit Schmalz, fülle den Reis darein, gib unten und oben Blut, backe ihn, daß er nicht braun wird; alsdann zerstoße ihn, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

N. 152. Semmelschmarn.

Nimm um 4 kr. altgebackene Semmeln, schnittle selbe dünn in einen Weidling, dazu gib eine halbe Maas Milch, 4 Eyer, ein wenig gesalzen, sprüde alles wohl untereinander, gieße selbe in ein heißes Schmalz, und laß ramlcht werden.

h) Strudeln.

N. 153. Fleischstrudeln mit Schinken.

Mache den Tatg an, wie bey der Milchraumstrudel hernach nimm ein Stück von einer gesottene Schweinschinken, schneide sie blattlicht und gewürfelt, alsdann eine Handvoll Semmelbrösel, röste sie schön leicht in Schmalz, ziehe den Tatg auf einem Tuch aus, aber nicht gar zu dünn. Nimm ein gutes Seitel Milchraum, schlag 5 Dötter darein, sprüde es wohl ab. Streich diesen Raum auf den Tatg, streue die geröste Semmel, sammt dem gewürfelt geschnittenen Fleisch darauf, roll ihn zusammen, bind ihn in ein sauberes Tuchel, und stede ihn aber nicht zu weich; hernach nimm ihn heraus auf eine Schüssel, welche mit Butter geschmiert ist, gib ein wenig Suppe darauf, und oben auf die Strudel in Butter braun geröste Semmelbrösel, so sind sie fertig.

N. 154. Gehäckstrudel.

Nimm ein Brett von einem Kalb, hack es ganz

klein, nimm ein Viertelpfund Schmalz, treib es pflaumig ab, ſchlag 4 Eyer darein, eins nach dem andern, eine Handvoll Semmelbröſel, und eine Handvoll Gebäck, und Pinoll, rühre alles ſchön ſaumig untereinander ab, übrigenß mache den Teig und alles, wie bey der Fleiſchſtrudel.

N. 155. Grießſtrudel.

Dieſe Strudel mach wie die Milchraumſtrudel, nur der Grieß in der Milch wird dick geſotten, kalt mit Schmalz und Ehern abgetrieben, ein wenig Limonie oder Pomeranzſchalen klein darauf geſchnitten, auf den Teig geſtrichen, und trockner, oder in ſehr wenigem Oberyß ausgedünſt.

N. 156. Hechtenſtrudel.

Mache einen ausgezogenen Teig, wie zu der Milchraumſtrudel, nimm einen in Salzwaffer überſottenen, und von den Gräten ausgeloſten Hechten, gezuſt wie Erbsen groß, dünſte ſolchen in Butter und Peterſil, gewürzt. Wenn der Teig ausgezogen iſt, mit Milchraum überſtrichen, ſtreiche den gedünſten Hechten mit in Butter geröſten Semmelbröſeln darauf, rolle alles zuſammen, und mache es auf die Art, wie die Krebsſtrudel.

N. 157. Kapaunerſtrudel.

Nimm von einem gebratenen Kapaun das Fleiſch, ſchneide es klein, gieß gewürfelt geſchnittene Semmel dazu, paſſiere es mit Butter, grünen Peterſil, ſüßen Oberyß, oder Suppe, legiere es mit Eyerdottern, laß kalt werden, mache einen Strudeltaig an, und gieß das paſſierte darauf, rolle alles zuſammen, und ſtecke ſie in ein Tuch gebunden in geſalzenem Waſſer, und gieß geröſte Semmelbröſeln darauf.

N. 158. Kindsſochſtrudel.

Mache einen Strudeltaig an, alſdann mache ein dickes Kindsſoch, und treibe ein Stückel Butter oder

Schmalz pflaumig ab, nimm auch eine Handvoll geschwällte und gestoffene Mandeln, gieb sie in das Koch, schlage Eyer daran, halb ganze und halb Dötter, ziehe den Teig aus, streiche das Koch darauf, rolle es zusammen, gieb sie in eine geschmirtete Rein, Milch darauf, oben und unten Blut, und backe sie schön.

N. 159. Krebsenstrudel.

Nimm auf ein Brett nicht gar ein Dösel Mundmehl, salze es, schlag ein ganzes Ey daran, mache den Teig mit einem laulichten Wasser ganz weich, daß du ihn ziehen kannst, an, arbeite ihn recht fein, bis er Blättern bestimmt, ab, hernach decke einen warmen Weibling darauf, laß ihn rasten, bis die Fülle fertig ist. Diese dazu mache also: Schneide Krebschweifeln, und Schecren klein mit dem Schneidmesser, treibe ein halb Pfund Krebsbutter im Weibling ab, rühre um 2 fr. sammt den Rinden in Milch geweichte Semmel daran, alsdann 5 ganze Eyer, jedes gut verrührt, salze es; ein Eitel guten Milchram, und zuletzt die klein geschnittenen Krebschweifeln darein; rühre alles untereinander, bestreue ein Brett mit Mehl, lege den Teig darauf, walke ihn aus; alsdann ziehe ihn, daß er aber nicht zerreiſſet, so dünn als es seyn kann, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, hernach schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Krebsbutter, lege ihn rund darein, mache einen Reif herum, schütte siedende Milch und ein wenig Krebsbutter darauf, gieb unten und oben Blut, backe ihn langsam; wenn die Strudel zu trocken ist, so schütte ein wenig Milch darauf, daß sie saftig bleibt.

N. 160. Lumpenstrudel.

Nimm auf 10 Personen 10 Stück überfettene Weischel, hacke sie schön klein, bereite geweichte Semmel gehackt, eine gute Fetten, und grünen, auch klein geschnittenen Peterfil, röste es darein mit sammt dem Brod. Laß es auskühlen, nimm klein geschnittene

Kernfetten daran, 3 Eyer, einen Löffelvoll Milchraum, gemischtes Gewürz, Salz, und mache hievon die Füll an, aber nicht gar zu feucht. Hernach nimm 1 Vi telachtel gutes Mundmehl, 1 Ey, und von einem die Klar, in einem Hasen mit warmen Wasser abgerührt, das Mehl, gefalzen, und den Teig mit diesem ange macht, schön lind und wohl abgearbeitet, laß ihn zu gedeckt rasten, bis er zum ausziehen ist. Alsdann nimm ein Tuch, wohl eingemehlt, den Teig schön dünn ausgezogen, die Füll darauf gestrichen, geriebene Semmelbrösel darüber, rolle es einen großen Daumen dick zusammen, und rähle sie Fingerlang ab, dann wieder zusammengerollt, und also fort, abgefotten in einer siedenden Suppe, mit Semmelbröseln abgeschmalzen, so sind sie fertig.

N. 161. Mandelstrudel.

Nimm ein halb Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 2 Eyer, mache den Teig mit Wasser an, wie bey einer Milchraumstrudel, laß ihn rasten, nimm 4 Loth klein gestoffene Mandeln, 4 Loth Zucker, 2 ganze Eyer und 3 Dotter, die Klar zu Schnee geschlagen; nimm ein wenig Limonieschäler, rühre es eine halbe Stund. Hernach ziehe den Teig dünn aus, reiße das Dre herum weg, streich die Füll darauf, rolle sie zusammen, schmiere eine Reih mit Butter, lege sie hinein, gieße eine heiße Milch darauf, und schmiere sie oben mit Butter, und back sie schön.

N. 162. Milchraumstrudel.

Der Teig wird wie der vorige gemacht, laß ihn rasten, dann nimm zur Fülle 4 Loth Schmalz, und treibe es in einem Weibling pflaumig ab, rühre dazu 3 Dotter und 1 ganzes Ey, nebst 1 Seitel Milchraum. Ziehe den Teig dünn aus, das Dicke von dem Teig abgerissen, und die Füll aufgestrichen, anstatt den Semmelbröseln säe 4 Loth Weinberl hinein; hernach rolle sie zusammen, und lege sie in ein groß Seitel sie-

dende Milch, in der Höhe mit Butter gesmiert, und schön gebacken.

N. 163. Niernstrudel.

Hack die gebratenen Niern ganz klein, wech um 1 halben Kreuzer abgeriebene Mundsemmel in Milch, druck sie gut aus, treib ein Schmalz pflaumig ab, 1 oder 2 Eyerdotter, auch die mit den Niern klein gehackte Semmel, und etliche Löffel Raum darunter gerührt, Salz und Muskatblüß dazu. Zieh den Teig Papier dünn aus, streich die Füll darauf, roll ihn zusammen, leg ihn in eine mit Schmalz bestrichene Reih, brenn eine Abschöpfsette darauf, brenne es auf. Man muß Nagelhoch Rindsuppe vorher mit etwas Butter siedend machen, und die Strudel darinnen ausbrennen.

N. 164. Reißstrudel.

Mache einen weichen Strudeltaig mit Mundmehl, 2 Eyerdottern, laulichter Milch und etwas Salz an, laß ihn rafen, und mache die Füll also: treibe nicht gar einen Vierteling Butter mit 1 Ey und 4 Dottern gut ab, eines nach dem andern zerrühret; nachdem sie de einen Reiß schön weich in der Milch, bis die Milch ganz eingesotten ist, diesen gieb abgekühlt auch hinein, und rühre es gut untereinander ab, den Teig ziehe recht dünn aus; streiche die Füll ganz dick darauf, und rolle es locker zusammen wie eine Strudel, laß sie in der Milch siedend, oben und unten Glut, und laß sie schön braun werden.

N. 165. Schwammenstrudel.

Den Teig mache dazu wie bey den Milchraumsstrudeln, die Füll dazu mache also: püße Schwammen welche du willst, wasche sie sauber aus, hernach schneide sie fein mit dem Schneidmesser, laß Schmalz oder Butter in der Reih heiß werden, röste von einer halben Zweyersemmel die Bröseln, gieb die gehackten Schwammen darein, und dünste sie gut aus, hernach laß auskühlen, bestaube ein Tuch mit Mehl, ziehe bey

Taig nicht gar zu dick und nicht zu dünn aus, beſtreiche ihn mit abgeſchlagenen Eiern, ſtreiche die Füll darauf, rolle ihn zuſammen, ſiede Waſſer in der Reih, ſalze es, die Strudel daren, decke ſie zu, laß ſie eine Viertelſtund ſieden, wenn ſie geſotten, ſo ſetze ſie auf dem Brett ab; ſchmiere eine Schüffel und Reif mit Butter, thue Milchraum darauf, die Strudel daren, und wieder Milchraum darauf, decke es zu, und laß auf der Glut aufſtehen.

N. 166. Semmelſtrudel.

Mache den Taig wie ſchon bewußt. Zur Füll aber nimm um 2 Kreuzer Semmeln, welche ſelbe in der Milch, nimm 4 Loth Schmalz; treibe es pflaumig und gut ab, druck die Semmel feſt aus, rühr ſie in das Schmalz, alsbenn nimm 4 Eier eines nach dem andern, ein wenig Muſkatenblüß. Walle den Taig dünn aus, ſtreiche die gerührte Füll darauf, roll ihn zuſammen, mit einem Kochlöffel 3 Fingerbreit weit abgedruckt, in Salzwaffer geſotten, auf die Schüffel gegeben, mit Butter und Semmelbröſeln abgebrannt.

N. 167. Spenatſtrudel.

Mache Spenat wie gewöhnlich, ohne einzubrennen, dann drucke ihn aus, ſchneide ihn klein zuſammen, laß ein Stückel Schmalz heiß werden, gieß Semmelbröſel daren, röſte ſie gelb; hernach nimm den Spenat dazu, ſchlage Eier daran, Salz und Muſkatenblüß dazu, laß ihn auskühlen, ziehe den Taig, der wie oben gemacht wird, gut aus, ſtreiche den Spenat darauf, gieß Weinberl dazu, rolle ihn zuſammen, ſiede ihn in Waſſer, nachdem lege ſie in die Schüffel, beſtreue ſie mit geröſteten Semmelbröſeln, begieß ſie mit Butter, und gieß ſie auf die Tafel.

N. 168. Toppfenſtrudel.

Mache einen mürben oder ausgezogenen Taig, wie es die Zeit zuläßt. Die Füll wird alſo gemacht: nimm einen Butter oder Schmalz, treib es ab, ſchla-

ge ganze Eyer darein, darnach du viel machen willst, nimm geweichtes Semmelbrod, klein geriebenen Topfen, der schön trocken ist, Milchraum, Salz, Weinberl, und mache es übrigens auf die Art, wie bey der Milchraumstrudel.

N. 169. Tyroler Strudel.

Nimm 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, bröckle es gut ab, salze es ein wenig, schlage 5 Dotter und 2 ganze Eyer daran, 3 oder 5 Löffelvoll Germ, und 6 Löffelvoll Milch, walk den Teig zusamm, schlag ihn etlichemal wie den Butterteig ab, daß er gut untereinander kömme, laß ihn rasten; indessen mache die Füll, nimm 1 Viertel Mandeln, 1 Viertel gefähten Zucker, rühre 4 Dotter und 4 ganze Eyer eines nach dem andern daran, rühre es recht pflaumig ab, walk den Teig Messerrücken dick aus, schneide ihn nach der Länge in der Mitte von einander, streich die Füll darauf, roll ihn Handbreit zusammen, leg ihn auf das geschmierte Papter, mach ihn rund wie eine Milchraumstrudel, leg sie auf ein Blatteel mit einem Raif, bevor du sie in die Tortenpfanne thuest, nimm heißen Butter, rühre ein Eyerdotter daran, überstreich die Strudel damit, und bestreue sie mit Zucker. Du kannst sie auch mit Saffan oder Ribiseln füllen.

N. 170. Zitronatstrudel.

Mache einen Strudeltaig, nimm ein wenig Schmalz, und statt warmem Wasser laulichte Milch darunter zum anmachen, die Füll mache also: nimm 1 halb Pfund klein gestoffene Mandeln, 1 ein halb Pfund gestiebten Zucker, 12 Loth Zitronat, ein halb Loth gestoffenen Zimmet, 1 halb Loth gestoffene Nagel, von einer Limonte die Schäler, mische alles untereinander, mache es mit Limoniesaft etwas feucht, ziehe den Teig schön dünn aus, bestreiche den Flecken mit Butter, und streue das Abgemischte darauf, wickel ihn zusammen, schmiere ein Tortenblattel mit Butter,

die Strudel darauf, backe sie im Ofen, hernach mache ein Eis darauf; bestreue es mit Pistazen, laß im Ofen nochmal trocknen.

i) **Wandeln.**

N. 171. Apffelwandel.

Nimm 6 Marschanzger Apffel, schäle sie, und nimm die Bogen heraus, laß solche im Wasser, bis sie weich sind kochen, und wenn sie gut zusammen gesotten sind, so treibe in einem Weidling ein Stückel Butter pflaumig ab; schlage 5 Eyerdötter einen nach dem andern hinein, und rühre es recht gut; hernach gieb die Apffel, die vorher gesotten, hinein, 3 Löffel voll Semmelbrösel, geschnittene Limonieschäler, Zucker so viel bis süß genug ist; dieses rühre gut untereinander, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb an, backe sie in einer Tortenpfanne schön gelb, und bestreue sie mit Zucker.

N. 172. Augspurgerwandel.

Nimm in einen Hafen 4 Loth fein gestoffene Mandeln, 4 Loth gesiebten Zucker, 3 Loth feine Semmelbrösel und 1 Seitel Obers, rühre alles gut ab, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter, jedes gut verrührt, daran, treibe 2 Loth Pistazen, 2 Loth Zitronat klein geschnitten, 2 Loth gewürfelt geschnittenes March, alles unter das Obige, schmier die Wandeln mit Butter, füttere sie mit Buttersaig aus, fülle sie halb an, back sie langsam in der Tortenpfanne.

