

---

# Erster Abschnitt.

---

Von verschiedenen Fastensuppen, Eier-,  
Gries-, Milch-, Mehl- und Reißspeisen,  
wie auch ordinäres Backwerk von Germ  
und Schmalz.

---

## Erste Abtheilung.

Verschiedene Fastensuppen.

### 1. Endiviensuppe.

Erstlich mache eine gelbliche Einbrenne, schütte Wasser  
daran, oder eine Schleinsuppe. Die Schleinsuppe wird  
also gemacht: Der Schleim wird gepuzt, ausgewaschen,  
und mit einem Tuche abgetrocknet, mit Mehl eingestaubt,  
und nebst einer Semmel und zwei Eiern aus dem Schmalze  
gebacken, in einen Topf gegeben, gesalzen, ein wenig  
Gewürz daran gethan, und eine Stunde sieden lassen;  
hernach rühre es recht klar ab, puze einen Endiviensalat,  
siede ihn in Wasser ab; ehe du ihn in die Suppe legest,  
muß er mit Butter gedünstet werden, gib alsdann in  
die Suppe Safran, und zwei Löffel voll Milchrahm. Dann  
den Salat hinein, und lasse es gut sieden.

### 2. Biersuppe.

Gib in einen Hasen eine Halbe weißes Bier, dazu  
nimm Zucker nach Belieben, auch Gewürze, Limonie-  
schalen, und laß es untereinander sieden. Nimm beson-  
ders ein halbes Seitel gutes Obers, siede selbes in einer

Pfanne und schlage sechs Eidotter in einen Topf, thue dazu das siedende Obers nach und nach hinein, untereinander gesprudelt, dann das siedende Bier; hernach menge alles wohl untereinander, und thue gewürfelt geschnittene Semmeln nach Belieben darein.

### 3. Braune Suppe.

Nimm einen Hecht oder Schlein, mache ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, ohne es auszuwaschen, dann laß ein Schmalz heiß werden, lege langen und grob geschnittenen Zwiebel darein, und gib 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 gebrannten Zucker dazu geben, hernach gib eine gelbe Rübe und ein Stück Zwiebel dazu, backe auch ein Ei daran, daß es eine Farbe bekommt, dann gib eine ganze Muskatblüthe und ein Paar Peterfilienwurzeln dazu; gieße die Suppe auf die Fische, laß es gut zusammen kochen, seihe sie durch, und koche ein was du willst.

### 4. Brennsuppe, geschmackvolle.

Lege in eine Reine Butter oder Schmalz, und laß es auf einer Gluth zergehen. Gib dann so viel Mehl darein, als nöthig ist. Dieses lasse langsam schön braun werden, thue ein wenig Kümmel dazu, und fülle die Reine mit klarer Erbsenbrühe oder Wasser an, gieße sie in einen Hafen, setze sie zum Feuer, und lasse es gut kochen. Gib Wurzelwerk auch einen ganzen Zwiebel darein, und lasse sie wenigstens eine halbe Stunde kochen, damit das Mehl wohl verkocht; leidet es die Zeit, daß sie noch länger kochen kann, so ist es desto besser. Was zurück siedet, schäume ab, nachdem salze sie und gib etwas Pfeffer und Muskatnüsse dazu, auch schneide die Semmel klein gewürfelt: um es noch besser zu machen, kann dieses Brot in Butter gelb geröstet, und in die Suppenschüssel gethan werden, worüber die Suppe durch ein Haarsieb geseiht wird.

5. Brotsuppe.

Bereite eine gute klare Erbsenbrühe in den Suppenhasen, Schneide dünnblättrige Petersilienwurzel darein, und lasse es kochen. Nimm klein geschnittenes schwarzes Brot, brenne ein heißes Schmalz darüber, die Suppe gut gewürzt und recht gesalzen, wenn es Zeit ist, gieße sie über das Brot, und lasse es aufkochen, sodann angerichtet, und gib verlorne Eier darauf.

6. Chokoladesuppe.

Erstlich nimm vier Löffel voll Mehl in eine Reine, und röste es gelinde ohne Schmalz, hernach durchgeseibet, in den Suppenhasen gethan, so viel du vonnöthen hast. Treibe es mit kalter Milch ab, alsdann bereite drei Seitel siedende Milch, so viel als du Suppe brauchst; rühre es ab, und lasse es wieder aufkochen. Nimm gefähten Zimmt 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 Zimmt genommen werden.

8. Dottersuppe.

Die Dottersuppe wird gemacht auf die Art wie die Weinsuppe No. 50, allein man nimmt nicht so viel Wein, auch der Zucker und Zimmt wird ausgelassen. Sonst wird sie in allem derselben gleich gemacht.

8. Erbsensuppe, gewöhnliche.

Setze die Erbsen zum Feuer. Schneide hernach unterschiedliche Wurzeln fein, wie die groben Nudeln, ein Glied lang. Gib die Wurzel in eine Reine mit einem Stücke Butter, setze sie auf ein wenig Gluh, und lasse sie dünsten. Wenn nun die Erbsen rein sind, so seibe sie durch, welches man durchschlagen nennt; gieße sie auf die Wurzeln, und lasse die Suppe kochen, bis die Wurzeln weich sind. Salze sie, gib ein wenig Pfeffer dazu; bähe Semmelschnitten, richte sie in die Schüssel, reibe ein wenig Muskatnüsse daran, und gieße die Suppe darüber.

9. Erbsensuppe, grüne.

Nimm junge grüne Erbsen mit den Schalen, laß solche weich in Butter dünsten; hernach stoße sie klein mit etlichen gepörszten Semmelrinden und zwei oder drei Stückchen von gebadenen Hechtköpfchen. Wenn dieses geschehen, bereite sie in eine Keim oder Kasserole, 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 oder Safran, und richte sie dann über gebähte Semmelschnitten an.

10. Erbsensuppen zu allen Fastenspeisen.

Thue in einen Hasen Erbsen, einen ganzen Zimber, vier ganze Lorbeerblätter, eine Peterfilienwurzel, drei Schnittchen in Schmalz gepörszte Semmel, etwas Muskatblüthe und Safran, gieße Wasser daran, und lasse es eine Stunde sieden, dann seihe die Suppe herunter, und schütte wieder anderes siedendes Wasser daran, und so verfare, bis du genug zu deinem Gebrauche hast.

11. Eiergerstelsuppe mit Champignon.

Nimm in einen großen Topf, für zwei Kreuzer feine Semmelbrosen, acht ganze Eier, ein Stück Butter, salze es, und rühre es gut untereinander. Alsdann gieße ein gutes siedendes Erbsenwasser daran und lasse es sieden, habe aber Acht, daß es sich nicht anbrenne. Schneide sechs gepörszte Champignons mit grüner Peterfilie, dünste sie in Butter, schütte sie in den Topf, nimm gestoßene Muskatblüthe, und siede es noch ein wenig.

12. Falsche Rindsuppe.

Nimm einen Schleim- oder Hechtkopf, thue ihn in einen Topf, wie auch ein wenig Erbsen darein. Hernach gieße Wasser daran und lasse es eine Stunde sieden, lege Peterfilie, Sellerie und gelbe Rüben, auch etwas Muskatblüthe, Nelken und ein Paar Blüthen Safran daran, und lasse es wieder sieden bis du es brauchest; kannst auch darein kochen, was du willst.

13. Fischbeischel suppe.

Erstlich siede das Fischbeischel in halb Essig und halb Wasser ab, hernach nimm ein gutes Stück Butter in eine Reim, lasse sie zergehen, gib hernach zwei Kochlöffelvoll Mehl dazu und lasse es schön gelb anlaufen. Sodann ein wenig kleingeschnittene Zwiebel dazu gegeben, und ein gutes Erbsenwasser darüber geschüttet, dann ein Stamel Kudelkraut sammt dem Sude, was gesotten hat, ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer dazu. Salz, was recht ist, lasse gut untereinander sieden, lege das Beischel darein, und lasse es nochmals eine halbe Stunde kochen.

14. Fischsuppe.

Packe ein Paar Stücke Karpfen oder Schleim, wie auch etliche Semmelschnitten und ein Paar Eier, und thue dieses in ein Geschir mit etwas Wurzeln. Fülle es an mit klarer Erbsensuppe, und lasse es kochen. Wenn alles wohl verkocht hat, so treibe die Suppe durch, gib sie darnach in ein Geschir, um sie warm zu erhalten, und salze sie. Reibe ein wenig Muskatnüsse dazu, bähe oder backe Semmelschnitten, richte sie in die Suppenschüssel, gieße die Suppe darüber. Es kann auch eine braune Fastensuppe dazu genommen werden.

15. Fisolensuppe.

Sege auf drei Scitel Wasser zwei gute Hände voll Fisoln in einem kleinen Topfe zu. Lasse sie weich sieden, decke selbe mit einem Stürzel zu, daß sie sich balgen. Du kannst solche ganz in der Suppe lassen, oder durchschlagen, nach dem es beliebig. Sie müssen gelblicht mit Zwiebeln eingebrennt, hernach gesäuert und ein wenig gepfeffert, hauptsächlich aber gut gesalzen werden.

16. Froschsuppe.

Nimm ein Stück Butter in ein Reindel, lasse etwas grüne Petersilie darin anlaufen, wasche die Frösche sauber auß, gib sie hinein und lasse sie dünsten; hernach, wenn sie gedünstet sind, mache eine Buttersoße, gieße sie

über die Frösche, schütte Erbsenwasser darein. Thue es in einen Topf, salze und würze es, richte es auf eine gebähete Semmel an.

17. Gehacksuppe von Hausen.

Nimm frischen oder gesalzenen schönen Hausen zu kleinen Stücken geschnitten. Lege in eine Klein ein Stück Butter, richte den Hausen darein, mit zwei Zwiebelhapeln belegt, gib unten und oben Gluh, und schön weiß gedünstet. In dem Salzwasser übersotten, und ausgelösete Hechten und Karpfen, dann ausgelösete Krebschwänze von gesottener Karpfenmilch, hernach ganz klein zu einem Gehacke zerschnitten, auch dazu genommen. Wenn dieses geschehen ist, so dünste das Gehack in Butter und grüner Peterfilie, nimm klein geriebene Semmelbrosen, 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 Muskatblüthe und Saffran. Nimm auch einen guten Milchrahm daran, und recht gesalzen, richte sie über gebähete Semmeln an und gib einen gedünsteten Hausen darein. Du kannst sie mit Hechtenleber und verlorenen Eiern zieren. Lasse sie auf der Schüssel noch einen Sud aufihun.

18. Gehacksuppe von Karpfen.

Nimm das ausgelösete Breit von Karpfen, dünste es in Butter, die kleinen Gräten thue weg. Hernach klein gehackt, und ein wenig Kapern darunter, röste dieses Gehack in Butter und grüner Peterfilie, auch Semmelbrosen. Das andere von den Karpfen wird auch zu kleinen Stücken gehackt, in der Butter gedünstet. Gieße eine gute Erbsenbrühe daran, und lasse es sieden, etliche gepfarzte Brotrinden dazu, alsdann wird es durchgetrieben, so viel Suppe, als du brauchest, richte das Gehack darein und lasse es untereinander auffieden. Gut gewürzt und recht gesalzen, angerichtet auf gebähete Semmel.

19. Gerstensuppe mit Pilsling oder Champignons.

Setze eine gerollte Gerste, welche nicht ausgewaschen wurde, zu, und lasse sie weich sieden. Schneide dann Pilsling oder Champignons fein, und lasse sie in Butter mit grüner Petersilie anlaufen, die gesottene Gerste gewürzt, gesalzen und ein Stückchen Butter daran gelegt, ist gut.

20. Gestoßene Suppe von Hechten oder Karpfen.

Bereite einen gebackenen Karpfen oder Hecht, stoße denselben klein in einem steinernen Mörser mit gepfarzter Brotrinde. Richte solchen in ein Kasserole oder Reim mit geschnittener Sellerie. Gieße eine gute Erbsenbrühe daran, lasse es wohl untereinander sieden, hernach durchgetrieben, in den gewöhnlichen Suppentopf gerichtet. Mit Buttereinbrenn in der rechten Dicke eingebrennt, gewürzt und Milchrahm daran, recht gesalzen, und auf gebähten Semmelschnitten angerichtet.

21. Hacheesuppe.

Löse ein Stückchen gebackenen Hecht oder Karpfen von Gräten ab, puzze dann Champignons oder Mauraichen sauber, und schneide alles mit dem Schneidmesser klein, dünste sie mit grüner Petersilie in der Butter, und staube zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, gieße ein gutes Erbsenwasser darauf, so viel nämlich, als du Suppe brauchst, thue es in einen Topf, nimm Muskatblüthe, lasse es gut sieden und richte die Suppe dann über gepfarzte Semmelschnitten an; auch kann diese Suppe mit Eierdottern und Milchrahm abgegossen werden.

22. Hechtenschöberlsuppe.

Schneide einen Hecht, geweichte Semmeln und ein Stück Butter fein zusammen, schlage in einen Weidling zwei oder drei Eierdotter daran, salze und würze es, mache es in Form wie ein Schöberl, oder mache Ripfeln daraus, backe es in Schmalz, bestecke es mit Bistazen,

Mandeln oder Kürbiszüßchen, und richte es mit einer solchen Rindsuppe an.

23. Hecht-suppe.

Nimm einen Hechkopf, backe ihn schön braun, hernach nimm zwei gepfarzte Semmelschnitten, von zwei Eiern die Dotter, und eine Hand voll Mandeln, alles untereinander gestoßen, und in einen Topf gethan. Ein Petersilienwasser daran geschüttet und gut sieden lassen, durchgeschlagen, ein Stückchen Butter und Gewürz darein, und auf eine gebähte Semmel angerichtet.

24. Karpfenmilchsuppe.

Backe die Karpfenmilch geschwind, stoße auch Sellerie, der in der Erbsenbrühe übersotten ist, lasse es wieder in der Erbsenbrühe sieden. Treibe es durch, gieße es mit Eierdottern, Milchrahm und frischer Butter ab, und alsdann gewürzt, gesalzen und angerichtet.

25. Kauli-suppe.

Nimm einen Kauli, puzt ihn sauber, siede ihn hübsch weich, seihe das Wasser herunter, schneide ihn in kleine Stückchen und lasse ihn stehen; nimm frische Schwämme, was es für eine sind, puzt sie, schneide und dünste sie in Butter, dünste auch Kauli mit. Hernach nimm Erbsenwasser, oder von Petersilie, mache eine schöne gelbliche Einbrenne daran; wenn beides gedünstet ist, thue es in die Suppe, gib den obigen Kauli dazu, auch sechs Löffel voll Milchrahm daran, würze es, lasse es gut aufsieden, und richte es über Semmelschnitten an.

26. Krapsel-suppe.

Nimm ein wenig Sellerie, Petersilie, Karviol, gepfarzte Semmeln, gebackenen Karpfen oder Hecht, gieße gutes Erbsenwasser daran, lasse es sieden, treibe es durch so viel Suppe als du vonnöthen hast, brenne es ein wenig ein und salze es; sodann mache kleine Krapschen von Butterteig mit dem Krapsenrädchen, wie ein Groschen groß, backe sie in Schmalz und gib sie in die Suppe,

27. Kräutelsuppe.

Nimm Körbelkraut, sauber gereinigt und gewaschen, auf das kleinste gehackt in eine Keim, mit etwas Butter, alsdann lasse es zugedeckt dünsten, einen Löffel voll Mehl daran gerührt. Wenn es ganz gedünstet, so wird in einen Topf eine Maß Erbsenbrühe gethan, das gedünstete Kraut hinein; lasse es gut sieden, und thue Salz darein. Bevor du sie anrichtest, zwei Löffel voll Rahm, fünf Eierdotter, ein Stück Butter, gut untereinander gerührt, mit der Suppe abgegossen, ein wenig beim Feuer gerührt, auf gebähte Semmelschnitten angerichtet. Man kann darauf legen gebackene Karpfenmilch geschnitten, oder Hechtleber.

28. Krebsuppe mit Erbsenbrühe.

Erstlich werden die Krebse übersotten, die Schwänze ausgelöst, das andere wird klein zusammen gestoßen, mit gepfärzter Brotrinde und gebackenen Karpfen. Richte es in eine Kasserole, gieße eine gute Erbsenbrühe daran und lasse es sieden, hernach durch ein haarenes Sieb getrieben, gieße die Suppe in den Topf. Nimm in einen Topf ein wenig Mehl, mit frischem Wasser abgerührt, etliche ganze Eier und Dotter darein gerührt, wie auch Milchrahm. Wenn die Krebsuppe siedet, gieße solche in das Abgetriebene, lege ein Stückchen Butter daran, gut gewürzt und gesalzen, aber nicht mehr sieden lassen.

29. Krebsuppe mit Ragou.

Nimm fünfzehn Krebse, diese übersiede; von acht Krebsen nimm die Aederchen heraus, wie auch die Galle weggeschnitten, von den übrigen sieben löse die Schwänzchen aus, und aufbehalten. Hernach stoße die in einem Mörser ausgelösete Krebschalen und ein kleines Stück von gebacknem Hechtenkopfe und etlichen Rindchen gepfärzten Semmeln, alsdann gieße eine gute Erbsensuppe dazu und lasse es sieden. Treibe es durch, bereite übersottene Spargelköpfschen, gedünstete Mairachen, von

einem halben Hechte die Leber, etliche Karpfenzungen, einen gezupften Hecht und die Krebschwänzen. Nimm ein wenig Krebsbutter in ein Reindel, staube ein wenig Mehl darein, und das Vorgescriebene darein gerichtet; lasse es ein wenig ausdünsten, und hernach gieße die durchgetriebene Krebsuppe darein. Lasse es ein wenig aufsteden, richte die schon gut gewürzte Suppe über gebähte Semmelschnitten, und gib die Ragous oben auf.

### 30. Linsensuppe.

Wasche geklaubte Linsen sauber auß, siede und salze sie, hernach mache eine braune Schüh. Nimm einen gebackenen Hechkopf, Schlein oder Karpfen. Eines oder das andere stoße mit in Schmalz gebackener Semmel recht klein, und gib etwas Butter dazu, davon mache die Schüh. Alsdann mache mit Butter eine Einbrenne, gib die Linsen und das Gestoßene mit der Schüh darauf und lasse es gut versieden. Auch säure sie etwas, dann schlage sie durch ein Haarsieb, salze und würze sie. Kannst sie auch mit Hechfasche und gebackener Semmel geben.

### 31. Mandelsuppe, blinde.

Rühre in einem Topfe zwei kleine Löffel voll Mehl mit kalter Milch ab und zuckere selbe nach Belieben; darnach nimm drei Seitel Milch, lasse sie sieden, und gib selbe siedend nach und nach in das gerührte Mehl. Dann koch es eine Viertelstunde, aber jederzeit wohl eingerührt, damit sich selbes nicht anbrenne. Hernach nimm sechs Eierdotter und ein wenig Butter in einen Topf, sprudle die siedende Milch darin, und richte es in eine Schüssel ausgebähter oder würslicht geschnittener Semmeln an.

### 32. Mandelsuppe, gesaumte.

Nimm eine Maß Milch und acht Loth Zucker, etwas Zimmt, lasse es sieden, auch sieben Loth geschwellte auf das feinste gestoßene Mandeln, und lasse einen Sud aufkochen. Bevor man anrichtet, sechs Eierdotter in einen Topf geschlagen, einen Löffel voll Wasser daran gegeben,

mit der siedenden Milch abgegossen. Gebähte Semmeln 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, bis die Schüssel voll Faum ist. Hernach in die übrige Suppe den Faum seitwärts hineingegossen, es muß aber auf einer Gluhpfanne geschehen.

33. Mandel suppe, gestoßene.

Bereite vier Loth kleingestößene Mandeln, nimm eine abgeriebene Semmel, gieße drei Seitel siedende Milch daran, richte die Mandeln und Semmel in einen Durchschlag, treibe es mit so viel siedender Milch durch, als man Suppe vordthen hat; bestreibe eine Keim mit Butter, richte es darein, lasse es alsdann aufsieden, gezuckert nach Belieben, ein Stück Butter darein und so angerichtet.

34. Maurachensuppe.

Diese Maurachen müssen von einander geschnitten, drei- bis viermal auf das reinste gewaschen werden, dann übersotten mit drei Seitel guter Erbsenbrühe. Schneide es klein zu einem Gehacke, und dünste es in Butter und grüner Peterfilie, auch fein geriebenen Semmelbrosen; alsdann nimm gute Erbsenbrühe zu der andern Suppe, lasse es sieden, und die Maurachen darein gerichtet. Nimm dazu fünf Eierdotter, drei Löffel Milchrahm, ein Stückchen Butter, und sprudle es wohl untereinander, dann rühre es mit der siedenden Suppe ab, gut gewürzt und gesalzen.

35. Milchrahmsuppe.

Nimm ein halbes Seitel Milchrahm, fünf Löffel voll Mehl, ein wenig Essig, Pfeffer und Salz, rühre es wohl unter einander in einem Topfe, darauf gieße eine Halbe siedendes Wasser, und lasse selbes gelinde sieden, und bevor du es auf die Tafel setzt, so gib noch ein halbes Seitel guten Milchrahm dazu, lasse es einen Sud aufthun, richte es auf die Schüssel über gewürfelte Semmeln an.

36. Milchsuppe.

Setze in einem Topfe drei Seitel Milch zum Feuer, gib eine gute Portion Koriander oder Simmt und ein wenig Zucker darein. Lasse es eine halbe Stunde lang fieden, richte die Semmelschnitten unterdessen her, bähe sie schön auf dem Roste, rühre die Suppe mit fünf Eiertottern ab, gib sie über die Semmeln.

37. Niederländer Suppe.

Erstlich lasse drei Seitel Wasser mit etwas Petersilienwurzel und etwas Essig fieden; auf obiges Wasser nimm drei Sardellen, drei Stückchen Knoblauch, von einer halben Limonie die Schale fein geschnitten, etwas Petersilienkraut, die Sardellen von den Gräten gereinigt, alles auf das feinste zusammengeschnitten, das zubereitete Wasser ganz leicht eingebrannt. Hernach das Gehack mit einem halben Seitel Rahm gut abgerührt und in die abgebrannte Suppe gethan. Salz, was nöthig, auf gebähete Semmelbröckchen angerichtet, wenn es abgewürzt ist.

38. Oberssuppe.

Nimm eine Maß süßes Obers, lasse es in einem Keudel fieden, nimm eine Hand voll Mandeln, die stoße fein wie ein Mehl, zwei Schnitten in Milch geweichte Semmeln auch darunter; rühre es in das süße Obers, lasse solches ein wenig aufsteden, hernach durch ein härnes Sieb getrieben; in einen mit Butter bestrichenen Topf gerichtet, ein Stückchen frische Butter darunter; gezuckert nach Belieben.

39. Rogensuppe.

Schneide in den Suppentopf Petersilie, lasse solche fieden; hernach mache ein wenig Einbrenne, und röste eine Zwiebel darein, nimm ein halbes Seitel Milchrahm, ein wenig Essig, Lorbeerblätter und Kudelkraut darein, und lasse sie nicht zu dick werden, denn der Roggen macht es auch dicker; schneide den Roggen, welcher im Salzwasser übersotten, zu Stückchen; richte solchen in die

eingebrennte Suppe, lasse es wohl sieden; nachdem recht gesalzen und gut gewürzt.

#### 40. Saftsuppe.

Backe etliche Stückchen Fisch recht braun, etliche Schnittchen schwarzes Brot, lasse ein Zwiebelhappel in Schmalz anlaufen, auch Petersilie und Sellerie; stoße alles zusammen in einem Mörser, thue es in einen Topf, gieße Erbsensuppe darauf, lasse es gut versieden, und brenne es ein wenig braunlicht ein; wenn es genug gesotten ist, rühre es durch ein Siebchen, thue ein wenig Muskatblüthe und Safran, auch ein Stückchen Butter daran, lasse es mit diesem auch etliche Sude auskochen, richte es über gebackene Semmeln an; kannst auch von Karpfenbeischel das Schwarze klein gehackt darauf streuen.

#### 41. Salatsuppe.

Nimm ein Duzend oder mehrere Stauden Salat, davon die Herzchen genommen, thue sie hernach im Wasser absieden, dann sauber ausdrücken; richte sie in eine Kasserole mit einer Zwiebel, auch etwas Wurzeln, und ein Stück frische Butter; setze es auf eine gelinde Gluth und lasse es dünsten; gieße hernach eine klare Erbsenbrühe darüber, und lasse es langsam kochen bis sie weich sind; Ist es Zeit zur Tafel, thue in ein Kasserol eine klare Erbsenbrühe, auch etwas Schüh, und die Suppe vom Salat; setze es zum Feuer, gieße den Salat auf ein Haarsieb, daß die Herzchen ganz bleiben, gib sie hernach in den Suppentopf; alsdann thue gebähte oder gebackene Semmeln in die Brühe und lasse es aufkochen.

#### 42. Schildkrötenuppe.

Nimm drei Schildkröten, hacke ihnen den Kopf, Füße und Schwanz weg, überbrenne sie und löse sie aus, zergliedere sie schön klein; nimm ein Schmalz in eine Keil, mache eine Einbrenne, gib Erbsenwasser daran, lege die Schildkröten hinein, lasse solche ausdünsten. Drücke Limoniensaft daran, Limonienschale und Gewürz, gib Safran dazu, gieße es über die gebähten Semmeln.

#### 43. Schleinsuppe.

Backe zwei Schlein gelb in Schmalz, nimm zwei Zwiebelhappel, zwei gepuzte Petersilienwurzeln, und schneide sie in der Mitte auf vier Theile von einander, zwei Stückchen Sellerie, zwei gelbe Rüben blattweis geschnitten, und zwei gebackene Eier: alles im Schmalze gepfarzt; lege es in den Topf, gieße Erbsensuppe daran, lasse sie eine Stunde langsam aufsieden, salze sie, gib ein wenig Muskatblüthe daran, hernach richte sie über gepfarzte Semmelschnitten an, oder mache einen Brandteig; schlage Nockerln in ein Schmalz und lasse sie backen; wean sie gebacken sind, so lege sie in einen Topf und richte die Suppe darüber an.

#### 44. Schnecken-suppe.

Nimm übriggebliebene oder übersottene Schnecken, schneide solche zu einem Gehäcke, röste sie in Butter, Petersilie und Semmelbrosen; brenne eine gute Einbrenne, gute Erbsenbrühe nicht gar zu dick ein, das Gehäcke macht es auch dicker; Gewürz und Milchrahm dazu, lasse es gut versieden mit den gerösteten Schnecken, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an.

#### 45. Schüh-suppe.

Stoße einen halben Vierling Mandeln oder Zirbelnüsse recht klein, und befeuchte sie mit Wasser, daß sie nicht öhlicht werden, und gib vier oder sechs harte Eier darunter; dann puzt einen Hecht oder Schlein und salze ihn; diesen backe alsdann, und stoße ihn auch mit gebackener Semmel und einem Stücke Butter; alles dieses gib in eine Kasserole, gieße Fastensuppe darauf, lasse es gut aufsieden, und lege Salz und Muskatblüthe daran, dann schlage es durch, und gib sie mit gebackener Semmel oder etwas Gebackenem.

#### 36. Schwamm-suppe.

Uebersiede die Nagelschwämme, welche fünf- oder sechsmal im heißen Wasser vorher gewaschen sind, in einer guten Erbsenbrühe, seihe sie ab, dünste sie in

Butter und grüner Petersilie, wie auch geriebenen Semmelbrosen, richte gute Erbsenbrühe darüber, gib die obige Suppe dazu, und mit guter Buttereinbrenne in der rechten Dicke eingebrennt; gib die gerösteten Schwämme darcin, lasse sie aufsieden; hernach gewürzt und gesalzen.

#### 47. Schwammgerstensuppe.

Siede ein Seitel gerollte Gerste weich, schütte ein wenig Essig daran, daß sie schön weiß wird; schneide grüne Petersilie, gedörte oder frische Pilzklinge fein zusammen, dünste sie recht gut in Butter; wenn die Gerste gesotten ist, so schütte die gedünsteten Schwämme darcin; lege ein wenig Muskatblüthe darcin und richte sie an.