N. 173. Austerwandel.

Mache einen Buttersaig, schlag ihn 4mal, und laß selben allzeit wieder stehen, die Wandeln werden damit ausgefütert; hernach nimm Brösel, überbrenne Eytel, schneide und richte sie in ein Netndel, puße Auster, gewaschene Maurachen und geweichte Artosfel darunter, gieb auch ein wenig Wein, ein Stückel Butter, Gewürz, Limoniesaft; laß es noch ein wenig dünsten, auch Brüs und Eytel, fülle die Wan-

deln damit an, habe aber Acht, daß die Ausern, wenn sie eingefüllt werden, in die Mitte kommen; wenn es abgekühlt ist, mache einen Deckel darauf, bestreiche sie mit Eyer, und backe sie schön.

N. 174. Biskotenwandel.

1 Eelbe 1 Viertel frischen Butter ab, 3 Eyer, 8 Dötter; nimm ein Viertel geriebene oder gestoffene Biskotenbrösel mit gutem Wein angefeucht, darcin gerührt 6 Loth Zucker, 1 halb Loth Zimmt, 2 Loth Zitronat, richte es in den bestrichenen Wandelmodel mehr als halben Theil, schön langsam gebacken; oder: nimm in einen Hasen 8 Loth gesiebten Zucker, behalte etwas Zucker zu Eis auf, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, die Klar davon schlage zum Schnee, rühre alles gegen eine Stund, nimm hernach von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, 4 Loth Stärkmehl, und 2 Loth Mundmehl, verrühre alles, das Mehl aber nur ganz gemacht; schmiere die Wandel mit Butter, gieß sie hinein, und backe sie schön. Die Letztern sind besser als die Erstern.

N. 175. Blamaschreuwandel mit Mandeln.

Mache einen Butterteig, und füttere die Wandel damit aus; alsdann lasse 4 Loth Butter zergehen, 4 gute Koffeelsöffelvoll Mehl darcin, dieses laß ein wenig anlaufen, daß es aber gar nicht braun wird; hernach gieß 1 Settel siedende Milch daran, rühre es auf dem Feuer so lange bis es dick wird, und laß auskühlen; alsdann treibe 4 Loth Butter in einen Weidling ab, dann 6 Loth geschwällte Mandel; wenn diese verrührt sind, gieß das kalte Koch hinein, und rühre es gut ab, schlag 6 Eyerdötter, einen nach dem andern hinein. Die Klar von den 6 Döttern schlag zu einem festen Schnee dazu. Dieses rühre noch dreyviertel Stunde, und gieß von einer ganzen Limonie die Schäler geschnitten, 1 Quintel Fanille, mit etnem Stückel Zucker recht fein gestossen, Zucker so viel,

daß es süß genug ist, dazu mache die gefüllerte Wandel nicht gar voll, besäe sie oben gut mit Zucker, setze sie in die gehitzte Tortenpfanne oder Backöferl, backe sie bey einer halben Stunde ganz gemacht.

N. 176. Blamascheewandeln mit Topfen.

Nimm in ein Häferl ein groß Seitel Obers, 5 ganze Eyer und 5 Dötter, salz es was recht ist, laß bey der Glut zum Topfen werden, alsdann seihe ihn auf dem Sieb gut ab, treibe 1 guten Biercing Butter pflaumig ab, rühre hernach 2 ganze Eyer und 2 Dötter, jedes gut verrühret, und einen halben Biercing gestoffene Mandeln hinein, alsdann treibe den Topfen nach und nach hinein, daß aber nicht bröcklet wird, nimm fein geschnittene Limonieschäler und Zucker, daß süß genug ist, dazu, rühre alles untereinander, hernach füttere die Wandeln mit Buttertaig aus, fülle sie, (sie werden aber nicht zugedeckt) und back's schön.

N. 177. Blanschierwandeln.

Schneide um 2 tr. Semmel gewürflicht, feuchte sie mit Obers an, schneide frische oder durre Schwammmerl gewürflicht, laß sie in Butter anlaufen, gieß gefottene Spargelpögel, Kauly und grüne Erbsen dazu, laß 4 Loth Butter zergehen, gieß ihn auf das Geschnittene. Du kannst auch Krebsbutter nehmen, schneide auch gefottene Brüse, oder Eytel, und Krebschwefel dazu; schlage in ein Häferl 5 ganze Eyer und 3 Dötter, und sprüde es mit ein Seitel Obers ab, gieß es auf das Geschnittene, gieß Salz und Muska-blüh dazu. Am Fasttage nimm anstatt Brüsel oder Eytel einen gefottenen Hausen, fülle es in die geschmierte Wandel, und backe sie in der Tortenpfanne.

N. 178. Butterwandeln.

Erstlich nimm ein Pfund frischen oder gesalzenen Butter, laß solchen zergehen, nimm 1 Pfund Weindmehl, 18 Eyerdötter, 6 Löffelvoll Germ, 1 Seitel

laulichte Milch, rühre es unter einander ab, mache mit dieſem den Teig an, gefalzen, und ein wenig Weinberl, wenn es beliebt, beſtreiche die Wandeln, halben Theil angefüllt, in einen warmen Ort gehen laſſen, und gebacken. Du kannte auch Gugelhupfen von dieſem Teig machen, **Oder:** Laß 1 halb Pfund Butter zergehen, ſchlag 12 Eyerdotter; 1 Viertel Seltel Obers laulich gemacht, 3 Löffelvoll gewäſſerte Germ, und 18 Loth Mundmehl dazu, dieſes rühre wohl unter einander, ſchmiere die Wandeln mit Butter, fülle ſie halb voll an, laß ſie gehen, und backe ſie in einer Sortenpfanne.

N. 179. Dukatenwandeln.

Nimm Mehl nach Gedünken, nachdem du viel oder wenig machen willſt, 4 Eyerdotter, und ein ganzes, legſ in eine Milch, auch ein Bröckel Butter, laß es laulich werden, gieß es in das Mehl, ſalz es. Gieb 3 Löffelvoll Germ auch dazu, mach einen feſten Teig an, hernach gieb ihn auf das Rudelbrett, walf ihn klein Fingerdick aus, ſteche ſie mit einen kleinen runden Ausſtecher aus. Laß ſie eine gute Stunde gehen, aber nicht beym Feuer, daß aber auch keine Luſt dazu kömmt. Nimm in eine Reim etwas Milch, aber nicht zu viel, leg ſie ſchön hinein, und gieb unten und oben Glut, oben mehr als unten, laß ſie nur keine Kamel bekommen.

N. 180. Erbsenwandeln.

Nimm 1 halb Pfund durchgetriebene und weich geſottene Erbsen, laſſe ſie auskühlen, treibe 10 Loth Schmalz oder Butter ſchön pflaumig ab, von 2 Limonie die Schäller klein geſchnitten, 8 Eyerdotter, 2 ganze Eyer, eines nach dem andern darein, 10 Loth Zucker, rühre auch die durchgetriebenen Erbsen darunter, eine halbe Stunde gerühret, und in die beſtrichenen Wandeln geſchüttet, ein wenig mehr als halben Theil voll, und ſchön langſam gebacken. **Oder:** Stoffe geſottene Erbsen, und treibe ſie durch ein Reu-

terl, sie müssen aber wie Mehl trocken seyn; hernach rühr 12 Loth gestoffenen Zucker, 12 Eyerdotter, und das Erbsenmehl 3 Viertelstunde wohl ab, gieß Limonieschäler dazu, schmiere die Wandel, fülle sie halb voll, und backe sie schön langsam.

N. 181. Jan liewandel.

Nimm 4 gute Löffelvoll Mundmehl in ein Häfel, thue 4 ganze Eyer und 4 Dotter darein, rühre es recht fein ab, hernach gieß kaltes Obers darein, sprüde es gut durch einander ab, siebe ein Seitel Obers, und gieß es darein, setz es zu, und sprüde es allzeit, bis es schön dick wird, hernach nimm für 8 Groschen Vanille, und zuckere es, bis daß du glaubst, daß es süß genug ist, thue klein geschüttene Limonieschalln darunter, laß es auskühlen, nimm von einem Ey die Klar, schlag es zum Schnee, und thue es darunter, hterauf nimm die Wandeln, schmiere sie mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbrösel, fülle den Taig hinein, und backe sie schön.

N. 182. Fleischwandeln.

Dünste ein Pfund kalberne Schatzel schön weiß im Butter, schneide sie klein, und gieß auch um 2 Kreuzer March, und um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, wovon die Rinde weggeschnitten, darunter; dann treibe 1 Viertel Butter ab, schlag 2 ganze Eyer und 4 Dotter hinein, und rühr es gut ab, hernach füttere die Wandeln mit Buttersaig, fülle sie mit dem Abgetriebenen, und back sie in der Tortenpfanne etwas gähe.

N. 183. Gehägwandeln vom Fischen.

Schüpp die Karpfen, die schön groß sind, ziehe ihnen die Haut ab, löse das Breit herunter, dünste es in Butter, hacke es klein, dünste auch die zu Stücken zusammen gehackte abgelöste Karpfen in Butter, schütte eine gute Erbsenbrüh daran, und lasse sie kochen. Treibe sie durch, röste das vorbemeldte Gehäck wieder in

Butter, grünen Petersil, und Semmelbröseln, die durchgeriebene Suppe, nimm auch dazu, ein wenig Kapern, Milchram, Weinberl, Gewürz, und ein wenig Limoniensafft, daß etwas ansäuerlet wird. Mache zu dem Boden einen marben Taig, die Wandeln mit Schmalz bestrichen, das Gehäck darein gericht; zu dem Deckel mache einen guten Buttertalg, und schön langsam gebacken.

N. 184. Gehäckwandeln von Fleisch.

Nimm gebratnenen fälbernen Schlegel, löse das Breite aus, klein gehackt, röste es in Butter und Semmelbröseln; mit guter Kernsetten. Nimm auch Wein und Essig, daß ansäuerlet wird, Kapern, Milchram, Gewürz, Pinoly, Weinberl, wenn es beliebt. Mache es in der rechten Dicke an, schmiere mit Schmalz die dazu gehörigen Wandeln, mache den Boden von einen marben Taig, vtel das Gehäck darein, den Deckel aber mache von einen guten Taig, oben aufgeschmieret mit Ehern, 5 Viertelstund gebacken.

N. 185. Gehäckwandeln abgetriebene.

Die Wandeln werden mit Buttertalg ausgefütert, dann schneide gebratnenes Fleisch, was immer für ein fälbernes, oder Kapauner ist das beste, auch ein Stückel geweichte Semmel, darunter; hernach treibe ein Stückel Butter ab, schlage 2 Eyerbötter, und 2 ganze Eyer darein, ein wenig Milch, Gewürz und Salz, dieses rühre gut ab, und fülle es in die Wandeln; gieb auch klein gestoffene Pizzen darzu, aber keinen Deckel darauf, sondern nur unter sich muß der Buttertalg seyn, backe sie schön.

N. 186. Germwandeln gewöhnliche.

Nimm ein Viertel Butter, und 1 Viertel Schmalz, laß es in einen Hafen zergehen, hernach gieb 2 Löffelvoll Milch daran, dieses rühre, und gieb 12 Eyer, das ist, 3 ganze und 9 Dötter, eta jedes gut verühret, hinein, 3 Löffelvoll Germ, Salz was

recht ist, 1 halb Pfund Mehl, und ein halb Sittel Milch, rühre es bis nicht mehr bröcklicht ist, alsdann schmiere die Wandeln mit zerlassenen Butter, und fülle sie halb an, laß sie bey dem Ofen schön gemacht gehen, denn laß die Tortenpfanne heiß werden, und backe sie. Anfangs unten und oben Glut, hernach nimm unten die Glut alle weg.

N. 187. Germwandeln gegossene.

Nimm in einem Hasen einen halben Viertel Mehl, 2 ganze Eyer und 4 Dotter, 1 halbes Sittel laulich-tes Obers, 1 Viertel zerlassenen Butter, saum ihn ab, 2 Löffel Germ, salz es, rühre den Teig recht fein damit ab, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb, und backe sie.

N. 188. Gestossene Wandeln.

Nimm 1 Viertel Mundmehl, 1 Viertel Butter, diesen laß zergehen, gieb um 1 Kreuzer Obers dazu, dieses gieß in das Mehl, schlag 8 Eyerdotter daran, und 2 Löffelvoll Germ, schlage sie recht fein ab, etwas gesalzen, dann schmiere die Wandeln mit Schmalz und fülle sie halb voll an, laß selbe gehen, und backe sie in der Tortenpfanne, gieb auch unter dem Abschlagen Weinberl darunter.

N. 189. Hascheewandeln von Fisch.

Erstlich mache einen Buttertalg, so viel du brauchst; hernach mache eine Haschee von Hechten oder Hausen, auf folgende Art: Nimm ein Stückel Hechten, löse ihn von der Haut und Gräten, wenn dieß geschehen, so gieb ein Stückel Butter in ein Reindel, dann den Hechten hinein, und laß ihn ausdünsten. Hernach nimm ihn heraus und backe ihn klein, dann gieb Kapern und Limonenschäler daran. Mache in einer Reind ein Stückel Butter heiß, gieb erst das Gehackel, und dann das übrige darein, salz und gewürz es, druck von einem Limonte den Saft darein, und laß es abdünsten, schlage hernach einen Eyerdotter darein, laß

es abkühlen, und mache Hascheewandeln wie gewöhnlich, back sie in der Tortenpfanne.

N. 190. Hascheewandeln von Fleisch.

Nimm ein gebrotenes Kalbfleisch, und hacke es klein, hacke auch Pfeffer und Limonteschallen darunter, thue ein Stück Butter in eine Wein, laß das Gehackte darinn abdünsten, salz und gewürz es, hernach säure es mit Limontesaft, schlag ein Eyerdotter daran, rühre es untereinander ab, thue es auf ein Teller, und laß es abkühlen. Hernach mach einen Buttertalg und walf ihn aus, stich den Flecken rund mit dem Reibbecherl aus, thue ein Fleckel auf die Hascheeschüssel, und füll die Haschee darein. Leg wieder ein Fleckel darauf, druck es zusammen, schmier es mit einem Ey, und setz es in die Tortenpfanne, back sie schon.

N. 191. Hascheewandeln mit Mandeln.

Mache einen guten Buttertalg, von einem halben oder ganzen Pfund, darnach man Leute hat, nimm auf ein halb Pfund Butter ein halb Pfund Mehl, mache einen Taig an mit einem Ey, einen guten Löfelfull Raum an, einen halben Limonie, etwas Wasfer. Mach den Taig an wie einen Strudeltaig, treibe ihn aus, wasche den Butter recht gut aus, schlage ihn in den Taig ein, laß in rasten, und so drey mal nacheinander. Hernach präparire kleine Wandeln, lege sie mit Buttertalg aus, mache ein Haschee, wie schon oben gesagt, gieb ein wenig gestoffene Mandeln dazu, und legiere es mit 2 Eyerdötter, und ein wenig Obers, gieb es in die Wandel, lege gewürfelte Semmel darein, decke es mit Buttertalg zu, bestreich es in der Höhe mit Eyer, backe sie.