#### 48. Semmel-suppe.

Nimm runde glatte Semmeln, je kleiner je schöner, diese reibe ab, schneide den Deckel herunter, höhle sie aus, damit keine Schmolle darin bleibt, backe sie schön röstlet aus dem Smalze; hernach nimm wie die Jahreszeit geht, kleine grüne Erbsen, Champignons, Nagelschwämme oder Maurachen, dieses alles auf das beste gereinigt und gewaschen, die Champignons blätlich geschnitten; die Maurachen ringle, und mit Petersilienkraut gedünstet, gesalzen, zu diesem gib gezupften Hecht, gedünsteten Hausen oder Bisolen groß geschnitten, übersottene Spargelköpfschen; dieses alles gut gedünstet und gewürzt, in die gebackene Semmel eingefüllt, den Deckel darauf gelegt, in die Schüssel gestellt und eine gestoßene Suppe laut Nr. 10 darüber gerichtet. An einem Fleischtage nimm statt des Fleisches ein Brüstchen oder Eiterchen, klein geschnitten und wie die obigen gemacht; du kannst auch Kind- oder Sastsuppe darüber anrichten, Krebsbutter machen, so sind sie schön anzusehen.

#### 49. Spargel-suppe.

Nimm ein Stückchen Butter in eine Wein, auch Spargel und Frösche, lasse es dünsten, und streue etwas Mehl daran, nachdem gieße eine Erbsensuppe darauf, lasse sie wohl sieden, würze und salze sie, und richte solche auf gebähte Semmelschnitten an.

50. Weinsuppe.

Erstlich thue in einen Topf ein großes Seitel Wein, ein halbes Seitel Wasser: Zucker nach Belieben, Muskatblüthe und ein Stückchen Zimmt. Lasse es wohl untereinander sieden, dann sprudle in einem Topfe sechs Eierdotter ab, und gieße ein halbes Seitel siedendes Obers darein, und dann die oben versottene Masse dazu, und rühre es wohl untereinander.

51. Selleriesuppe.

Nimm fünf oder sechs Stückchen Sellerie, puzt ihn sauber, lasse ein wenig Grünes daran, schneide ihn klein, feibe eine Suppe in einen Topf, die Sellerie darein, lasse ihn gut sieden, brenne es schön bräunlich ein, würze es; wenn du es anrichten willst, so nimm in einen Topf ein Stückchen Butter, ein Paar Löffel voll Milchrahm, fünf oder sechs Eierdotter, sprudle sie gut ab, gieße die Suppe ab, und richte sie über gebähte Semmeln an.

52. Zisersuppe.

Nimm Ziser, setze sie in einem kleinen Topfe zu, und lasse sie so lange sieden, bis sie hübsch weich werden, hernach nimm ein Petersilienwasser in einen großen Topf, leere die Ziser darein, brenne sie schön gelblich ein. Thue etliche Löffel Milchrahm darein, würze es, lasse sie gut aufsteden, richte sie über gebähte Semmeln an.

---

## Zweite Abtheilung.

### Allerlei Sachen in die Fastensuppen.

53. Einbund in die Fastensuppe.

Schneide um vier Kreuzer Semmeln sammt der Rinde klein gewürfelt in einen Weidling, nimm einen Topf, sechs ganze Eier und ein großes Seitel Milch, sprudle es ab, gieße alles über die Semmeln, lasse es

erweichen, treibe ein eigroßes Stück frisches Schmalz im Weidling pflaumig ab, gib die gewetzte Semmel, etwas Salz, geschnittene grüne Petersilie und gewürfelt geschnittenen fetten Hausen hinein, rühre es untereinander, schmiere ein Tuch mit Butter, lege es darein, binde es zusammen, lasse es in einem Topfe Wasser eine gute Stunde kochen, hernach lege es in eine Schüssel und gieße die Suppe darüber.

54. Gebackene Erbsen in der Fastensuppe.

Gieße in eine Pfanne nicht gar ein Seitel Wasser, und thue einer Maß groß Schmalz dazu, lasse es kochen, nimm in einen Weidling drei gute Kochlöffel voll Mehl, rühre das kochende Wasser mit dem Schmalze nach und nach daran, dann mache einen festen Teig an, arbeite ihn mit dem Kochlöffel gut ab, schlage drei ganze Eier, jedes gut verrührt, daß der Teig schön fein wird, daran setze ihn, lasse ein Schmalz in der Pfanne heiß werden, nimm einen Teig auf einen hölzernen Teller, treibe ihn durch ein Nudelreiß in das Schmalz, backe es schön langsam, dann in die Schüssel, und gieße die Suppe darüber.

55. Hechteierchen in der Fastensuppe.

Bereite drei oder vier Stückchen von Gräten eines wohl ausgelöseten Hechtes, fl. in gebackt, mache von zwei Eiern ein Fingerührtes, reibe von einer Semmel die Rinde herunter, die Schmolle in Milch geweicht, gut ausgepreßt, darunter gebackt; treibe frische Butter ab, rühre das Gebäck und zwei Eierdotter gut darunter, salze es, nimm etwas Muskatennurbe, binde es in ein ziemlich nasses Tuch nicht gar zu fest ein, damit es auflaufen kann; koch es in Erbsenwasser gut an, alsdann richte es auf gebähte Semmeln; schrepe es ganz viereckigt, bestecke es mit gestiftelten Papieren; du kannst Süß, Saffersuppe oder abgessene Suppe auf die Semmeln gießen.

56. Hechtenklößchen in der Fastensuppe.

Löse zwei große Stücke Hechte von Gräten, schneide, sie roh zusammen, löse die Häute sauber ab, hernach

treibe um zwei Kreuzer in Milch geweichte Semmeln, von drei Eiern ein Eingerührtes, fein geschnittene. grüne Petersilie, alles untereinander geschnitten, mit einem halben Vierling Butter ab; dann nimm ein ganzes Ei und drei Dotter, jedes gut verrührt, ein wenig Muskatblüthe, zwei Löffel Obers oder Milch und Salz dazu; mache den Teig nicht gar zu fest an, formire kleine Klöschen. Du kannst sie backen, oder in der Erbsensuppe oder gesalzenem Wasser kochen. Gib was immer für eine Suppe darüber.

57. Karpfenklöschen in der Fastensuppe.

Nimm einen Karpfen, eine geweichte Semmel und etwas grüne Petersilie, dies schneide schön klein, hernach treibe ein Stückchen Butter ab, schlage ein ganzes Ei und ein oder zwei Dotter hinein, dieses mische alles untereinander, hernach nimm ein wenig Semmelbrosen, daß sie lieber halten, gib Gewürz und Salz dazu, und mache Klöschen daraus, koch sie in der Suppe und gib sie zur Tafel.

58. Krebsleiterchen in der Fastensuppe.

Treibe einen Vierling Krebsbutter ab, hernach fünf ganze Eier, von drei Semmeln die Schollen in Milch geweicht und klein geschnittene Krebschwänzchen; rühre alles gut ab, salze es, schmiere ein Tuch mit Butter, binde es fest darin zusammen, gib es in ein siedendes Wasser; lasse solches eine Viertelstunde kochen, hernach richte es anstatt des Suppenbrotes in die Schüssel. Wenn die Suppe angerichtet, ziere diese mit Hechtleber und gebackenen Schildkröten. Du kannst diese Suppe auch geben mit gebähten Semmelschnitten.

59. Krebspfanzel in der Fastensuppe.

Nimm übersottene Krebse, darnach du die Pfanne groß haben willst, löse sie von den Schalen sauber aus, hacke sie und mache eine Krebsbutter, vorher aber nimm Semmeln und schneide die Rinde davon, und mache es mit der Milch ein wenig feucht, daß es ganz

erhricht bleibt, die Krebsbutter darf gar nicht lange abgetrieben werden, sonst wird sie wieder weiß. Rühre die gehackten Krebse darein, treibe die geweichten Semmeln darunter, mache es sodann mit ganzen Eiern an, und thue ein wenig Muskatblüthe dazu und backe es also in einer Tortenpfanne ganz gemacht, und daß es schön gelblich wird, gib unten und oben Gluht, und von den ausgelöseten Krebsen mache es wie zu den gemischten Speisen, und von den zerhackten Krebsen behalte die Scheeren, löse sie aus; richte das Pfanzel in eine Schüssel an und bestecke es mit den ausgelöseten Krebscheeren. Nimm die gestosene Schale von der Krebsbutter in ein Löffchen und röste Semmelschnitten aus dem Schmalze, lasse es dabei sieden, gieße Wasser dazu und treibe es durch. Nimm Milchrahm dazu und lasse es sieden, thue die aufgelöseten Krebse darein und richte dieselben um das Pfanzel um und um herum, gieße die Suppe darüber und lasse sie auf der Gluht noch einmal sieden.

#### 60. Konsumee in die Fastensuppe.

Nimm zwei Stücke Fische; backe sie, nachdem du die Gräte ausgelöset, und schneide sie klein; nimm dazu drei Champignons, grüne Petersilie, zwei in Milch geweichte Semmeln, wovon die Rinde weggenommen seyn muß, alles dieses schneide zusammen; jetzt nimm ein Stückchen Butter in eine Keim, passire sie, schütte ein Seitel Suppe daran, lasse es ein paarmal gut aufsieden, passire es durch ein Sieb gut durch; in diese durchgeschlagene Soße schlage hernach sechs Eierdotter und einen Spinatopf, und schlage das Konsumee mit den Dottern und dem Spinat noch einmal durch; schmiere nun die Wandeln mit Butter und fülle sie zur Hälfte an, setze sie in eine Keim mit siedendem Wasser, gib unten und oben Gluht dazu, daß die Wandeln stocken; soll nun angerichtet werden, so gib die Wandel in einen Topf, gib die Fastensuppe darüber und dann zur Tafel.

## 61. Oberscheberln in die Fastensuppe.

Nimm in einen Topf ein Löffel voll Mundmehl, rühre es mit Obers ab, schlage drei Dotter und vier ganze Eier daran, gieße ein Eitel Obers darauf, rühre es gut ab, schmiere ein Keindel mit Butter, thue das darein, unten gib nur ein wenig Blut, lasse es gemach zusammen gehen, gib es in eine Schüssel und richte, was immer für eine Suppe, darüber.

## 62. Semmelköße in der Fastensuppe.

Treibe fünf Loth Schmalz pflaumig ab, rühre die Schmolzen von zwei in Milch geweichten Semmeln, vier ganze Eier, jedes gut verrührt, und Semmelbrosen darunter, daß der Teig nicht zu fest werde; salze ihn, mache ganz kleine Köße, backe sie aus dem Schmalze. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten lasse sie in der Suppe aufsteden; richte eine Schleim- oder Erbsensuppe darüber.

## Dritte Abtheilung.

## Allerhand Eierspeisen.

## 63. Eieramulet.

Uebersiede ein Stückchen Hecht und zupfe ihn, lasse ihn mit Maurachen, Championons und Krebschwänzchen in der Butter anlaufen; salze und würze es, sodann mache zwei Fridata, aber auf einer Seite braun, hernach lege das Ragon auf die weiche Seite eines solchen Fleischens, und das andere mit der weichen Seite darauf, daß das Braune in die Höhe kommt, hernach lasse es noch ein wenig backen.

## 64. Eierbecherl.

Siede die Eier hart, schäle sie, schneide die Blättchen oben und unten ab, nimm eine Krebsbutter, treibe sie ab; nimm ein ganzes Ei und vier Dotter, schlage es darein und rühre es ab, von einer Semmel reibe die Kiade herab, daß Uebrige wird in Milch geweicht, aus-

gedrückt und im Mörser klein gestoßen. Rühre es mit der Krebsbutter, gut gewürzt und gesalzen, was recht ist. Nimm die Dotter von den harten Eiern, hacke sie klein darunter, nimm Milchrahm und Krebsbutter auf die Schüssel, stelle die Becherchen, wo die Dotter heraus genommen, darein; fülle sie mit dem Fische sehr hoch. Du kannst auch eine Lage Ragou darein nehmen. Begieße es in der Höhe mit ein wenig Milchrahm und Krebsbutter; sie werden auch außen herum mit dem Fische belegt. Besäe es mit Krebsketterchen und Schwänzchen, daß sie roth aussehen; thue unten und oben Gluth; backe sie schön.

#### 65. Eierbillette.

Siede Eier hart, schneide sie mitten von einander, mache eine Fülle, nimm die Dotter, die Schmolzen von einer in der Milch geweichten, ausgedrückten Semmel, ein Stückchen in der Butter gedünsteten und von Gräten gezupften Hecht, etliche Krebschwänzchen: schneide alles unter einander, gib Salz und ein wenig Muskatblüthe dazu. Hernach fülle die Eierbecherchen, schneide Oblaten, so groß du sie brauchst, schmiere sie ein wenig mit Eierklar, alsdann wick'e die Eier hinein, dunke sie in Eiertotter ein, bestreue sie mit Semmelbrosen und backe es aus dem Schmalze.

#### 66. Eier, eingerührte.

Uebersiede Spargelköpfe in Salzwasser, alsdann lasse sie mit geschnittenen Trüffeln und Mairachen in Butter angehen, Muskatblüthe und Salz dazu. Oder: nimm etwelche Eier, schlage sie in einen Topf, Gewürz und Salz, geschnittene Petersilie und Sardellen dazu, nimm in eine Klein ein wenig Milchrahm und Butter, gieße die Eier darein, setze sie auf die Gluth, rühre es beständig um, und lasse sie nur ein wenig fest werden; auf das Letzte gib das obige gedünstet dazu.

#### 67. Eier, faszirte.

Schneide ein gutes Stück Fisch zu einem Fische zusammen, nimm eine geweichte Semmel darunter, her-

nach ein wenig Eierklar, salze und würze es, backe alles fein zusammen. Hernach nimm Eierbecherchen, neze die Becherchen ein wenig mit Wasser ein, gib den Fasch hinein, thue ihn hübsch von einander, damit die Dotter hinein kann. Hernach mache die Dotter auf folgende Art: treibe ein Stückchen Butter ab, gib ein wenig in die Milch geweichte Semmel darein, verrühre es gut, gib etwelche Eierdotter darunter, gut gesalzen und gewürzt und mache Klöschen in der Größe einer Eidotter daraus, und thue sie in die Mitte hinein und oben darauf einen Fasche, thue die Becherchen zusammen; staube sie ein wenig mit Mehl ein, daß du ihnen die Form eines Eies geben kannst, alsdann lasse ein Wasser in einer Pfanne sieden, thue die Eier darein, nimm sie aus dem Wasser, du kannst sie in einer Nischel- oder Schwammsoße machen, thue sie darein und lasse es gut sieden.

#### 68. Eierfleckchen.

Nimm in ein Löffchen ein Kaffeelöffel voll Mehl und rühre es mit Milch gut ab, hernach nimm zwölf ganze Eier hinein, rühre sie wieder ab und gib sechs gehackte Sardellen dazu, lasse ein Schmalz heiß werden in einer Eierschmalzpfanne, gieße es darauf und lasse es backen: wenn es auf einer Seite gebacken ist, so kehre es um und lasse es auf der andern Seite auch gut ausbacken.

#### 69. Eier, gebackene.

Mache eine Fridata, nimm Champignons, grüne Petersilie und Zwiebeln, stoße es wohl in einem Mörser. Nimm süßes Obers, koche kleine aufgeschnittene Semmeln darein, daß sie gut versieden; nimm ein Stückchen Butter, treibe sie ab; nimm die ausgekühlte Semmel darein, und treibe sie wieder recht fein mit der Butter ab, schlage zwei Dotter und zwei ganze Eier darein. Nimm das Gestofene daran, besäe sie mit Semmelbrosen, salze und würze es, und formire Eier daraus, schlage Eier ab, kehre sie darin um und backe sie im heißen Schmalze.

## 70. Eier, gefüllte.

Siede die Eier hart, schäle sie, schneide sie von einander, die Dotter herausgenommen und mit einem Stückchen in Milch geweichter Semmel klein gehackt; treibe eine frische Butter ab, rühre die gehackten Eierdotter unter einander, thue Milchrahm, Gewürz und Salz, nebst grüner Petersilie dazu, schlage eine Eierdotter daran und verrühre es gut; fülle es wieder ein, und lege es in eine Schüssel mit Schmalz und Rahm bestreichen, begieße es mit Butter, bestreue es mit Semmelbrosen; nimm Milchrahm und süßes Obers, gib unten und oben Gluh und backe sie im Backofen.

## 71. Eier, gesezte.

Wasche Schwämme im warmen Wasser aus, gib sie in ein Keindel, ein Stück Butter, klein geschnittene grüne Petersilie dazu, lasse es ausdünsten, staube Mehl darauf, lasse es wieder ausdünsten; gieße Schleinsuppe darauf, lasse sie aufsteden; hernach richte sie in eine Schüssel, schlage Eier darauf, doch daß sie ganz bleiben, stelle es auf eine Gluh und lasse es nochmals aufsteden; oder nimm eine Schüssel, streiche Milchrahm darauf, thue auch Butter darauf bröckeln, schlage Eier so viel du willst darauf, setze sie auf eine Gluh, lasse sie aufsteden und salze sie.

## 72. Eier, gesprudelte.

Nimm ein wenig Mehl, rühre es recht fein mit einem halben Seitel Milch ab, und sprudle fünf ganze Eier hinein; schneide von einer Zitrone die Schale fein und gib sie darunter, auch etwas Zimmt und Zucker, daß es gerade genug ist; dann schmiere eine Schüssel oder Keim mit Butter, gieße es darein; gib oben und unten Gluh, aber nur ein wenig, daß es aufgeht, und dann gleich zur Tafel.

## 73. Eier, gestürzte.

Schneide sechs hart gesottene Eier mitten von einander, nimm die Dotter heraus, stoße selbe und klein

geschnittene Krebschwänzchen, die Schollen einer Lim Wasser geweichten Semmel, ein ganzes Ei, etwas Salz, Pfeffer, Krebsbutter und Milchrahm, alles im Mörser; nimm in eine Schüssel Krebsbutter, gib die Hälfte vom Fische darauf; mache ein Ragou von klein gezupften Hechten, länglich geschnittenen Krebschwänzchen, Schwämmchen und grünen Erbsen; dünste alles in der Butter, fülle die Eier damit, stürze es auf den Fische und streiche die andere Hälfte Fische darüber; gieße Krebsbutter, Milchrahm und Semmelbrosen darauf und gib oben und unten Gluh.

74. Eier, genannt Dachsenaugen.

Nimm ein Ei, schlage es auf, salze es, bestaube es mit Mehl, lasse ein Schmalz heiß werden in einem kleinen Pfännchen, schütte das Ei hinein, daß es nicht zu stark aus einander rinnet, backe es, so ist es fertig. Du kannst so viel Eier nehmen, als du willst, aber eins nach dem andern.

75. Eierrolaten.

Siede einen ganzen Karpfenrogen im Salzwasser, alsdann ziehe ihm die Haut ab und lasse ihn auskühlen. Hernach treibe ein gutes Stück Butter mit drei Eiern recht gut ab: jenes gut gerührt, gib den Rogen hinein, der aber vorher in der Butter oder im Schmalze gedünstet werden muß; pfeffere ihn und lasse ihn auskühlen; wenn dieses geschehen ist, so mache vorher Fridastlecken, und gib von dem Gerührten ganz dünne darauf, rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, gib Milchrahm darauf, und die Rollen darein. In der Höhe gib wieder Milchrahm, mit einem Eie verührt, und säe ein wenig Semmelbrosen darauf, thue unten und oben Gluh und backe sie schön.

76. Eier in einer schwarzen Soße.

Wenn du einen Karpfen schwarz gesotten hast, so gib von der nämlichen Karpfensoße etwas in eine Schüssel, lege sie auf eine Gluh und schlage, wenn die Soße heiß

ist, so viel Eier hinein, jedoch daß sie ganz bleiben, als du nöthig hast; gib sodann ein wenig Salz und Pfeffer darauf, und lasse sie, wie die verlorne Eier, aufsieden, daß sie aber hart werden; du kannst auch eine heiße Schaufel oben darüber halten.

77. Eierspeise, aufgelegte.

Vorher backe Eierstücken, hernach treibe ein Stückchen Butter mit einem oder zwei Eierdottern darein, rühre einen gesotteneu und ausgekühlten Kogen, einen Fische von einem Fische und gewechter Semmel, Salz und Pfeffer nach Gutachten und etwas Milchrahm darein. Von dem Gerührten gib auf die Flecken, alsdann noch einen Flecken darüber und so fort; in die Höhe gib Milchrahm, backe sie auf einer Schüssel mit einem Reife; thue unten und oben Gluht.

78. Eierspeise auf englische Art.

Nimm frische Eier, verliere sie wie gewöhnlich, dann nimm eine Schüssel, schmiere dieselbe mit Butter, ranshire die Eier ordentlich darauf, bestreiche sie mit Eiern, dann nimm Sardellen, puße die Gräten heraus, schneide sie länglicht, und mache ein Gehacke auf die Eier davon. Endlich bestreue dieselben mit Semmelbrofsen und begieße sie mit frischer Butter, bei dem Anrichten gib sie eine kurze Weile in den Backofen, bereite eine gute Champignons- oder Zitronensoße, gib sie auf die Schüssel und die Eier garauf.

79. Eierspeise auf französische Art.

Nimm ganze Eier, siede sie hart, schneide sie von einander, thue die Dotter heraus und mache einen Fack, nimm von einem Hechre das Breite, hacke es klein zusammen, nimm ein wenig gewechte Semmelu darunter, ein wenig grüne Petersilie, hernach nimm ein wenig Butter und ein Eierdotter, rühre es untereinander ab, fülle es ein, und mache sie wieder gut zusammen, daß sie nicht von einander fallen; schlage ein Paar Eier ab, schmiere sie ein, und besäe sie mit Semmelbrofsen; backe

ſie im Schmalze, mache eine Champignons- oder Mauchensofe darüber und laſſe es ſieden.

80. Eierſpeiſe auf holländiſche Art.

Erſtlich nimme einen gewäſſerten Häring, löſe die Gräten heraus und zerſchneide ihn zu Stückchen, weiche ihn ein wenig ein, und backe ihn aus dem Schmalze heraus; hernach nimme eine Krapfenmilch, zerſchneide ſie auch zu Stückchen; weiche ſie ein und backe ſie aus dem Schmalze: nach dieſem ſiede ſechs Eier hart, ſchäle ſie und ſchneide jedes auf vier Spalten, nachdem nimme drei Löffel voll Milchrahm auf eine Schüffel, ein wenig Butter dazu, alſdann lege ein Stückchen Häring, eine Spalte Ei, ein Stückchen Krapfenmilch, und ſo fort, biß es gar iſt, dazu; nach dieſem gib auf der Höhe ein wenig Butter, ein wenig Milchrahm, und wenn es Zeit iſt zum Anrichten, gib unten und oben Gluht und laſſe es auffiedern.

81. Eierſpeiſe auf lutheriſche Art.

Nimme Eier, ſchlage ſie auf und ſprudle ſie ab, gib etwas grüne Petersilie, Charlotten geſchnitten, thue Salz und Gewürz dazu, hernach ſchneide gefottene Schinken, Auſtern, Trüffel und Champignons blättricht, laſſe es in der Butter dünſten, wenn es ausgekühlt iſt, rühre es unter die Eier, laſſe in einer Pfanne Butter oder Schmalz heiß werden, gib das Gerührte hinein und laſſe es nicht zu feſt werden.

82. Eierſpeiſe auf poſhniſche Art.

Backe zwei Fridataſtöckchen, hernach ſchneide einen Hecht oder Karpfen mit etwas geweichter Semmel zu einem Faſche zuſammen; hernach treibe ein Stückchen Butter mit einem Elerdoter ab, gib den Faſche hinein, auch etwas geſchnittenen Spargel, den du in der Butter anlaufen laſſen mußt; gib Salz und Gewürz dazu; übrigenß ſchneide die Fridataſtöckchen wie gewöhnlich, gib auf jedes etwas von dem Gerührten und wieder ein

Flecken darauf. Dieses tunke in ein aufgeschlagenes Ei ein und backe sie aus dem Schmalze.

### 83. Schnee-Eierspeise.

Nimm vier Löffel Mehl, rühre vier Dotter hinein, nimm von sechs Eiern das Klare und schlage sie zu Schnee, nimm Salz, ein wenig klein geschnittene Petersilie; dieses alles gut untereinander vermischt; lasse ein Schmalz in einer Fridata-Pfanne heiß werden, und mache von diesem Quantum vier Fridata-Flecken, lasse unterdessen blättrig geschnittene Champignons in Butter und Petersilie anlaufen, gib ein wenig Rahm darunter; gib auf eine blecherne Schüssel Milchrahm und etwas Butter; lege eine Fridata darauf, belege sie mit den gedünsteten Champignons, belege es wieder mit einer Fridata und abermals die Champignons, und so mache es immer fort; zuletzt muß aber eine Fridata kommen; gib dann etwas Butter darauf und bestreue es mit etwas Semmelbrosen; hitze eine Dortenpfanne oder eine Reim, und backe es eine Viertelstunde; es muß hübsch gäh backen; dann gib es gleich auf die Tafel, sonst fällt es zusammen.

### 84. Eierspeise mit Ragou.

Nimm vier Eier, und mache ein Eingeführtes, hernach backe von drei Eiern eine Fridata, gib es auch darunter; du kannst auch ein Fischbrät darunter nehmen, schneide es mit dem Schneidmesser gut untereinander und recht fein, nimm ein Paar Eierdotter und ein wenig Semmelbrosen darunter, hernach mache ein Ragou; nimm ein Stückchen Hecht oder Karpfen, was du hast, thue in ein Reindel ein Stückchen Butter, dünste den Fisch darin ab, hernach thue ihn heraus, schneide ihn klein gewürfelt, thue auch Krebschwänzchen darunter, hernach nimm Schwämme und Murrachen, was du hast, und schneide es darunter; nimm auch grüne Erbsen, dann thue alles in ein Reindel zusammen, salze und würze es, und wann es gedünstet ist, so lasse es auskühlen, nimm den andern Fisch und streiche ihn von einander, thue in

die Mitte einen Ragou darein und mache ein Ei, thue es zusammen und formire es wie ein anderes Ei; backe es aus dem Schmalze schön heraus, und mache eine gute Schwammsoße; salze und würze es, und lasse es auffieden.

### 85. Eier spinatwürfel.

Nimm Eierfleckerln, siede einen Spinat, drücke ihn gut aus, schneide ihn klein zusammen, lasse ein Schmalz in der Rein heiß werden, gib eine Hand voll Semmelbrosen, den gehackten Spinat, Salz, ein wenig gestoßene Muskatblüthe darein; wenn es gedünstet hat, so schlage ein Eierdotter darein, streiche es messerrückendick auf die Fleckchen, alsdann schneide es kreuzweis auf vier Theile, rolle jedes wie eine Wurst zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, bestreiche den Boden auch oben mit gutem Milchrhm, lege dort und da ein Stückchen Butter darauf, bestreue es mit Semmelbrosen, gib oben und unten Gluht, backe es saftig und semmelfarb.

### 86. Eiertanz.

Siede vierzehn Eier hart, löse sie aus, schneide zwölf davon rundblättrigt, die andern zwei stoße im Mörser, hernach nimm die Schwollen von vier in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln, zwei frische Eier, klein geschnittene Krebschwänzchen, ein Seitel Milchrhm, Salz, gestoßene Muskatblüthe, ein Bierling weiße oder Krebsbutter; von Milchrhm und Butter lasse ein wenig übrig; stoße alles untereinander, und rühre den Fasje gut ab; mit der übrig gebliebenen Butter bestreiche die Schüssel, dann streiche den Fasje auf dieselbe, belege von den geschnittenen Eiern um und um die Schüssel, streiche wieder Fasje darauf, und so fort gemacht. Oben auf muß aber Fasje kommen, und bestreiche den Fasje mit dem übrigen Rahm, hernach lege etliche Stückchen Butter darauf, bestreue sie mit Semmelbrosen; gib unten und oben Gluht; backe es langsam.