N. 192. Hascheewandeln grüne.

Zupfe Spenat oder Petersil nach Gedünken von Stengeln, stoffe ihn in Mörser klein, alsdan drucke den Saft durch ein Tücherl in ein Netdel, laß ihn auf den warmen Aschen zum Topfen werden, seibe ihn gut ab, siede ein ganzes kälbernes Hirn im Salzwaf-

fer, hernach lege es in ein frisches Wasser, das weiß bleibt, häute es sauber aus. Welche um $\frac{1}{2}$ Kreuzer Semmelschmollen im frischen Wasser, hack sie unter das Hirn, treibe im Weidling 4 Loth Butter ab, hernach rühre 4 Loth geschwelte und fein gestossene Mandeln darunter, dann das Geschnittene, alsdann 5 Eyerdötter, jeden gut verühret, die Klar aber davon zum Schnee geschlagen, nach und nach hinein, nimm etwas klein geschnittene Limonieschäler, und alsdann den Topfen dazu, verühre alles gut, füttere die Wandel mit Buttertalg aus, fülle sie mehr als halb an hack sie schön. NB. Diesen Topfen kannst du zu allen Backereyen, die grün gemacht werden, nehmen

N. 193. Hechtenwandel.

Mache einen guten mürben Talg Messerruckendick ausgewalkt, selber wird in die Wandel hinein gelegt, nimm überbrennten Hechten, Krepschweifeln, gedünste grüne Erbsen, und Hechtenleber, dieses in Butter gedünst, ein wenig Milchram, gewürzt und gesalzen, fülle dieses in die Wandel, wenn es kalt ist, den Deckel darüber mit Eyer bestreichen, und drey Viertelstund langsam gebacken.

N. 194. Hirnwandel gewöhnliche.

Mach aus ein Viertel Mehl einen Buttertalg, stell ihn an einen kühlen Ort, und laß ihn ein wenig rafen, bis das du ihn brauchst. Treib in einen Weidling ein Stückel Butter ab, schlag 2 ganze Eyer, und 2 Dötter darein, nimm eine in Milch geweichte Semmel, und rühre darunter, hernach siebe das Hirn in Salzwasser ab, hack es klein, und rühre es auch darunter, wie auch geschnittene Pistazen. Du kannst es auch zuckern, wenn du willst, hernach walke den Buttertalg aus, und füttere die Wandel damit aus, thue die Füll darein, und stell sie in die Sortenpfanne, back sie schön.

N. 195. Hirnwandel gesottene.

Sied ein ganzes Hirn in Salzwasser ab, häute

es sauber aus, weiche um 2 Kreuzer Semmelschmollen in frischen Wasser, schneide sie mit grünen Peterfil unter das Hirn, treibe im Weidling $\frac{1}{2}$ Viertel Butter fein ab, rühre 2 ganze Eyer und 2 Dötter, jedes gut verühret. Alsdann das Geschnittene hinein, lege Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuß und neues Gewürz daran, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb an, nimme eine Klein halbvoll mit siedenden Wasser, stelle die Wandel darein, und laß sieden.

N. 196. Karpfenwandelu.

Schüppe einen Karpfen gegen anderthalb Pfund schwer, löse die Gräten und Haut sauber weg, dünste das Fleisch davon in Butter. Hernach schneide es mit dem Schneidmesser klein zusammen, die abgelöste Haut und Gräten dünste auch in Butter, schütte in die Gräten und Haut eine gute Erbsensuppe, aber nicht zu viel, Laß sieden, alsdann treibe sie durch ein Sieb, darnach dünste den klein geschnittenen Karpfen wieder in Butter und grünen Peterfil, und eine Handvoll feine Semmelbröseln. Schütte die durchgetrübene Erbsensuppe daran, und rühre ein paar Eyerdötter darunter, nimme ein wenig Kapern, 1 halbes Seitel Milchram, Gewürz, Limonenschäler, etwas Essig, daß ansäuerlich wird. Schmiere die Wandel mit Schmalz, und füttere sie mit marben Buttertalg aus, fülle sie nicht gar voll an. Alsdan mache von marben Talg einen Deckel darauf, bestreiche den Deckel mit abgeschlagenen Ethern, backe sie langsam in der gebigten Sortenpfanne.

N. 197. Kapaunerwandelu.

Das Fleisch löse dem gebratnen Kapaun von der Brust aus, und schneide es fein, dann stosse um 1 Kreuzer ins Obers geweihte Semmel, wovon die Rinde weg, und das Kapaunerfleisch recht klein geschnitten, darunter; auch nimme um 3 Kreuzer March, 3 oder 4 halbgessottene Eyer, und 4 Dötter, rühre es

recht wohl untereinander. Hernach ſchmiere die Wandeln mit Butter, ſchneide Peterfil oder Spenat, gelbe und rothe Rüben, aber jedes beſonders, recht zart, alſdan beſtreue etwelche Wandeln mit dem geſchnittenen Grünen, und etliche Wandeln mit den gelben und rothen Rüben, ſo bekommen ſie allerley Farben; dann fülle ſie mit dem Geſtoffenen, backe ſie in einer Tortenpfanne oder Backofen, ſtürze ſie um, daß die Farben in die Höhe ſtehen.

N. 198. Kipfelwandeln.

Nimm ein Viertelpfund geſähten Zucker, ſchlage 4 Eyer und 4 Dötter daran, rühre es eine ganze Stunde, 4 Loth von einem gedörreten eyernem Kipfel geſtoffene Bröſel, würſtliche Limoniſchäller, ein und ein halb Loth länglicht geſchnittene Piſtazen, rühre es untereinander, ſchmiere die Wandel, fülle ſie halb voll an, und backe ſie ſchön.

N. 199. Kleibenwandeln.

Schlage von 3 Eyern die Klar pflaumig ab, alſdann nimm 4 Dötter, 1 halb Viertel geſiebten Zucker, gieß die Dötter und Zucker zugleich hinein, ſchlage ſie ſo lang in einen Haſen, bis dick wird, ſtoße einen halben Viertel ſchöne Mandeln, ſammt den Schällern, heutle ſie durch ein Reiterl, hernach nimm Zimmt, Nagel, Limoniſchäller, und Zitronat nach Gedünken, miſche alles in dem Werdling, aber ſchmiere bevor die Wandel mit Butter, dann fülle ſie ein, und backe ſie ſchön.

N. 200. Konſumeewandeln.

Nimm 3 Seitel ſüßers Obers in ein Raſteroll, ſiede es mit einem Stück Familie; wenn es Geruch hat, nimm es vom Feuer. Bereite ein Ragou, nimm 3 Biſkoten, 2 Stücke Zwiback, 2 Stücke Marschangersäpfel, ſchneide alles klein würfflet, auch Zitronat und Zucker dazu, ſo viel, bis es genug iſt; wenn das Obers ausgekühlet iſt, ſo rühre 10 Eyerdötter darein, und paſſire es 2 oder 3mal durch ein Sieb. Alſdan

atum von dem Konsume 3 Viertelsettel weg, in dem übrigen gieb das Ragon, schmiere die Wandel mit Butter, und fülle sie mit dem Konsumee an. Wenn Zeit ist zum Anrichten, gieb die Wandel eine halbe Stunde vorher in ein heißes Wasser, oben und unten Blut, und laß sie kochen. Wenn sie gut sind, so mache von dem übrigen Konsumee einen Krem, richte die Wandel auf die Schüssel, und den Krem darüber.

N. 201. Krauste Wandeln.

Mache einen Buttertalg Messerruckendick ausgewalken, die beschmirte Wandel unten, und an der Seite mit diesen Zaig belegt, hernach bereite die Füll von übersotteneu Hechten, und ausgelösten Krebschwelfern, Aустern, Karpfenmilch, Karpfenzungen, Schwammerl, dieses in Butter gedünst, mit Mehl ein wenig bestaubt, legiert mit ein Eyerdotter, und in die Wandel gefüllt, mache einen Deckel darüber, nimm auch ein wenig Milchram, gewürzt, daß die Füll schön saftig ist, und gebacken.

N. 202. Krebswandeln.

Treibe einen Viertelring Krebsbutter ab, 1 Ey, 4 Dotter, 2 Löffelvoll Germ, geschnittene Krebschwelfeln, ein halbes Sittel Milch, und ein halbes Pfund schönes Mundmehl, gesalzen, mache den Zaig an, richte solchen in die bestrichenen Wandel, fülle es halben Theil an, lasse es in einen warmen Ort gehen, und gebacken.

N. 203. Kremwandeln von Milch.

Mache von 4 starken Kochlöffelvoll Mundmehl, und einen Sittel süßen Obers, ein dickes Rindsfuch, laß es gut aufsteden, hernach mische unter das Koch 4 Loth Krebsbutter, rühre es gut ab, und lasse es auskühlen, dann schlage 3 ganze Eyer daran, rühre es bey einer halben Stund, und gieb in ein Reindel 2 Loth Krebsbutter, schnell 4 Schamplan blättricht, dünste sie ein wenig ab, laß sie auskühlen, hernach 2

Loth Mark, blättricht geschnitten, und von zwey Eiern Fleckeln gebacken, dieses wird wie Nudeln geschnitten und unter das Koch gemischt, die ausgefüllerten Wandeln mit Buttertaig werden damit angefüllt, und ganz gemacht gebacken.

N. 204. Krenwandeln von Mandeln.

Von einem Seitel Obers und 4 guten Löffelvoll Mundmehl mache ein dickes Koch, laß es gut aufsieden, und hernach auf einem Teller auskühlen, alsdann treibe einen Bierling Butter und einen Bierling klein gestoffene Mandel in einem Weibling gut ab, hernach gieb 7 Eyerdotter, und 7 Löffelvoll Koch wechselweise nacheinander hinein, und rühre es immer; dann schlag von den 7 Eyerweiß einen Schnee, gieb ihn auch nach und nach hinein, und rühre ihn schön pflaumig ab. Nachdem stoffe um 10 Kreuzer Fanille mit 7 Loth Zucker und gieb Limonenschäler, und um 6 Kreuzer Zitronat geschnitten hinein: füttere die Wandeln mit Buttertaig, fülle sie nicht gar voll an, besäe sie mit Zucker, und backe sie ganz gemacht, so werden sie gut und schön.

N. 205. Mandelwandeln.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund gestoffene Mandel, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, schlage 4 Dotter und 4 ganze Eyer darein, aber allzeit ein ganzes, und 1 Dotter, und so fort, bis sie alle gar sind, wenn es recht pflaumig gerührt ist, so gieb klein geschnittene Limonenschäler darein, verrühre sie, und fülle sie in mit Butter geschmarte Wandel mit Semmelbrösel besät hinein, und backe sie langsam.

N. 206. Marchwandeln.

Nimm in ein Weibling 1 Bierling geschwellte und fein gestoffene Mandeln, und 1 Bierling gefesteten Zucker, 3 ganze Eyer und 4 Dotter, rühre es gut eine halbe Stund untereinander. Hernach nimm um 3 Kreuzer gewürfelt geschnittenes March, und um 2 Kreuzer länglicht geschnittenen Zitronat, mische alles auf die Eigt darunter, und rühre es nicht mehr, füt-

tere die Wandeln mit Buttertalg aus, fülle sie mehr als halb an, mache ein Deckel von nemlichen Taig darauf, bestreiche sie mit geschlagenen Eiern, und back sie schön.

N. 207. Milchwandeln.

Nimm 3 Loth weiß Mehl, und 1 Loth Schmalz, brössel es wohl ab, nimm ein ganzes Ey und etwas Wasser, Salz auch ein wenig. Mach den Taig nicht gar fest an, wirf ihn ab, das er zäh wird, hernach walte ihn schön dünn aus, schmiere die Wandeln mit Butter, und drucke den Taig hübsch fest in dieselben. Hernach nimm ein Seitel Milch, 4 ganze Eyer, sprüde es wohl ab, zuckere es, daß es hübsch süß wird, selbe es durch ein Sieb, fülle es in die Wandeln, laß aber die Wandel ein paar Messerrückendick leer, dann sie gehen auf, backe sie hübsch heiß, sehr weit voneinander, das sich alle bräunen können, so sind sie fertig.

N. 208. Milchraumwandeln.

Tretbe einen Vierteling Butter schön pflaumig ab, rühre 12 Ey rötter, einen nach den andern, und um 4 Kreuzer Milchram, dann 3 Löffelvoll Germ, und 20 Loth Mehl darein, mache davon einen Taig, wie einen Mochentaig, schmiere die Wandeln, fülle sie halb voll, laß sie gehen, bis sie voll werden, dann backe sie in der Sortenpfanne.

N. 209. Nierenwandeln.

Nimm gebratene Nieren und hacke sie klein, wenn sie dir zu wenig sind, so kannst du auch gebrantenes Kalbfleisch darunter schneiden, welche um 1 halben Kreuzer Semmel in Milch, und schneide sie recht fein darunter. Treib in einen Weibling ein Stückel Butter ab, gib das Gehackte darein, schlag 2 ganze Eyer, und 2 Dötter daran, verrühr es gut, salz und gewürz es, schmier die Wandeln mit Schmalz oder

Butter, bestreue sie mit Semmelbrot, und gieb sie in die Tortenpfanne, backe sie schön.

N. 210. Nudelwandelu.

Mache von 2 Eiern fein geschnittene Nudel, sie-
de sie schön dick in der Milch, und laß auskühlen;
hernach treibe 6 Loth Butter oder Schmalz ab, schla-
ge 2 ganze Eier und 6 Dötter daran, und zuckere es
nach Belieben; gieb die Nudel in das Abgetriebene,
rühre es untereinander, füttere die Wandel mit But-
tertaig aus, fülle es hinein, und backe sie in der Tor-
tenpfanne, hernach streue gefähten Zucker darauf.

N. 211. Oberswandelu.

Schlage in 1 Seitel Obers 4 Eier, sprüde es
ab, laß es auf dem Feuer wie einen Topfen zusammen
gehen, laß es auskühlen, und drucke es mit dem Me-
sser; treibe 3 Loth Butter pflaumig ab, nimm um $\frac{1}{2}$
Kreuzer in Milch geweichte Semmel, drucke sie gut
aus, gieb sie in dem Butter, schlage 2 ganze Eier
und 3 Dötter darein, jedes gut verrühret, und her-
nach den Topfen, zuckere es nach Belieben. Du kannst
auch gestoffene Mandeln und Zitronat darunter nehmen;
füttere die Wandelu mit Buttertaig aus, und schmiere
sie, fülle sie nicht gar zu voll an, backe sie in der Tor-
tenpfann, und zuckere sie.

N. 212. Pistazenwandelu.

Nimm ein halb Pfund klein gestoffene Mandeln,
ein halb Pfund gefähten Zucker, 2 Loth gestoffene Pi-
stazen, richte es in einen Weidling, 5 Eier und 10
Dötter, eines nach dem andern darein gerührt, $\frac{1}{2}$
Stund abgerühret. Du kannst auch Spenat stoffen,
ausgedruckt, das Wasser sieden lassen, so bekommst ei-
nen Topfen, diesen durchgesehen, und unter die Mandeln
gestoffen, so werden sie desto grüner, Limonieschaller klein
geschnitten, in die Wandel oder Tortenwandel geschüt-
tet, und langsam gebacken.

N. 213. Ragouwandelu.

Löse von 20 gesottenen Krebsen die Schweifel und Schereen aus. Von den Schaalen mache 1 halb Viertel Krebsbutter, überfiede ein kalbernes Brüs, 2 Kalberohren, 1 Obergaum, rühe 4 Schampian sauber, schneide alles klein gewürfelt, dünste die Schampian mit 1 Sittel grünen Erbsen, und ein wenig fein geschnittenen grünen Peterkil in Krebsbutter, wenn sie gedünstet, laß das Geschnittene und die klein geschnittenen Krebschweifel darinn dünsten, salz es, nimm ein wenig fein gestoffene Muskatblüß dazu, laß auskühlen, schütte ein Sittel Obers auf 3 Loth Semmelbrösel, rühre 2 ganze Eyer und Dötter daran, rühre alles gut ab, und salze es ein wenig, thue das Ragou darunter; schmiere die Wandelu mit Krebsbutter, füttere sie mit marben Taig aus, fülle sie nur halb an, lege ein wenig Krebsbutter darauf; und backe langsam.