87. Eier mit Kartoffeln.

Mache auf folgende Art ein Eingerührtes: Schlage Eier in einen Topf, salze sie, gieße Obers daran, sprudle es gut ab, lasse eine Butter zergehen, gieße die Eier dar-in, stich es mit dem Löffel immer auf, damit es fein Zelten wird; hernach schäle Kartoffeln, schneide sie blättrig, nimm Butter in ein Reindel, thue die Kartoffeln darein; lasse sie etwas dünsten in Butter; wenn das Eingerührte noch auf dem Feuer steht, so gieße die Kartoffeln darein.

88. Eier, verlorne, in einer Blutsoße.

Mache eine recht braune Einbrenne, thue gehackte Zwiebeln darein, lasse sie anlaufen; demnach gieße Petersilienwasser daran; salze es, auch ein halbes Zwiebelhappel mit drei oder vier Nelken besteckt darein; säure es mit Essig, thue ein wenig Essig in das Blut; es kann Koryfen- oder Hechtblut seyn, alsdann gieße das Blut auch darein. Hernach verliere Eier, wie bei den verlornen Eiern mit gedünsteten Champignons und Spargel; wenn die Eier fertig sind, so lege es auf eine Schüssel, und treibe die Soße durch ein Sieb auf die Eier, stelle es auf eine Gluht, damit sie warm bleiben, bis du sie brauchst.

89. Eier, verlorne, mit Sauerampfer.

Lasse in der Pfanne Wasser mit einer Eiergucke voll Essig sieden, salze es, Schlage Eier in einem Schöpflöffel, jedes besonders in das siedende Wasser, lasse es drei Sekunden lang sieden; hernach thue es mit einem kleinen Schaumlöffel heraus, lasse es abseihen, lege es auf eine Schüssel, die Soße dazu mache also: lasse ein Ei groß Butter im Reindel zergehen, nimm zwei Hände voll sauber geklaubte und gewaschene Sauerampfer, drücke sie gut aus, lasse sie in der Butter ein wenig dünsten, hernach staube einen Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten; alsdann schütte einen kleinen Schöpflöffel voll Erbsenwasser und drei Löffel voll Milch-

rahm darau, lasse alles gut sieden, bis es dick wird, dann schütte es über die Eier. Die Eier aber müssen weich bleiben.

90. Eier, verlorne, in einer Soße mit  
Champignons und Spargeln

Nimm ein Stückchen Butter in eine Reib, lasse sie zergehen, thue ein wenig Mehl darein, röste es semmel-  
farb, daß es eher weiß als braun bleibt; gieße Peter-  
siltenwasser darauf, salze es, gib Muskatnüsse darein,  
schneide Champignons gewürfelt, gib sie auch in die Soße,  
lasse es sieden. Nimm Spargel, schneide ihn zu kleinen  
Stückchen, siede ihn im Wasser, hernach lasse ihn aus-  
kühlen, lege ihn auch in die Einmachsoße, wenn er aus-  
gekühlt ist, nimm Eier, schlage sie in einen Löffel, salze  
sie ein wenig, lege es langsam in ein heißes Wasser,  
lasse es sieden, bis sie gut sind. Gib aber Acht, daß sie  
nicht zerfallen, lege sie auf ein Sieb, damit das Wasser  
abseihe; hernach thue die Einmachsoße auf eine Schüssel,  
lege die Eier darein, stelle die Schüssel noch einmal auf  
eine Gluh, damit die Eier warm bleiben, bis du sie  
auf die Tafel brauchst.

91. Eier-Wildprat.

Schlage Eier auf und nimm ein wenig Milchrahm  
darunter, auch einen halben Löffel voll Mehl, salze und  
würze es, sprudle es unter einander wohl ab; hernach  
schmiere ein Tüchelchen mit Butter dick an, siede vorher  
zwei Eier hart, schneide sie von einander, thue die Dotter  
heraus, hacke sie klein und thue sie unter das Obige;  
formire ein großes Ei, binde alles in dem Tüchelchen  
zusammen; lasse in einem Topfe Wasser sieden, mit  
Gewürz und Petersilie; thue das zusammen gebundene  
Tüchelchen darein und lasse es sieden, bis es ausgefotten  
hat. Nimm es alsdann heraus, und nimm das Weiße  
von hartgefottenen Eiern, schneide es klein länglicht wie  
ein Speck zum Spicken; spicke es damit, hernach stecke es  
an ein kleines Spießchen und brate es ein wenig, daß es

Braun wird; begieße es sodann mit Butter, lege es in eine Schüssel, und mache von Milchrahm, Butter und Gewürz eine gute Suppe darüber.

92. Eierwürstchen von Krebsen,

Erstlich nimm einen Topf, einen Löffel voll Mehl, rühre es in der Milch ab, bei acht Löffel voll Milch; hernach schlage drei Eierdotter daran, sprudle sie gut durcheinander ab, nachdem nimm die Fridatapsanne, lege ein Stückchen Schmalz darein, lasse es heiß werden, seibe sie wieder ab in ein Reindel, thue bei drei Löffel voll von den Eiern hinein schütten, lasse es schon dünn auseinander rinnen, backe es auf dem Feuer, und dann lege sie auf ein Schneidbret heraus. Backe sie alle, bis die Eier gar sind, nach diesem schneide zwei fingerlange und zwei fingerbreite Streifen darauf und mache die Fülle. Nimm von zwei in Milch geweichten Semmeln die Rinde weg, drücke sie fest aus, gib sie in einen Weidling und gieße drei Loth Butter darauf, rühre es gut durch einander ab, schlage ein Ei und zwei Dotter darein, rühre es gut ab; nach diesem nimm gedünstete grüne Erbsen, Champignons, Krebschwänzchen, ein wenig gezupften Pech, dieses schneide alles gewürfelt zusammen, gib es in die grünen Erbsen, lasse es noch ein wenig aufdünsten, und dann lasse es auskühlen und schütze es in die gerührte Semmel, salze es, was recht ist, alsdann streiche einen Messerrücken dick auf die Eierflecken, rolle es zusammen, hernach nimm eine Schüssel, gib zwei Löffel voll Milchrahm darauf, lege die Würstchen darein, nach dem nimm etwas Milchrahm in einen Topf, schlage ein Eierdotter daran, fünf Löffel voll Krebsbutter, sprudle es gut durch einander ab und gieße es über die Würstchen, setze die Würstchen auf ein Kastel, gib unten und oben Gluth, lasse es aufsieden bei einer kleinen Viertelstunde, so sind sie fertig.

## Vierte Abtheilung.

Verschiedene Mehl-, Milch-, Gries- und Reisspeisen, meistens an Fasttagen.

### a) Fleckchen.

#### 93. Fleckchen mit Hausen.

Mache gerädelte Fleckchen, siede sie ab und salze sie, übersiede ein Stückchen gefelchten Hausen, schneide ihn blättrig, oder wie du willst, thue ein Stückchen Butter in eine Keim, und ein wenig Milchrahm, gib eine Lage Fleckchen und wieder von den geschnittenen Hausen, und so fort, bis es gar ist; in die Höhe wieder Butter und Rahm; gib unten und oben Gluh, so sind sie fertig. Du kannst auch gebackene falsche Erbsen darunter nehmen.

#### 94. Fleckchen von Krebsbutter und Milchrahm.

Nimm ein Mehl auf das Nudelbret, schlage zwei Eier daran, mache einen Teig schön an, walke ihn schön dünn aus, rädle Fleckchen daraus und siede sie im Salzwasser ab, hernach seihe sie ab, nimm ein Stückchen Krebsbutter in eine Keim, schütte die Fleckchen darein, salze, was recht ist, rühre sie durcheinander ab, schütte sie auf eine Schüssel; alsdann nimm ein halbes Seitel Milchrahm, schlage drei Eierdotter daran, vier Löffel voll Krebsbutter, sprudle es durcheinander ab, dann schneide die Krebschwänzchen gewürfelt, thue sie auch in den Milchrahm, und schütte sie über die Fleckchen, setze die Fleckchen auf einen Kof, gib unten und oben Gluh; lasse es eine kleine Viertelstunde backen.

#### 95. Fleckchen mit Kogen.

Erstlich siede den Kogen in einem Salzwasser ab, nimm ein Stückchen Butter in ein Keindel, thue eine grüne Peterfilie und den Kogen darein, dünste ihn ab, lasse ihn auskühlen und backe Eierfleckchen. Nimm eine in die Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel

darunter, wie auch schon bewußten Milchrahm und Butter, treibe in einem Weidling ein Stück Butter ab, schlage vier Dotter daran und thue den Kogen darin abrühren, wie auch die Semmeln, fülle es in die Fleckchen ein, rolle sie zusammen, streiche auf eine zinnerne Schüssel einen Milchrahm, lege die Fleckchen darauf und dünste sie aus.

96. Fleckchen mit Schadenmagen.

Wasche zwei schöne Schadenmagen sauber aus, siede sie im Salzwasser weich und schneide sie wie Nudeln; dann lasse ein Stückchen Butter mit einem Löffel voll Mehl anlaufen, gib ziemlich viel geschnittene Petersilie darein, dann die ausgedrückten Fleckchen, eine gute Schüb darauf, ein Stückchen Butter, vier Stücke Champignons und um drei Kreuzer Maurachen geschnitten, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe darunter, dieses lasse gut sieden, unterdessen wasche fünfzig Muschelchen, löse sie aus, gib sie in einen Topf, um zwei Kreuzer Milchrahm und drei Eierdotter dazu, sprudle es gut ab: bei dem Anrichten gieße es über die Fleckchen und lasse es noch einen Sud aufstun.

b) Knödel.

97. Griesknödel.

Nimm ein Seitel Gries, zwei gewürfelt geschnittene Semmeln, einen Bierling ausgelassenen Speck, grün geschnittene Petersilie, alles unter einander, schütte einen Schöpflöffel voll siedende Rindsuppe darauf, rühre es gut ab und decke es zu, daß es anzieht. Hernach salze es, lege fünf ganze Eier daran, rühre alles unter einander und mache Knödel, lasse sie in der Rindsuppe eine halbe Stunde sieden, alsdann angerichtet, gieße Rindsuppe darüber, lege Kaiser- oder frisches Schweinsfleisch herum, und streue Schnittling darauf.

98. Hausenknödel.

Schneide ein Stück Hausen mit einer in Milch geweichen und ausgedrückten Semmelschwolle recht fein,

Hernach lasse eine geschnittene Petersilie in Butter anlaufen und gib ihn sammt einem Stückchen Butter dazu. Alles dieses schneide recht fein; hernach treibe ein Stückchen Butter ab, schlage drei Eierdotter und ein ganzes Ei, jedes gut verrührt; gib das Geschnittene dazu und staube etwas Mehl daran. Mache Knödel daraus, lasse sie in Petersilienwasser sieden und brenne sie mit Butter und Semmelbrosen ab.

99. Ipsilandi-Knödel.

Nimm ein halbes Pfund Rindmarkt, dann ein halbes Pfund abgehäutelten Lungenbraten fein gehackt, drei ganze Eier und zwei Dotter, zehn Lothe Reis, vorher etwas, aber nicht gar zu weich, gesotten, wenn es dir beliebig ist, kannst du etwas Sardellen oder geselchtes Fleisch nehmen, zusammengemacht gesotten und mit Semmelbrosen abgebrannt.

100. Krebsknödel.

Reibe von drei Semmeln die Rinde herab und schneide sie gewürfelt, diese feuchte mit Obers an, hernach siede zwanzig oder dreißig Krebse, löse sie aus und schneide die Schwänzchen auch gewürfelt. Von den Schalen mache eine Krebsbutter, treibe sie recht pflaumig ab und rühre fünf ganze Eier und vier Dotter, eines nach dem andern, hinein, die Semmeln und Krebschwänzchen gib dazu, ein wenig gesalzen, mische es unter einander, bestaube sie mit Mehl und mache kleine Knödel daraus, lege sie in eine siedende Milch, ein Stückchen Krebsbutter dazu, oben und unten Blüht, und lasse sie schön dünsten; beim Anrichten müssen sie etwas Milch haben.

c) Nockerln.

101. Krebsnockerln.

Heberbrenne Krebse und löse sie aus, thue etliche Schwänzchen hacken und etliche lasse ganz, diese schneide gewürfelt und weiche Semmelschmollen in Milch oder Wasser ein, treibe eine Butter ab, rühre die gehackten

Krebse darein, schlage ein ganzes Eidotter dazu und drücke die Semmeln wohl aus, rühre es auch darunter und binde es in ein Tüchlehen, siede es im Wasser, aber gesalzen, und wenn es ausgefotten ist, so lege es in eine Schüssel und mache Nockerln daraus, hernach nimm eine Krebsbutter und Milchrahm, schlage ein ganzes Ei und ein Dotter darein, sammt den länglicht geschnittenen Krebschwänzchen, sprudle es durch einander, gieße es über die Nockerln und gib oben und unten Gluht.

102. Milchrahmnockerln.

Zu einem Seitel Milchrahm nimm drei Loth zergangene Butter und drei Eierdotter, schlage diese gut unter einander ab, nachher nimm in einen Weidling Mehl, mache einen guten Teig an, von dem Abgeschlagenen nimm ein Glied hoch Obers in die Kein, und wenn es siedet, so lege die Nockerln hinein und gib unten und oben Gluht.

d) Nudeln.

103. Baumwollnudeln.

Nimm drei Vierling Mehl und ein halbes Seitel Obers in einen Topf, auch sieben Eierdotter und drei Löffel Germ, gieße es unter das Mehl. Dann mache einen Teig an, schlage ihn ab, bis er Blattern macht, lege ihn auf das Bret; mache daumendicke Nudeln daraus, lasse sie gehen; schmiere eine Kein, schütte ein Seitel Obers darein, lege die Nudeln hinein und backe sie schön kühl.

104. Baiersche Butternudeln.

Lasse ein halben Seitel Obers sieden, schneide die Schmolle von von einer Mundsemmel klein und gieße es darauf, lasse es weichen, schlage drei Eier daran und gieße zwei Löffel voll Germ und einen halben Vierling zerlassene Butter darein, rühre es wohl unter einander ab und gieße es in ein halbes Pfund Mehl; mache also einen ganz gelinden Teig an und lasse ihn gut gehen. Alsdann mache in einer gleichweiten Pfanne zwei Theile

Butter und eine Theil Schmalz warm; aber doch nicht heiß; schlage oder mache mit einem Löffel Nudeln darein, aber nicht zu viel, daß eine die andere nicht anrührt, denn sie laufen groß auf. Backe sie langsam, kehre sie um, daß sie gleich werden.

105. Biskotennudeln mit Milch.

Nimm ein Pfund Mehl, ein halbes Seitel Milch und acht Loth Schmalz, lasse es in der Milch zergehen, schlage ein ganzes Ei und vier Dotter darein. Nimm drei Löffel Germ, mache den Teig an, walke ihn drei Messerrücken dick aus, stich ihn mit dem Biskotenmodel aus, schmiere eine Reih mit Butter, lege allezeit eine Lage Nudeln und beschmiere es wieder, streue auch Semmelbrosen darauf und lasse es gehen; gib unten und oben Gluth und backe sie kühl.

106. Biskotennudeln mit Zucker.

Treibe einen Vierling frische Butter ab, rühre drei ganze Eier und fünf Dotter, jedes gut verrührt, zwei Löffel voll Germ, drei Eßlöffel laulichtes Obers, Zimmt und Zucker ein, daß es süß genug ist, und einen halben Vierling fein gestohene Biskotensbrosen hinein; mache von sechs Loth Mundmehl den Teig damit an; wenn er gut abgeschlagen ist, so thue ihn auf ein gemelbtes Bret, walke ihn fingerdick aus, und stich ihn mit dem gehörigen Model aus, schmiere ein Tortenblatt mit Butter, lege die Nudeln darauf, lasse es gehen. Hernach backe sie langsam in der gehitzten Tortenpfanne semmelfarb und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

107. Butternudeln.

Seze ein halbes Pfund Mundmehl in einen warmen Ort, nimm drei Loth zerlassene Butter, ein Ei und zwei Dotter, zwei Löffel voll guten Germ, laulichte Milch, unter einander gerührt, den Teig angemacht, gesalzen und mache es wie die vorigen, Alsdann gieße, wenn sie gegangen sind, zerlassene Butter darüber und lasse sie im Backofen backen in einer gemachten Hitze.

108. Dampfnudeln.

Nimm in einen Weidling ein Pfund Mehl, mache ein Dämpfel mit einem halben Seitel warmer Milch und einem halben Seitel Germ an, lasse es gut gehen; hernach nimm in einen Topf sieben Loth zerlassenes Schmalz, zwei ganze Eier, zwei Dotter, ein halbes Seitel warme Milch, thue Salz dazu, sprudle es und gieße es in das Dämpfel, schlage den Teig ab, bis er vom Löffel fällt, gib Weinbeeren dazu, walke solchen fingerdick aus, stich ihn mit dem Krebsbecherchen aus, lege ihn auf ein Tuch und lasse ihn gut gehen. Nimm in eine Klein Milch, ein Ei groß Schmalz dazu, lasse es sieden, lege die Nudeln darein, lasse sie dünsten, wenn sie gut sind, so gib gefähten Zucker darüber.

109. Dukasennudeln.

Nimm in einen Weidling ein halbes Pfund Mehl und ein Viertelseitel lauliches Obers, zwei Löffel gewässerte Germ, einen halben Bierling zerlassene Butter, fünf Dotter, sprudle alles wohl ab, mache den Teig damit an, salze ihn, was recht ist, walke ihn einen Messerrücken dick aus, stich ihn mit dem Model aus und lasse ihn gehen. Fülle in eine Klein gliedhoch süßes Obers, wenn es siedet, die Nudeln darein; schmiere sie in der Höhe mit Butter, bestreue sie gleich mit Zucker, gib unten und oben Gluht, aber mehr unten; backe sie schön.

110. Eierdotternudeln.

Nimm ein Pfund Mehl in einen Weidling, salze es, nimm ein halbes Seitel Milch, schlage zehn Eierdotter darein, nimm auch vier Löffel voll Germ dazu, sprudle es gut durch einander ab, mache den Teig damit an, schlage ihn gut ab, mache Nudeln daraus, formire sie wie die Topfennudeln, lasse sie gehen; nimm in eine Klein einer Nagel hoch Milch, lege ein Stückchen Butter darein, gib unten und oben Gluht, doch unten ganz wenig; wenn sie gebacken sind, so stich sie mit einem

Schäufelchen auseinander, richte sie auf eine Schüssel, gib besonders noch ein wenig warme Milch dazu.

111. Faschirte Nudeln.

Fülle eine Keim halbvoll mit süßer Milch, mache von fünf bis sechs Eiern Nudeln, lasse sie in der siedenden Milch ein wenig sieden und alsdann auskühlen. Bestreiche den Boden von einer Schüssel mit Milchrahm, lege ein Stückchen Butter oder Krebsbutter, wie auch geschnittene Krebschwänzchen darein. Treibe in einem Weidling Krebsbutter in der Größe eines halben Eis ab, rühre die Schmolzen von einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel nebst Krebschwänzchen darunter, thue die Nudeln in die Schüssel, streiche oben Krebsbutter und alles, was im Weidling ist, darüber; gib unten und oben Gluth; lasse es also dünsten.

112. Karthäuser Nudeln.

Man schneidet von Fridata Fleckennudeln, nimmt ein gutes Obers oder Milch, siedet die Nudeln darin aus, gibt Zucker und Zimmt darauf, so sind sie fertig.

113. Germnudeln, ausgedünstete.

Nimm zwei oder drei Hände voll Mehl auf das Bret, salze es, schlage einen Eidotter darein, ein Paar Löffel voll Germ und ein halbes Seitel süßes Obers: lasse es laulich werden, mache den Teig damit an, daß er die Weiche hat, wie zu einer Milchrahmsrudel, arbeite ihn mit der Hand ab. Walke einen Flecken, lasse eine Butter zergehen und schmiere den Teig gut damit, schlage ihn wieder zusammen und stich die Germnudeln mit einem Krebsbecherchen auf. Lasse sie gut gehen, hernach gib eine Halbe Obers in eine Keim auf die Gluth, und wenn es siedet, so lege die Nudeln darein; gib unten und oben Gluth, lasse es also ausdünsten.

114. Germnudeln mit Mandeln.

Siede zwanzig Krebse im Salzwasser ab, von den Schalen mache eine Butter, lasse sie auskühlen, die Schwänzchen schneide fein, stoße einen halben Vierling

geschwellte Mandeln klein. Nimm in ein Löffchen ein halbes Seitel Obers, einen Kochlöffel voll Krebsbutter, ein ganzes Ei, drei Dotter, zwei Kochlöffel voll gewäsferte Germ; sprudle alles ab, lasse es warm werden, mache mit diesem einen Teig von einem Mundmehl an. Rühre den halben Theil von Mandeln und den halben Theil von klein gehackten Krebschwänzchen unter den Teig, salze ihn. Hernach mache Nudeln in der Größe eines Daumens, lasse es auf einem Tuche in einem warmen Orte gehen. Gieße in eine Reih gliedhoch süßes Obers und Krebsbutter, schütte die übrigen Mandeln und Krebschwänzchen darein. Wenn die Nudeln gegangen, so nimm die Reih vom Feuer; lege die Nudeln darein, gib unten und oben Gluh, lasse es langsam ausdünsten.

115. Geschnittene Nudeln auf gewöhnliche Art.

Nimm Mundmehl, mache einen Teig an mit Eiern, schneide die Nudeln schön klein; wenn er dünn ausgetrieben ist, siede sie im Salzwasser, hernach abgekühlt mit frischem Wasser. Du kannst sie abgeschmalzen geben, auch ein Nudelschöberl davon machen, auch ein Schmalz rösten, wie es die Zeit zuläßt. Oder: Nimm ein Mehl, mache einen Teig an, nehe ihn mit Milch und Eiern, ganz schön dünn; lasse ein Schmalz heiß werden in einer Pfanne, schütte es aber wieder heraus, nur daß die Pfanne vom Schmalze benetzt ist, schütte von dem Teige darein, lasse ihn recht auseinander rinnen, daß er ganz dünn wird, backe lauter solche Flecken daraus, wickle sie zusammen, schneide Nudeln aus, koche sie in die Rindsuppe ein, oder an einem Fasttage in eine Erbsensuppe, du kannst sie auch in Milch, Zimmt und Zucker sieden lassen.

116. Geschnittene Nudeln, abgetriebene.

Mache von einem ordinären Nudelteige mit drei Eiern geschnittene Nudeln, siede sie in der Milch recht dick,

lasse sie wohl auskühlen, treibe einen halben Vierling Schmalz pflaumig ab, rühre fünf ganze Eier, jedes gut verrührt, alsdann die kalten Nudeln hinein, und gib Zucker und Zimmt, oder klein geschnittene Zitronenschale dazu, bestreibe eine blecherne Schüssel oder Reif mit Butter, thue sie darein und backe sie im Backofen.

#### 117. Gestuzte Nudeln.

Mache den Teig mit Eiern, lege ein Schmalz in die Milch, lasse es sieden, nimm es auch daranter, mache solchen schön fest an, treibe ihn messerrückendick aus; schneide die Nudeln dreimal größer, als die andern geschnittenen Nudeln, siede sie in Milch, kühle sie aus, schlage Eier darein, röste sie im Schmalze, wie die geschnittenen Nudeln.

#### 118. Griesnudeln, gebackene.

Lasse Schmalz in der Größe eines Eis im Reindel recht heiß werden, schütte ein halbes Seitel Gries daran, röste ihn gelblich; wenn er gelb ist, so schütte eine halbe Maß siedende Milch daran; siede ihn recht dick, lasse ihn hernach im Weidling auskühlen, rühre ihn aber recht gut, daß er nicht knoppericht wird. Wenn er kalt ist, so schlage vier Eier und vier Dotter daran, jedes gut verrührt. Alsdann rühre drei Kochlöffel voll gute Germ und Mehl darein, salze ihn, tunke den Finger im Mehl ein, tupse auf den Teig, wenn er sich nicht mehr anhängt, so ist es Mehl genug; schlage ihn mit dem Löffel glatt ab; nimm ihn auf ein eingemelbtes Bret heraus, treibe ihn mit der Hand in die Länge, schneide fingerbreite Nudeln, lege ein Tuch auf ein warmes Bret, melbe es recht gut ein, lege die Nudeln auf den Schnitt darauf, stelle sie in einen warmen Ort, bedcke sie mit dem Tuche zu, lasse sie nicht gar zu viel gehen. Hernach mache mit dem Messer nach der Länge einen Schnitt darein, backe sie langsam aus dem heißen Schmalze, richte sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

119. Griesnudeln in der Milch.

Nimm in eine Keim Milch, lasse sie sieden, rühre Gries darein, lasse solches gemach dünsten, danach man viel machen will. Hernach lasse es völlig auskühlen, bereite ein Viertelfund Schmalz, treibe es in einem Weidling ab, drei Eier darein gerührt und gesalzen. Mache Nudeln in der Größe eines Fingers, bereite sie in einer Keim oder Bratpfanne in Milch und Schmalz, lasse es darin aufkochen. Lege die Nudeln doppelt auf einander, die eine unten und oben Gluht und lasse es eine halbe Stunde backen, und gib sie geschwind zum Tische, weil sie sonst gern fest werden.

120. Käse nudeln.

Nimm schönes Mehl in einen Topf, gieße Schmalz in der Größe eines Eis daran, hernach nimm eine Milch, schlage vier oder fünf Eier darein, salze es und mache den Teig an wie zu einem Schmarren, schmiere ein Tortenblättchen mit Schmalz und schütte löffelweis den Teig in selbes, so groß als ein Teller breit, setze es auf eine Gluht, lasse es schon backen, kehre es um, hernach nimm es herunter, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege es zeilenweis hinein, streue Parmasankäse und Semmelbrosen darauf, und so fort, bis alles in der Schüssel ist; gieße ein Viertelfund zerlassene Butter darauf, ein wenig Rahm, gib unten und oben so viel Gluht, daß sie recht heiß auf die Tafel kommen. Oder: Nimm geklaubten Reiß in eine Keim, brenne 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, lege das Drittel des gekochten Reißes aneinander, streue geriebenen Parmasankäse darauf, und so fort, bis alles in der Schüssel ist, streue wieder Käse darauf und brenne Schmalz darüber.

## 121. Kindskochnudeln.

Mache einen Teig an, was zwei Eier nehen, walke dünne Fleckhen aus, hernach nimm drei Löffel voll Mundmehl, mit der Milch recht fein abgerührt, setze es auf eine Gluht, rühre es so lange, bis es anfängt zu sieden, dann lasse es ein wenig sieden, schütte es auf einen Teller, lasse es ein wenig abkühlen. Treibe einen halben Vierling Butter ab. Wenn das Koch kalt ist, so rühre es darein, schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter daran, stoße ein wenig Mandeln und rühre es darunter. zuckere es, rühre es klar ab, hernach streiche es auf die Fleckhen auf, wickle sie zusammen und schneide sie viereckig ab; schmiere eine Keim mit Butter, lege es darein, nimm ein halbes Seitel Milch, sprudle drei Eierdotter darein, schütte es darüber, gib oben und unten Gluht, backe sie schön.

## 122. Krebsnudeln.

Erstlich nimm zwölf Loth Mehl in einen Weidling, hernach nimm ein Eypfchen, schlage drei Eierdotter darein, vier Eßlöffel voll laulichte Milch und vier Eßlöffel voll Krebsbutter, nimm einen guten Kochlöffel voll gewässerte Germ, sprudle alles gut durcheinander ab, schütte es an das Mehl, salze es ein wenig, schlage den Teig schön glatt ab, so lange, bis er sich vom Löffel löset, alsdann bestaube das Nudelbret mit Mehl, schütte den Teig darauf, walke ihn messerrückendick aus, bestreiche ihn mit Krebsbutter und streue die geschnittenen Krebschwänzchen darauf. Rädle zwei Finger lange und drei Finger breite Streifchen, rolle sie zusammen; schmiere eine Keim mit Krebsbutter, stelle die Nudeln darein, lasse sie bei einer Viertelstunde ganz gemach gehen, hernach nimm, was einen Groschen Obers ausmacht, Milch, lasse sie siedend werden, und schütte sie in die Nudeln; gib unten und oben Gluht, lasse sie eine kleine Viertelstunde backen.