N. 214. Reisswandelu.

Walle einen Buttertalg schön dünn aus, breite um und um schöne tiefe Wandel aus, schneide sie in der Höhe mit einem heißen Messer schief ab, stede einen Reiß in der Milch. Wenn er genug gesotten, so laß ihn auf einer Schüssel kühl werden, treib ein Schmalz ab, schlag etliche Eyer darein, so viel der Reiß vordöhen hat, rühre schön faumlig ab, rühre den kalten Reiß darunter, auch Zucker, damit es süß genug ist, ein wenig Zimmet. Füll die Wandel damit ein, daß es nicht über den Taig ausschaut, backe es schön, und gieb es anstatt einer Mehlspeis oder Gebäckenen. Bestreue es mit Zucker und Zimmet.

N. 215. Schunckenwandelu.

Mache einen Butter- oder mürben Taig, füttere die Wandelu damit aus; schneide gesottene Schuncken schön klein, mache von einem Eyerdötter einen fetten Taig, walke solchen aus, und schneide ganz kleine

Nadeln davon, dieſe ſiede im Waſſer, laß ſie auskühlen, miſche die Schinken und Nadel untereinander, gieb in jedes Wandel etwas davon, und mache in der Höhe von den Taig einen Deckel darüber, ſchmiere ſie in der Höhe mit Eyer, back ſie in einer Sortenpfanne.

N. 216. Semmelbröſſelwandelu.

Nimm in einen Haſen 1 Viertel geſiebten Zucker, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, rühr es eine ganze Stunde, hernach miſche von einem halben Limonle klein geſchnittene Schäller, und $\frac{1}{2}$ Viertel ſeln geriebene Mundſemmelbröſſel dazu, du darffſt ſie aber nicht mehr rühren, ſondern nur vermischen, ſchmiere die Wandeln mit Butter, fülle ſie halb an, und backe ſie langſam, ſo kühl als es ſeyn kann.

N. 217. Semmelwandelu.

Nimm in ein Häſel $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 8 Eyer und 8 Dötter, rühre es 3 Viertelſtund, 8 Loth geſchwälte Semmelſchollenbröſſel, die geſäht ſind, von einer Limonte die Schäller klein geſchnitten, 3 Loth länglicht geſchnittene Piſtazen, ſo lang gerühret, bis es untereinander kommet, ſchütte es in die beſtrichen Wandeln, und langſam gebacken.

N. 218. Topfenwandelu.

Nimm in einen Haſen ein groß Seitel Milch, 5 ganze Eyer, laß bey der Glut zum Topfen werden, hernach ſelbe thu gut ab, treibe im Weidling $\frac{1}{2}$ Viertel Butter pflaumig ab, rühre 2 ganze Eyer und 2 Dötter, und klein geſchnittene Zitronat darein, reibe einen Limonte oder Pomeranzen mit einem Zucker ab, gieb den Zucker und von allen Gewürz darein, füttere die Wandeln mit Buttertaig aus, fülle ſie ein, und back ſie.

N. 219. Weiſſelwandelu.

Nimm in einen Haſen 1 Viertel geſiebten Zucker 4 ganze Eyer und 4 Dötter, die Klar davon klopf auf, rühre es eine Stunde, nimm Limoniſchäller, um 1 Kreuzer Zimmet und 4 Loth Semmelbröſſel dazu,

fülle die Wandeln, und in ein jedes lege 5 Weichseln, back sie langsam, so kühl es seyn kann.

N. 220. Zimmetwandeln.

Nimm in einen Weibling 1 Viertel gestiebtin Zucker, 1 Viertel Mandeln, einen halben Theil davon sawelle und stosse, den andern Theil schneide klein, und beutle ihn durch, rühre 4 ganze Eyer und 5 Dötter, von den ganzen schlage die Klar zu Schnee, alles gegen einer Stund, stosse 12 Gewürznagel und etwas Zimmet, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie ein, back sie schön. Hernach mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit klein geschnittenen Pistazen.

N. 221. Zitronatwandeln.

Füttere die Wandeln mit Buttersaig aus, dann schneide um 2 Kreuzer March genürfelt, 4 Loth Zitronat fein länglicht, 4 Loth Mandeln, 2 Kreuzer Pistazen eben so; dann nimm 1 Viertel Zucker, und gieb die Hälfte davon in einen Weibling, auch $\frac{1}{2}$ Viertel Mandeln, den andern halben Viertel Zucker mische unter das Geschnittene. Schlag ein ganzes Ey und 3 Dötter daran, und rühre es recht pflaumig ab; hernach gieb von den Geschnittenen in jedes Wandel etwas und anstatt den Deckel das Gerührte darauf; gieb acht, daß nichts von dem Saig hinaus kömmt: alsdann backe sie in der Tortenpfanne.

V. Abschnitt.

Ordinari Backwerk von Germ, Mehl und so weiter.

2) Bodin.

N. 222. Bodin englischer.

Nimm eyerne Ripfel, oder Mundsemmel, reibe sie ab, nimm süßes Obers in ein Häfchel, sprüde 8e

10 oder 12 Eyer, halb ganze, und halb Ditter ab, gieb Salz, Zucker und Muskatblüh, und die Kipfel oder Semmeln darein, damit sie anziehen, gute Zibeben, Weinberl, Mandel und Zitronat geschnitten dazu, nimm ein Kasteroll oder Reil, schmiere es mit Butter, nimm ein kälbernes Rehl, lege es in ein Kasteroll, gieb 1 Viertelpfund gepuzt und schön geschnittenes March dazu, mische alles untereinander, gieb es in das Rehl in dem Kasteroll, schlage es mit dem Rehl ein, stelle es in Ofen, und backe es schön, oben und unten Glut, und so zur Tafel.

N. 223. Bodin gebacken.

Schneide um 3 Kreuzer Semmelschmollen, um 6 Kreuzer March klein gewürfelt in Weidling, nimm ein halben Viertel von Körnern ausgeloste und länglicht geschnittene Zibeben, um 3 Kreuzer Weinberl; 3 Loth Zitronat, 2 Loth Pistazen, beyde Stück klein geschnitten dazu; schlag in 3 Seitel Obers 10 ganze Eyer; sprädle sie gut ab, treibe ein Viertel geschwellte und fein gestoffene Mandel gut darein ab, und schütte es in Weidling, laß 1 halbe Stund weichen, und zuckere es, daß süß genug ist. Schmiere ein rundes Kasteroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, den Bodin darein, backe langsam 3 Viertelstund in der Tortenpfanne, alsdann bestreue es mit Zucker. Wenn du es am Fastag statt dem Fisch oder Mehlspeis geben willst, so nimm statt dem March 12 Loth Butter, walze ihn in Mehl, und schneide ihn gewürfelt unter das obige, und mache es wie oben.

N. 224. Bodin mit Schotto.

Schneide um 2 Kreuzer Semmelschmollen klein gewürfelt in Weidling; schlage in 1 Maas Obers 6 ganze Eyer, sprädle sie gut ab, hernach treibe 1 Viertel geschwellte und fein gestoffene Mandeln ab, schütte sie über die Semmel, walke 12 Loth Butter in Mehl ein,

an Fleischtagen mußt du March statt Butter nehmen; und 4 Loth Pistazen, 3 Loth Zitronat, alles klein gewürfelt geschnitten, und Zucker, daß süß genug ist, rühre alles mit der Semmel gut ab, schmiere ein Serviet gut mit Butter, binde alles fest darein, laß 1½ Stund im Hafen mit Wasser sieden. Den Schado dazu mache also: nimm in einen Hafen 10 Eyerdötter, 12 Eyeruckenvoll Wein, und Zucker, daß süß genug ist, 1 halbe Viertel Stund vor dem Anrichten setze es auf eine Glut, und rühre es beständig, bis recht dick wird, alsdann richte den Bodin auf eine Schüssel, und den Schado darüber. An den Fasttügen walke statt dem March 12 Loth Butter in Mehl ein, und schneide ihn unter das Oblige.

N. 225. Bodin von Hechten.

Stede einen Hechten in Essig und Wein; mit Zwiebel und Lorberblättern ab, ziehe von selben die Haut, löse ihn von Gräten, zupfe das Fleisch klein, siede zwanzig Krebsen heiß ab, die Schweifeln und Scheeren löse aus, das Fleisch schneide würflicht, von den Schaa-len mache, wie schon gemeldet worden, Krebsbutter; schneide spanischen weißen Zwiebel klein, röste ihn mit Schmalz, schlage 8 ganze Eyer darein, und mach ein Eingerührtes. Treibe nachdem ein halb Pfund Butter gut ab, schlage sechs Eyerdötter daran. Rühre um fünfzehn Kreuzer in Milch geweichte und gut ausgedruckte marbe Ripferl darein, wie auch das gezupfte Fischfleisch und Krebschweifeln, Muskatblüthe, salze es, rühre es eine Weile gut durcheinander, und gieb es mit dem Zwiebel darein; alsdann bestreche ein Serviet mit frischen Butter, bestreue es mit Weinberln und Fischfleisch, lege es in eine tiefe Schüssel, thue die Masse hinein, binde es fest zu, gieb in ein stark kochendes Wasser, lege die Gräten und die Haut vom Hechten, wie auch Petersil, Basilikum, Rosmarin und Lorberblätter hinein; laß eine halbe Stund kochen,

unterbessen mache eine Soß; knöte ein Stück Butter, fein gehackten Petersil und Mehl untereinander ab, gieß eine klare Suppe darauf, laß zusammen gut verkochen, und rühre die Soß mit einigen Eyerböthern und Muskatnuß auf dem Feuer ab; willst du den Bodin anrichten, so lege ihn auf einen Durchschlag, mache die Serviete loß, stürz den Durchschlag um, mache auch von der andern Seite die Serviette loß, und gieß die Soß darüber.

N. 226 Bodin von Hirsens.

Nimm ein Pfund Hirsens, diesen mit Milch ganz steif gekocht, laß ihn kalt werden, und rühre acht Eyer und ein Stück Butter, Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, thue dies alles in eine andere Schüssel, rühre es recht gut, und laß es in der Tortenpfanne gelbbraun backen. Dann mache eine Mehlbrühe auf folgende Art darüber. Nimm ein halbes Seitel Milch, das Gelbe von 4 Eiern, ein Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und ein Stück ganze Limonteschale; dies sprüde, thue es auf eine Glut, und rühre es so lang, bis es anfängt zu kochen; alsdann gieße die Brühe über den Bodin, und bestreue denselben mit Zucker und Zimmet.

N. 227. Bodin von Kalbfleisch mit Ragou.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund Rapaun oder Kalbfleisch, schneide es fein mit dem Schneidmesser, stoffe es im Mörsel, nimm um 3 Kreuzer Mundsemel, schneide die Rinde weg, die Schmolzen aber blätterweis, gieß sie in ein Kastroll, und gieß eine halbe Obers darauf, stelle es auf die Glut, und mache ein festes Koch davon, laß es austühlen, und stoffe es mit dem Fleisch. Hernach nimm 1 halb Pfund frischen Butter, treibe ihn fein ab, und gieß das Fleisch dazu; dann schlägt 6 Böther und 2 ganze Eyer daran, rühre es gut durcheinander, gieß ein wenig Mustarblüh, und fein geschnittene Limonteschäler dazu, bereite ein fettes Ragou

gou von Brüs, Champian, Krebschweifeln, Spargel und Krebsentel, passiere es im frischen Butter, salz es ein wenig, und hernach laß es auströhlen, nimm eine Schüssel mit Reif, schmiere dieselbe mit Butter, gieß ein Stück Fasch darauf, streiche es von einander, und ein wenig Ragou darauf, dann wieder ein Fasch und Ragou, und so fort, bis er gar ist; wenn es Zeit ist zum Anrichten, gieß es 1 Stunde vorher in Backofen, und backe es langsam.

N. 228. Bodin von Kirschbrühe.

Nimm ungefähr für 2 Groschen Semmel, schneide die Rinde davon ab, und laß in Milch weichen, alsdann knöte sie durcheinander. Du mußt dich aber sehr nach der Größe der Semmel richten, damit es nicht zu dicke wird; es muß mäßig dicke, doch so fein seyn, daß, wenn die Semmel mit den Eiern gerührt, es von dem Löffel abläuft. Hernach rühre sechs bis sieben Eier, ein halbes Pfund grob gestoffene Mandeln, ein wenig Butter, Zimmet und Zucker, auch Zibeben und Weinberl, nebst etwas Pommeranzenschale, und wenn es alsdann noch zu dünne ist, etliche gestoffene Zwiback dazu. Hierauf thue es zusammen in ein Tuch, welches du inwendig mit Butter beschiemet hast, und laß im Wasser eine Stunde kochen. Zur Brühe nimm vier Eyerdotter, ein Glas Wein, etliche Schnitten Limonte, gestoffenen Zucker und Zimmet, ein Stück Butter, welches im Mehl umgewendet, und ein gutes Theil Kirschsaft. Dann lasse es mit einander durchkochen, und richte es über den Bodin an.

N. 229. Bodin von Leber.

Koche eine kälberne Leber in der Rindsuppe durch eine halbe Stunde, laß sie auströhlen, reibe sie demnach auf einem Rießeisen, schneide 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Gänsetten und ein Pfund Mark würflicht, treibe es gut ab, schlage 8 ganze Eier und von 8 die Dotter dara

an, unterdessen koch ein halb Pfund Reiß im Wasser, laß ihn auskühlen, wenn er kalt ist, so rühre ihn, 1 Pfund Semmelbrösel, von einer Limone die klein geschnittenen Schaler, die geriebene Leber, das March, einen Viertel Weinberl und einen Viertel Zibeben alles gut durcheinander gemischt hinein, treibe alles gut ab, bestreiche ein Serviet mit Butter, binde es nicht gar zu fest zusammen, damit es noch Platz zum Auslaufen findet, laß 2 Stund im Wasser sieden; unterdessen mache die Soß; stosse eine halbe Maas Krebchen mit dem Kern oder gedörre Weichsel, laß sie in einer Halbe rothen Wein aufkochen, treibe sie durch ein Haarsieb, zuckere sie nach Belieben; wenn der Bodin ausgefotten und vom Serviet ausgelößt ist, so richte die Soß über den Bodin. Diesen Bodin kannst du auch in einem Tortenreißel in Ofen gebacken geben, aber die Semmelbrösel und Soß müssen ausgelassen werden.

N. 230. Bodin von March.

Nimm für neun Pfening Semmel, schneide die Rinde davon ab, und weiche sie in Milch. Alsbann nimm für ein und ein halben Kreuzer gestoffenen Zwickbäck, sieben Eyer, ein halbes Pfund gestoffene Mandeln, Zucker und Zimmet, geschnittene Pommeranzen und ein halbes Pfund Rindmark dazu, und rühre es untereinander, auch rühre etwas Zibeben und Weinberl hinzu. Mache einen Reif von Blättertortentaig auf die Schüssel, fülle den Bodin darein, backe ihn in einer Tortenpfanne. NB. Alle Bodin sind besser, wenn du sie in ein geschmiertes Geschirr giebst, und stellst sie in ein siedendes Wasser, laß sie damit kochen, und gieb oben ein wenig Blut.

b) Gugelhupf.

N. 231. Gugelhupf abgetriebener.

Treibe ein halb Pfund Butter pflaumig ab, schlaege 20 Eyerdotter jeden gut verrührt darein, rühre 1 halb Sittel lauthches Obers nach und nach in Butter

und Eyer, gieß 3 gute Kochlöffelvoll gewässerte Germ und Salz was recht ist dazu, alsdenn verrühre nicht gar 3 Viertelung Mundmehl gut darein, schlage den Teig gut ab, daß er recht fein wird, schmiere ein Becken gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbrösel, fülle sie halb an, laß ihn in warmen Ort voll angehen; dann backe ihn langsam in der Tortenpfanne, hernach zuckere ihn.