123. Magennudeln.

Mache einen Teig von Mundmehl mit Eiern an, schneide wie gewöhnlich die Nudeln, siede sie im Salzwasser, spüle sie mit frischem Wasser ab, lasse in einer Klein ein Stück Schmalz heiß werden, gib die Nudeln hinein, streue Magen darauf und rühre sie untereinander. Oder lasse ein Stück Zucker mit Wasser sieden, bis es sich spinnet, stoße die Magen, gib sie hinein, auch Zitronenschalen, Nägelein und neues Gewürz dazu; mache es wie oben.

124. Margaroninudeln.

Erstlich mache einen halben Theil geschnittene und einen halben Theil gerädelte Nudeln, diese im Salzwasser übersotten und mit frischem Wasser abgekühlt, hernach recht gesalzen, das Wasser abgeseiht. Bereite unterdessen geselchten Hausen, übersotten und klein geschnitten, wie auch ausgelösete Krebschwänzchen, solche zerschnitten, geriebenen Parmasankäse. Nimm eine zerlassene Krebsbutter, auch guten Milchrahm, rühre es untereinander ab, bestreiche alsdann eine Pfanne oder Kasserole mit Butter. Bestreue es mit Semmelbrosen, richte von übersottenen Nudeln eine Lage, hernach nimm geriebenen Käse, zerschnittenen Hausen, Semmelbrosen, dann ein wenig Muskatblüthe, die Nudeln überstreuet. Alsdann mit der zerlassenen Krebsbutter und dem Milchrahm wohl begossen, damit sie schön saftig werden, alle lageweis also gemacht, bis alles in der Pfanne ist, hernach backe es im Backofen, oder wie es dir beliebt.

225. Nürnberger Nudeln.

Mache einen Teig an, wie zu andern Nudeln, walke den Fleck so dünn, als es seyn kann, schneide ihn auf vier Theile und blanschiere sie, lege sie in frisches Wasser, hernach nimm ein Stückchen Butter und fünf Eier, mache ein Fingerührtes, gib eine Hand voll gedünstete grüne Erbsen, Krebschwänzchen und drei Löffel Milchrahm darein, rühre alles unter einander, Muskatblüthe, Cham-

pignons, gezupften Hecht, vier Eierdotter, rühre alles gut. Hernach schmiere den Fische auf die Flecke und rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, lege die Nudeln ordentlich darauf, dann nimm ein halbes Seitel Obers, schlage zwei ganze Eier darein, sprudle es gut ab und begieße die Nudeln damit, gib oben ein wenig Semmelbrosen und zerlassene Butter, wenn es Zeit ist zum Anrichten; gib sie eine halbe Stunde vorher in den Backofen und backe sie nicht zu stark.

126. Pflaumnudeln.

Nimm in einen Topf ein Seitel laulichte Milch, vier Löffel gewässerte Germ, zwei ganze Eier und zwei Dotter, ein wenig zerschlichene Butter, Salz, und sprudle 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, stich ihn mit dem Krapsenstecher aus, lege zwei auf einander und fülle sie. Die Fülle dazu mache also: Schneide ein Stückchen von Gräten ausgelebter Hechte und etwas Krebschwänzchen mit dem Schneidmesser zusammen, überdünste dieses mit Krebsbutter und fülle die Nudeln damit, stich sie mit dem kleinen Model ab, hernach lasse sie gehen. Nimm in eine Reih gliedhoch Milch, lasse sie kochen, hernach lege die Nudeln darein, aber nicht aufeinander, schmiere sie auf der Höhe mit Krebsbutter, gib unten und oben Gluh, bis sie semmelfarb werden, und gib sie gleich zur Tafel.

127. Gebackene Schmalznudeln.

Nimm ein Schmalz in der Größe eines Eis, thue solches in frischem Wasser wohl auswachen, alsdann nimm zwei Eidotter und zwei Löffel voll Milchrahm dazu, rühre es wohl durch einander ab und mache mit Mundmehl ein Teigchen an, welches sich mit den Händen arbeiten läßt, darnach fingerdicke und fingerlange Strigeln gemacht und solche kühl aus dem Schmalze gebacken.

123. Schupfnudeln.

Mache den Teig wie zu den gestuzten Nudeln, allein etwas fester, mache kleine Schupfnudeln, überiede sie mit Milch, dünste solche in der Butter, thue Semmelbrosen, auch ein wenig Mäghrahm darein, daß sie schön amlet werden.

128. Topfennudeln, abgetriebene.

Nimm acht Loth Butter, treibe sie schön pflaumig ab, nimm um acht Groschen Topfen, treibe ihn durch ein Nudelreiterl in die Butter, rühre es gut durcheinander, hernach schlage drei ganze Eier und vier Dotter daran, verrühre es gut durch einander. Nimm vier Löffel voll Germ, anderthalb Pfund Mehl und zwölf Eiergucken voll Milch; schlage ihn gut ab, mache länglichte Nudeln daraus, nimm in eine Keim einen halben Nagel hoch Milch und ein wenig Schmalz; wenn es siedet, so lege es hinein, wenn sie genug gegangen sind; gib unten und oben Gluth und backe sie schön braunlicht.

130. Topfennudeln, aufgegogene.

Treibe ein Stückchen Schmalz ab, schlage drei oder vier Eier darein, nimm auch ein wenig Milchrahm, rühre den Topfen, hernach das Mehl, darunter; der Teig muß ein wenig dicker, als zu den abgetriebenen Nockerln, gemacht werden; nimm Milch und Schmalz in ein Keindel, lege die Nudeln darein, gib unten und oben Gluth, backe sie also, es muß auch nicht zu viel Milch genommen werden, und wenn sie fertig sind, gib sie bald auf den Tisch.

131. Topfennudeln, ausgedünstete.

Treibe in der Größe eines Eis ein Schmalz im Weidling pflaumig ab, rühre um acht Groschen Topfen oder sieben Eidotter, jedes gut verrührt, und Salz hinein, nimm so viel Mehl, daß der Teig nicht zu fest und nicht zu weich wird, mische es wohl untereinander. Hernach thue den Teig auf das Bret heraus, mache ihn an, arbeite ihn mit der Hand zu einem Strigel aus, drücke ihn ein wenig breit, schneide Nudeln in der Breite

von zwei Fingern davon; schmiere eine Keir mit Schmalz oder Butter, thue Milchrahm darein, stelle Nudeln auf den Schnitt, schmiere oben wieder Milchrahm darauf, gib unten und oben Gluht, dünste sie langsam. Diese Nudeln können auch mit Milch ausgedünstet werden.

132. Topfennudeln, gebackene.

Erstlich nimm ein Pfund Mehl in einen Weidling, drei Hände voll Topfen ausgedrückt, und darunter vier Loth Schmalz, nicht gar ein halbes Seitel Milch: lasse es warm werden, zusammen geschüttet drei Löffel voll Germ, zwei ganze Eier und zwei Dotter; alles zusammen in einen Topf gethan und abgesprudelt, hernach daran geschüttet, aber nicht alles zugleich; nach und nach, bis du siehst, daß es weich genug ist, schlage es gut ab, hernach mache länglichte Nudeln daraus, mache in der Mitte einen Schnitt, lasse sie schön gehen und backe sie ganz kühl im Schmalze.

133. Wälsche Nudeln.

Nimm ein Mundmehl, darnach du viel machen willst, zupfe eine Butter darein, nimm Milch und Eierdotter, mache den Teig an, aber nicht gar zu fest, mache Nudeln wie die Kapaunennudeln; siede sie in der Milch, wenn sie gesotten sind; fasse sie heraus, bestreiche eine Schüssel mit Butter, bestreue sie mit Zucker und Zimmt; so oft eine Lage Nudeln ist, so oft wird es wieder bestreuet, lege Butter darein und süßen Milchrahm, unten und oben Gluht, und schön gebacken.

134. Zimtnudeln.

Treibe einen Bierling Butter oder Schmalz im Weidling pflaumig ab, verrühre fünf ganze Eier und fünf Dotter darein, gieße ein halbes Seitel laulichtes Obers und vier Löffel gewässerte Germ nach und nach daran, säe ein Pfund Mundmehl darein, schlage den Teig fein ab. Alsdann nimm ihn auf ein eingemeßtes Bret heraus, walke ihn fingerdick aus, stich ihn mit dem Bislotenmodel aus, mische einen Bierling gestiebten Zucker

und ein Loth gestreuten Zimmt unter einander, schmiere eine große Reih, oder ein großes Tortenblättchen sammt dem Reife mit Schmalz, lege den Boden von der Reih mit den Nudeln voll an, überstreue sie mit dem gemischten Zucker und Zimmt, dann wieder eine Lage Nudeln, bestreue sie abermal, und so fort gemacht, auf die Höhe aber muß Zucker und Zimmt kommen; lasse es nicht gar zu viel gehen, gib unten und oben Gluh, backe es langsam, daß sie unten schöne Kamel haben.

### e) Reißspeisen.

#### 135. Reiß, angelegten.

Siede einen Vierling Reiß in der Milch, lasse ihn auskühlen, treibe einen Vierling Butter ab, nimm zwei ganze Eier und vier Dotter, jedes wohl verrührt, schmiere ein Sogelhupf mit Butter, besäe ihn mit Semmelbrotsen, mache eine Lage gehackte Schinken und Petersilie, gehackte Schwämmchen und Krebschwänzchen, fülle den Reiß hinein, mache einen Ragou von eingemachten Hentschen, eine Lage Reiß und backe ihn gelblich.

#### 136. Reiß, falschen.

Schneide das Brät von einem Hechte oder Karpfen recht klein, auch eine in Milch geweichte Semmel darunter, mache von einem Ei ein Eingerührtes, stoße es in einem Mörser recht fein, schlage zwei ganze Eier darein, treibe es durch einen durchlöcherten Löffel in eine siedende Suppe, lasse es einen Sud aufstehn, dann nimm es heraus und mache es so fort, bis der Fische gar ist. An einem Fleischtage mache ihn eben so, nur daß du statt dem Fische Kalbfleisch oder Leber nimmst.

#### 137. Reiß, faszirten im Rege.

Siede ein halbes Pfund Reiß in süßer Milch weich und lasse ihn auskühlen, schneide ein halbes Pfund weich gesottene Schinken recht klein, treibe eine Butter in der Größe von zwei Eiern, zwei ganze Eier und zwei Dotter ab, rühre es gut unter einander, wasche das Reß aus,

fülle es hinein, binde es rund herum zusammen; Schmiere eine Keim mit Butter, lege es darein, gib unten und oben Gluth und backe es.

138. Keiß in Dunst mit Farben.

Nimm anderthalb Pfund Keiß, zwei Maß gutes Obers, koch den Keiß recht weich und dick, hernach treibe ihn durch ein Sieb, lasse ihn auskühlen, nimm einen Bierling Butter, reibe zwei Zitronen auf dem Zucker ab, treibe die Butter ab, nimm einen guten Theil Keiß, damit du auf vier Abtheilungen genug hast, gib einen Theil von dem Keiß unter die abgetriebene Butter, und schlage von vier Eierweiß den Schnee, rühre es darunter, bestreiche eine Kasserole mit Butter, gib den weiß abgetriebenen Keiß hinein, mache von zwei Eiern eine kleine Fridata, schneide es schön rund, damit es gerade den Keiß bedecken kann; nimm abermal einen Bierling Krebsbutteer, treibe sie mit vier Eiern ab; nimm abgetriebene Pomeranzen mit Zucker darunter, damit der Keiß süß genug wird, mache es, wie das erste, gib es auf die Fridata wieder darauf, lege wieder eine Fridata auf den nämlichen Keiß, nimm abermal wieder einen Bierling Butter und vier Eier, drei Zeltchen Chokolade, mache es wieder, wie die andern zwei. Auf den schwarzen Keiß gib wieder eine Fridata darauf, nimm den letzten Theil von dem Keiß, dann wieder einen Bierling Butter und vier Eier, treibe es wieder ab, mache einen Spinatopfen, gib ihn darunter, damit es schön grün wird, gib ihm den Geruch von der Vanille, mache ihn süß wie die andern, gib es wieder auf den schwarzen Keiß hinauf, mache es gleich, damit die Kasserole recht voll wird; bereite eine Kasserole mit Wasser, setze es auf einen Windofen, damit es siede; gib den Keiß mit der Kasserole in das siedende Wasser, gib aber wohl Acht, daß kein Wasser in den Keiß hineinkommt; gib auf die Höhe einen Deckel mit Gluth und lasse ihn eine Stunde

langsam kochen. Nimm ihn aus dem Wasser, lasse ihn ein Paar Minuten stehen, richte ihn auf eine Schüssel, so ist er fertig.

139. Reißmelaun.

Nimm eine Maß gute Milch, ein halbes Pfund Reiß, siede ihn recht dick, lasse ihn kalt werden, schlage vier ganze Eier und drei Dotter darein, salze ihn ein wenig, schmiere den Melaunmodel gut mit Butter, gib streifweise gehackte Schinken darein, streiche den Reiß halb hinein; dünste ein schönes weißes Hendl, gib es trocken hinein, schmiere den andern Theil von dem Reiß darauf, lasse es eine Stunde in einer Keim im Wasser sieden, gib oben auf eine kleine Gluh, stürze ihn auf eine Schüsselfe

140. Reißmeridon.

Nimm ein halbes Pfund Reiß, siede ihn in der Milch schön dick, wenn er gesotten, thue ihn auf eine Schüssel, lasse ihn auskühlen, mache einen Ragou von Eiterl, Brüseln und Dhsengaum, treibe ein gutes Stück Butter ab. Hernach den Reiß gut darein gerührt, nimm zwei ganze Eier und drei Dotter, jedes wohl verrührt. Alsdann nimm eine Schüssel, richte den Ragou darein an, streiche den Reiß darauf, daß er in der Mitte hübsch hoch bleibt, dann Butter mit Mehl abgerührt, ein wenig Obers darauf geschüttet, ganz dick sieden lassen, in der Höhe bestreichen und schön braun gebacken.

141. Reiß mit Schinken und Parmesankäse.

Erstlich nimm einen und einen halben Bierling Reiß, blanschire ihn im Wasser ab, hernach schütte ihn in eine Keim, gieße drei Eitel siedendes Obers darauf, lasse den Reiß schön dick sieden, nimm sieben Loth Butter in einen Weidling, schütte den Reiß darein, rühre ihn durch einander und lasse ihn auskühlen; wenn der Reiß kalt ist, so schlage zwei ganze Eier und sieben Dotter daran, rühre ihn bei einer Viertelstunde; nach diesem nimm ein halbes Pfund geschnittene Schinken, gib die Hälfte in den

Reiß und die andere Hälfte lasse stehen; hernach gib sechs Loth geriebenen Parmesankäse auch dazu, und salze es ein wenig; blanschire ein Hendl in der Rindsuppe ab, lasse es wieder auskühlen, nach diesem nimm den Melanmodel, schmiere ihn recht stark mit Butter, und belege einen Streif mit gehackten Schinken und einen Streif mit Speck, den andern Streif lasse leer, nachdem gib die Hälfte von dem gerührten Reisse in den Melanmodel, lege das Hendl hinein, daß der Rücken auf der Höhe ist, gib die übrige Hälfte Reiß auch darauf und überstreiche es mit dem Messer, daß man vom Hendl nichts sieht; hernach setze eine Reine auf die Gluth, gieße ein Seitel Wasser darein, setze das Melanmodel darein, gib auf der Höhe ein Blattel und ein wenig Gluth darauf, lasse ihn bei drei Viertelstunden sieden, und nach diesem stürze den Reiß auf die Schüssel.

### f) Schlickkrapsel.

#### 142. Schlickkrapsen von Hausen.

Erstlich wird der Hausen zu kleinen Stückchen zerschnitten, alsdann in der Butter in einer Reine gedünstet, oben und unten Gluth gemacht; hernach schneide solchen schön klein zu einem Schacke, dünste es wieder in der Butter, klein geschnittenen grünen Peterfilie; würze es und thue ein wenig Milchrahm, Salz, geriebene Semmelbrosen und einen Eierdotter dazu, mache es in der rechten Dicke an, alsdann mache die Schlickkrapsen, setz malze sie und gib klein geriebene und gedösete Semmelbrosen darauf

#### 143. Schlickkrapsen von Karpfenmilch.

Bereite von den Karpfen die Milch, die Darne kommen weg, die Milch wird klein zusammen geschnitten, hernach in Butter und Semmelbrosen gedünstet, wie auch in grüner Peterfilie, damit sie schön weiß wird; nimm auch Milchrahm, ein wenig Muskatblüthe, gesalzen, und lasse es auskühlen. Mache unterdessen den

Teig mit Eiern und einem halben Theile frischem Wasser an, schön dünn ausgetrieben und kleine Schlickkrapsen gemacht. Hernach im Peterfilienwasser abgefotten und abgeschmolzen, zur Tafel gegeben; sie sind so gut, als wenn sie von Fleisch gemacht wären.

144. Schlickkrapsen von Krebsen.

Siede Krebse, löse sie aus und schneide sie klein, nimm auch in die Milch geweichte Semmeln, mache von etlichen Krebsen einen Krebstopfen und schneide ihn auch darunter; alsdann mache einen recht weichen Teig von Mehl, Eiern und Wasser und lasse ihn rasten; indessen rühre eine Krebsbutter mit zwei Eiern ab und gib das Geschnittene hinein, den Teig ziehe aus, gib von dem Gerührten ein wenig darauf und mache Schlickkrapsen, die nicht zu klein sind, dann setze eine Milch mit den Schalen von Krebsbutter auf eine Gluht und lasse sie sieden, daß er roth wird; hernach seibe es durch ein Sieb und lasse die Krapsen darin sieden, gib unten und oben Gluht, daß sie braun werden; gib oben vergangene Krebsbutter darauf und richte sie schön braun an.

145. Schlickkrapsen mit Spinat.

Der Teig wird mit Eiern und einem halben Theile Wasser angemacht, schön dünn ausgetrieben, die Fülle wird wie bei den Kräuterstrudeln gemacht, allein etwas dicker, sie werden auch so abgeschmalzen.

146. Schlickkrapseln von Fleisch.

Nimm ein Stück von einem gebratenen kalbernen Schlegel, Kapaun, oder ein kalbernes Weischel: dieses klein gehackt zu einem Gehäckel, röste es in Butter, mit grüner Peterfilie, Semmelbrosen, Gewürz und Eiern; lasse es auskühlen, mache den Teig mit einem halben Theile Wasser und Eier, treibe ihn schön aus, mache die Schlickkrapsen, siede sie ab, und dann abgeschmolzen. Du kannst sie auch in die Suppe aber ungeschmolzen geben.

## 147. Schlickkrapfen von der Lunge.

Nachdem die Lunge gesotten hat und fein geschnitten ist, desgleichen auch eine Zwiebel, so lasse sie mit etwas frischer Butter oder Fette in einer Keim dünsten, und gib dazu etwas fein geschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer, nebst einem Paar Eierdottern; setze sie hernach vom Feuer und lasse sie kalt werden. Nimm nur eine Portion feines Mehl auf ein Backbret, salze es ein wenig, schlage ein ganzes Ei dazu und etwas frische Butter, und mache den Teig so mit laulichem Wasser an; verarbeite ihn wohl mit der Hand, bis er sich selbst vom Brete ablöset, denn er darf nicht fest seyn. Dreibe ihn hierauf mit dem Rudelwalker aus und ziehe ihn mit der Hand schön aus, daß er so fein wie ein Postpapier wird. Bestreiche ihn alsdann mit einem abgeschlagenen Ei, gib die Lunge mit dem Eßlöffel darauf, in der Größe wie die Lungenkrapsel seyn sollen, schlage den Teig darüber und schneide die Lungenkrapsel mit dem Backradel schön aus; setze Wasser mit Salz auf das Feuer und thue, wenn es siedet, die Krapsel hinein; lasse sie etliche Sude aufwallen und nimm sie hernach mit einem löcherichten Löffel aus dem Wasser. Das Wasser lasse recht gut davon ablaufen, dann richte sie auf eine Schüssel, gib eine gute Fleischsuppe darauf, aber nicht zu viel, setze sie warm, bestreue sie etwas fein mit geschnittener Petersilie und gib ein wenig Pfeffer und Muskatnüsse dazu. Mache zuletzt eine Hand voll geriebene Semmeln in der Butter schön gelb und streue sie über die Lungenkrapsel.

## g) Schmarren.

## 148. Schmarren von Gries.

Nimm Milch und lasse sie in einer breiten Keim kochen; lege Schmalz oder Butter darein, mit Safran ein wenig gelb gemacht, wenn die Milch siedet, rühre den Gries darein, nach und nach ausgedünstet, er hat eine gute Stunde zu dünsten bis er gelblich wird. Oder nimm drei Seitel kalte Milch, gieße drei Seitel Gries

darein, lasse es zwei Stunden stehen, salze es, dünste ihn wohl zugedeckt in einer Keim, damit er rahmlich wird. Bevor du obgedachten Schmarrn auf die Tafel richtest, so gib drei Eier und drei Löffel voll Milchrahm sprudelnd dazu und lasse ihn einige Augenblicke dünsten.

149. Kapaunschmarrn.

Nimm von vier Semmeln die Schmolle, mache einen schönen feinen Semmelkock, der aber nicht gar zu dick ist, schlage zehn Eierdotter und zwei ganze Eier, jedes wohl verrührt, hinein; schneide von zwei Kapaunen das Haschee darunter und setze eine Butter auf die Gluth, lasse sie heiß werden, gib das Gerührte hinein und lasse es langsam dünsten, auf diese Art wird der Hechtshmarrn auch gemacht.

150. Krebschmarrn mit Mandeln.

Siede dreißig Krebse im Salzwasser ab, die Schwänzchen schneide klein, von den Schalen mache ein halbes Pfund Krebsbutter, rühre einen Bierling geschwellte und klein gestoßene Mandeln, wie auch Mundmehl in einer guten Milch, fein ab; salze es, nimm acht ganze Eier, einen Bierling gut zerlassene Krebsbutter und die klein geschnittenen Krebschwänzchen: rühre alles recht gut unter einander, wenn es aber zu dick ist, so nimm noch ein wenig Milch, denn es muß so dünn seyn, daß es leicht vom Löffel rinnt, lasse die übrige Krebsbutter in der Keim zergehen, schütte den Teig darein, gib unten und oben Gluth, lasse ihn langsam ausdünsten, gib aber Acht, daß er sich unten nicht anbrennt, wenn er ausgedünstet ist, so zerstoße ihn fein, dünste ihn nochmals, daß er schön bröseln und rahmlich wird, und zuckere ihn.

151. Krebschmarrn mit Milch.

Rühre in einen Topf Mundmehl mit einer halben Maß kalter Milch so fein, wie einen Kindskock, ab, salze es, nimm einen Bierling zerlassene Krebsbutter, zehn ganze Eier und von dreißig Krebsen die klein geschnittenen Schwänzchen: rühre alles darein, zerlasse in

der Reim einen Bierling Krebsbutter, schütte den Teig darein, gib oben mehr Gluth als unten, daß es sich nicht anbrenne, wenn er oben gelb ist, so zerstoße ihn und lasse ihn auskühlen; habe aber Acht, daß er nicht zu sperr wird.

## 152. Mehlschmarrn.

Nimm ein Mundmehl, mache den Teig nicht zu weich, noch zu fein mit kalter Milch an und rühre für eine Person, wenn solche für eine Hauspeise gegeben wird, zwei Eier darein, dann gesalzen und im heißen Schmalze schön ausgedünstet.

## 153. Reißschmarrn.

Siede in einer Maß Milch ein halbes Pfund Reiß nicht zu weich, verrühre ihn mit eiergroßem und schön pflaumig abgetriebenem Schmalze und acht ganzen Eiern: dann schütte den Reiß, aber nicht mehr stark gerührt, darunter, schmiere eine Reim mit Schmalz, fülle den Reiß darein, gib unten und oben Gluth, backe ihn, daß er nicht zu braun wird; alsdann zerstoße ihn und bestreue ihn mit Zucker und Zimmt.

## 154. Semmelschmarrn.

Nimm fünf altgebackene Semmeln, schnittle selbe dünn in einen Weidling, dazu gib eine halbe Maß Milch und vier Eier, ein wenig gesalzen: sprudle alles wohl unter einander, gieße selbe in ein heißes Schmalz und lasse es rahmlicht werden.

## h) Strudeln.

## 155. Fleischstrudel mit Schinken.

Mache den Teig an, wie bei der Milchrahmstrudel, hernach nimm ein Stück von einem gesottenen Schweinschinken, schneide es blättrig und gewürfelt; alsdann nimm eine Hand voll Semmelbrosen, röste sie schön leicht im Schmalze, ziehe den Teig auf einem Tuche aus, aber nicht gar zu dünn. Nimm ein gutes Seitel Milchrahm, schlage fünf Dotter darein, sprudle es wohl ab; streiche diesen Rahm auf den Teig, streue die größte Semmel,

sammt das gewürfelt geschnittene Fleisch, darauf, rolle ihn zusammen, binde ihn in ein sauberes Tüchel und siede ihn, aber nicht zu weich, hernach nimm ihn heraus auf eine Schüssel, welche mit Butter beschmiert ist, gib ein wenig Suppe darauf, und oben auf die Strudel in Butter braun geröstete Semmelbrosen, so sind sie fertig.

156. Gehackstrudel.

Nimm ein Breit von einem Kalbe, hacke es ganz klein, nimm ein Viertelpfund Schmalz, treibe es pflaumig ab, schlage vier Eier darein, eine Hand voll Semmelbrosen und eine Hand voll Gehack und Pinoli, rühre alles schön säumig unter einander ab; übrigens mache den Teig und alles, wie bei der Fleischstrudel.

157. Griesstrudel.

Diese Strudel mache wie die Milchrahmstrudel, nur der Gries in der Milch wird dick gesotten, kalt mit Schmalz und Eiern abgetrieben, ein wenig Zitronen- oder Pomeranzenschalen, klein darauf geschnitten, auf den Teig gestrichen und trocken oder in sehr wenig Obers ausgedünstet.

158. Hechtstrudel.

Mache einen ausgezogenen Teig, wie zu der Milchrahmstrudel, nimm einen in Salzwasser übersottenen und von Gräten ausgelöseten Hecht, gezupft wie Erbsen groß, dünste solchen in Butter und Petersilie gewürzt. Wenn der Teig ausgezogen ist, mit Milchrahm überstrichen, streue den gedünsteten Hecht mit in Butter gerösteten Semmelbrosen darauf, rolle es zusammen und mache es auf die Art, wie die Krebsstrudel.

159. Kapannenstrudel.

Nimm vom einem gebratenen Kapaune das Fleisch, Schneide es klein, gib gewürfelt geschnittene Semmeln dazu, passire es mit Butter, grüner Petersilie, süßem Obers oder Suppe, legire es mit Eierdottern, lasse es kalt werden, mache einen Strudelteig an und gib das Passirte darauf; rolle alles zusammen und siede sie in ein

Tuch gebunden in gesalzenem Wasser und gib geröstete Semmeln darauf.

160. Kindslochstrudeln.

Mache einen Strudelteig an, alsdann mache einen dicken Kindsloch und treibe ein Stückchen Butter oder Schmalz pflaumig ab; nimm auch eine Hand voll geschwellte und gestoßene Mandeln, gib sie in den Koch, schlage Eier daran, halb ganze und halb Dotter; ziehe den Teig aus, streiche den Koch darauf, rolle es zusammen, gib sie in eine geschmierte Keim, thue Milch darauf, oben und unten Gluht und backe sie schön.