N. 232. Gugelhupf von Krebsen.

Treibe zu einem Gugelhupf anderthalb Viertelung Krebsbutter ab in einen Weidling, rühre nach und nach 6 Eyer und 12 Dötter darein, 3 Viertelpfund Mehl schön pflaumig abgetrieben, auch darein ein halbes Seitel laulichte Milch, 3 Löffelvoll Germ, dieses wohl abgerührt, gesalzen, und bestreue den dazu gehörigen Model, füll ihn mit dem Teig voll an, und laß ihn in einem warmen Ort aufgehen, bis daß der Model voll ist, hernach gebacken.

N. 233. Gugelhupf ohne Milch.

Treibe 1 halb Pfund Schmalz fein ab, schlage 8 ganze Eyer, jedes gut verrühret daran, so oft ein Ey darinn ist, so nimme 1 Löffelvoll Mehl, auf die letzte 3 Löffelvoll Germ und 1 Löffelvoll Zucker, und von einem Limonte die klein geschnittenen Schaler, schmiere das Becken, fülle es ein, laß es gehen, und backe ihn schön.

N. 234. Gugelhupf feiner.

Treibe 1 Viertelung Butter, und 1 Viertelung Schmalz fein ab, schlage 12 Dötter und 2 ganze Eyer, jedes gut verrühret darein, gieß 3 Löffelvoll Germ, 2 Löffelvoll Milch dazu, rühre ein halb Pfund Mundmehl und Weinberl darein, schlage alles fein ab, bis der Löffel trocken bleibt, salz es ein wenig, schmiere das Beck mit Butter, fülle es ein, laß gehen, und backe ihn. **Ober:** Treibe $\frac{1}{2}$ Pfund Butter ab, gieß $\frac{1}{2}$ Seitel Obers darein, treib es recht gut untereinander,

schlage 9 Eyerböcker einen nach dem andern darein, jeden gut verrührt, auf die legt ein ganzes Ey, gieb ein halbes Seitel Germ darunter, nimm ein halb Pfund Mehl gesalzen hinein, schlage es gut ab, bestaube es mit Mehl, fülle ihn mit Salsen oder Zibeben und Weinberl wie du willst.

c) Galatschen.

N. 235. Galatschen gewöhnliche.

Nimm 6 Loth Butter, treib ihn pflaumig ab, schlage 3 Böcker und 1 ganzes Ey daran, verrühre es wohl, alsdann gieb 3 Löffelvoll Milch und 3 Löffelvoll Germ, und 12 Loth Mehl darein; salz es, setze es von Ferne zum Feuer, damit es gehen kann. Hernach nimm einen Teig auf das Rudelbrett, walt ihn in zwey Flecken aus, bestreue die eine mit Weinberl, klein gestossenen Mandeln und Zucker, leg die andere Flecke darauf, steche sie mit einem Glas aus, schmiere sie mit zerlassenen Butter und Eyerböckern, belege sie in der Höhe mit blattlet geschnittenen Mandeln, und backe sie schön.

N. 236. Galatschen auf andere Art.

Nimm auf ein Brett 12 Loth Mehl, schneide 6 Loth Butter gewürfelt darein, misch es durcheinander, nimm 1 Löffelvoll gewässerte Germ, 3 Eyerböcker, mach den Teig mit einem Messer zusammen, wenn er ganz gemacht ist, schlage ihn zweymal zusammen, wie ein Buttertalg, walke ihn klein Fingerdick, und drucke ihn mit einem Glas aus, laß ihn gehen; wenn er gegangen ist, so bestreue ihn mit abgeschlagenem Eyerklar, schlage 4 Loth Zucker, 4 Loth klein gehackte Mandeln, und 2 Eyerklar pflaumig ab, und mache von diesen ein Kranzel auf die Galatschen, in die Mitte leg Weichsel oder Ribisel, und backe sie schön.

d) Kipferl.

N. 237. Germkipferl auf Brünnerart.

Nimm 8 Loth Butter, treib ihn schön pflaumig

ab; Schlag 2 ganze Eyer und 2 Dötter darein, recht gut verrühret, nimm 2 Löffelvoll Germ, salz es, nimm so viel Mehl darein, daß du den Teig walten kannst, aber nicht zu viel, und ein klein wenig Milch, nimm den Teig auf das Radelbrett, walt ihn aus, laß ihn einen kleinen halben Fingerdick, radle mit einem Krauspenradel dreyeckigte Fleckel herunter, füll eingesottene Ribisel darein, walt sie zusammen, laß sie gehen, back sie schön bräunlich.

N. 238. Germkipserl auf Linzerart.

Nimm 1 halb Pfund Mehl auf ein Radelbrett; gib darein 4 Eyerdötter, 3 Löffel Germ, ein wenig Schmalz, und mache den Teig mit Obers an, wie einen Milchraumstrudeltaig, würge selben bis er Blattern hat, und walke ihn Fingerdick aus, lege ein halb Pfund Butter in den Teig, und walke ihn wieder groß aus, schlage ihn viermal gleich einem Buttersaig, und schnete selben auf 4 Theile, oder wie du willst, und walt ihn einen Messerrücken dick; radle dreyeckigte Flecken, fülle solche mit Ribiseln, Weichseln oder Marillen, und rolle selbe wie ein Kipfel zusammen, legß auf ein Papter, und laß sie gehen, bestreichs mit einem Ey, und besäe sie mit Zucker; alsdann back sie schön.

N. 239. Germkipserl auf Wienerart.

Treibe 1 Biercing Schmalz im Weibling pflaumig ab; wenn das Schmalz stark ist, so rühre etliche Tropfen Wasser darunter, hernach 4 ganze Eyer, jedes gut verrühret, alsdann rühre 1 halb Seitel laulichte Milch nach und nach darein, gib auch 3 gute Löffelvoll abgewässerte Germ, Salz was recht ist, und ein Pfund Mundmehl dazu, schlage den Teig recht fein ab, hernach thue ihn auf ein eingemehltes Radelbrett, walke ihn klein Messerrücken dick aus, radle die Fleckel um und um gleich, und radle viereckigte Fleckel, lege ein Eingesottenes oder andere gute Füll darauf, mache Kipserl, bestreue die Tortenblattel mit

Mehl, thue die Ripferl darauf, laß gehen, backß langsam in der Tortenpfanne.

N. 240. Geschnittene Ripferl.

Nimm auf ein Brett 1 halb Pfund Mehl, und so viel Butter, 5 Eyerdotter, 2 Löffelvoll Germ, ein wenig Salz, rühre alles gut ab, bestaube ein Brett mit Mehl, thue es darauf, walke den Teig aus, mache Ripferl, fülle sie mit Eingefottenen, bestreiche sie mit Eyerdottern, streue Zucker darauf, und backß schön.

N. 241. Kapuzinerkipferl.

Mache mit 1 Ey und Wasser einen Nudeltaig an, walke ihn recht fein aus, hernach nimm überbrennten Haufen oder Hechten, schneide ihn recht fein zusammen, mach von 1 Ey ein festes Fingerührtes, schneide es, rühre es mit einem Stückel Butter, und 1 ganzen Ey ab, gieß etwas Semmelbrösel dazu, gieß das Geschnittene hinein, Salz und Muskatblüß dazu, schneide von dem Teig viereckigte Fleckel, gieß den Fatsch in die Mitte, schmiere die Eße mit Eyerdotter, rolle sie zusammen, überstede sie in Milch, gieß sie in die Schüssel, mache einen Ranst von Teig, die Ripferl daren, sprüde die Milch, worin sie gefotten haben, mit Eyer ab, und gieß es darüber, unten und oben Blut, laß sie schön gelb werden, schmiere sie in der Höhe mit Butter oder Krebsbutter, und gieß sie zur Tafel.

N. 242. Rittenkipferl.

Eine zeitige Ritte wird geschälet, und weich gefotten, der Kern heraus genommen, und klein geschnitten; dann rühre ein Stückel Butter recht pfau- mitg ab, gieß 1 Ey und 1 Dotter, 1 Viertel fein gestoffenen Zucker, die Ritten, etwas Limonieschäler, Mehl und Semmelbrösel auf ein Brett, formire den Teig zu Ripfeln, und backe sie aus dem Schmalz; laß sie mit etwas Wein, Zucker und Stimmet aufsteden.

N. 243. Krumme Kipferl.

Nimm auf ein Brett 1 halb Pfund Mundmehl, schneide 12 Loth Butter blattelt darein, arbeite es mit dem Walker ab, nimm in ein Häferl 1 ganzes Ey, 2 Dötter, 2 Löffel voll gute Germ, 5 Löffelvoll Milchraum, sprüde dieses ab, mach ihn mit diesen an, hernach walke ihn aus, und mache dreyeckigte Fleckel, radle sie, mit gedünsten Weinberl, Zibeben, geschultene Mandeln, Zitronat und Zimmet, alles aber mit Zucker vermischet. oder du kannst auch eine andere Füll nehmen. Rolle sie wie ein krummes Kipfel zusammen, bestreiche sie mit Eyer, richte sie auf ein Tortenblättel, laß sie in einem warmen Ort gemach gehen, back langsam in der Tortenpfanne oder Ofen, alsdann mache ein weißes Zuckerreis darauf, bestreue es mit Meis, alsdann laß in der Tortenpfanne hart werden.

N. 244. Milchraumkipfel.

Reibe 4 Eyer groß Butter oder Schmalz pflaumig ab, schlage 3 Dötter und ein ganzes Ey daran, gieß 2 Löffelvoll Germ, und 2 Löffelvoll Milchraum dazu, salz es was recht ist, rühr so viel Mehl dazu, daß du den Teig auswalken kannst, radle viereckigte Fleckel, fülle was Eingemachtes, oder auch Zibeben und Weinberl hinein, diese werden aber geschnitten, schmiere sie mit Eyerdotter, bestreue sie mit Zucker, laß langsam gehen, hernach backe sie schön.

c) Krapfen.

N. 245. Bauernkrapfen.

Bereite ein Pfund Mehl auf die Tafel, nimm in einen Hafen 3 ganze Eyer und 3 Dötter, ein halbes Seitel Milchraum, 2 Löffelvoll gewässerte Germ, rühre es untereinander ab, salze und mache den Teig an, nicht gar zu fest, nimm ein halb Pfund gewaschenen Butter, treibe den Teig aus, schlage den ausgetriebenen Butter auf die halbe Flecken, wie einen andern Butterteig, drey oder viermal geschlagen, ohne rasen, hernach

treib den Teig halben Fingerdick aus, bereite ein groß Glas, den Teig ausgestochen, fülle denselben mit gedinsten Weinberlen, klein geschnittenen Mandeln, mit Zucker und Zimmet vermischet, mache den Deckel von ausgerädeltm Fingerbreiten Teig, lege ihn herum, wie einen Schnecken, damit die Füll bedeckt wird, befrichten mit Eiern, setze die Krapfen in die Wärme, laß schön aufgehen, auf einem flachen Blech gebacken.

M. 246. Brügelkrapfen kleine.

Nimm auf die Tafel 1 Pfund Mandmehl, 10 Loth frischen Butter blattlet darein geschnitten, 1 halb Pfund Mandeln, so klein wie das Mehl gestossen, 2 Loth Zimmet, 1 Muskatnuß, ein halb Loth Nüßeln, von einer Limonie die Schäler klein geschnitten, 1 Ey, 4 Dötter, 1 Viertel gefähten Zucker. Erstlich thue den Butter und das Mehl mit dem Walfker wohl untereinander abarbeiten, hernach nimm die andern Sachen dazu. Mache den Teig zusammen mit dem Nudelwalfker, treibe ihn Messerruckendick aus, und abgerädelt in der Länge und Breite, wie das darzu gehörige Blech ist; richte in ein Häferl das Schmalz, so nicht gar zu heiß ist; binde den Teig auf das Blech mit einem kleinen Spagat. Schön gelblicht gebacken, warmer gezuckert, oder ein Eis darüber nach Belieben gemacht.

N. 247. Brügelkrapfen große.

Nimm in einen Weibling ein halb Pfund Mehl, ein Viertelfettel laulichtes Obers, und so viel Germ, auch 4 Loth zerlassenen Butter, zwey ganze Eyer, und 2 Dötter; salze was recht ist, schlage ihn mit dem Löffel fein ab, laß ihn gut gehen; wenn er gegangen ist, walke ihn klein Fingerdick aus, radle zwey Fingerbreite Streifeln, schmiere den Brügel mit Schmalz, laß ihn heiß werden, winde die Streifeln darauf, so lang du den Krapfen haben willst, drucke ihn mit der Hand gut darauf, daß er nicht herunter fällt, schmiere

ihn im braten; brate ihn schön langsam, und gelb; wenn er gebraten ist, nimm ihn herunter, bestreue ihn mit Zucker, und gib ihn zur Tafel.

N. 248. Faschingkrapsen.

Erstlich nimm ein laulichtes Weizenmehl in einen Weidling, ein Viertel zerlassenen Butter, 9 Eyerdotter und ein ganzes Ey, drey Löffelvoll gewässerte Germ, ein halbes Seitel laulichte Milch, rühre es untereinander ab, und mache mit diesem den Teig an, schlage ihn wohl ab, und gesalzen, nimm ihn auf ein Nudelbrett, treibe ihn Fingerdick aus, nimm ein großes Glas, oder den dazu gehörigen blechernen Model, drücke die Krapsen aus, lege sie auf ein eingemehlbigtes Tuch, oder auf ein Brett, und zugedeckt; laß sie schön aufgehen; richte unterdessen ein Schmalz in eine breite Pfann oder Reim, aber nicht gar zu heiß, lege die Krapsen darein, langsam gebacken, zugedeckt; gib sie warm und gezuckert. Oder: Wäge 1 Pfund gesähtes laulichtes Mehl in einen Weidling, schlage 22 Eyerdotter in ein Häferl, 10 Loth Butter, die Säure aber weg davon, auch in dem Häferl laß ein Seitel Obers laulicht werden, 4 Löffelvoll abgewässerte Germ darein, alles untereinander durch ein Sieb in das gesalzene Mehl getrieben, schlage den Teig gut ab, und mache die Krapsen.

N. 249. Germkrapsen.

Nimm 1 Pfund Mehl in einen Weidling, 12 Dotter, 3 Löffelvoll Germ, 1 Seitel gutes Obers, 4 Loth zerlassenen Butter, salz es, aber nicht zu viel, den Teig angemacht und abgeschlagen, bis keiner am Löffel hangen bleibt, hernach leg den Teig auf ein eingemehlbigtes Tuch, walf ihn klein Fingerdick aus, rich ihn mit dem Blech, bestrechs mit Schmalz, laß sie gehen, back sie. Willst du diese Krapsen füllen, so muß der untere Theil dünner seyn, als der Deckel. Oder: Nimm 1 Pfund Mehl, laß es warm werden.

hernach nimm ein halbes Seitel warme Milch, und 3 Loth Butter, und gieß es darauf; dann nimm Verm, so viel du meinst, daß genug ist, 5 Dotter und ein ganzes Ey; hernach nimm 2 Loth Schmalz, gieß es in den Teig, und schlag ihn recht gut ab. Mache die Krapsen aus, und laß sie gehen, backe sie in einer Reih.

N. 250. Gewürzbrügelkrapsen.

Nimm eine Maas süßes Obers, 5 ganze Eyer und 5 Dotter, 2 Pfund Mehl, laß drey Viertel Butter zergehen, und gieß ihn darein, nimm allerhand Gewürz, Limonenschäler, einen Viertel Zucker und drey Viertel geschüttene Mandeln dazu, gieß es in einen Teig, mische es gut untereinander, umwinde den Brügel mit Spagat, und brate ihn beym Feuer, gieß den Teig darauf, und setze etwas unter sich; hernach, wenn er braun ist, gieß wieder einen Teig darauf, und brate ihn so fort, bis der Teig gar ist; wenn er genug gebraten ist, gieß einen gefähten Zucker in eine Schüssel, und mache mit ein wenig Wasser ein Eis, wie ein dünnes Rödel, rühre es eine Viertelstunde, und gieß geschnittene Pistazen darein, stretche den Krapsen damit an, brate ihn wieder, bis das Eis aufgegangen ist; dann schneide von dem Krapsen unten und oben Fingerbreit weg, und ziehe den Spagat heraus, so gehet der Krapsen herunter; bevor man aber den Teig aufgießt, muß der Brügel und Spagat gut geschmieret und am Feuer heiß gemacht werden.

N. 251. Hirnkrapsen.

Nimm 1 halb Pfund Butter, 1 halb Pfund Mehl, das Mehl zertheile auf 2 Theile. In einen Theil nimm ein ganzes Ey, einen Dotter, und 2 Löffelvoll Milchraum, würge den Teig gut ab, in den andern Theil würge den Butter, salze ihn, walke ihn gut ab, thue alle 2 Theile zusammen, und schlage ihn wie einen Buttermilch, unterdessen mach die Füll. Nimm ein kalber:

nes Hirn, wasch es sauber ab, ziehe die Haut ab, hernach nimm eine Reib, thue Speck und Essig dar- ein, laß es ein wenig dünsten, gieß auch ein wenig Suppe daran, hernach walke den Taig aus, mache mit dem Krapfenradel viereckigte Fleckel daraus, schnei- de das Hirn, und lege es auf die Fleckel, auch ein wenig Petersil, schmiere alle 4 Eck mit Eyerklar, nach- dem sie in die Höhe geschlagen, leg sie auf ein bestrich- enes Papier, und back sie in der Tortenpfanne.

N. 252. Krebsenkrapfen.

Nimm Krebsen, siede sie ab, löse die Schwefel und Scheeren aus, bis sie 8 Loth sind, hernach stosse sie in einem Mörsel, nimm 6 Loth Mandeln, stoß sie auch darunter, 2 Eyerdotter, und 2 Eyerweis zu Schnee auf die leht darunter geschlagen, rote auch Zu- cker, aus den Schalen mach einen Krebsbutter, stoß auch ein wenig darunter. Hernach nimm runde Oblat- ten, streich sie darauf, streue ein wenig Zucker und Pistazen darüber, und backe sie schön.

N. 253. Marbe Krapfen.

Nimm 1 Viertelng Mehl, schnelde 1 halben Vier- ting Butter darunter, walke ihn mit dem Walker in Mehl gut ab, schlage ein ganzes Ey daran, und ma- che den Taig mit mehr Wein als Wasser an, salze ihn, würge den Taig zusammen, schlage mit dem Walker darauf, alsdann walke ihn ganz dünn aus, schlage ihn 3 oder 4mal über, fülle darein was beliebt; als- dann mache schöne Krapfen, und backe sie so kühl als seyn kann.

N. 254. Milchraumkrapfen.

Nimm ein Seitel Milchraum in eine Reib, lege Nußgroß Schmalz darein, laß untereinander zergehen, hernach nimm 5 Kochlöffelvoll gerähte Störk, und 11 Löffelvoll Mehl, rühre es darein, und setze es auf die Blut, wohl abgetrocknet, damit es ein zäher Taig wird, rühre darein halben Theil ganze Eyer, und so

viel Dotter, gesalzen. Nimm den Teig auf einen bestrichenen Teller, mache Nußgroße Kräpfeln in das heiße Schmalz, und langsam gebacken.

N. 255. Nierenkrapsel.

Nimm die kälbern gebratenen Nieren, und hacke sie ganz klein mit samt der Fetten, und grün geschnittenen Petersil darunter, auch Gewürz; um 1 Pfennig Semmel, schneid die Rinde ganz dünn hinweg, schlage an die Nieren ein Ey, nur daß sie wohl naß wird, schneid Schnitzel aus der Semmel, aber nicht dick, streich die Nieren, und was mit gehackt, auf beyden Seiten auf, bestreue es mit Semmelbröseln, und backe es aus dem Schmalz schön gelblich heraus.

N. 256. Ordinarikrapfen.

Nimm in einen Weidling ein Pfund Mehl, drey Löffelvoll Germ, 1 ganzes Ey, 1 Dotter, um 1 Kreuzer zerschlichenen Butter, 1 Seitel laulichte Milch, und geizzen. Mach den Teig an, schlage ihn, daß er sich vom Löffel schält, mach Krapfen daraus, wie bewußt; sie müssen auch geschmiert werden.

N. 257. Kamkrapfen

Nimm Mundmehl, zertreib ein wenig Butter darein, und 1 Eyerdotter, neh ihn mit Milchraum, aber mach den Teig nicht zu fest an, wolk ihn nicht zu dünn aus, ein wenig dicker, als zu den geschnittenen Rübeln, fülle etwas Eingefottenes hinein, und radle sie wie Schlickkrapfen auch in der Größe ab, wolk ihn also aus, weil etwas vorhanden ist. Backe es also heraus, undbeutelß alleweil, und gieß mit einem Löffel darauf, so laufen sie schön auf, aber deck den Teig zu, sonst wird er gar sper.

N. 258. Ribisellkrapfen.

Nimm Mundmehl, salz es; nimm Schmalz in ein Pfandel, und Wasser darein, laß es durcheinander steden, mach den Teig damit an, aber ganz lind. Wolk ihn so dünn als du kannst; fülle eingefottene

Nibisfel darein, mach sie wie die Schlickkrapsel, und backe sie in Schmalz. Wenn sie gebacken sind, so zuckere sie auf der Höhe, so sind sie fertig.

N. 259. Risolenkrapsen.

Erstlich mache einen marben Taig von 2 Eyerdotter, und das übrige Wein und Milchraum, so viel du machen willst. Mache ein Taigel von einem kälbernen Fleisch, brate das Fleisch in einer Kein; wenn es gebraten ist, so hacke es klein; nimm Kapern darunter, hacke es auch gleich mit dem Fleisch, desgleichen Limonieschäler. Wenns klein g. hackt ist, so thue Butter in ein Reindel, laß das Taigel darin abdünsten, und hernach auf einem Teller abkühlen, salz und gewürz thn, und schlag einen Eyerdotter darein. Rühre es untereinander ab, hernach wolk den Taig hübsch dünn aus, und thue die Füll darein, wie bey den Schlickkrapsen. Radle sie mit dem Krapsenrabel ab, und back sie aus dem Schmalz.

N. 260. Nöselkrapsen.

Nimm 1 Eyerdotter und 1 ganzes, und 1 Löffelvoll Zucker, ein wenig Salz, thue es in ein Häferl, rühre es ab, mache damit von Mundmehl einen Taig an, nicht zu fest, wolk davon Blättel aus, wie zu den geschnittenen Nudeln, aber so dünn, als seyn kann, und daß er kein Loch bekommt, legß doppelt zusammen, und druckß mit den Nödel aus, auf der Mitten blickß mit Eyerklar zusammen, und also 5 Blättel auf einander gebickt, druck es auf der Mitten recht sauber zusammen, back es also, aber nicht zu hart oder zu heiß, fehr sie oft um, und gieß allezeit auf, back es auch nicht braun, der Taig muß allezeit zudecker seyn, sonst wird er zu sper.

N. 261. Rohrkrapsel.

Erst d. nimm 6 Loth Mundmehl auf das Nudelbrett, hernach 3 Loth gestossenen Zucker, 3 Loth gestossene Mandeln, 8 Loth Butter, um 3 Kreuzer Zim-

met, 3 Kreuzer Nägeln, 1 Kreuzer Muskatnuß, klein geschnittene Limonieschäler, misch alles durcheinander ab, schlage 1 Eyerdotter darein, 1 Büffelvoll Wein, mache den Teig zusammen, walke ihn Messerrücken dick aus, radle 1 Fingerlange und 4 Fingerbreite Fleckeln, nach diesen nimm das Rohrkrampfeneis, binde die Fleckeln darauf, nachdem laß ein Schmalz heiß werden bey 3 Bierting, und back sie schön gemacht; leg sie auf eine Schüssel.

N. 262. Rubenkrapsel.

Nimm süße Ruben, hacke sie klein, und dünste sie in Butter, bis sie weich sind; drucke das Feuchte davon; dann stosse Mandeln, ein wenig geröstete Semmelbrösel, Zucker und Zimmet, mach von einem Ey ein Fingerührtes, rühre es untereinander ab; alsdann mache ein marbes Tatgel an, und schlag die Füll darein, schmiere eine Schüssel mit Butter, leg die Krapseln auf eine andere, dann gieß eine gute Milch darüber, und leg Butter darauf, gieß oben und unten Blut; von diesem Teig und Füll kanst auch ein Rubenstrudel machen, und also in die Schüssel richten, wie die Milchraumstrudel, gieß auch unten und oben Blut.

N. 263. Schlüsselkrapsel.

Erstlich nimm 14 Loth Mehl in ein Meindel, hernach nimm in ein Pfandel ein halbes Seitel Wasser, und ein halbes Ey groß Schmalz, laß gut durcheinander sieden; nach diesem brenn es auf das Mehl, rühre den Teig schön glatt ab, daß er schön fein wird, nachdem schlage ein ganzes Ey daran, und 4 Dötter; alsdann rühre den Teig schön glatt ab, salze ihn, laß ein Schmalz heiß werden, lege die Schlüsselkrapsel darein, back sie ganz gemacht, und beutle sie oft in der Pfann, daß sie auflaufen, und bestreue sie mit Zucker, so sind sie fertig.

N. 264. Schmierkrapsen.

Nimm einen Bierting Mehl und 2 Loth Butter,

brösle es untereinander ab; hernach nimm 2 Loth Mandeln, schwelle sie, und zieh die Haut ab. Dann nimm 4 Loth Zucker, um 3 Kreuzer Zimmet, 8 Nägeln, von einer Limonte die Schällein klein geschnitten, und brösle alles untereinander ab. Nimm 1 Eyerdotter, das übrige Wein, mach ihn damit an, aber recht fest, walke kleine Fieckerln Messerrücken dick, bind sie auf das gehörige Eisen, back sie aus dem Schmalz schön braun, thue sie über einen Walker, bis sie starr sind, bestreue sie mit Zucker, und gieb sie auf die Tafel.

N. 265. Spritzkrapsen. ✕

Nimm 5 Loth Schmalz, und 1 Seitel Wasser in eine Keim; laß es kochen, und rühre 1 halb Pfund Mehl daran, schlag den Teig recht gut ab. Nimm 6 Eyer, laß laulich werden, schlage eines nach dem andern darein, alles gut verrührt, und den Teig recht klar abgerührt. Nimm eine Spritze, tunke den Stößel von derselben in Schmalz, aber es darf nicht gar zu heiß seyn. Spritze sie hübsch, und heutte sie in der Pfanne, backe sie schön kühl, und überstreue sie zuletzt mit Zucker.

N. 266. Waffekrapsen.

Nimm 8 Loth Schmalz und 8 Loth Butter in ein Häfen, laß es laulich werden, schlag 3 ganze Eyer und 8 Dotter darein, aber nach und nach schön verrührt, 3 Löffelvoll Germ, und nicht gar 1 groß Seitel Milch, und 3 Viertel Mehl darein, gut abgerührt, und an einem warmen Ort gehen lassen. Hernach ein Bröckel Schmalz in das Waffeneisen, und heiß werden lassen; gieb hernach mit dem Kochlöffel einen Teig darein, und das Eisen zugemacht, und schön gelblich gebacken.

f) Kuchen.

N. 267. Marbe Nusskuchen.

Nimm etz und ein halbes Pfund Butter, schmelze ihn aus, und laß ihn wieder kalt werden; ferner

eine gute Handvoll gekloffenen Zucker, 2 Eyer, ein und ein halbes Glas Wein, eine Meſſerſpizenvoll Muſkatblüthe und ein und ein halb Pfund Mehl. Das Mehl muß du mit dem Butter durchkneten, darnach auch den Zucker, die Eyer und den Wein, welche beyde letztere du aber erſt dann zuſammen ſprüdeln muß, ehe du ſie darunter kneſteſt. Hierauf walke den Teig dünn aus, und lege ihn auf Papier, welches vorher mit Butter beſtrichen, und mit Semmelbröſeln beſtreuet worden iſt. Bey dem Walken muß du dich ſehr ſorgfältig in Acht nehmen, damit der Teig, welcher ſehr marb iſt, nicht reiße; du muß ihn daher ſo geſchwind als möglich im Kalten walken, und einen ungerollten Rand um denſelben machen, welchen du mit Butter beſtreichen muß. Alsbann ſchäle Marſchanzgeräpfel, ſo viel du brauchſt, ſchneide ſie in Scheiben, und lege ſie auf den Kuchen, lege dünne Schnitzeln Butter dazwiſchen, ſtreue klein geſchnittene Mandel und Weinberl darauf, auch gekloffene Nägel, Zucker und Zimmet; dann 2 Eyerdotter mit ein wenig Obers abgeſprüdelt, und über die Kuchen gegoffen, hernach backe ſie. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch einmal mit Zucker und Zimmet beſtreuet. Dieſe Waſſe giebt zwey Kuchen. Du kannſt auch an die Stelle der Aepfel Kirſchen oder geſchälte Zwetſchgen nehmen.

N. 268. Bayriſche Kuchen.

Treibe ein Pfund Butter gut ab, ſchlage 8 ganze Eyer, und von 8 die Dotter daran, treibe es gut ab, dann rühre einen Vierteling Zucker, ein Pfund Mundmehl, ein halbes Seitel gut gewäſſerte Germ, und etwas Muſkatblüthe dazu, fülle die mit Butter ausgeſtrichene Formen halbvoll, beſtreue ſie mit geſchnittenen Mandeln, wenn ſie voll gegangen, ſo backe ſie in einem ſehr heißen Ofen.

N. 269. Blätterkuchen.

Nimm ſauern Raun, unter welchem aber fetter

Milch seyn darf; ferner das Gelbe von drey Eiern, etwas Zucker und feines Mehl, rühre alles zusammen so lange, bis du es würgen kannst, mache daraus einen festen Teig, und setze ihn in den Keller. Den andern Tag hole ihn wieder aus demselben, nimme fast so viel Butter als Teig ist, wasche ihn aus, und trockne ihn wieder. Alsdann walke den Teig, mache den Butter breit auseinander, und lege ihn auf denselben; hierauf schlage wieder eine Platte von dem Teige darüber, walke ihn wieder durch, und fahre so fort, bis der Teig gar ist; nur ist hierbey zu merken, daß du den Teig immer nach einer Seite schlagen mußt. Wenn er zum letztenmale gewalket ist, so setze ihn wieder einen halben Tag in den Keller, und wenn er während dieser Zeit recht kalt geworden, so walke ihn, und schneide ihn mit einem Messer bogigt, stich mit einer Gabel in denselben hin und her, und backe ihn in der Tortenpfanne langsam, welche aber warm seyn muß, ehe der Teig hinein kömmt.