161. Krebsstrudel.

Nimm auf ein Bret Mundmehl, salze es, schlage ein ganzes Ei daran, mache den Teig mit einem laulichten Wasser ganz weich, daß du ihn ziehen kannst, arbeite ihn recht fein, bis er Blattern bekommt, ab, hernach decke einen warmen Weidling darauf, lasse ihn rasten bis die Fülle fertig ist. Diese mache also: Schneide Krebschwänzchen und Scheeren klein mit dem Schneidmesser, treibe ein halbes Pfund Krebsbutter im Weidlinge ab, rühre zwei in Milch geweichte Semmeln mit der Rinde darein, alsdann fünf ganze Eier, jedes gut verrührt; salze es, thue ein Seitel guten Milchrahm und zuletzt die klein geschnittenen Krebschwänzchen darein, rühre alles unter einander, bestreue ein Bret mit Mehl; lege den Teig darauf, walke ihn aus, alsdann ziehe ihn, daß er aber nicht zerreißt, so dünn als es seyn kann, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, hernach schmiere eine blecherne Schüssel und Keif mit Krebsbutter, lege sie rund darein, mache einen Keif herum, schütte siedende Milch und ein wenig Krebsbutter darauf, gib unten und oben Gluht, backe ihn langsam; wenn die Strudel zu trocken ist, so schütte ein wenig Milch darauf, daß sie saftig bleibt.

## 162. Lumpelstrudel.

Nimm auf zehn Personen fünf Lämmerne übersottene Beischel, hacke sie schön klein, bereite gewechte Semmeln gehackt eine gute Fette und grüne auch klein geschnittent Petersilie, röste es mit dem Brote darein. Lasse es auskühlen, nimm klein geschnittene Kernfett daran, zwei Löffel voll Milchrahm, gemischtes Gewürz, Salz und mache hievon die Fülle an, aber nicht gar zu feucht. Nimm Mundmehl, ein Ei und von einem die Klare, in einem Topfe mit warmem Wasser abgerührt, das Mehl gesalzen und den Teig mit diesem angemacht, schön lind und wohl abgearbeitet, lasse ihn zugedeckt rasten, bis er zum Ausziehen ist. Alsdann nimm ein wohl eingemehlbetes Tuch, ziehe den Teig schön dünn aus, streiche die Fülle darauf, streue geriebene Semmelbrosen darüber, rolle es in der Dicke eines großen Daumens zusammen und rädle sie fingerlang ab, dann wieder zusammen gerollt, und so fort, abgesotten in einer siedenden Suppe, mit Semmelbrosen abgeschmalzen, so sind sie fertig.

## 163. Mandelstrudel.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, vier Loth Butter, drei Eier, mache den Teig mit Wasser an, wie bei einer Milchrahmstrudel, lasse ihn rasten, nimm vier Loth klein gestoßene Mandeln, vier Loth Zucker, zwei ganze Eier und drei Dotter, die Klare zu Schnee geschlagen, nimm ein wenig Zitronenschale, rühre es eine halbe Stunde. Hernach ziehe den Teig dünn aus, reiße das Ort herum weg, streiche die Fülle darauf, rolle sie zusammen, schmiere eine Reih mit Butter, lege sie hinein, gieße eine heiße Milch darauf und schmiere sie oben mit Butter und backe sie schön.

## 164. Milchrahmstrudel.

Der Teig wird wie der vorige gemacht, lasse ihn rasten, dann nimm zur Fülle vier Loth Schmalz und treibe es in einem Weidlinge pflaumig ab, rühre dazu drei Dotter und ein ganzes Ei, nebst einem Seitel Milch-

rahm. Ziehe den Teig dünn aus, daß Dicke von dem Teige abgeriffen und die Fülle aufgestrichen, anstatt den Semmelbrosen säe vier Loth Weinberen hinein, hernach rolle sie zusammen und lege sie in ein großes Seitel siedende Milch, in der Höhe mit Butter geschmiert und schön gebacken.

165. Nierenstrudel.

Hacke die gebratenen Nieren ganz klein, weiche um drei Kreuzer abgeriebene Mundsemeln in die Milch, drücke sie gut aus, treibe ein Schmalz pflaumig ab, einen oder zwei Eierdotter, auch die mit den Nieren klein gehackte Semmel und etliche Löffel Rahm darunter gerührt. Salz und Muskatblüthe dazu, ziehe den Teig papierdünn aus, streiche die Fülle darauf, bräune es auf. Man muß einen Nagel hoch Rindsuppe vorher mit etwas Butter siedend machen und die Strudeln darin aufbräunen.

166. Reißstrudel.

Mache einen weichen Strudelteig mit Mundmehl, zwei Eierdotter, laulichter Milch und etwas Salz an, lasse ihn rasten und mache die Fülle also: treibe nicht gar einen Bierling Butter mit einem Ei und zwei Dottern gut ab, verrühre eins nach dem andern, nachdem sie einen Bierling Reiß schön weich in der Milch, bis die Milch ganz eingesotten ist, diesen gib abgekühlt auch hinein und rühre es gut untereinander ab, den Teig ziehe recht dünn aus, streiche die Fülle ganz dick darauf, und rolle es locker zusammen wie eine Strudel, lasse es in der Milch sieden, gib unten und oben Glust und lasse sie schön braun werden.

167. Schwammstrudel.

Den Teig mache dazu wie bei der Milchrahmstrudel, die Fülle dazu mache also: puze Schwämme, welche du willst, wasche sie sauber aus, hernach schneide sie fein mit einem Schneidmesser, lasse Schmalz oder Butter in der Rein heiß werden, röste von einer Semmel die Bro-

fen, gib die gehackten Schwämme darein und dünste sie gut aus, hernach lasse sie auskühlen, bestaube ein Tuch mit Mehl, ziehe den Teig nicht zu dick und nicht zu dünn aus, bestreiche ihn mit abgeschlagenen Eiern, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, siede Wasser in der Rein; salze es, die Strudel darein, decke sie zu, lasse sie eine Viertelstunde sieden, wenn sie gesotten ist, so seihe sie auf der Butter ab, schmiere eine Schüssel und Reis mit Butter, thue Milchrahm darauf, die Strudel darein und wieder Milchrahm darauf, decke es zu und lasse es auf der Gluth auffieden.

168. Semmelstrudel.

Mache den Teig wie schon bewußt. Zur Fülle aber nimm zwei Semmeln, weiche selbe in der Milch, nimm vier Loth Schmalz, treibe es recht pflaumig und gut ab, drücke die Semmeln fest aus, rühre sie auf das Schmalz, alsdann nimm vier Eier, ein wenig Muskatblüthe, walle den Teig hinaus, streiche die gerührte Fülle darauf, rolle ihn zusammen, mit einem Kochlöffel drei Finger breit weit abgedrückt, in Salzwasser gesotten, auf die Schüssel gegeben, mit Butter und Semmelbrosen abgebrannt.

169. Spinatstrudel.

Koche Spinat wie gewöhnlich, ohne einzubrennen, dann drücke ihn aus, schneide ihn klein zusammen, lasse ein Stückchen Schmalz heiß werden, gib Semmelbrosen darein, röste sie gelb; hernach nimm den Spinat dazu, schlage Eier daran, thue Salz und Muskatblüthe dazu, lasse ihn auskühlen, ziehe den Teig, der wie oben gemacht wird, gut aus, streiche den Spinat darauf, rolle ihn zusammen, siede ihn im Wasser, nachdem lege sie in die Schüssel, bestreue sie mit gerösteten Semmelbrosen, begieße sie mit Butter und gib sie auf die Tafel.

170. Topfenstrudel.

Mache einen mirben oder ausgezogenen Teig, wie es die Zeit zuläßt. Die Fülle wird also gemacht: Nimm

Butter oder Schmalz, treibe es ab, schlage ganze Eier darein, darnach du viel machen willst, nimm gewechtes Semmelbrot, klein geriebenen Topfen, der schön trocken ist, Milchrahm, Salz, Weinbeeren, und mache es übrige auf die Art, wie bei dem Milchrahmstrudel.

## 171. Tiroler Strudel.

Nimm ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Schmalz, brösele es gut ab, salze es ein wenig, schlage fünf Dotter und zwei ganze Eier daran, vier oder fünf Löffel voll Germ und sechs Löffel voll Milch, walke den Teig zusammen, schlage ihn etlichemale wie den Butterteig ab, daß er gut untereinander kommt, lasse ihn rassen, indessen mache die Fülle: nimm einen Vierling Mandeln, einen Vierling gesähten Zucker, rühre vier Dotter und vier ganze Eier daran, rühre es recht pflaumig ab, walke den Teig messerrückendick aus, schneide ihn nach der Länge in der Mitte von einander, streiche die Fülle darauf, rolle ihn handbreit zusammen, lege ihn auf das beschwerte Papier, mache ihn rund wie eine Milchrahmstrudel, lege sie auf ein Blättchen mit einem Reife, bevor du sie in die Tortenpfanne thust, nimm heiße Butter, rühre einen Eierdotter darein, überstreiche die Strudel damit und bestreue sie mit Zucker. Du kannst sie auch mit Salsen oder Ribiseln füllen.

## 172. Zitronenstrudeln.

Mache einen Strudelteig, nimm ein wenig Schmalz und statt warmem Wasser laulicht Milch darunter zum Anmachen; die Fülle mache also: nimm ein halbes Pfund gestiebten Zucker, zwölf Loth Zitronat, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, ein halbes Loth gestoßene Nägelein, von einer Zitrone die Schale: mische alles unter einander, mache es mit Zitronensaft etwas feucht, ziehe den Teig schön dünn aus, bestreiche den Flecken mit Butter und streue das Abgewischte darauf, wickle ihn zusammen, schmiere ein Tortenblättchen mit Butter, die Strudel darauf, backe sie im Ofen, hernach mache ein Eis dar-

auf, bestreue es mit Pistazen, lasse es im Ofen nochmals trocknen.

i) W a n d e l n.

173. Aepfelwandel n.

Nimm sechs Maschanzgeräpfel, schäle sie und nimm die Bogen heraus, lasse solche im Wasser, bis sie weich sind, kochen, und wenn sie gut zusammen gesotten sind, so treibe in einem Weidling ein Stückchen Butter pflaumig ab, schlage fünf Eierdotter hinein und rühre es recht gut ab, hernach gib die Aepfel, die vorher gesotten, hinein, drei Löffel voll Semmelbrosen, geschnittene Zitronenschale, Zucker so viel bis es süß genug ist; dieses rühre gut unter einander, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb an, backe sie in einer Tortenpfanne schön gelb und besäe sie mit Zucker.

174. A u g s b u r g e r W a n d e l n.

Nimm in einen Topf vier Loth fein gestoßene Mandeln, vier Loth gesiebten Zucker, drei Loth feine Semmelbrosen und ein Seitel Obers, rühre alles gut ab, schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter, jedes gut verührt, daran, treibe zwei Loth Pistazen, zwei Loth Zitronat klein geschnitten, zwei Loth gewürfelt geschnittenes March, alles unter das Obige, schmiere die Wandeln mit Butter, füttere sie mit Butterteig aus, fülle sie halb an, backe sie langsam in der Tortenpfanne.

175. A u s t e r w a n d e l n.

Mache einen Butterteig, schlage ihn viermal, und lasse selben allzeit wieder stehen, die Wandeln werden damit außgefüllert, hernach nimm einen Brüsel, überbrenne Eiterchen, schneide und richte sie in ein Reindel, puße Aустern, gewaschene Maurachen und gewässerte Artoffeln darunter, gib auch ein wenig Wein und ein Stückchen Butter, Gewürz, Zitronensaft, lasse es noch ein wenig dünsten, auch Brüsel Eiterl, fülle die Wandeln damit an, habe aber Acht, daß die Aустern, wenn sie eingefüllt werden, in die Mitte kommen; wenn es

abgekühlt ist, mache einen Deckel darauf, bestreiche sie mit Eiern und backe sie schön.

176. Biskotenwandel n.

Treibe einen Bierling frische Butter mit drei Eiern und acht Dottern ab, nimm einen Bierling geriebene oder gestoßene Biskotobrosen mit gutem Weine angefeuchtet, rühre sechs Loth Zucker, ein halbes Loth Zimmt, zwei Loth Zitronat darein, richte in den bestrichenen Wandelmodel mehr als einen halben Theil, schön langsam gebacken. Oder: nimm in einen Topf acht Loth gestiebten Zucker, behalte etwas Zucker zu Eis auf, vier ganze Eier und vier Dotter: die Klare davon schlage zum Schnee, rühre alles gegen eine Stunde, nimm hernach von einer halben Zitrone klein geschnittene Schale, vier Loth Stärkmehl und zwei Loth Mundmehl: verrühre alles, das Mehl aber nur ganz gemacht, schmiere die Wandelu mit Butter, gieße sie hinein und backe sie schön. Die letztern sind besser als die erstern.

177. Blamascheewandel n mit Mandeln.

Mache einen Buttermteig und füttere die Wandelu damit aus, alsdann lasse vier Loth Butter zergehen, gib vier gute Kaffeelöffel voll Mehl darein, dieses lasse ein wenig anlaufen, daß es aber nur nicht braun wird, hernach gib ein Seitel siedende Milch daran, rühre es auf dem Feuer so lange, bis es dick wird, und lasse es auskühlen; alsdann treibe vier Loth Butter in einem Weidlinge ab, dann sechs Loth geschwellte Mandeln; wenn diese verrührt sind, gib den kalten Koch hinein und rühre es gut ab, schlage sechs Eierdotter hinein. Die Klare von den sechs Dottern schlage zu einem festen Schnee dazu. Dieses rühre noch drei Viertelstunden und gib von einer ganzen Zitrone die Schale geschnitten, ein Quintel Vanille, mit einem Stückchen Zucker recht fein gestoßen, Zucker so viel, daß es süß genug ist, dazu; mache die gefütterten Wandelu nicht gar voll, besäe sie oben mit

Zucker, setze sie in die gehetzte Tortenpfanne oder Backstschen, backe sie mit einer halben Stunde ganz gemacht.

178. Blam asche wandeln mit Topfen.

Nimm in ein Topfschen ein großes Scitel Obers, fünf ganze Eier und fünf Dotter, salze es, was recht ist, lasse es bei der Blüht zum Topfen werden, alsdann seehe ihn auf dem Siebe gut ab, treibe einen guten Bierling Butter pflaumig ab, rühre hernach zwei ganze Eier und zwei Dotter, jedes gut verrührt, und einen halben Bierling gestoßene Mandeln hinein, alsdann treibe den Topfen nach und nach hinein, daß es aber nicht bröckelt wird, nimm fein geschnittene Zitronenschale und Zucker, daß es süß genug ist, dazu, rühre alles untereinander; hernach süttere die Wandeln auf Butterteig aus, fülle sie (sie werden aber nicht zugedeckt) und backe es schön.

179. Blanschir wandeln.

Schneide vier gewürfelte Semmeln gewürfelt, feuchte sie mit Obers an, schneide frische oder durre Schwämme gewürfelt, lasse sie in Butter anlaufen, gib gesottene Spargelpösel, Kauli und grüne Erbsen, dazu, lasse vier Loth Butter zergehen, gieße sie auf das Geschchnittene. Du kannst auch Krebsbutter nehmen, schneide auch gesottene Brüstchen oder Eiterchen und Krebschwänzchen dazu; schlage in ein Topfschen fünf ganze Eier und drei Dotter, und sprudle es mit einem Scitel Obers ab, gieße es auf das Geschchnittene, gib Salz und Muskatblüthe dazu. Am Fasttage nimm anstatt Brüstchen oder Eiterchen einen gesottene Hausen, fülle es in die geschmierte Wandel und backe sie in der Tortenpfanne.

180. Butter wandeln.

Erstlich nimm ein Pfund frischen oder gesalzene Butter, laß solchen zergehen, nimm ein Pfund Mundmehl, achtzehn Eierdotter, sechs Löffel voll Germ, ein Scitel laulichte Milch, rühre es unter einander ab, mache mit diesen den Teig an, gesalzen, und ein wenig Wein-

berl, wenn es beliebt, bestreiche die Wandeln halben Theil, angefüllt, in einen warmen Ort gehen lassen, und gebacken. Du kannst auch Gugelhupf von diesem Teige machen. Oder: laß ein halb Pfund Butter zergehen, schlag zwölf Eierdotter, ein Viertel Seitel Obers laulich gemacht, drei Löffel voll gewässerte Germ, und achtzehn Loth Mundmehl dazu, dieses rühre wohl unter einander, schmiere die Wandeln mit Butter fülle sie halb voll an, laß sie gehen, und back sie in einer Tortenpfanne.

181. Dukatenwandel.

Nimm Mehl nach Guldünken, nachdem du viel oder wenig machen willst, vier Eierdotter, und ein ganzes, lege es in eine Milch, auch ein Bröckel Butter, laß es laulich werden, gieß es in das Mehl, salz es. Gib drei Löffelvoll Germ auch dazu, mache einen festen Teig an, hernach gib ihn auf das Nudelbrett, walk ihn klein Fingerdick aus, steche sie mit einem kleinen runden Ausstecher aus. Laß sie eine gute Stunde gehen, aber nicht heym Feuer, daß aber auch keine Luft dazu kömmt. Nimm in eine Keim etwas Milch, aber nicht zu viel, lege sie schön hinein, und gib unten und oben Gluht, oben mehr als unten, laß sie nur keine Kamel bekommen.

182. Erbsenwandel.

Nimm ein halb Pfund durchgetriebene und weich gesottene Erbsen, lasse sie auskühlen, treibe zehn Loth Schmalz oder Butter schön pflaumig ab, von zwei Limonie die Schale klein geschnitten, acht Eierdotter, zwei ganze Eier eines nach dem andern darein, zehn 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 stoße gesottene Erbsen, treibe sie durch ein Reiterl, sie müssen aber wie Mehl trocken seyn, hernach rühre zwölf Loth gestoßenen Zucker, zwölf Eierdotter und das Erbsenmehl drei Viertelstunden wohl ab, gib Zitronenschale dazu, schmiere die Wandel, fülle sie halb voll an und backe sie schön langsam.

183. Vanillewandelu.

Nimm vier gute Löffel voll Mundmehl in ein Topfchen, thue vier ganze Eier und einen Dotter darein, rühre es recht fein ab, hernach gieße kaltes Obers darein, sprudle es gut durcheinander ab, siede ein Seitel Obers und gieße es darein, setze es zu und sprudle es allzeit, bis es schön dick wird; hernach nimm ein Stückchen Vanille und zuckere es, bis daß du glaubst, daß es süß genug ist, thue klein geschnittene Zitronenschale darunter, lasse es auskühlen, nimm von einem Eie die Klare, schlage es zu einem Schnee und thue es darunter, hierauf nimm die Wandelu, schmiere sie mit Butter und bestreue sie mit Semmelbrosen, fülle den Teig hinein und backe sie schön.

184. Fleischwandelu.

Dünste ein Pfund kälberne Schnigel schön weiß in der Butter, schneide sie klein und gib auch Mark und eine in Milch geweichte Semmel, wovon die Rinde weggeschnitten ist, darunter; dann treibe einen Bierling Butter ab, schlage zwei ganze Eier und vier Dotter hinein und rühre es gut ab, hernach füttere die Wandelu mit Butterteig, fülle sie mit dem Abgetriebenen und backe sie in der Tortenpfanne etwas gähe.

185. Gehackwandelu von Fischen.

Schuppe einen Karpfen, der schön groß ist, ziehe ihm die Haut ab, löse das Breit herunter, dünste es in Butter, backe es klein, dünste auch den zu Stücken zusammen gehackten abgelöseten Karpfen in Butter, schütte eine gute Erbsenbrühe daran und lasse sie kochen. Trübe sie durch, röste das vorbemeldete Gehack wieder in Butter, grüner Petersilie und Semmelbrosen, in die durchgetriebene Suppe gib ein wenig Kapern, Milchrahm, Gewürz und ein wenig Zitronensaft, daß es etwas angeäuert wird; mache zu dem Boden einen mürben Teig, die Wandelu mit Schmalz bestrichen, das Gehack darein gerichtet,

zu dem Deckel mache einen guten Buttermig und backe ihn schön langsam.

186. Gehackwandelu von Fleisch.

Nimm ein Stück von einem gebratenen kälbernen Schlegel, klein gehackt, röste es in Butter und Semmelbrosen, mit gutem Kernfette. Nimm auch Wein und Essig, daß es angesäuert wird, Kapern, Milchrahm, Gewürz, Pinoli, Weinbeeren, wenn es beliebt; mache es in der rechten Dicke an, schmiere mit Schmalz die dazu gehörigen Wandelu, mache den Boden von einem mürben Teige, fülle das Gehack darein, den Deckel aber mache von einem guten Teige, oben auf geschmiert mit Eiern; drei Viertelstunden gebacken.

187. Gehackwandelu, abgetriebene.

Die Wandelu werden mit Buttermig ausgefüllert, dann schneide gebratenes Fleisch, was es immer für ein ist, aber von Kapaunen ist das beste, auch ein Stückchen gewichte Semmel darunter; hernach treibe ein Stückchen Butter ab, schlage zwei Eierdotter und zwei ganze Eier daran, ein wenig Milch, Gewürz und Salz; dieses rühre gut ab und fülle es in die Wandelu; gib auch klein gestoßene Pistazen dazu, aber keinen Deckel darauf, backe sie schön.

188. Germwandelu, gewöhnliche.

Nimm einen Bierling Butter und einen Bierling Schmalz, lasse es in einem Topfe zergehen; hernach gib zwei Löffel voll Milch daran: dieses rühre unter einander, und gib zwölf Eier, das ist, drei ganze und neun Dotter, ein jedes gut verrührt, hinein, drei Löffel voll Germ, Salz, was recht ist, ein halbes Pfund Mehl und ein halbes Seitel Milch, rühre es bis es nicht mehr bröcklicht ist, alsdann schmiere die Wandelu mit zerlassener Butter, und fülle sie halb an, lasse sie bei dem Ofen schön gemach gehen, und backe sie. Anfangs unten und oben Gluht, hernach nimm unten die Gluht alle weg.

189. Germwandelu, gegoffene.

Nimm in einen Topf einen halben Vierling Mehl, zwei ganze Eier und vier Dotter, ein halbes Seitel laulichtes Obers, einen Vierling zerlassene Butter, faame ihn ab, thue zwei Löffel voll Germ dazu, salze es, rühre den Teig recht fein damit ab, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb und backe sie.

190. Gestoffene Wandelu.

Nimm einen Vierling Mundmehl, einen Vierling Butter, diesen lasse zergehen, gib etwas Obers dazu: dieses gieße in das Mehl, schlage acht Eierdotter daran, und zwei Löffel voll Germ, schlage sie recht fein ab, salze es etwas, dann schmiere die Wandelu mit Schmalz und fülle sie halb voll an, lasse selbe gehen und backe sie in der Tortenpfanne, gib auch unter dem Abschlagen Weinbeeren darunter.

191. Hascheewandelu von Fischen.

Erstlich mache einen Buttermteig, so viel du brauchest, hernach einen Haschee von Hechten oder Hausen auf folgende Art: nimm ein Stückchen Hecht, löse ihn von der Haut und den Gräten, wenn dieß geschehen, so gib ein Stückchen Butter in ein Reindel, dann den Hecht hinein, und lasse ihn ausdünsten. Hernach nimm ihn heraus und hacke ihn klein, dann gib Kapern und Zitronenschalen daran, mache in einer Reim ein Stückchen Butter heiß, gib erst das Gebäck und dann das übrige darein, salze und würze es, drücke von einer Zitrone den Saft darein und lasse es abdünsten, schlage hernach einen Eidotter darein, lasse es abkühlen und mache Hascheewandelu wie gewöhnlich, backe sie in der Tortenpfanne.

192. Hascheewandelu von Fleisch.

Nimm ein gebratenes Kalbfleisch und hacke es klein, gib auch Pfeffer und Zitronenschale darunter, thue ein Stück Butter in eine Reim, lasse das Gebäck darin abdünsten, salze und würze es. Hernach säure es mit Zitronensaft, schlage einen Eidotter daran, rühre es

untereinander ab, thue es auf einen Teller und lasse es abkühlen. Hernach mache einen Buttermig und walke ihn aus, stich den Flecken rund mit dem Krebsbecherl aus, thue ein Fleckel auf die Hascheschüssel und fülle die Haschee darein. Lege wieder ein Fleckel darauf, drücke es zusammen, schmiere es mit einem Eie und setze es in die Tortenpfanne und backe sie schön.

### 193. Hascheewandeln mit Mandeln.

Mache einen guten Buttermig von einem halben oder ganzen Pfunde, darnach man Leute hat, nimm auf ein halbes Pfund Butter ein halbes Pfund Mehl, mache einen Teig mit einem Eie und einem guten Löffel voll Rahm an, thue eine halbe Zitrone und etwas Wasser dazu; mache den Teig an wie einen Strudelteig, treibe ihn aus, wasche die Butter recht gut ab, schlage sie in den Teig ein, lasse ihn rasten und so dreimal nach einander, hernach präparire kleine Wandeln, lege sie mit Buttermig aus, mache ein Haschee, wie schon oben gesagt, gib ein wenig Mandeln dazu und legire es mit zwei Eierdottern und ein wenig Obers, gib es in die Wandeln, lege gewürfelte Semmeln darein, decke es mit Buttermig zu, bestreiche es in der Höhe mit Eiern, backe sie.

### 194. Hascheewandeln, grüne.

Zupfe Spinat oder Petersilie nach Gutsdücken von Stängeln, stoße ihn im Mörser klein, alsdann drücke den Saft durch ein Tüchel in ein Reindel, lasse ihn auf der warmen Asche zum Töpfen werden, seibe ihn gut ab, siede ein ganzes kalbernes Hirn in Salzwasser, hernach lege es in ein frisches Wasser, daß es weiß bleibt, häute es sauber aus. Weiche zwei Semmelschollen in frischem Wasser, hacke sie unter das Hirn, treibe im Weidlinge vier Loth Butter ab, hernach rühre vier Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln darunter, dann das Geschnittene, alsdann fünf Eierdotter, jedes gut verrührt, die Klare aber davon zu Schnee geschlagen, nach und nach hinein, nimm etwas klein geschnittene Zi-

ronenschale, und alsdann den Topfen dazu, verrühre alles gut, sütte die Wandel mit Butterteig, fülle sie mehr als halb an, backe sie schön. NB. Diesen Topfen kannst du zu allen Bäckereien, die grün gemacht werden, nehmen.

195. Hechtwandel.

Mache einen guten mürben Teig einen Messerrücken dick ausgewalkt, selber wird in die Wandeln gelegt; nimm einen überbrennten Hecht, Krebschwänzchen, gedünstete grüne Erbsen und Hechtleber: dünste dieses in der Butter, thue ein wenig Milchrahm darein, würze und salze es, fülle dieses in die Wandeln, thue den Deckel darüber, wenn es kalt ist, bestreiche es mit Eiern und lasse es drei Viertelstunden langsam backen.

196. Hirnwandel, gewöhnliche.

Mache aus einem Bierlinge Mehl einen Butterteig, stelle ihn an einen kühlen Ort und lasse ihn ein wenig rasten, bis daß du ihn brauchst. Treibe in einem Weidlinge ein Stückchen Butter ab, schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter darein, nimm eine in Milch geweichte Semmel und rühre es darunter, hernach siede das Hirn im Salzwasser ab, hacke es klein und rühre es auch darunter, wie auch geschnittene Pistazen. Du kannst es auch zuckern, wenn du willst, hernach walke den Butterteig aus und sütte die Wandeln aus, thue die Fülle darein und stelle sie in die Tortenpfanne; backe sie schön.