N. 270. Chokoladefuchen.

Nimm 24 bis 30 Eyer, solche gut abgeschlagen, und damit anderthalb Seitel heiße süße Milch dazu gerührt, und wohl abgesprüdelt; dieses in eine zinnerne Schaal gethan, und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, und nicht zugedeckt. Wenn es dann anfängt sich ein wenig zu härten, so mußt du es heraus nehmen, dann läuft und ziehet es sich vollends zusammen, und wird ein rechter Eyerkäß. Dieses alles auf einen Durchschlag gegossen, daß er rein abläuft, in ein Geschir gethan, und klein gerührt, hernach nimm ein Pfund abgetlärten Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund klein gestoffenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund klein gestoffene Mandeln, und 24 Eyerdotter. Dieses alles bey einer Stund immer nach einer Seite wohl gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund fein gemachte Chokolade, 2 Löffelvoll Zitronensaft, und von 12 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschla-

gen, und solches zu allerleht ganz sachte gerühret. Auch so mußt du vorher einen Boden zum Unterblatt von Buttertaig in eine Tortenpfanne verfertigt haben, den Ranft sauber ausgekräuset, und dann das Abgerührte gleich hinein gethan und gebacken. Wer es nicht so groß haben will, der nimme von allem nur die Hälfte.

N. 271. Grieffkuchen.

Nimm ein halbes Pfund Grieff, lasse seinen eine halbe Viertelstunde in lauwarmem Wasser stehen, bis er recht rein ist, alsdann koch ihn und eine halbe Maas Milch auf, thue den Grieff hinein, und lasse ihn dick kochen; thue etwa eine Messerspitze voll Salz dazu, lasse ihn wieder kalt werden, und wohl zwey Stunden stehen. Bey dem Kochen muß der Grieff wohl in Acht genommen werden, daß er nicht zu stark kochet, sondern nur immer ganz sachte siedet. Hierauf rühre ein halbes Pfund ungesalzenen Butter zu Schaum, thue den Grieff mit 1 Löffel unter beständigem Rühren hinein, dann nimme von 10 Eiern das Gelbe, und von 2 das Weiße, ein Viertelpfund klein gestossenen Zucker, und drey Löffelvoll Zimmetwasser. Dies alles rühre, bis es schäumt, gieß es in die Tortenpfanne, welche mit Butter ausgeschmieret und mit Semmelbrösel bestreuet werden muß, und backe es. Du kannst es auch mit der Tortenpfanne zum Bäcker schicken, oder sie in den Bratofen, wenn der Braten herausgenommen, hineinsetzen; alsdann wird aber der Deckel nicht auf dieselbe gelegt. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kömmt, wird er mit Zucker und Zimmet bestreuet.

N. 272. Mandelkuchen mit Weichseln.

Nimm 8 Loth abgezogene gestossene Mandeln, 8 Loth gestähten Zucker, treibe es mit 4 ganzen Eiern, und 6 Dotter ab, jedes gut verrührt, rühre es, bis dick ist, nimme auch 3 Loth gestossene weiße Semmelbrösel, von einer Limone die klein geschnittenen Schä-

ler, rühre alles untereinander, schmiere ein flaches Tortenblättel mit Butter, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, filtere es mit Fatg aus, laß es ein wenig backen; hernach gieb die Weichseln lagewels darein, wieder gerührten Fatg darauf, laß es wieder ein wenig backen, und so fort, bis das Geschirz voll ist; decke es mit dem Gerührten zu, und backe es langsam, wie eine Torte.

N. 273. Orangenkuchen.

Erstlich mache etwas dicken Milchbrey, nämlich rühre etwas feines Mehl in Milch klein, solches in kochende Milch gethan, und also einen etwas dicken Brey abgekocht und abgerührt. Hernach treibe 1 Pfund frisch ausgewaschenen Butter mit 2 Eyerdottern ab, dann nimm $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebenen Zucker, und von 6 Orangen die Schaaalen abgetrieben dazu gethan, und immer nach einer Seite wohl gerührt, und zuletzt, wenn der dick gekochte Milchbrey abgekühlt ist, davon nach Gutdünken zugerührt, daß es eine ziemlich dicke Masse wird, in einem Raitz gebacken, aber langsam.

N. 274. Prophetenkuchen.

Nimm ein Pfund feines Weizenmehl, vier Eyerdotter, drey Löffelvoll guten Raum, ein Viertelpfund Zucker, und ein halbes Pfund Butter, welcher letztere vorher so lang gerührt seyn muß, bis er ganz dünne geworden, und Blasen geschlagen. Dieses alles wird in eine Masse oder Fatg gemacht, worauf derselbe auf einem Bleche ganz dünn, ungefähr einen kleinen Fingerhoch gewalset, ein Rand um denselben gemacht, klein geschnittene Mandeln darauf gestreuet und gebacken wird. Bestreue diesen Kuchen nachher mit Zucker und Zimmet.

N. 275. Schmalzkuchen.

Nimm ein gutes süß Obers, thue es in eine Klein, laß es auf einer Blut laulich werden, rühre Mehl hinein, laß auf einer Blut stehen; sehe zu, daß der

Talg ſchön feſt wird, muß ihn aber oft umrühren, ſchlag hernach ganze Eyer hinein, ſo im warmen Waſſer gelegen, ſo viel, biß der Talg die rechte Dicken hat, leg es in Schmalz rund wie ein Knödel, und back.

N. 276. Spenatkuchen.

Schlage eilliche Eyer in ein Häſerl und ſatz ein wenig, mache davon Eyerpfanzel ſo viel daraus als werden, hernach überbrenn einen Spenat, druck ihn wieder aus, und hacke denſelben ganz klein, auch klein geſchnittene Zwiebel darunter, röſte ſie alsdann in Butter, mache ein wenig Fingerührtes, und rühre es in den Spenat, waſche Weinberl ſauber aus, und überbrenne ſie, darnach ſchmiere eine Schüffel mit Butter, leg ein wenig Muſkatblüß darcin, thue Milchram dazu, leg ſodann 3 oder 4 Eyerpfanzel darauf. Hernach ſtreich den Spenat darüber, und ſtreue Weinberl darauf. Nichte wieder ſo viel Eyerpfanzel darauf, und beſtreich es wieder wie vorhero, das kannſt du aufrichten bey 4 oder 5 Leg, oben auf wieder Butter und Gewürz, ſetz alſo auf eine Glut, gieb oben auch eine Glut, doch alſo daß es nicht anbrennt, auch wenn du Krebsen haſt, ſo kannſt ſie auflöſen, aber nicht gar zu klein hacken, und darzwiſchen ſtreuen.

N. 277. Weichſelkuchen auf Brünnerart.

Nimm 5 Loth Schmalz, treibe es ab, nimm 6 Loth geſtoffene Mandel darunter, ſchlag 6 ganze Eyer, und 6 Dötter daran, Zucker, Zimmet und geſtoffene Mägerl nach Belieben. Rühr es gut; hernach nimm 3 eyerne Ripfel, reib ſie, thue die Bröſel darunter, muß aber unter der Zeit Weichſeln dünſten, ſo viel du wilt, hernach wenn ſie hübſch weich ſind, ſo nimm die Weichſel heraus, laß ſie gut abſeihen und abſüßlen, thue ſie darunter, aber nicht mehr gerührt. Schmiere ein Blatt mit Butter ſamt dem Raiß, ſchütte es darcin, back es ſchön braunlicht; wenn es gebaeken,

so schneid es stückweis, schütt den Saft von den gedünften Weichseln darüber, besäe ihn mit Zucker, so ist er gut. Du kannst ihn auch ganz lassen, nach Belieben.

N. 278. Weichselfuchen auf Grazerart.

Nimm 5 Loth Butter, treib ihn pflaumig ab, 4 Loth geklossene Mandel, 6 Dötter und 5 ganze Eyer, die Klar zu einem Schnee wohl gerührt, hernach 2 Eßelvoll Milchram auch darein gerührt, 8 Loth Semmelbrösel, 1 Viertel Zucker fein gestossen auch dazu, ein wenig stehen lassen; das in der Höhe besäete kann warten. Hernach 1 Pfund abgezupfte Weichseln darunter, das Blattel und Raif mit Schmalz geschmiert, darein gefüllt, und langsam gebacken.

N. 279. Weichselfuchen auf Pragerart.

Erstlich nimm ein halb Pfund Mandeln, schäl sie, und stoß recht fein, hernach nimm ein halb Pfund Zucker, stosse ihn auch recht fein; nach diesem nimm 8 Loth Butter in einen Weidling, treibe den Butter pflaumig ab, nachdem thue die Mandeln und Zucker darein; alsdann nimm 8 ganze Eyer, schlage eines nach dem andern hinein, verrühre ein jedwedes gut, und rühre es eine gute halbe Stund; nach diesem wäge 10 Loth Semmelbröseln, ein halb Pfund Weichseln, thue sie auch darein, und misch es durcheinander ab, hernach schmiere das Blattel sammt dem Raif mit Butter, gieß den Kuchen hinein, setz ihn in den Ofen, laß ihn eine ganze Stund gemacht backen; wer will, der kann Zimmet, Nägei, Limonteschäler unter den Teig nehmen; alsdann thue den Raif hinweg, besäe den Kuchen mit Zucker, und gieß ihn auf die Tafel.

N. 280. Weichselfuchen auf Wiener art.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, treibe es gut ab, schlage hinein 4 ganze Eyer und 8 Dötter, 1 Viertel gestossenen Zucker, treibe es gut ab, von 1 Limonte die Schäler klein zerschnitten auch dazu. Hernach nimm

14 Loth Mehl, abgezapfte Weichsel so viel vordröhen sind, schmier ein Blattel und Ralf mit Schmalz, gieß darein, und backe langsam. Oder; nimm in einen Hafen 1 Viertel gestoffenen Zucker, 8 Eyer, die klar zu einem Schnee geschlagen, rühre eine Stunde, hernach gieß ein Viertelpfund aufgeschnittene Semmel darein, rühre sie darunter mit ein wenig klein geschnittenen Limonieschalen, nimm Weichseln so viel vordröhen sind; ein Blattel oder Ralf mit Schmalz geschmiert, und gebacken. Wenn er gebacken, so bestreue ihn oben auf mit Zucker, und glassiere ihn mit einer glühenden Schaufel.

g) Pfanzeln.

N. 281. Artischokenpfanzel.

Nimm Priekeleiterl und überbrenne sie, nachdem nimm gesottene Artischokenkern, March und gewechte Semmelschmollen, und ein heißes Eingerührtes, hack solches alles untereinander, auch einen guten Theil Gewürz darunter, mach es mit Ethern an, schütte es in ein heißes Schmalz, und back es wie ein Pfanzel; wenn gebacken ist, so leg es in eine Schüssel, und nimm die Artischokenblättel, thue das Pfanzel um und um darauf, daß es einer großen Artischoken gleich steht, und wohl bestreut wird, gieß die Brühe darüber, leg Butter dazu, und laß auf der Glut sieden; die großen Blattel aber müssen untenher gesteckt werden, und die kleinen in die Höhe.

N. 282. Hechtenpfanzel.

Nimm Hechtenbratel, hack es klein, weiche Semmelschmollen in Milch ein, stoße ein klein wenig Mandeln, rühre einen süßen Butter ab, rühre die Mandeln darunter, schlage 2 Eyerdotter in das gehackte Bratel, und wiederum 2 ganze, eines nach dem andern daran, rühre die gewechte Semmel darunter, ein wenig Milchraum, und wiederum ein ganzes Ey und einen Dotter, gewürz es mit Muskatblüß und Salz,

daß ein dünnes Taigel wird; laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schütt diesen Taig darein, gieb unten und oben Blut, laß gemach backen, daß es schön gelb wird, seihe das Schmalz wiederum davon, leg es auf eine Schüssel, nimm einen überbrennten Hechten, löse die Gräten heraus, und hack ihn ein wenig, nimm einen Butter in ein Reibel, laß ihn heiß werden, thue eine Muskatblüh darein, geschnittenen Petersil und den gehackten Hechten, röst es untereinander, gieß eine lautere Erbsensuppe daran, laß es sieden. leg ein Stückel Butter daran, und wenn du willst, so kannst ganz dünne Hechtenstückel backen, und um das Pfanzel herum legen, und damit sieden lassen.

N. 283. Karpfenrogenpfanzel.

Nimm das Weischel von einem Karpfen, überbrenne es in Salzwasser, hernach streif die Därme davon, schlag 5 Eyer in ein Häferl, schneid ein wenig Zwiebel und grünen Petersil hinein, wetche eine Semmelschmollen in Milch ein, druck sie wieder aus, bröckele es auch hinein, salz und gewürz es, brocke den Rogen darein, rühr es untereinander, schütt es in ein heißes Schmalz, gieb oben und unten Blut, und wann es braun ist, so richt es an.

N. 284. Krebsenpfanzel.

Nimm überbrennte Krebsen, darnach das Pfanzel groß werden muß, löse sie von den Schälern aus, mache einen Krebsbutter, und treib ihn ab, vorher aber nimm Semmel, und schneid die Rinden davon, mach es in der Milch ein wenig feucht, daß sein röthig bleibt; der Krebsbutter darf nicht lang abgetrieben werden, sonst wird er wieder weiß. Rühr alsdann die gehackten Krebsen darein, und herkach die Semmelbrösel, mach es sodann mit ganzen Eyn an, thue auch ein wenig Muskatblüh darzu, und back es also in einer Tortenpfanne ganz gemach, daß es schön gelblich wird, gieb unten und oben Blut, von dem aus:

geloßten Krebsen aber mache, wie bey den eingemachten Speisen, und von den gehackten Krebsen behalt die Scheeren, löß aus, richte das Pfänzel in eine Schüssel, und bestecke dasselbe mit den ausgelößten Krebscheeren über und über; nimm die gestoßene Schäler von dem Krebsbutter in ein Häferl, und röste Semmelschnitzel aus dem Schmalz, laß dabey sieden, gieß Wasser dazu, und treib sie durch; nimm auch Milchram daran, laß sieden, und rühre die ausgelößten Krebsen um und um das Pfänzel; hernach gieß die Suppe darüber, und laß auf der Glut sieden.

N. 285. Leberpfänzel.

Hacke die Leber klein, aber sie muß eine Kälberne Leber seyn; weiche eine Semmel in Wasser oder Milch ein, daß sie aber ganz röhrigt bleibt, druck sie wohl aus, rühre einen Butter ab, 2 Eyer eines nach dem andern, und rühre die Leber und Semmel darein; nimm noch mehr Eyer, ein wenig Milchram, schneid March gewürfelt darunter, back es in einer Pfann in heißem Schmalz schön leicht, und gieb es trockner, oder in einer Suppe auf die Tafel.

N. 286. Pickelhäringpfänzel.

Nimm Eyer so viel du willst, thue den Pickelhäring die Haut abziehen und die Gräten heraus, mache kleine Stückel daraus, schneide klein gewürfelte Semmelbröckel darein in eine Milch; thue es hernach in die Eyer, schüt es in ein Schmalz, und back es wie ein Pfänzel; gieb es geschwind auf den Tisch, an einem Fasttag gleich nach der Suppen.

N. 287. Semmelpfänzel.

Nimm $\frac{1}{2}$ Bierting Schmalz oder Butter, treib ihn schön pflaumig ab, rühre 1 ganzes Ey und 2 Dotter darein, salze es, gieb einen Löffelvoll Milch, und wüßliche Mandsemmel dazu, setze ein wenig Schmalz in einer Klein auf, laß es heiß werden, gieb das ob:

ge hinein, bräune es auf beiden Seiten, stede es hernach in Fleisch- oder Fastensuppe, und gieb es mit einer oder der andern, auch kannst du es in der Milch siedeln und geben.

N. 288. Weichselpfanzel.

Treibe $\frac{1}{2}$ Bierling Butter recht pflaumig ab, rühre 2 Dotter, und ein ganzes Ey, Limonenschäler, Zimmet und Weichsel nach Gutsdücken darein, feuchte um $\frac{1}{2}$ Kreuzer Semmelbrösel mit süßem Obers an, rühre sie darunter, schüttere ein Reindel mit Butter, fülle es ein, und back es schön.