197. Hirnwandel, gesottene.

Siede ein ganzes Hirn in Salzwasser ab, häute es sauber aus, weiche um zwei Kreuzer Semmelscholle in frischem Wasser, schneide sie mit grüner Petersilie unter das Hirn, treibe im Weidling ein Bierling Butter fein ab, rühre zwei ganze Eier und zwei Dotter, jedes gut verrühret. Alsdann das Geschnittene hinein, lege Salz, etwas Pfeffer, Muskatnüsse und neues Gewürz daran, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb an, nimm

in eine Rein Stled hochsiedendes Wasser, stelle die Wandel darein, und laß sie sieden.

#### 198. Karpfen wandeln.

Schuppe 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 in Butter, schütte in die Gräten und Haut eine gute Erbsensuppe, aber nicht zu viel. Laß es sieden, alsdann treibe sie durch ein Sieb, darnach dünste den klein geschnittenen Karpfen wieder in Butter und grünen Petersil, und eine Handvoll feine Semmelbrösel. Schütte die durchgetriebene Erbsensuppe daran, und rühre ein Paar Eierdotter darunter, nimm darunter ein wenig Kapern, ein halbes Seitel Milchrahm, Gewürz, Limonischalen, etwas Essig, daß es ansäuerlich wird. Schmiere die Wandel mit Schmalz, und füttere sie mit mürbem Buttermilch aus, fülle sie nicht gar voll an. Alsdann mache von mürbem Zeige einen Deckel darauf, bestreiche den Deckel mit abgeschlagenen Eiern, backe sie langsam in der geheizten Tortenpfanne.

#### 199. Kapauner wandeln.

Löse dem gebratenen Kapaun von der Brust das Fleisch aus, und schneide es fein, dann stoße um einen Kreuzer in Oberß geweihte Semmel, wovon die Rinde weg, und das Kapaunerfleisch recht klein geschnitten, darunter; auch nimm um drei Kreuzer Mark, drei oder vier halbgessottene Eier und vier Dotter, rühre es recht wohl untereinander. Hernach schmiere die Wandeln mit Butter, schneide Petersil oder Spinat, gelbe und rothe Rüben, aber jedes besonders, recht zart; alsdann bestreue etwelche Wandeln mit dem geschnittenen Grünen, und etwelche Wandeln mit den gelben und rothen Rüben, so bekommen sie allerlei Farben; dann fülle sie mit dem Gestoßenen, backe sie in einer Tortenpfanne oder Backofen, kürze sie um, daß die Farben in die Höhe stehen.

200. Kipfelwandel.

Nimm ein Viertelpfund gefähten Zucker, schlage vier Eier und vier Dotter daran, rühre es eine ganze Stunde, vier Loth von einem gedörrten eiernen Kipfel gestoßene Bröseln, würstliche Limonienschale, ein und ein halb Loth länglicht geschnittene Pistazen, rühre es untereinander, schmiere die Wandel, fülle sie halb voll an, und backe sie schön.

201. Kleibenwandel n.

Schlage von drei Eier das Klare pflaumig ab, dann nimm vier Dotter, ein halben Bierling gestebten Zucker, gib die Dotter und Zucker zugleich hinein, schlage sie so lange in einem Topf, bis es dick wird, stoße einen halben Bierling schöne Mandeln sammt den Schalen, heutle sie durch ein Reiterl, hernach nimm Zimmet, Nägel, Limonienschale und Zitronat nach Gutdünken, mische alles in den Weidling, aber schmiere bevor die Wandeln mit Butter, dann fülle sie ein, und backe sie schön.

292. Konsumee wandeln.

Nimm drei Seitel süßes Obers in eine Kasseroll, siede es mit einem Stück Vanille, wenn es Geruch hat, nimm es vom Feuer. Bereite ein Ragou, nimm drei Biskoten, zwei Stücke Zwieback, zwei Stücke Maschanzgeräpfel, schneide alles klein würstigt, auch Zitronat und Zucker dazu so viel bis es genug ist; wenn das Obers ausgekühlt ist, rühre zehn Eierdotter darein, und passe es zwei oder dreimal durch ein Sieb. Alsdann nimm von dem Konsumee drei Viertelseitel weg, und in das übrige gib das Ragou, schmiere die Wandel mit Butter, und fülle sie mit dem Konsumee an. Wenn Zeit ist zum Aufrichten ist, so gib die Wandel eine gute halbe Stunde vorher in ein heißes Wasser, und laß sie kochen. Wenn sie gut sind, so mache von dem übrigen Konsumee einen Kren, richte die Wandel auf die Schüssel, und den Kren darüber.

203. Krauste Wandeln.

Mache einen Buttermig, Messerrückendiel ausgekalt, die beschmierten Wandeln unten und an der Seite mit diesem Teige belegt, hernach bereite die Fülle von überfottenen Hechten und ausgelösten Krebschweifeln, Ausern, Karpfenmilch, Karpfenzungen, Schwammerln, dieses in Butter gedünstet, mit Mhl ein wenig bestaubt, legirt mit einem Eierdotter, und in die Wandel gefüllt, mache einen Deckel darüber, nimm auch ein wenig Milchrahm, gewürzt, daß die Fülle schön saftig ist, und gebacken.

204. Krebswandelu.

Treibe einen Bierling Krebsbutter ab, dann nimm ein Ei, vier Dotter, zwei Löffel voll Germ, geschnittene Krebschweifeln, ein halbes Seitel Milch, und ein halbes Pfund schönes Mundmehl, gesalzen, und mache den Teig davon an, richte solchen in die bestrichenen Wandeln, fülle es halben Theil an, lasse es in einem warmen Orte gehen, und gebacken.

205. Kremwandelu von Milch.

Mache von vier starken Kochlöffel voll Mundmehl, und einem Seitel süßen Obers ein dickes Rindsfloh, laß es gut aufsteden, hernach mische unter das Koch vier Loth Krebsbutter, rühre es gut ab, und lasse es auskühlen, dann schlage drei ganze Eier daran, rühre es bei einer halben Stunde, und gib in ein Reindel zwei Loth Krebsbutter, schneide vier Champignons blättlich, dünste sie ein wenig ab, laß sie auskühlen, hernach zwei Loth Mark blättlich geschnitten, und von zwei Eiern Fleckerln gebacken, dieses wird wie Nudeln geschnitten, und unter das Koch gemischt, die mit Buttermig ausgefüllten Wandeln werden damit angefüllt, und ganz gemacht gebacken.

206. Kremwandelu von Mandeln.

Mache von einem Seitel Obers und vier guten Löffeln voll Mundmehl dickes Koch, laß es gut aufsteden, und hernach auf einem Teller auskühlen, alsdann treibe einen Bierling Butter, und einen Bierling klein gestoßene

Mandeln in einem Weidling gut ab, hernach gib sieben Eierdotter und sieben Löffel voll Koch wechselweise nach einander hinein, und rühre es immer; dann schlage von den sieben Eierweiß einen Schnee, gib ihn auch nach und nach hinein, und rühre ihn schön pflaumig ab. Nachdem stoße um zehn Kreuzer Vanille mit sieben Loth Zucker, und gib Limonieschalen und um sechs Kreuzer Zitronat geschnitten hinein; füttere die Mandeln mit Butterteig, fülle sie nicht voll an, besäe sie mit Zucker, und backe sie ganz gemach, so werden sie gut und schön.

207. Mandelwandel n.

Nimm ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, schlage vier Dotter und vier ganze Eier darein, aber allzeit ein ganzes, und ein Dotter, und so fort, bis sie alle gar sind; wenn es recht Pflaumig gerührt ist, so gib klein geschnittene Limonieschale darein, verrühre sie, und fülle sie in mit Butter geschmierte Wandel n, mit Semmelbrösel besäet, hinein, und backe sie langsam.

208. Mar k wandel n.

Nimm in einen Weidling ein Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln und ein Bierling ger. hten Zucker, drei ganze Eier und vier Dotter, rühre es gut eine halbe Stunde unter einander. Hernach nimm um drei Kreuzer gewürfelt geschnittenes Mark, und drei Loth länglicht geschnittenen Zitronat, mische alles auf die Lezt darunter, und rühre es nicht mehr, füttere die Wandel n mit Butterteig auß, fülle sie mehr als halb an, mache einen Deckel vom nämlichen Teige darauf, bestreiche sie mit geschlagenen Eiern, und back sie schön.

209. Milch wandel n.

Nimm drei Loth weißes Mehl, und anderthalb Loth Schmalz, bröste es wohl ab, nimm ein ganzes Ey und ein wenig Wasser, Salz auch ein wenig. Mache den Teig nicht gar fest an, wirf ihn ab, daß er zähe wird, hernach walke ihn schön dünn auß, thue die Wan-

del mit Butter schmieren, den Teig hübsch fest an die Wandel drücken. Hernach nimm ein Seitel Milch, vier ganze Eier, sprudle es wohl ab, zuckere es, daß es hübsch süß wird, seihe es durch ein Sieb, fülle es in die Wandeln, laß aber die Wandel klein Finger hoch leer, denn sie gehen auf, backe sie hübsch heiß, setze sie weit von einander, daß sich alle bräunen können, so sind sie fertig.

210. Milchrahmwandelu.

Treibe einen Bierling Butter schön pflaumig ab, rühre zwölf Eierdotter, einen nach dem andern, und ein halbes Seitel Milchrahm, dann drei Löffel voll Germ, und zwanzig Loth Mehl darein, mache davon einen Teig, wie einen Hockenteig, schmiere die Wandeln, fülle sie halb voll, laß sie gehen, daß sie voll werden, und backe sie in der Tortenpfanne.

211. Nierenwandelu.

Nimm gebratene Nieren, und hacke sie klein, wenn sie dir zu wenig sind, so kannst du auch gebräuntes Kalbfleisch darunter schneiden, weiche um einen Kreuzer Semmel in Milch und schneide sie recht fein darunter. Treibe in einen Weidling ein Stückel Butter ab, gib das Gehackte darein, schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter daran, verrühre es gut, salze und würze es, schmiere die Wandeln mit Schmalz oder Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und gib sie in die Tortenpfanne: backe sie schön.

212. Nudelwandelu.

Mache von zwei Eiern fein geschnittene Nudeln, siede sie schön dick in der Milch, und laß sie auskühlen, hernach treibe sechs Loth Butter oder Schmalz ab, schlage zwei ganze Eier und sechs Dotter daran, und zuckere es nach Belieben, gib die Nudel in das Abgetriebene, rühre es unter einander, süttere die Wandel mit Buttermehl aus, fülle es hinein, und backe sie in der Tortenpfanne, hernach streue gefäzten Zucker darauf.

213. O b e r s w a n d e l n.

Schlage in ein Seitel Obers vier Eier, sprudle es ab, laß es auf dem Feuer wie einen Topfen zusammen gehen, laß es auskühlen, und zerdrücke es mit dem Messer, reibe drei Loth Butter pflaumig ab, nimm um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmel, drücke sie gut aus, gib sie in die Butter, schlage zwei ganze Eier und drei Dotter darein, jedes gut verrühret, und hernach den Topfen, zuckere es nach Belieben. Du kannst auch gestoßene Mandeln und Zitronat darunter nehmen; füttere die Wandeln mit Butterteig aus, und schmiere sie, fülle sie nicht gar zu voll an, backe sie in der Tortenpfanne, und zuckere sie.

214. P i s t a z e n w a n d e l n.

Nimm ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gefähten Zucker, zwei Loth gestoßene Pistazen, richte es in einen Weidling, fünf Eier und zehn Dotter, eines nach dem andern darein gerührt, drei Viertel-Stunde abgerühret. Du kannst auch Spinat stoßen, ausgedrückt, das Wasser kochen lassen, bekömmst einen Topfen; durchgesehen unter die Mandeln gestoßen, so werden sie desto grüner, Zitronensale klein geschnitten, in die Wandel- oder Tortenpfanne geschüttet und langsam gebacken.

215. R a g o u w a n d e l n.

Löse von zwanzig gesottenen Krebsen die Schweifsel und Scheeren aus. Von den Schalen mache ein Vierling Krebsbutter, übersiede ein kalbernes Brüsel, zwei Kalberohren, ein Obergaum, püße vier Champignon sauber, schneide alles klein gewürfelt, dünste die Champignon mit einem Seitel grüner Erbsen und ein wenig fein geschnittener grüner Petersilie in Krebsbutter, wenn sie gedünstet, laß das Geschnittene und die klein geschnittenen Krebschweifsel darein dünsten, salze es, nimm ein wenig fein gestoßene Muskatblüthe dazu, laß es auskühlen, schütte ein Seitel Obers auf drei Loth Semmelbröseln, rühre zwei ganze Eier und zwei Dotter daran, rühre alles gut ab, und salze es ein wenig, thue das Ragou daranter; schmie-

re die Wandeln mit Krebsbutter, füttere es mit mürbem Zeige aus, fülle sie nur halb an, lege ein wenig Krebsbutter darauf, und backe es langsam.

#### 216. Reißwandel.

Walke einen Buttermig schön dünn aus, bereite um und um schöne tiefe Wandeln aus, schneide sie in der Höhe mit einem heißen Messer schief ab, siede einen Reiß in der Milch. Wenn er genug gesotten, so laß ihn auf einer Schüssel kühl werden, treibe ein Schmalz ab, schlage etliche Eier darein, so viel der Reiß vonnöthen hat, rühre es schön saumig ab, rühre den kalten Reiß darunter, auch Zucker, damit es süß genug ist, ein wenig Zimmet. Fülle die Wandel damit ein, daß es nicht über den Zeig ausschaut, backe es schön, und gib es statt einer Mehlspeise oder Gebackenen; bestreue es mit Zucker und Zimmet.

#### 217. Schinkenwandel.

Mache einen Butter- oder mürben Zeig, füttere die Wandeln damit aus, schneide gesottene Schinken schön klein, mache von einem Eierdotter einen festen Zeig, walke solchen aus, und schneide ganz kleine Nudeln davon, diese siede in Wasser, laß sie auskühlen, mische die Schinken und Nudel unter einander, gib in jedes Wandel etwas davon, und mache in der Höhe von dem Zeige einen Deckel darüber, schmiere sie in der Höhe mit Eiern, backe sie in einer Tortenpfanne.

#### 218. Semmelbröselwandel.

Nimm in einen Topf ein Bierling gestobten Zucker, vier ganze Eier und vier Dotter, rühre es eine ganze Stunde; hernach mische von einer halben Zitrone klein geschnittene Schalen, und ein halb Bierling fein geriebene Mundsemmelbrösel dazu; du darfst 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.

219. Semmelwandeln.

Nimm in einen Topf ein halbes Pfund Zucker, acht Eier und acht Dotter, rühre es drei Viertelstunde, acht Loth angefeuchtete Semmelschollenbrösel, die gesäht sind, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten, drei Loth länglicht geschnittene Pistazen so lang gerührt, bis es unter einander kömmt, schütte es in die bestrichene Wandel, und langsam backen.

220. Topfenwandeln.

Nimm in einen Topf ein großes Seitel Milch, fünf ganze Eier, laß es bei der Stuhl zum Topfen werden, hernach seihe ihn gut ab, treibe im Weidling ein halbes Bierling Butter pflaumig ab, rühre zwei ganze Eier und zwei Dotter, und klein geschnittenen Zitronat darein, reibe eine Zitrone oder Pomeranze mit einem Zucker ab, gib den Zucker und von allem Gewürze darein, süßere die Wandel mit Buttermilch aus, fülle sie ein, und backe sie.

221. Wechselwandeln.

Nimm in einen Topf ein Bierling gesiebten Zucker, vier ganze Eier und vier Dotter, das Klare davon klopfe auf, rühre es eine Stunde, nimm Zitronenschale, und einen Kreuzer Zimmet und vier Loth Semmelbröseln dazu fülle die Wandeln, und in ein jedes lege fünf Weichseln backe sie langsam, so kühl es seyn kann.

222. Zimmetwandeln.

Nimm in einen Weidling ein Bierling gesiebten Zucker, ein Bierling Mandeln, einen halben Theil davon schwelle und stoße, den andern Theil schneide klein, und beutle ihn durch, rühre vier ganze Eier und fünf Dotter, von den ganzen schlage das Klare zu Schnee, alles gegen eine Stunde, stoße zwölf Gewürznägel und etwas Zimmet, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie ein; backe sie schön. Hernach mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit klein geschnittenen Pistazen.

223. Zitronatwandelu.

Füttere die Wandelu mit Butierteig auß, dann schneide um zwei Kreuzer Mark gewürfelt, vier Loth Zitronat fein länglicht, vier Loth Mandeln, zwei Loth Pistazen eben so, dann nimm ein Vierling Zucker, und gib die Hälfte davon in einen Weidling, auch ein halben Vierling Mandeln, den andern halben Vierling Zucker mische unter das Geschnittene. Schlag ein ganzes Ei und drei Dotter daran, und rühre es recht pflaumig ab; hernach gib von dem Geschnittenen in jedes Wandel etwas, und anstatt dem Deckel das Gerührte darauf, gib acht das nichts von dem Teige hinaus kömmt, alsdann backe sie in der Tortenpfanne.

Fünfte Abtheilung.

Ordinari Backwerk von Germ, Mehl ze.

a) P u d d i n g.

224. Pudding, englischer.

Nimm eierne Kipseln oder Mundsemeln, reibe sie ab, nimm süßes Obers in einen Topf, sprüde acht oder zehn Eier, halb ganze und halb Dotter ab, gib Salz, Zucker und Muskatblüthe, und die Kipseln oder Semeln darein, damit sie anziehen, gute Zibeben, Weinkern, Mandeln und Zitronat geschnitten dazu, nimm eine Kasserolle oder Nein, schmiere es mit Butter, nimm ein falsbernes Negel, lege es in ein Kasseroll, gib ein Viertelpfund gepuzt und schön geschnittenes Mark dazu, mische alles unter einander, gib es in das Neg in den Kasserolle, schlage es mit dem Negel ein, stelle es in Ofen, und backe es schön, oben und unten Bluh, und so zur Tafel.

225. Pudding, gebaken.

Schneide um drei Kreuzer Semmelsamolle, um sechs Kreuzer Mark klein gewürfelt in einen Weidling, nimm

ein halben Bierling von Kernen ausgeldzt und länglicht geschnittene Zibeben, um drei Kreuzer Weinberl, drei Loth Zitronat, zwei Loth Pistazen, beide Stücke klein geschnitten dazu, schlage in drei Seitel Obers zehn ganze Eier, sprudle sie gut ab, treibe ein Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln gut darein ab, und schütte es in ein Weidling, laß es eine halbe Stunde weichen und zuckere es, daß es süß genug ist. Schmiere eine runde Kasserolle mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, den Budding darein, backe es langsam drei Viertelstunde in der Tortenpfanne, alsdann bestreue es mit Zucker. Wenn du es am Fastage statt dem Fische oder Mehlspeise geben willst, so nimm statt dem Mark zwölf Loth Butter, walze ihn in Mehl, und schneide ihn gewürfelt unter das Obige, und mache es wie oben.

226. Pudding, mit Chado.

Schneide um zwei Kreuzer Semmelschmolle klein gewürfelt in ein Weidling, schlage in ein Maß Obers sechs ganze Eier, sprudle sie gut ab, hernach treibe ein Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln ab, schütte sie über die Semmeln, walke zwölf Loth Butter in Mehl ein, an Fleischtagen mußt du Mark statt Butter nehmen, und vier Loth Pistazen, drei Loth Zitronat, alles klein gewürfelt geschnitten, und Zucker, daß süß genug ist, rühre alles mit den Semmeln gut ab, schmiere ein Serviet gut mit Butter, binde alles fest darein, laße es anderthalbstunde im Topfe mit Wasser sieden. Den Chado dazu mache also: nimm in einen Topf zehn Eierdotter, zwölf Eiergucken voll Wein und Zucker, daß es süß genug ist, ein halbe Viertelstunde vor dem Anrichten setze es auf eine Gluht, und rühre es beständig, bis es recht dick wird, alsdann richte den Pudding auf eine Schüssel, und den Chado darüber.

227. Pudding, von Hechten.

Siede einen Hecht in Essig und Wein mit Zwiebel und Lorberblättern ab, ziehe von selbst die Haut,

löse ihn von Gräten, zupfe das Fleisch klein, siede zwanzig  
 Krebse heiß ab, die Schweifel und Scheren löse aus,  
 das Fleisch schneide würflicht, von den Schalen mache  
 wie schon gemeldet worden, Krebsbutter, schneide spa-  
 nischen weißen Zwiebel klein, röste ihn mit Schmalz,  
 schlage acht ganze Eier darein, und mache ein Eingerühr-  
 tes. Treibe nachdem ein halbes Pfund Butter gut ab,  
 schlage sechs Eierdotter daran. Rühre um fünfzehn Kreuzer  
 in Milch geweichte und ausgedrückte mürbe Kipfeln  
 darein, wie auch das gezupfte Fischfleisch und Krebschwei-  
 feln, Muskatblüthe, salze es, rühre es eine Weile  
 gut durch einander, und gib es mit der Zwiebel  
 darein, alsdann bestreiche eine Serviette mit frischer  
 Butter, bestreue es mit Weinbern und Fischfleisch, lege  
 es in eine tiefe Schüssel, thue die Masse hinein, binde  
 es fest zu, gib es in ein stark kochendes Wasser, lege  
 die Gräten und die Haute vom Hecht, wie auch Petersilie,  
 Basilikum, Rosmarin und Lorberblätter hinein,  
 laß es eine halbe Stund kochen, unterdessen mache etne  
 Soß, knete ein Stück Butter, seis gehackte Petersilie  
 und Mehl unter einander ab, gib eine klare Suppe darauf,  
 laß es zusammen gut verkochen, und rühre die Soße mit  
 einigen Eierdottern und Muskatnüsse auf dem Feuer ab;  
 willst du den Pudding anrichten, so lege ihn auf einen  
 Durchschlag, mache die Serviette loß, stürze den Durch-  
 schlag um, mache auch von der andern Seite die Serviet-  
 te loß, und gib die Soße darüber.

### 228. Pudding von Hirsen.

Nimm ein Pfund Hirsen, diesen mit Milch ganz  
 steif gekocht, laß ihn kalt werden, und rühre acht Eier  
 und ein Stück Butter, Zucker und gestoßenen Zimmet  
 dazu, thue dieß alles in eine andere Schüssel, rühre es  
 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 vier Eiern,  
 ein Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet und ein

Stück ganze Zitronenschale; dies sprudle, thue es auf eine Gluht, und rühre es so lange, bis es anfängt zu kochen, alsdann gieße die Brühe über den Pudding, und bestreue denselben mit Zucker und Zimmet.

229. Pudding von Kalbfleisch mit Ragou.

Nimm anderthalb Pfund Kapannen- oder Kalbfleisch, schneide es fein mit dem Schneidmesser, stoße es im Mörser, nimm um drei Kreuzer Mundsemeln, schneide die Rinde weg, die Schmolle aber blätterweis, gib sie in eine Kasserolle, und gib eine Halbe Obers darauf, stelle es auf die Gluht, und mache ein festes Koch davon, laß es auskühlen, und stoße es mit dem Fleische. Hernach nimm ein halbes Pfund frisches Butter, treibe sie fein ab, und gib das Fleisch dazu, dann schlage sechs Dotter und zwei ganze Eier daran, rühre es gut durch einander, gib ein wenig Muskatblütze und fein geschnittene Zitronenschale dazu, bereite ein fettes Ragou von Brüssel, Champignon, Krebschweifeln, Spargel und Krebszeiserl, passire es in frischer Butter, salze es ein wenig, und hernach laß es auskühlen, nimm eine Schlüssel mit Reis, schmiere dieselbe mit Butter, gib ein Stück Faschee darauf, streiche es von einander, und ein wenig Ragou darauf, dann wieder eine Fasche und Ragou, und so fort, bis es gar ist; wenn es Zeit ist zum Anrichten, gib es eine Stunde vorher in den Backofen, und backe es langsam.

230. Pudding von Kirschbrühe.

Nimm ungefähr vier Semeln, schneide die Rinde davon weg und lasse sie in Milch weichen, alsdann knete sie durch einander. Du mußt dich aber sehr nach der Größe der Semmel richten, damit es nicht zu dick wird, es muß mäßig dick, doch so seyn, daß, wenn die Semeln mit den Eiern gerührt werden, es von dem Löffel abläuft. Hernach rühre sechs bis sieben Eier, ein halbes Pfund grob gestoßene Mandeln, ein wenig Butter, Zimmet und Zucker, auch Zibeben und Weinbeeren, nebst etwas Pomeranzenschale, und wenn es alsdann noch zu dünn ist,

gib etwas gestoßenen Zwieback dazu. Hierauf thue es zusammen in ein Tuch, welches du inwendig mit Butter beschmiert hast; und lasse es im Wasser eine Stunde kochen. Zur Brühe nimm vier Eierdotter, ein Glas Wein, etliche Schnitten Zitronen, gestoßenen Zucker und Zimmt, ein Stück Butter, welches im Mehl umgewendet, und einen guten Theil Kirschsafft; dann lasse es mit einander durchkochen und richte es über den Pudding an.

### 231. Pudding von Leber.

Koche eine kalberne Leber in der Rindsuppe durch eine halbe Stunde, lasse sie auskühlen, reibe sie demnach auf einem Reibeisen, schneide ein Viertelpfund Gansfett und ein halbes Pfund Mark würflicht, treibe es gut ab, schlage acht ganze Eier und acht Dotter daran, unterdessen koche ein halbes Pfund Reiß im Wasser, lasse ihn auskühlen, wenn er kalt ist, so rühre ihn in ein Pfund Semmelbrosen, von einer Zitrone die klein geschnittene Schale, die geriebene Leber, das Mark, einen Bierling Weinbeeren und einen Bierling Zibeben, alles gut durch einander gemischt, hinein, treibe alles gut ab, bestreiche eine Serviette mit Butter, binde es nicht gar zu fest zusammen, damit es noch Platz zum Auflaufen findet; lasse es zwei Stunden im Wasser sieden; unterdessen mache die Soße; stoße eine halbe Maß Kirschen mit den Kernen, oder gedörnte Weichseln, lasse sie in einer Halbe Wein aufkochen, treibe sie durch ein Haarsieb, zuckere sie nach Belieben; wenn der Pudding ausgefotten und von der Serviette ausgelöset ist, so richte die Soße über den Pudding; diesen Pudding kannst du auch in einem Tortenreißel im Ofen gebacken geben, aber die Semmelbrosen müssen ausgelassen werde.

### 232. Pudding von Mark.

Nimm zwei Semmeln, schneide die Rinde davon ab und weiche sie in Milch. Alsdann nimm für einen Groschen gestoßenen Zwieback, sieben Eier, ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmt, ge-

schnittene Pomeranzen und ein halbes Pfund Rindmark dazu, und rühre es unter einander, auch rühre etwas Zibeben und Weinberen hinzu. Mache einen Reif von Blätterortenteig auf die Schüssel, fülle den Pudding darein, backe ihn in einer Tortenpfanne. NB. Alle Pudding sind besser, wenn du sie in ein geschmiertes Gefäß gibst, und stellst sie in ein siedendes Wasser, laß sie damit kochen, und gib oben ein wenig Blut.

233. Pudding von Semmeln.

Treibe ein Bierling Butter oder gutes Schmalz recht pflaumig ab, rühre vier ganze Eier und einen Dotter nach und nach darein, und gib darunter für einen Kreuzer abgetriebene gewürfelt geschnittene in Milch geweichte, und gut ausgedrückte Semmeln, für zwei Kreuzer blättricht geschnittene Mandeln, für sechs Kreuzer ausgelöste und länglicht geschnittene Zibeben, und für sechs Kreuzer Weinberen. Schmiere dann ein Becken mit Butter, und mit Semmelbröseln bestreuet, fülle das Gerührte darein, und backe es im Ofen. Wenn es gebacken ist, so nimm rothen Wein und laß es mit einem Stück Zucker sieden, gib es über den Pudding, stelle es dann in den Ofen, und laß den Wein recht einsaugen.

b) Gugelhupf.

234. Gugelhupf, abgetriebener.

Treibe ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlage zwanzig Eierdotter, jeden gut verrührt, darein, rühre ein halb Seitel laulichtes Obers nach und nach in Butter und Eier, gib zwei ganze Kochlöffel voll gewässerte Germ und Salz was recht ist dazu, alsdann verrühre nicht gar drei Bierling Mundmehl gut darein, schlage den Teig gut ab, daß es recht fein wird; schmiere ein Becken gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbrösel, fülle sie halb an, laß ihn an einem warmen Orte voll angehen, dann backe ihn langsam in der Tortenpfanne, hernach zuckere ihn.

235. G u g e l h u p f v o n K r e b s e n .

Treibe zu einem Gugelhupf anderthalb Bierling Krebsbutter ab in einem Weidling, rühre nach und nach sechs Eier und zwölf Dotter darein, drei Viertelpfund Mehl schön pflaumig abgetrieben, auch darein ein halbes Seitel laulichte Milch, drei Löffel voll Germ, dieses wohl abgerühret, gesalzen, und bestreiche den dazu gehörigen Model, fülle ihn mit dem Teige halb an, und laß ihn in einem warmen Orte aufgehen, bis daß der Model voll ist, hernach gebacken.

236. G u g e l h u p f , o h n e M i l c h .

Treibe ein halbes Pfund Schmalz fein ab, schlage acht ganze Eier, jedes gut verrührt daran, so oft ein Ei darin ist, so nimm einen Löffel voll Mehl, auf die Lezt drei Löffel voll Germ und ein Löffel voll Zucker, und von einem Limontie die klein geschnittene Schale, schmiere das Becken, fülle es ein, laß es gehen, und backe ihn schön.

237. G u g e l h u p f , f e i n e r .

Treibe ein Bierling Butter und ein Bierling Schmalz fein ab, schlage zwölf Dotter und zwei ganze Eier, jedes gut verrühret, darein, gieße drei Löffel voll Milch dazu, rühre ein halb Pfund Mundmehl und Weinberen darein, schlage alles fein ab, bis der Löffel stecken bleibt, salze es ein wenig, schmiere das Beck mit Butter, fülle es ein, laß es gehen, und backe ihn. Oder: Treibe ein Pfund Butter ab, gib ein Seitel Obers darein, treibe es recht gut unter einander, schlage neun Eierdotter, einen nach dem andern darein, jeder gut verrührt, auf die Lezt ein ganzes Ei, gib ein halbes Seitel Germ darunter, nimm ein halbes Pfund Mehl gesalzen hinein, schlage es gut ab, bestaube es mit Mehl, fülle ihn mit Salsen oder Zibeben und Weinberen, wie du willst.

c) G a l a t s c h e n .

238. G a l a t s c h e n , g e w ö h n l i c h e .

Nimm sechs Loth Butter, treibe ihn pflaumig ab, schlage drei Dotter und ein ganzes Ei daran, verrühre es

wohl, alsdann gib drei Löffel voll Germ, und zwölf Loth Mehl darein, salze es, setze es von ferne zum Feuer, damit es gehen kann. Hernach nimm einen Teig auf das Nudelbret, walke ihn in zwei Flecken aus, bestreue die eine mit Weinberen, klein gestoßenen Mandeln und Zucker, lege die andern Flecke darauf, stich sie mit einem Glase aus, schmiere sie mit zerlassener Butter und Eierdottern, belege sie in der Höhe mit blattelt geschnittenen Mandeln, und backe sie schön.

### 239. Galatschen auf eine andere Art.

Nimm auf ein Bret zwölf Loth Mehl, schneide sechs Loth Butter gewürfelt darein, mische es durch einander, nimm einen Löffel voll gewässerte Germ, drei Eierdotter, mache den Teig mit einem Messer zusammen, wenn er ganz angemacht ist, schlage ihn zweimal zusammen, wie einen Buttermig, walke ihn klein Fingerdick, und drücke ihn mit einem Glase aus, laß ihn gehen, wenn er gegangen, so bestreue ihn mit abgeschlagener Eierklar, schlage vier Loth Zucker, vier Loth klein gehackte Mandeln und zwei Eierklar pflaumig ab, und mache von diesem ein Kranzel auf die Galatschen, in die Mitte lege Weichsel und Ribisel, und backe sie schön.

### d) R i p f e l n.

#### 240. Germkipfeln auf Brünner Art.

Nimm neun Loth Butter, treibe ihn schön pflaumig ab, schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter darein, recht gut verrühret, nimm zwei Löffel voll Germ, salze es; nimm so viel Mehl darein, daß du den Teig walcken kannst, aber nicht zu viel, und ein klein wenig Milch, nimm den Teig auf das Nudelbret, walke ihn aus, laß ihn einen kleinen halben Fingerdick, radle mit einem Krapsenradel dreieckigte Fleckel herunter, fülle eingesottene Ribisel darein, walke sie zusammen, laß sie gehen, backe sie schön bräunlich.

241. Germkipfel auf Linger Art.

Nimm ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbret, gib darein vier Eierdotter, drei Löffel voll Germ, ein wenig Schmalz, und mache den Teig mit Obers an, wie einen Milchrahmstrudelteig, würge selben, bis er Blattern hat, und walke ihn fingerdick aus; lege ein halbes Pfund Butter in den Teig und walke ihn wieder groß aus, schlage ihn viermal gleich einem Buttermteige und schneide selben in vier Theile, oder wie du willst, und walke ihn einen Messerrücken dick; rädle dreieckigte Flecken, fülle solche mit Ribiseln, Weichseln oder Marillen, und rolle selbe wie ein Kipfel zusammen; lege es auf ein Papier und lasse sie gehen, bestreiche es mit einem Eie und besäe sie mit Zucker; alsdann backe sie schön.

242. Germkipfel auf Wiener Art.

Treibe einen Bierling Schmalz im Weidlinge pflaumig ab, wenn das Schmalz stark ist, so rühre etliche Tropfen Wasser darunter, hernach vier ganze Eier, jedes gut verrührt, alsdann rühre ein halbes Seitel laulichte Milch nach und nach darein, gib auch drei ganze Löffel voll abgewässerte Germ, Salz, was recht ist, und ein Pfund Mundmehl dazu: schlage den Teig recht fein ab, hernach thue ihn auf ein eingemehltes Nudelbret, walke ihn in der Dicke eines Messerrückens aus, rädle die Fleckel um und um gleich und viereckigt; lege ein Eingefottenes oder eine andere gute Fülle darauf; mache Kipfel, schmiere die Tortenblattel mit Schmalz, thue die Kipfel darauf; lasse sie gehen; backe es langsam in der Tortenpfanne.

243. Geschnittene Kipfel.

Nimm auf ein Bret ein halbes Pfund Mehl und so viel Butter, fünf Eierdotter, zwei Löffel voll Germ, ein wenig Salz, rühre alles gut ab, bestaube ein Bret mit Mehl, thue es darauf, walke den Teig aus, mache Kipfeln, fülle sie mit Eingefottendem. Bestreiche sie mit Eierdotter, streue Zucker darauf und backe es schön.

244. Kapuzinerkipfel.

Mache mit einem Eie und Wasser einen Nudelteig an, walke ihn recht fein aus, hernach nimm überbrennten Hausen oder Hecht, schneide ihn recht fein zusammen, mache von einem Eie ein festes Eingerührtes, schneide es, rühre es mit einem Stückchen Butter und einem ganzen Eie ab, gib etwas Semmelbrosen dazu, gib das Geschnittene hinein, Salz und Muskatblüthe dazu, schneide vom Teige viereckigte Fleckel, gib den Faschee in die Mitte, schmiere die Ecke mit Eierdottern, rolle es zusammen, überfiede sie in Milch, gib sie in die Schüssel, mache einen Ranst von Teig, thue die Kipfeln darein, sprudle die Milch, worin sie gesotten haben, mit Eiern ab und gieße es darüber, gib unten und oben Gluht, lasse sie schön gelb werden, schmiere sie in der Höhe mit Butter oder Krebsbutter und gib sie zur Tafel.

245. Rittenkippel.

Eine zeitige Ritte wird geschält und weich gesotten, der Kern herausgenommen und klein geschnitten; dann rühre ein Stückchen Butter recht pflaumig ab; gib ein Ei und einen Dotter, einen Vierling fein gestoßenen Zucker, die Ritten, etwas Zitronenschale, Mehl und Semmelbrosen auf ein Bret, formire den Teig zu Kipfeln und backe sie aus dem Schmalze; lasse sie mit etwas Wein, Zucker und Zimmt aufsieden.

246. Krumme Kipfeln.

Nimm auf ein Bret ein halbes Pfund Mundmehl, schneide zwölf Loth Butter blättlich darein, arbeite es mit dem Walker ab, nimm in ein Löffchen ein ganzes Ei, zwei Dotter, zwei Löffel voll gute Germ, fünf Löffel voll Milchrahm: sprudle dieses ab, mache ihn mit diesem an, walke ihn aus, rädle dreieckigte Fleckel, fülle sie mit gedünsteten Weinbeeren, Zibeben, geschnittenen Mandeln; Zitronat und Zimmt, alles aber mit Zucker vermischt, oder du kannst auch eine andere Fülle nehmen. Rolle sie mit einem krummem Kipfel zusammen, bestreiche

sie mit Eiern, richte sie auf ein Tortenblättchen, lasse sie in einem warmen Orte gemach gehen, backe es langsam in der Tortenpfanne oder in dem Ofen, alsdann mache ein weißes Zuckereis darauf, bestreue es mit Anis, dann lasse es in der Tortenpfanne heiß werden.

247. Milchrahmkipfel.

Treibe vier eigroße Stückchen Butter oder Schmalz pflaumig ab, schlage drei Dotter und ein ganzes Ei daran, gieße zwei Löffel voll Milchrahm dazu, salze es, was recht ist, rühre so viel Mehl dazu, daß du den Teig auswalken kannst; rädle viereckigte Fleckchen, fülle etwas Eingemachtes, oder auch Zibeben und Weinbeeren hinein, diese werden aber geschnitten: schmiere sie mit Eierdotter, bestreue sie mit Zucker, lasse es langsam gehen, hernach backe sie schön.

e) Krapfen.

248. Bauernkrapsen.

Bereite ein Pfund Mehl auf die Tafel, nimm in einen Topf drei ganze Eier und drei Dotter, ein halbes Seitel Milchrahm, zwei Löffel voll gewässerte Germ, rühre es unter einander ab, salze es und mache den Teig an, nicht gar zu fest; nimm ein halbes Pfund gewaschene Butter, treibe sie auß, so wie auch den Teig; schlage die ausgetriebene Butter auf den halben Fleck, wie einen andern Butterteig drei- oder viermal geschlagen, ohne Rasten, hernach treibe den Teig einen halben Finger dick auf, bereite ein großes Glas, den Teig ausgestochen; fülle denselben mit gedünsteten Weinbeeren, klein geschnittenen Mandeln, mit Zucker und Zimmt vermischt; mache den Deckel von ausgerädeltem fingerbreitem Teige, lege ihn herum wie einen Schnecken, damit die Fülle bedeckt wird, bestreibe es mit Eiern: setze die Krapfen in die Wärme, lasse sie schön ausgehen, backe sie auf einem flachen Bleche.

249. Brügelkrapsen, kleine.

Nimm auf die Tafel ein Pfund Mundmehl, zehn Loth frische Butter blätlich darein geschnitten, ein halbes Pfund Mandeln, so fein wie Mehl gestossen, zwei Loth Zimmt, eine Muskatnuß, ein halbes Loth Nägelein, von einer Citrone die Schale klein geschnitten, ein Ei, vier Dotter, einen halben Bierling gefähten Zucker. Erstlich thue die Butter und das Mehl mit dem Walker wohl untereinander abarbeiten, hernach nimm die andern Sachen dazu, mache den Teig zusammen, mit dem Rudelwalker, treibe ihn messerrückendick aus und rädle ihn in der Länge und Breite ab, wie das dazu gehörige Blech ist, richte das Schmalz in ein Löffchen, welches nicht gar zu heiß ist; binde den Teig auf das Blech mit einer kleinen Spagat; lasse es schön gelblicht backen, und zuckere es warm, oder gib ein Eis darüber; mache es nach Belieben.

250. Brügelkrapsen, große.

Nimm in einen Weidling ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelseitel laulichtes Obers und so viel Germ, auch vier Loth zerlassene Butter, zwei ganze Eier und zwei Dotter; salze es, was recht ist; schlage es mit dem Löffel fein ab, lasse ihn gut gehen, wenn er gegangen ist, walke ihn in der Dicke eines kleinen Fingers aus, rädle zwei Streifchen fingerbreit aus, schmiere den Brügel mit Schmalz, lasse ihn heiß werden, winde die Streifchen darauf, so lang du den Krapsen haben willst, drücke 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,

251. Faschingkrapsen.

Erstlich nimm ein Pfund laulichtes Mundmehl in einen Weidling, einen Bierling zerlassene Butter, neun Eierdotter und ein ganzes Ei, drei Löffel voll gewässerte Germ, ein halbes Seitel laulichte Milch, rühre es un-

tereinander ab und mache mit diesem den Teig an, schlage ihn wohl ab und salze ihn, nimm ihn auf ein Nudelbret, treibe ihn einen Finger dick aus, nimm ein großes Glas und das dazu gehörige blecherne Model, drücke den Krapsen aus, lege sie auf ein eingemelbtes Tuch oder auf ein Bret und decke es zu; lasse sie schön aufgehen; richte unterdessen ein Schmalz in eine heiße Pfanne oder Rein, aber nicht gar zu heiß, lege die Krapsen hinein, bäckte sie langsam, decke sie zu, gib sie langsam und gezuckert. Oder: Wäge ein Pfund gefähtes laulichtes Mehl in einem Weidlinge, schlage zwei Eierdotter in ein Löffchen, lasse ein Seitel Obers laulicht werden, thue vier Löffel voll abgewässerte Germ darein: alles untereinander durch ein Sieb in das gesalzene Wasser getrieben; schlage den Teig gut ab und mache den Krapsen.

252. Germkrapsen.

Nimm ein Pfund Mehl in einen Weidling, zwölf Dotter, drei Löffel voll Germ, ein Seitel gutes Obers, vier Loth zerlassene Butter; salze es, aber nicht zu viel; den Teig angemacht und abgeschlagen, bis keiner am Löffel hängen bleibt; hernach lege den Teig auf ein gemelbtes Bret, walke ihn in der Dicke eines kleinen Fingers aus, stich ihn mit dem Bleche, bestreiche es mit Schmalz, lasse sie gehen, bäckte sie. Willst du diese Krapsen füllen, so muß der untere Theil dünner seyn als der Deckel. Oder: Nimm ein Pfund Mehl, lasse es warm werden, hernach nimm ein halbes Seitel warme Milch und drei Loth Butter, und gieße es darauf; dann nimm Germ so viel du meinst, daß es genug ist, fünf Dotter und ein ganzes Ei; hernach nimm zwei Loth Schmalz, gieße es in den Teig und schlage ihn recht gut ab; mache die Krapsen aus und lasse sie gehen; bäckte sie in einer Rein.

253. Gewürzbrügelkrapsen.

Nimm eine Maß süßes Obers, drei ganze Eier und fünf Dotter, zwei Pfund Mehl, lasse drei Bierling

Butter zergehen und gieße sie darein; nimm allerhand Gewürz, Zitronenschale, einen Bierling Zucker und drei Bierling geschnittene Mandeln dazu: gib es in einen Teig, mische es gut unter einander, umwinde den Spagat und brate ihn beim Feuer; gieße den Teig darauf und setze etwas unter sich; hernach, wenn er braun ist, gieße wieder einen Teig darauf und brate ihn so fort, bis er gar ist; wenn er genug gebraten ist, gib einen gefähten Zucker in einer Schüssel und mache mit ein wenig Wasser ein Eis, wie ein dünnes Köchel, rühre es eine Viertelstunde und gib geschnittene Pistazen darein, streiche den Krapfen damit an, brate ihn wieder, bis das Eis aufgegangen ist: dann schneide von den Krapfen unten und oben einen Finger breit weg und ziehe den Spagat heraus, so geht der Krapfen herunter; bevor man aber den Teig aufgießt, muß der Brügel und Spagat gut geschmiert und am Feuer heiß gemacht werden.

#### 254. Hirnkrapfen.

Nimm ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Mehl: das Mehl zertheile auf zwei Theile. In einen Theil nimm ein ganzes Ei, einen Dotter und zwei Löffel voll Milchrahm: würge den Teig gut ab; in den andern Theil würge die Butter, salze ihn, walke ihn gut ab, thue alle zwei Theile zusammen und schlage ihn wie einen Butterteig; unterdessen mache die Fülle. Nimm ein kalbernes Hirn, wasche es sauber aus, ziehe die Haut ab; hernach nimm eine Rein, thue Speck und Essig darein, lasse das ein wenig dünsten, gieße auch ein wenig Suppe daran, hernach walke den Teig aus, mache mit dem Krapfenradel viereckigte Fleckeln daraus, schneide das Hirn und lege es auf die Fleckeln, auch ein wenig Petersilie; schmiere alle vier Ecken mit Eierklar: nachdem sie in die Höhe geschlagen, lege sie auf ein bestrichenes Papier und backe sie in der Tortenpfanne.

255. Krebskrappen.

Nimm Krebse, siede sie ab, löse die Schwänzchen und die Scheeren aus, bis sie fünf Loth sind; hernach stoße sie in einem Mörser, nimm sechs Loth Mandeln, stoße sie auch darunter. Hernach nimm runde Oblaten, streiche sie darauf, streue ein wenig Zucker und Pistazen darüber, und backe sie schön.

256. Mürbe Krappen.

Nimm einen Bierling Mehl, schneide einen Bierling Butter darunter, walke sie mit dem Walker im Mehle gut ab, schlage ein ganzes Ei daran und mache den Teig mit mehr Wein als Wasser an, würge den Teig zusammen, schlage mit dem Walker darauf, alsdann walke ihn ganz dünn aus, schlage ihn drei- oder viermal über, fülle darein, was beliebt; alsdann mache schöne Krappen, und backe sie so kühl als es seyn kann.

257. Milchrahmstrudel.

Nimm ein Seitel Milchrahm in eine Reib, lege einen Ruß groß Schmalz darein, lasse es unter einander zergehen, hernach nimm fünf Kochlöffel voll gefähte Stärke und eils Löffel voll Mehl: rühre es darein und setze es auf die Gluh; trockne es wohl ab, damit es ein zäher Teig wird, rühre darein drei ganze Eier und so viele Dotter, salze es. Nimm den Teig auf einen bisstrichenen Teller, mache nußgroße Krappen in das heiße Schmalz und backe es langsam.

258. Nierenkrappen.

Nimm die kalbernen gebratenen Nieren und hacke sie ganz klein, sammt dem Fette und grün geschnittener Petersilie darunter, auch Gewürz, nebst zwei Semmeln; schneide die Rinde ganz dünn hinweg, schlage an die Nieren ein Ei, nur das sie wohl naß wird, schneide Schüssel aus der Semmel, aber nicht dick, streiche die Nieren und was mit gehackt, auf beiden Seiten auf, bestreue es mit Semmelbrofen und backe es aus dem Schmalze schön gelblich heraus.

259. Ordinarikrapsen.

Nimm in einen Weidling ein Pfund Mehl, drei Löffel voll Germ, ein ganzes Ei, einen Dotter, einen halben Bierling zerschlichene Butter, ein Seitel laulichte Milch und gesalzen. Mache den Teig an, schlage ihn, daß er sich vom Löffel schält, mache Krapsen daraus, wie bewußt: sie müssen auch geschmiert werden.

260. Rahmkrapsen.

Nimm Mundmehl, zerreibe ein wenig Butter darein und einen Eierdotter, nege ihn mit Milchrahm, aber mache den Teig nicht zu fest an, walke ihn ein wenig dicker, als zu den geschnittenen Nudeln; fülle etwas Eingesottenes hinein, und rädle sie wie Schlickkrapsel in der Größe ab. Backe es aus dem Schmalze und bentel es immer, gieße mit einem Löffel darauf, so laufen sie schon auf, aber decke den Teig zu, sonst wird er gar sperr.

261. Ribiselnkrapsen.

Nimm Mundmehl, salze es, nimm Schmalz in ein Pfandel und Wasser darein, lasse es durcheinander sieden, mache den Teig damit an, aber ganz lind. Walke ihn so dünne, als du kannst, fülle eingesottene Ribiseln darein, mache sie wie die Schlickkrapsel und backe sie im Schmalze. Wenn sie gebacken sind, zuckere sie auf der Höhe, so sind sie fertig.

262. Risolenkrapsen.

Erstlich mache einen mürben Teig von zwei Eierdottern und das Uebrige Wein und Milchrahm, so viel du machen willst. Mache einen Faschee von einem kalbernen Fleische in einer Kein; wenn es gebraten ist, so hacke es klein, nimm Kapern darunter, hacke es auch gut mit dem Fleische, deßgleichen Zitronenschale. Wenn es klein gehackt ist, so thue Butter in ein Keindel, lasse den Faschee darin abdünsten und hernach auf einem Teller abkühlen; salze und würze ihn, und schlage einen Eierdotter darein. Rühre es untereinander ab, hernach

walke den Teig hübsch dünn aus und thue die Fülle darein, wie bei den Schlickkrapsen. Rädle sie mit dem Krapsenrädle ab und backe sie aus dem Schmalze.

263. Roselkrapsen.

Nimm einen Eidotter; ein ganzes Ei und einen Löffel voll Zucker, ein wenig Salz: thue es in ein Löffchen, rühre es ab; mache damit von Mundmehl einen Teig an, nicht zu fest, walke davon Blättchen aus, wie zu den geschmolzenen Rädeln, aber so dünn als es seyn kann, und daß er kein Loch bekommt: lege es doppelt zusammen und drücke es mit dem Model aus, auf der Mitte, klebe es mit Eierklar zusammen, und also fünf Blättchen auf einander geklebt, drücke es auf der Mitte recht sauber zusammen, backe es also, aber nicht zu hart oder zu heiß, lehre sie oft um und gib allzeit auf, backe es auch nicht bzaun; der Teig muß allzeit zugedeckt seyn, sonst wird er zu sperr.

264. Rohrkrapsen.

Erstlich nimm sechs Loth Mundmehl auf das Nudelbret, hernach acht Loth gestoßenen Zucker, drei Loth gestoßene Mandeln, acht Loth Butter, um drei Kreuzer Zimmt, drei Kreuzer Nägelein, drei Kreuzer Muskatnüsse, klein geschnittene Zitronenschale: mische alles untereinander ab, schlage einen Eidotter darein, gib einen Löffel voll Wein, mache den Teig zusammen, walke ihn einen Messerrücken dick aus, rädle einen Finger lange und vier Finger breite Fleckeln; nach diesem nimm das Rohrkrapseneisen, binde die Fleckeln darauf, nach dem lasse ein Schmalz heiß werden bei drei Bierling, und backe sie schön gemacht, lege sie auf eine Schüssel.

205. Rübenkrapsen.

Nimm süße Rüben, hacke sie klein und dünste sie in Butter, bis sie weich sind, drücke das Feuchte davon; dann stoße Mandeln, ein wenig geröstete Semmelbrofen, Zucker und Zimmt, mache von einem Ei ein Eingerührtes, rühre es untereinander ab, alsdann mache ein mürbes

Teigchen an, und schlage die Fülle darein, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Krapfen auf einander; dann gieße eine gute Milch darüber, und lege Butter darauf, gib oben und unten Gluht. Von diesem Teige und dieser Fülle kannst du auch eine Nudelstrudel machen, und also in die Schüssel richten, wie die Milchrahmstrudel; gib auch unten und oben Gluht.

266. Schüsselkrapfen.

Erstlich nimm vierzehn Loth Mehl in ein Reindel, hernach nimm in ein Pfandel eine halbes Seitel Wasser und Schmalz, in der Größe eines halbes Eis, lasse es gut durch einander sieden, nach diesem brenne es auf das Mehl, rühre den Teig schön glatt ab, daß er schön fein wird, nachdem schlage ein ganzes Ei daran und vier Dotter; alsdann rühre den Teig schön glatt ab, salze ihn, lasse ein Schmalz heiß werden, lege die Schüsselkrapfen darein, backe sie ganz gemacht, und häutle sie oft in der Pfanne, daß sie auslaufen, und bestreue sie mit Zucker, so sind sie fertig.

267. Schmierkrapfen.

Nimm einen Vierling Mehl und zwei Loth Butter; brödle es untereinander ab; hernach nimm zwei Loth Mandeln, schwelle sie und ziehe die Haut ab. Dann nimm vier Loth Zucker, um drei Kreuzer Zimmt, acht Nägelein, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten, und brödle alles untereinander ab. Nimm einen Eiertotter, das übrige Wein, mache ihn damit an, aber recht fest; walke kleine Fleckchen einen Messerrücken dick, binde sie auf das gehörige Eisen, backe sie aus dem Schmalze schön braun, thue sie über einen Walker, bis sie starr sind, bestreue sie mit Zucker und gib sie auf die Tafel.

268. Sprizkrapfen.

Nimm fünf Loth Schmalz und ein Seitel Wasser in eine Reind, lasse es sieden und rühre ein halbes Pfund Mehl daran, schlage den Teig recht gut ab. Nimm

sechs Eier, lasse es laulich werden, schlage sie nach einander gut verrührt darein, und rühre den Teig recht klar ab. Nimm eine Spritze, tunke den Stößel von derselben in Schmalz, aber es darf nicht gar zu heiß werden; spritze alles hübsch und beutle es in der Pfanne, backe es schön kühl und überstreue es zuletzt mit Zucker.

269. Wasserkrappen.

Nimm acht Loth Schmalz und acht Loth Butter in einen Topf, lasse es laulich werden, schlage drei ganze Eier und acht Dotter darein, aber nach und nach verrührt, drei Löffel voll Germ, und nicht gar ein großes Seitel Milch und drei Bierling Mehl darein, gut abgerührt und an einem warmen Orte gehen lassen. Hernach ein Bröckel Schmalz in das Wassereisen und heiß werden lassen; gib darauf mit dem Kochlöffel einen Teig darein, und mache das Eisen zu und backe sie schön gelblich.

f) Kuchen.

270. Nespelkuchen, mürbe.

Nimm anderthalb Pfund Butter, schmelze sie aus und lasse sie wieder kalt werden; ferner eine gute Hand voll gestoßenen Zucker, zwei Eier, anderthalb Glas Wein, eine Messerspiße voll Muskatblüthe und anderthalb Pfund Mehl. Das Mehl mußt du mit der Butter durchkneten, nachher auch den Zucker, die Eier und den Wein, welche beide letztere du aber erst dann zusammen sprudeln mußt, ehe du sie darunter knetest. Hierauf walke den Teig dünn aus und lege ihn auf ein Papier, welches mit Butter bestrichen und mit Semmelbrosen bestreuet worden. Bei dem Walken mußt du dich sehr sorgfältig in Acht nehmen, damit der Teig, welcher sehr mürbe ist, nicht reißt; du mußt ihn daher so geschwind als möglich in der Butter walken und einen ungerollten Rand um dieselben machen, welchen du mit Butter bestreichen mußt. Alsdann schäle Maschanzgeräpfel, so viel du brauchst, schneide sie in Scheiben und

lege sie auf den Kuchen, lege dünne Schnitzeln Butter dazwischen, streue klein geschnittene Mandeln und Weinbeeren darauf, auch gestoßene Nägelein, Zucker und Zimmt, dann zwei Eierdotter mit ein wenig Oers abgesprudelt und über die Kuchen gegossen, hernach backe sie. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch einmal mit Zucker und Zimmt bestreuet. Die Masse gibt zwei Kuchen. Du kannst auch an die Stelle der Äpfel, Kirschen oder geschälte Zwetschen nehmen.

271. Baiertischer Kuchen.

Treibe ein Pfund Butter gut ab, schlage acht ganze Eier und acht Dotter daran, treibe es gut ab, dann rühre einen Vierling Zucker, ein Pfund Mundmehl, ein halbes Seitel gut gewässerte Gerst und etwas Muskatblütbe dazu: fülle die mit Butter ausgestrichenen Formen halbvoll an, bestreue sie mit geschnittenen Mandeln; wenn sie voll gegangen sind, so backe sie in einem sehr heißen Ofen.