N. 289. Weichselpfanzel auf andere Art.

Löse die Weichsel aus, und drucke den Saft davon, dämpf sie hernach ein wenig in Schmalz, zuckere sie, und thue den Saft wieder davon; dann schneid von einer Semmel die Rinde dünn weg, und mache von der Schmolzen die Schnittel. Lehre sie in Eyer um, und richts sodann in eine Schüssel oder Pfanne, letztere ist besser, und nimm dergleichen Schnittel bey 3 oder 4, streiche also die Weichsel darauf, lehre sie wie vorhero in Eyer um, und lege sie auf die bestrichene Schnittel, und streich wieder Weichsel darauf, und lege wieder die in Eyer umgekehrte Schnittel darauf; diese kannst du 3 oder 4mal aufeinander richten; hernach brenn Schmalz darüber, aber nur so viel, daß darinnen weichen kann; setz es auf eine Glut, gieb oben auf auch Glut, und backe sie also schön heraus; leg es in eine Schüssel, stede Weichsel, und nimm den Saft davon, röste sodann Semmelschnittel, und laß in der Brühe siedeln, treibe es durch, zuckere es, und thue Zimmet dazu, laß es siedeln, thue es hernach über das ganze Pfanzel gießen, laß es noch ein wenig auf der Glut siedeln.

h) Schneeballen.

N. 290. Schneeballen gewöhnliche.

Nimm auf ein Brett 2 gute Händervoll Mund-

mehl, thue es in der Mitte voneinander, ſalze was recht iſt, ſchlage 6 Eyerdotter daran, gieße ein Glas Wein nach und nach hinein, gieß Ruß groß Butter, und ein Löffelvoll Milchram dazu, mache den Teig nicht zu feſt an, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, treibe ihn mit der Hand länglicht, und ſchneide 15 Stückel, walke ſie ſchön rund, nicht gar zu dünn aus, radle ſie klein Fingerbreit in der Mitte, aber in dem Dot nicht gar durch, laß vom Kochlöffel in das heiße Schmalz rollen, backe nicht gar zu heiß; wenn ſie fertig ſind, ſo beſtreue ſie mit Zucker. Zum Backen nimm eine kleine Pfann, ſonſt wird der Ballen zu groß.

N. 291. Schneeballen aufgerichte.

Erſtlich nimm ein halbes Sittel aufgehauſtes Mehl auf das Radelbrett, anderthalb Loth Butter, beße es gut durcheinander ab, ſalze was recht iſt, hernach ſchlage ein Eyerdotter hinein, und ein Löffelvoll Milchram, ein Löffelvoll Wein und ein Löffelvoll Waſſer, arbeite den Teig ſchön fein ab, ſchneide 7 Stückel daraus, walke ihn Meſſerrucken dick aus, radel ſie mit dem Kröpfenradel, nach dieſem leg ſie auf den Kochlöffel, und back ſie aus dem heißen Schmalz, richt ſie auf eine Schüffel, beße ſie mit Zucker, und gieb ſie zur Tafel.

i) Strauben.

N. 292. Brandſtrauben.

Bereite ein gutes Mundmehl in ein Häſerl, ſetze es warm, nimm Wein und Schmalz in eine Pfanne, laß untereinander ſieden, gieß es in das Mehl, und mache den Teig an, geſalzen. Schlage ihn wohl ab, daß er ſchön glatt wird, bereite zu einer Strauben 1 Ey und 1 halben Dotter, mache den Teig in einer Dicken, damit er durch den dazu gehörigen Straubenlöffel lauft, ſchön röſch aus dem Schmalz gebacken, und gezuckert.

N. 293. Germstrauben.

Schneid ein Viertel Butter in ein Häfel, laß 1 halbes Seitel Milch fast zum Sieden heiß werden, gieß sie unter den Butter, und sprüde es gut untereinander ab, bis der Butter zerfloßen ist. Nachdem gieb ein schönes Mundmehl, einen Löffelvoll nach dem andern hinein; mache ein wenig Einbrenn mit Mundmehl, aber nicht sperr, diese und ein wenig laulichten Wein auch hinein; indessen leg Eyer in heißes Wasser, daß sich das Weiße ein wenig anlegt; hernach schlag eines nach dem andern hinein, daß der Teig nicht zu dünn wird, ungefähr auf so viel Teig 5 oder 6 Eyer, salze es, gieb einen Löffelvoll Germ darunter, und setze den Hasen zum Feuer; wenn man sieht, daß sich der Teig schon gehoben hat, so laß ihn durch den zu Strauben gehörigen Trichter passieren, und backe sie.

N. 294. Mandelstrauben.

Nimm Mundmehl, bröde Butter dorein, nimm auch Milchraum, 2 ganze Eyer, 1 Dotter und ein wenig Wasser dazu, mache also von diesen einen Teig, aber nicht zu fest an, walke darum ganz dünne Strigel aus. Hernach stoß Mandeln, und mache wie zu der gerührten Mandeltorten einen Teig davon, nimm auch Limonieschäler darunter, und wer will, kann klein geschnittene Citronen dazu nehmen; überstreich die ausgewalkten Strigeln mit der Füll, doch nicht gar zu dünn, lege sie übereinander, thue sie auf einen Teller, wie ein Schnecken, leg sie in das Schmolz, und backe sie; aber nicht zu heiß. So kannst du dergleichen Strauben so viel du willst backen.

N. 295. Milchraumstrauben.

Rühre 1 Seitel warmen Milchraum ent ab, gieß 2 ganze Eyer und 6 Dotter, und 2 Löffelvoll gewässerte Germ daran, rühre alles wohl untereinander, nimm in ein Weidling 1 Pfund Mundmehl, bröde ein 3 Kreuzer Butter dorein, schütte das Abgetriebene darin,

salze es, und mache den Teig in der Dicke, daß er durch den Straubenlöffel laufet, backs langsam aus dem Schmalz, zuckere sie, und giebts warmer zur Tafel.

N. 296. Milchstrauben.

Nimm ein halb Pfund Mehl, laß ein wenig warm werden, nimm bey einer Nuß groß Schmalz, laß heiß werden, brenn es in das Mehl, reibe es zwischen den Händen wohl ab, laß die Milch warm werden, gieß ein wenig in das Mehl, hernach schlage 4 Eyer, eines nach dem andern daran, mit der Milch recht dick angemacht, doch aber, daß es durch den Straubenlöffel rinnen kann, und aus dem Schmalz schön gelb gebacken.

N. 297. Wasserstrauben.

Nimm in einen Wetzling 8 große Kochlöffelvoll Mundmehl, siebe Milch oder Wasser in einer Pfanne, lege Eyer groß Schmalz darein, brenne das Mehl damit ab, rühre es mit einem Kochlöffel recht fein ab, der Teig muß wie ein Brandtaig seyn, lege 10 Eyer in ein laulichtes Wasser, schlage eines nach dem andern daran, verrühre sie gut, daß der Teig recht fein wird, salze ihn, laß ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, tunke den Straubenlöffel in das Schmalz, fülle ihn halb an, laß ihn schön langsam und rund in das Schmalz laufen, backs langsam; sind sie auf einer Seite braun, so lehre sie um; wenn sie gebacken, so richte sie auf eine Schüssel, und zuckere sie.

N. 298. Weichselstrauben.

Nimm Weichsel, und siebe sie weich, schütte sie auf ein Reiterl, laß absehen, nimm ein schönes Mehl, und mach mit einem Wein einen Teig an, und schlag ein Eyerklar wohl ab, nimms unter den Teig, daß aber nicht dick wird, thue die abgesehenen Weichseln in eine Schüssel, so viel du zu einer Strauben backen nehmen willst, gieß den Teig darauf, und lehre darinnen um, bacc es wie die Nepselstrauben, und wenn

du sie auf die Tafel giebst, so werden sie mit Zucker bestreuet.

N. 299. Zuckerstrauben.

Nimm ein Seitelglas voll Mehl, 4 Eyerdotter, und 4 Eyschälervoll Wasser, salze es, und mache einen Teig an, wie Nudelteig; diesen walke recht dünn in Flecken aus, radle solchen viermal, aber nicht ganz durch. Diese geradelten Flecke lege in ein heißes Schmalz, bewege sie ein wenig, kehre sie um, und dann sind sie schön gebacken. Stieb sie mit Zucker.

k) Taige ordinaire.

N. 300. Buttersaig feiner.

Nimm 1 Pfund Mehl, wäge es auf 2 Theile voneinander, nimm auch ein Pfund Butter, wäрге ihn unter das halbe Pfund Mehl, walke davon einen Flecken aus, lege ihn auf eine zinnerne Schüssel, lasse ihn zugedeckt rasten. Hernach nimm das andere halbe Pfund Mehl, nimm von diesem Pfund Butter ein Brockel, wie eine Nuß groß, salz ihn, zupfe ihn recht klein unter das Mehl, hernach nimm 2 ganze Eyer und 2 Dotter, und 2 Eyergucken voll Brandwein. Nimm so viel süße Milch, daß der Saig schön weich wird; mach ihn so lang auf dem Nudelbrett mit dem Messer ab, bis der Saig recht zähe wird, alsdann mach ihn zusammen, und rolle ihn unter den Händen so lang in der Länge und Runde, bis er so klar wird, daß er nicht mehr an der Hand hängen bleibt, kein Mehl darf aber nicht darauf gestaubt werden. Hernach walf ihn ein wenig aus, leg ihn auf eine zinnerne Schüssel, deck ihn zu, und laß ihn rasten; nimm ihn wieder auf das Brett, walke ihn aus, hernach lege den abgewürgten Butter darauf, und walke ihn auch darüber, daß der Butter und Saig schön gleich aufeinander kömmt; hernach schlag ihn drey mal übereinander, dann walke ihn wiederum aus, und schlage ihn vierfach. Wenn er in allem viermal geschlagen ist,

so laß ihn ein wenig rasten; alsdann walke ihn Messerückendick aus, und mache daraus was dir beliebt.

N. 301. Buttertaig von Germ.

Nimm auf das Schneidbrett 1 Viertelg Mehl, 1 Viertelg Butter, 4 Eyerdotter, 1 Löffelvoll Germ, 1 Löffelvoll Milchraum, und ein wenig Salz, schneide alles mit dem Schneidmesser fein ab, bestreue ein Tuch mit Mehl, walke den Taig Messerückendick aus, rolle vierckigte Fleckel; hernach fülle was Eingemachtes hinein, rolle sie zusammen, lege sie auf das Blech, laß gehen, schmiere sie mit Eyerklar, und backe schön.

N. 302. Buttertaig zu gefüllten Krapsen.

Nimm ein paar Händvoll Mundmehl, eines kleinen Eies groß süßen Butter darcin geböfelt, mit 2 Eyerdotter und kalter Milch ein lindes Taigel angemacht, walf ihn ganz dünn aus, fülle darcin, was du willst, nur nichts nasßes; backe ganz gäh aus dem Schmalz, so sind sie fertig. Von diesem Taig kannst du auch die gefüllten Schneeballen machen. Walke einen Fleck ganz dünn aus, streich streifweis etne Sellen darauf, zwischen den Sellen bestrechs mit Eyerklar, leg wieder einen dünn gewalkten Fleck darauf, schüttele ab und backe; von diesem Taig kannst auch die Mandelstrauben machen, allein die Mandeln gerührt wie zu den Wandeln.

N. 303. Buttertaig ordinari.

Nimm ein Viertelpfund Butter, und ein Viertelpfund Mehl, mache den Taig, sprüde einen Dotter mit Wasser ab, salz es ein wenig, mache den Taig recht wetch an, wie einen Milchraumkrudeltaig, und arbeite ihn fein aus, walke den Butter ein wenig zwischen 2 Tücher, damit das Wasser heraus kommt, und schlage ihn in den Taig ein, walf ihn dreymal, laß ihn rasten, hernach mach daraus was du willst.

N. 304. Milchraumtaig.

Nimm 5 Viertelg schönes Mundmehl auf das

Brett
dotter
du d
wenig
laß i
den h
gewa
über,
dann
um i
je öft
ihn a
einen
Krap
schön

pflau
des g
Germ
an,
schlag
tes z
aus,
gerbr
bestre
men,
ein,
es sch

3 D
auch
schön
Rude

Brett, nimm eine Halbe Milchraum, und ein Eyerdotter, mach also den Teig an, salz ihn, und wenn du diesen Teig nicht zusammen bringst, so nimm ein wenig Wasser dazu, mache ihn wie ein Label, und laß ihn rasten; hernach walf den Teig aus, leg auf den halben Theil des Teigs ein Pfund süßen oder ausgewaschenen gesalzenen Butter, und schlag ihn zweymal über, laß ihn wieder in einem kühlen Orte rasten, alsdann schlag ihn noch zmal über, laß ihn aber wiederum inzwischen rasten; je kälter er gemacht wird, und je öfter er rastet, desto schöner wird er. Du kannst ihn auch den Tag zuvor machen, Sommerzeit aber in einen Keller. Mache daraus Torten oder Pasteten, Krapsen oder Wandel, er ist zu allem gut, und lauft schön auf.

1) Wespenneste.

N. 305. Wespenneste abgetriebene.

Treibe ein Viertel Schmalz im Weidling recht schaumig ab, schlage 5 ganze Eyer und 3 Dotter, jedes gut verrührt, darein, rühre 3 Löffelvoll gewässerte Germ, 3 Eßlöffelvoll laulichte Milch nach und nach daran, salze es, nimm nicht gar 1 Pfund Mundmehl, schlage den Teig gut ab, lege ihn auf ein eingemeißeltes Brett heraus, walf ihn so dünn als es seyn kann aus, schmiere ihn mit Schmalz, hernach radle 2 Fingerbreite Streife, radle sie mitten wieder voneinander, bestreue sie mit Zibeben und Weinberl, rolle sie zusammen, schmiere eine Reih mit Schmalz, stelle sie hinein, laß gut gehen, gieß oben mehr als unten Glut, back es schön langsam, und bestreue es mit Zucker.

N. 306. Wespenneste mit Mandeln.

Treibe 12 Loth frischen Butter ab, 1 ganzes Ey und 3 Dotter darein, 2 Löffelvoll Germ, 7 Löffelvoll Milch, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Mundmehl, gesalzen, und schlage den Teig schön glatt. Nimm den Teig auf ein eingemeißeltes Rudelbrett, treibe solchen aus, einen kleinen Finger-

dick, nimm klein geschnittene Mandeln, Weinberln, Zimmet und Zucker, streue dieses über die Flecken. Mäde drey Fingerbreite Flecken, in währendem Zusammenrollen bestreiche sie mit Butter, setze es in eine bestrichene Pfann, lasse es in einem warmen Ort gehen, hernach wieder mit Butter bestreichen, und backe es schön langsam.

Zweyter Absatz.

Von verschiedenen Fischen und andern Gerücht von Fischwerk, als auch Köchen und Obstspeisen.

I. Abschnitt.

F i s c h e.

N. 307. Aalen gebraten.

Nimm Aalen, ziehe ihnen die Haut ab, den Kopf weg, machs auf, schneide sie zu Stückeln über quer, und nicht nach der Länge an den Spieß, allezeit ein Stückel Aal, und dazwischen ein Blättel Limonte, noch ein paar Blätteln Salbey; und wenn es bey dem Feuer ist, nimm in ein Pfandel Butter und Limontesaft, laß es durcheinander aufsieden. Mit diesem begieß die Aalen etlichmal, und wenn sie gebraten sind, so ziehe sie vom Spieß sammt den Limontebütteln und Salbey. Du mußt die Stückeln fest besammeln lassen, und dazwischen die Limonte, und Salbeyblättel legen, wenn die