272. Blätterkuchen.

Nimm sauren Rahm, unter welchem aber keine Milch seyn darf, ferner das Gelbe von drei Eiern, etwas Zucker und feines Mehl: rühre alles 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, nimm fast so viel Butter als Teig ist, wasche denselben aus und trockne ihn wieder. Alsdann walke den Teig, mache die Butter breit auseinander und lege sie auf denselbe; hierauf schlage wieder eine Platte von dem Teige darüber, walke ihn wieder durch und fahre so fort bis der Teig gar ist; nur ist hierbei zu merken, daß du den Teig immer nach einer Seite schlagen mußt. Wenn er zum letztenmale gewalkt ist, so setze ihn wieder einen halben Tag in den Keller, und wenn er während dieser Zeit recht kalt geworden, so walke ihn, schneide ihn mit einem Messer bogigt, stich mit einer Gabel in demselben hin und her, und backe ihn in

der Tortenpfanne langsam, welche aber warm seyn muß, ehe der Teig hinein kommt.

### 273. Chokoladekuchen.

Nimm vier und zwanzig bis dreißig Eier, solche wohl abgesprudelt, dies in eine zinnerne Schale 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 herausnehmen, dann läuft und zieht es sich vollends zusammen und wird ein rechter Eierkäse. Dies alles auf einen Durchschlag gegossen, daß es rein abläuft, in ein Geschirr gethan und gut abgerührt, hernach ein Pfund abgeklärte Butter, ein halbes Pfund klein gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln, vier und zwanzig Eiertotter. Dieses alles bei einer Stunde immer nach einer Seite wohl gerührt, dann ein halbes Pfund fein geriebene Chokolade, zwei Löffel voll Zitronensaft und von zwölf Eiern das Weiße zu einem steifen Schaume geschlagen und solches endlich ganz sachte gerührt. Auch mußt du vorher einen Boden zum Unterblatte von Butterteig in eine Tortenpfanne verfertigt haben, den Rand sauber ausgekräuselt, und dann das Abgerührte gleich hineingethan und gebacken.

### 274. Grieskuchen.

Nimm ein halbes Pfund Gries, lasse selben eine halbe Viertelstunde in lauwarmem Wasser stehen, bis er recht rein ist; alsdann koche anderthalb Maß Milch auf, thue den Gries hinein und lasse ihn dick kochen; thue etwa eine Messerspitze voll Salz dazu, lasse ihn wieder kalt werden und wohl zwei Stunden stehen. Bei dem Kochen muß der Gries wohl in Acht genommen werden, daß er nicht zu stark koche, sondern nur immer ganz sachte siedet. Hierauf rühre ein halbes Pfund ungesalzene Butter zu Schaum, thue den Gries mit einem Löffel unter beständigem Rühren hinein, dann von zehn Eiern das Gelbe, und von zweien das Weiße, ein Viertelpfund

klein gestoßenen Zucker, und drei Löffel voll Zimmtwasser. Dies alles rühre bis es schäumt, gieße es in die Tortenpfanne, welche mit Butter ausgeschmirt, mit Semmelbrosen bestreut werden muß, und backe es. Du kannst es auch mit der Tortenpfanne zum Bäcker schicken, oder sie in den Backofen, wenn der Braten herausgenommen worden, hinein setzen; alsdann wird aber der Deckel nicht auf dieselbige gelegt. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zucker und Zimmt bestreuet.

275. Kuchen auf Florentiner Art.

Lasse eine Halbe Milch mit einem Löffel voll Essig zum Töpfen werden, seihe ihn durch und drücke ihn gut aus, treibe einen Bierling Butter recht pflaumig ab und thue den Topfen darein, schlage fünf oder sechs Eidotter und das gerührte Eierklare darein, verrühre es gut mit dem Abgetriebenen; mache von drei Eiern schöne dünne Fridatasteckel, streiche das Abgetriebene darauf, walke sie wie die Würstel zusammen, bestreiche dann ein Tortenblattel mit Butter, lege die Würstel schön gleich darauf, schiere sie oben mit Schmalz; mache unten und oben Gluht und backe sie langsam.

267. Mandelkuchen mit Weichseln.

Nimm acht Loth abgezogene gestoßene Mandeln, acht Loth gefähten Zucker, treibe es mit vier ganzen Eiern und sechs Dottern ab, jedes gut verrührt, rühre es, bis es dick ist, nimm auch drei Loth gestoßene weiße Semmelbrosen, von einer Zitrone die klein geschnittene Schalen, rühre alles untereinander, schmiere ein flaches Tortenblattel mit Butter, bestreue es mit feinen Semmelbrosen, füttere es mit Teig aus, lasse es ein wenig backen, hernach gib die Weichseln lagenweise darein, lasse es wieder ein wenig backen, und so fort, bis das Geschirr voll ist, decke es mit dem Gerührten zu, und backe es langsam, wie eine Torten.

## 277. Drangenkuchen.

Erstlich mache einen dicken Milchbrei, nämlich: rühre etwas feines Mehl in Milch klein, solches in kochende Milch gethan, und also einen etwas dicken Brei abgekocht und abgerührt. Hernach treibe ein Pfund frisch ausgewaschene Butter mit zwei Eierdottern ab; dann nimm ein halbes Pfund fein geriebenen Zucker und von sechs Drangen die Schale abgetrieben dazu gethan, und immer nach einer Seite wohl gerührt, und zuletzt, wenn der dick gekochte Milchbrei gekühlt ist, davon nach Gutdünken zugerührt, daß es eine ziemlich dicke Masse wird; in einem Reife gebacken, aber langsam.

## 278. Prophetenkuchen.

Nimm ein Pfund feines Weizenmehl, vier Eierdotter, drei Löffel guten Rahm, ein Viertelpfund Zucker und ein halbes Pfund Butter, welche letztere vorher so lange gerührt seyn muß, bis er ganz dünn geworden und Blasen geschlagen. Dieses alles wird in eine Masse oder Teig gemacht, worauf derselbe auf einem Bleche ganz dünn, ungefähr einen kleinen Finger hoch gewalzt, ein Rand um denselben gemacht, klein geschnittene Mandeln darauf gestreut und gebacken wird. Bestreue diesen Kuchen nachher mit Zucker und Simmt.

## 279. Schmalzkuchen.

Nimm ein gutes Obers, thue es in einelein, lasse es auf einer Gluth laulich werden, rühre Mehl hinein, lasse es auf einer Gluth stehen, sehe zu, daß der Teig schön fest wird, mußt ihn aber oft umrühren, schlage hernach ganze Eier hinein, so in warmem Wasser gelegen haben, so viel, bis der Teig die rechte Dicke hat; lege es in ein Schmalz rund wie ein Knudel und lasse es backen.

## 280. Spinatkuchen.

Schlage etliche Eier in einen Topf und salze sie ein wenig, mache davon Eierpfanzel so viel als es gibt; hernach überbrenne einen Spinat, drücke ihn wieder aus,

und hacke denselben ganz klein, thue auch klein geschnittene Zwiebeln darunter, röste sie alsdann in Butter, mache ein wenig Fingerhütes und rühre es in den Spinat, wasche Weinbeeren sauber aus und überbrenne sie, darnach schmiere eine Schüssel mit Butter, lege ein wenig Muskatblüthe dazu, lege drei oder vier Eierpfanzel darauf. Hernach streiche den Spinat darüber, Richte wieder so viel Eierpfanzel darauf und bestreiche es wieder wie vorher, das kannst du aufrichten bei vier oder fünf Lagen, oben auf wieder Butter und Gewürz, setze es so auf ein Gluht, gib oben auch eine Gluht, doch also, daß es nicht anbrennt; auch wenn du Krebsse hast, so kannst du sie auflösen, aber nicht gar zu klein hacken, und dazwischen streuen.

281. Weichselkuchen auf Brünner Art.

Nimm fünf Loth Schmalz, treibe es ab, nimm sechs Loth gestoßene Mandeln darunter, schlage sechs ganze Eier und sechs Dotter daran, Zucker, Zimmt und gestoßene Nägelein, nach Belieben, rühre es gut, hernach nimm einen Bierling eierne Kipfeln, reibe sie, thue die Brüssel darunter; du mußt aber unter der Zeit Weichseln dünsten, so viel du willst, hernach wenn sie hübsch weich sind, so nimm die Weichseln heraus, lasse sie gut abseihen und abkühlen, thue sie darunter, aber rühre sie nicht mehr. Schmiere ein Blattel mit Butter sammt dem Reife, schütte es darein, backe es schön braunlicht; wenn es gebacken, so schneide es stückweis, schütte den Saft von den gedünsteten Weichseln darüber, besäe ihn mit Zucker, so ist er gut. Du kannst ihn auch ganz lassen, nach Belieben.

282. Weichselkuchen auf Gräßer Art.

Nimm fünf Loth Butter, treibe sie pflaumig ab, vier Loth gestoßene Mandeln, sechs Dotter und fünf ganze Eier, das Klare zu einem Schnee wohl gerührt, hernach zwei Löffel voll Milchrahm auch darein gerührt, acht Loth Semmelbrosen, einen Bierling Zucker fein ge-

stoßen auch dazu, lasse es ein wenig sieden. Hernach ein Pfund abgezupfte Weichseln darunter; das Blattel und Reif mit Schmalz geschmiert, darein gefüllt und langsam gebacken.

283. Weichselkuchen auf Prager Art.

Erstlich nimm ein halbes Pfund Mandeln, schäle und stoße sie recht fein, hernach nimm ein halbes Pfund Zucker, stoße ihn auch recht fein; nach diesem nimm acht Loth Butter in einen Wetzling, treibe sie pflaumig ab; nachdem thue die Mandeln und Zucker darein; also dann nimm acht ganze Eier, schlage sie nach einander hinein, verrühre ein jedes gut, und rühre es eine halbe Stunde, nach diesem wäge zehn Loth Semmelbrosen, ein halbes Pfund Weichseln, thue sie auch darein und mische es durch einander ab; hernach schmiere das Blattel sammt dem Reife mit Butter, gieße den Kuchen hinein, setze ihn in den Ofen, lasse ihn eine ganze Stunde gemach backen; wer will, der kann Zimmt, Nägelein, Zitronenschale unter den Teig nehmen, also dann thue den Reif hinweg, besäe den Kuchen mit Zucker und gib ihn auf die Tafel.

284. Weichselkuchen auf Wiener Art.

Nimm ein halbes Pfund Schmalz, treibe es gut ab, schlage vier ganze Eier und acht Dotter darein, thue einen Bierling gestoßenen Zucker daran, treibe es gut ab, thue von einer Zitrone die Schale klein zerschnitten auch dazu. Hernach nimm vierzehn Loth Mehl, abgezupfte Weichseln, so viel vonnöthen sind, schmiere ein Blattel und Reif mit Schmalz, gib es darein und backe es langsam. Oder: nimm in einen Topf einen Bierling gestoßenen Zucker, acht Eier, das Klare zu einem Schnee geschlagen, rühre es eine Stunde, hernach gib ein Viertelpfund geriebene Semmeln darein, rühre sie darunter mit ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, nimm Weichseln so viel vonnöthen sind, ein Blattel oder Reif mit Schmalz geschmiert und gebacken; wenn er gebacken,

so besetz ihn oben auf mit Zucker, und glasire ihn mit einer glühenden Schaufel.

g) Pfanzeln.

285. Artischockenpfanzeln.

Nimm Brüseleiterl und überbrenne sie, nach dem gesottene Artischocken, Mark und geweichte Semmelschmollen, und ein heißes Eingerührtes: hacke solches alles untereinander, thue einen guten Theil Gewürz darunter, mache es mit Eiern an, schütte es in ein heißes Schmalz und backe es wie ein Pfanzel; wenn es gebacken ist, so lege es in eine Schüssel, und nimm die Artischockenblattel, thue das Pfanzel um und um darauf, daß es einer großen Artischocken gleich sieht und wohl besteckt wird; gieße die Brühe daran, lege Butter dazu und lasse es auf der Gluth sieden; die großen aber müssen unten her gestellt werden und die kleinen in die Höhe.

286. Hechtpfanzel.

Nimm Hechtbrät, hacke es klein, weiche Semmelschmollen in Milch ein, stoße ein klein wenig Mandeln, rühre eine süße Butter ab, rühre die Mandeln darunter, schlage zwei Eierdotter in das gehackte Brätel, und wieder zwei ganze nacheinander daran, rühre die geweichte Semmel darunter, thue ein wenig Milchrahm und wieder ein ganzes Ei und einen Dotter dazu, würze es mit Muskatblüthe und Salz, daß es ein dünnes Teigel wird, lasse in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schütte diesen Teig darein, gib unten und oben Gluth, lasse es gemach backen, daß es schön gelb wird, seihe das Schmalz wieder davon, lege es auf eine Schüssel, nimm einen überbrennten Hecht, löse die Gräten heraus und hacke ihn ein wenig; nimm ein wenig Butter in ein Keindel, lasse ihn heiß werden, thue eine Muskatblüthe darein, geschnittene Peterfilie und den gehackten Hecht; röste es untereinander, gieße eine lautere Erbsenbrühe daran, lasse es sieden, lege ein Stückchen Butter daran, und

wenn du willst, so kannst du ganz dünne Hechtstückchen backen und um das Pfanzel legen, und es damit sieden lassen.

287. Karpfenrogenpfanzel.

Nimm das Weisfel von einem Karpfen, überbrenne es im Salzwasser, hernach streife die Daumen davon, schlage fünf Eier in ein Töpfchen, schneide ein wenig Zwiebel und grüne Petersilie hinein, weiche eine Semmelstymolle in Milch ein, drücke es wieder aus, brözle es auch hinein; salze und würze es; brocke den Roggen darein; rühre es untereinander, schütte es in ein heißes Schmalz; gib oben und unten Gluht, und wenn es braun ist, so richte es an.

288. Krebspfanzel.

Nimm überbrennte Krebse, darnach das Pfanzel groß werden muß, löse sie von den Schalen aus, mache eine Krebsbutter und treibe sie ab; vorher aber nimm Semmeln und schneide die Rinde davon, mache sie in der Milch ein wenig feucht, daß es fein röhrig bleibt; die Krebsbutter darf nicht lange abgetrieben werden, sonst wird sie wieder weiß. Rühre alsdann die gehackten Krebse darein und hernach die Semmelbrosen, mache es sodann mit ganzen Eiern an; thue auch ein wenig Muskatblüthe dazu, und backe es also in einer Tortenpfanne ganz gemach, daß es schön gelblicht wird; gib unten und oben Gluht, von den ausgelöseten Krebsen aber mache, wie bei den eingemachten Speisen, und von den gehackten Krebsen behalte die Scheeren, löse sie aus, richte das Pfanzel in eine Schüssel und bestecke dasselbe mit den ausgelöseten Krebsfscheeren über und über; nimm die gestofene Schale von der Krebsbutter in ein Töpfchen, und röste Semmelschnitzel aus dem Schmalze; lasse sie dabei sieden, gieße Wasser dazu und treibe sie durch; nimm auch Milchrahm daran, lasse es sieden und lege die ausgelöseten Krebse um und um in das Pfanzel;

hernach gieße die Suppe darüber und lasse sie auf dem Gluht sieden.

289. Leberpfanzel.

Hacke die Leber klein, aber sie muß eine kälberne Leber seyn; weiche eine Semmel in Wasser oder Milch ein, daß sie aber ganz röhrig bleibt; drücke sie wohl aus, rühre eine Butter ab, nebst zwei Eiern, eines nach dem andern, und rühre die Leber und Semmel darein, nimm noch mehr Eier, ein wenig Milchrahm: schneide Mark gewürfelt darunter, backe es in einer Pfanne in heißem Schmalze schön leicht, und gib es trocken oder in einer Suppe auf die Tafel.

290. Pickelhäringpfanzel.

Nimm Eier so viel du willst, thue den Pickelhäringen die Haut abziehen und nimm die Gräten heraus, mache kleine Stücke daraus, schneide klein gewürfelte Semmel, weiche es in Milch, thue es hernach in die Eier, schütte es in ein Schmalz und backe es wie ein Pfanzel; gib es geschwind auf den Tisch, an einem Fasttage gleich nach der Suppe.

291. Semmelpfanzel.

Nimm einen halben Vierling Schmalz oder Butter, treibe es schön pflaumig ab, rühre ein ganzes Ei und zwei Dotter darein, salze es, gib einen Löffel voll Milch und würflichte Mundsemmeln dazu, setze ein wenig Schmalz in einer Keim auf, lasse es heiß werden, gib das Obige hinein, bräune es auf beiden Seiten, siede es hernach in Fleisch oder Fastensuppe, und gib es mit der einen oder der andern; auch kannst du es in Milch sieden und geben.

262. Weichselpfanzel.

Treibe einen halben Vierling Butter recht pflaumig ab; rühre zwei Dotter und ein ganzes Ei, Zitronenschale, Zimmt und Weichseln nach Gutdünken darein, seuchte um zwei Kreuzer Semmelbrosen mit süßem

Obers an, rühre sie darunter, schmiere ein Reindel mit Butter, fülle es ein und backe es schön.

293. Weichselpfanzel auf andere Art.

Löse die Weichseln aus und drücke den Saft davon, dämpfe sie hernach ein wenig im Schmalze, zuckere sie und thue den Saft wieder davon; dann schneide von einer Semmel die Rinde dünn weg, und mache von der Schmolle die Schnitzel. Kehre sie in Eiern um, und richte es sodann in eine Schüssel oder Pfanne; letztere ist besser, und nimm dergleichen Schnitzel bei drei oder vier, streiche also die Weichseln darauf, kehre sie wie vorher in Eiern um, und lege sie auf die bestrichenen Schnitzel, und streiche wieder Weichseln darauf, und lege wieder die in Eiern umgekehrte Schnitzel darauf; diese kannst du drei- oder viermal auf einander richten: hernach brenne Schmalz darüber, aber nur so viel, daß es darin weichen kann; setze es auf eine Gluh, gib oben auf auch Gluh, und backe sie also schön heraus; lege es in eine Schüssel, fiede Weichseln und nimm den Saft davon; röste sodann Semmelschnitzel und lasse sie in der Brühe fieden; treibe es durch, zuckere es und thue Zimmt dazu; lasse es fieden, thue es hernach über das ganze Pfanzel gießen; lasse es dann noch ein wenig auf der Gluh fieden.

h) Schneeballen.

294. Schneeballen, gewöhnliche.

Nimm auf ein Bret zwei gute Hände voll Mundmehl, thue es in der Mitte von einander, salze es, was recht ist, schlage vier Eierdotter daran, gieße drei Eiergucken voll Wein nach und nach hinein, gib einer Nuß groß Butter und einen Löffel voll Milchrahm dazu; mache den Teig nicht zu fest an, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt; treibe ihn mit der Hand länglicht und schneide fünfzehn Stückchen, walke sie schön rund, nicht gar zu dünn aus, rädle sie in der Mitte eines kleinen Finger breit, aber in den Ort nicht gar durch;

lasse sie vom Kochlöffel in das heiße Schmalz rollen, backe es nicht gar zu heiß; wenn sie fertig sind, so bestreue sie mit Zucker. Zum Backen nimm eine kleine Pfanne, sonst wird der Ballen zu groß.

295. Schneeballen, aufgerichtete.

Erstlich nimm ein halbes Seitel aufgehäuftes Mehl auf das Rudebret, anderthalb Loth Butter, bröckle es gut durcheinander ab, salze was recht ist; hernach schlage einen Eierdotter darcin und einen Löffel voll Milchrahm, einen Löffel Wein und einen Löffel voll Wasser; arbeite den Teig schön fein ab, schneide sieben Stückchen daraus, walke ihn einen Messerrücken dick aus; rädle sie mit dem Krapfenradel; nach diesem lege sie auf den Kochlöffel und backe sie aus dem heißen Schmalze; richte sie auf eine Schüssel; besäe sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

i) Strauben.

296. Brandstrauben.

Bereite ein gutes Mundmehl in ein Löffchen, setze es warm, nimm Wein und Schmalz in eine Pfanne, lasse es unter einander sieden, gieße es in das Mehl und mache den Teig an; salze ihn, schlage ihn wohl ab: daß er schön glatt wird; bereite zu einer Straube ein Ei, einen halben Dotter; mache den Teig in einer Dicke, damit er durch den dazu gehörigen Straubenlöffel läuft; backe es schön resch aus dem Schmalze und zuckere ihn.

297. Germstrudeln.

Schneide einen Bierling Butter in ein Löffchen lasse ein halbes Seitel Milch fast zum Sieden heiß werden, gieße sie unter die Butter und sprudle es gut unter einander ab, bis die Butter zerstoßen ist. Nachdem gib ein schönes Mundmehl, einen Löffel voll nach dem andern hinein; mache ein wenig Einbrenne mit Mundmehl, aber nicht sperr, diese und ein wenig laulichten Wein auch hinein; indessen lege Eier in heißes Wasser, daß sich das Weiße ein wenig anlegt, hernach schlage eins nach dem andern hinein, daß der Teig nicht zu

dünn wird, ungesähr auf so viel Teig fünf oder sechs Eier: salze es, gib einen Löffel voll Germ darunter und setze den Topf zum Feuer; wenn man sieht, daß sich der Teig schon gehoben hat, so lasse ihn durch den zu Strauben gehörigen Trichter passiren und backe sie.

298. Mandelstrauben.

Nimm Mandelmehl, bröckle Butter darein, nimm auch Milchrahm, zwei Eier, einen Dotter und ein wenig Wasser dazu, mache also von diesem einen Teig, aber nicht zu fest an, walke ganz dünne Strizel aus. Hernach stoße Mandeln, und mache wie zu der gerührten Mandeltorte einen Teig davon, nimm auch Zitronenschale darunter, und wer will kann klein geschnittene Zitronen dazu nehmen, überstreiche die ausgewalkten Strizeln mit der Fülle, doch nicht gar zu dünn übereinander, thue sie auf einen Teller wie einen Schnecken, lege sie in das Schmalz und backe sie, so kannst du dergleichen Strauben so viel du willst, backen.

299. Milchrahmstrauben.

Rühre ein Seitel warmen Milchrahm gut ab, gib zwei ganze Eier und sechs Dotter, und zwei Löffel voll gewässerte Germ daran, rühre alles wohl untereinander, nimm in einen Weidling ein Pfund Mundmehl. Bröckle einen halben Vierling Butter, schütte das Abgetriebene darein, salze es, und mache den Teig in der Dicke, daß er durch den Straubenlöffel läuft, backe es langsam aus dem Schmalze, zuckere sie, und gib es warm zur Tafel.

300. Milchstrauben.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, lasse es ein wenig warm werden, nimm bei einer Nuß groß Schmalz, lasse es heiß werden, brenne es in das Mehl, reibe es mit den Händen wohl ab, laß die Milch warm werden, gieße ein wenig in das Mehl, hernach schlage vier Eier, eins nach dem andern daran, mit der Milch recht dick angemacht, doch aber so, daß es durch den Straubenlöffel rinnen kann, und aus dem Schmalze schön gelb gebacken.

301. Wasserstrauben.

Nimm in ein Weidling acht große Kochlöffel voll Mundmehl, siede Milch und Wasser in einer Pfanne, lege Ey groß Schmalz darein, brenne das Mehl damit ab, rühre es mit einem Kochlöffel recht fein, aber der Teig muß wie ein Brandteig seyn, lege zehn Eier in ein laues Wasser, schlage eins nach dem andern daran, verrühre sie gut, daß der Teig recht fein wird, salze ihn, lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, tunke den Straublöffel in das Schmalz, fülle ihn halb an, laß ihn schön langsam und rund in das Schmalz laufen, backe es langsam, sind sie auf einer Seite braun, so kehre sie um, sind sie gebacken, so richte sie auf eine Schüssel, und zuckere sie.

302. Weichselstrauben.

Nimm Weichseln, und siede sie weich, schütte sie auf ein Reiterl, laß sie abseihen, nimm ein schönes Mehl mache mit Wein einen Teig an, und schlage ein Eierklar wohl ab, nimm es unter den Teig, daß er aber nicht dick wird, thue die abgeseihenen Weichsel in eine Schüssel, so viel du zu einer Strauben backen nehmen willst, gieße den Teig darauf, und kehre es darin um, backe es wie die Apfelstrauben, und wenn du sie auf die Tafel gibst, so werden sie mit Zucker bestreut.

303. Zuckerstrauben.

Nimm ein Seitelglas voll Mehl, vier Eierdotter und vier Eiergucken voll Wasser, salze es, und mache einen Teig an wie Nudelsteig, 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 wenn sie schön gebacken sind, so gib sie mit Zucker.

Teige, ordinaire.

304. Buttermteig, feiner.

Nimm ein Pfund Mehl, wäge es auf zwei Theile von einander, nimm auch ein Pfund Butter, würge sie

unter das halbe Pfunde 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 Pfunde Butter ein Bröckel wie eine Nuß groß, salze ihn, zupfe ihn sehr klein und das Mehl, hernach nimm zwei ganze Eier und zwei Dotter und zwei Eiergucken voll Brantwein. Nimm so viel süße Milch, daß der Teig schön weich wird, mache ihn so lange auf dem Nudelbrette mit dem Wasser ab, bis der Teig recht zähe wird; alsdann mache ihn zusammen, und rolle ihn unter den Händen so lang in der Länge und Runde, bis er so klar wird, daß er nicht mehr in der Hand hängen bleibt; es darf aber kein Mehl darauf gestaubt werden. Hernach walke ihn ein wenig aus, lege ihn auf eine zinnerne Schüssel, decke ihn zu, und lasse ihn rasten, nimm ihn wieder auf das Bret, walke ihn aus; hernach lege die abgewürgte Butter darauf, und walke sie auch darüber, daß die Butter und der Teig schön gleich auf einander kommt; hernach schlage ihn dreimal übereinander, dann walke ihn wieder aus, schlage ihn vierfach. Wenn er in allem viermal geschlagen ist, so lasse ihn ein wenig rasten, alsdann walke einen Messerrücken dick aus, und mache daraus was dir beliebt.

### 305. Butterteig von Germ.

Nimm auf das Schneidbret einen Vierling Mehl, einen Vierling Butter, vier Eierdotter, zwei Löffel voll Germ, einen Löffel voll Milchrahm und ein wenig Salz, schneide alles mit dem Schneidmesser fein ab, bestreue ein Bret mit Mehl, walke den Teig einen Messerrücken dick aus, rolle viereckigte Fleckel, hernach fülle etwas Eingemachtes hinein, rolle sie zusammen, lege sie auf das Blech, lasse es gehen; schmiere sie mit Eierklare und backe es schön.

### 306. Butterteig zu gefüllten Krapsen.

Nimm ein Paar Hände voll Mundmehl, eines Eies groß süße Butter darein gebrösel, mit zwei Eierdottern

und kalter Milch ein zartes Teigel angemacht, walke es dünn aus, fülle darein, was du willst, nur nichts naß, backe es ganz gäh aus dem Schmalze, so sind sie fertig. Von diesem Teige kannst da auch Schneekallen machen. Walke einen Fleck ganz dünn aus, streiche streifweis eine Salsen darauf, zwischen den Salsen bestreiche es mit Eierklare, lege wieder einen dünn gewalkten Fleck darauf, schütte es ab und backe es; von diesem Teige kannst du auch die Mandelstrauben machen, allein die Mandeln werden gerührt wie zu den Mandeln.

### 307. Butterteig, ordinäre.

Nimm ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Mehl, mache den Teig, sprudle einen Dotter mit Wasser ab, salze es ein wenig, mache den Teig recht weich an, wie einen Milchrahmstrudelteig, und arbeite ihn fein aus; walke die Butter ein wenig zwischen zwei Luchern, damit das Wasser herauskommt, und schlage ihn in den Teig ein, walke ihn dreimal, lasse ihn rasten; hernach mache daraus, was du willst.

### 308. Milchrahmteig.

Nimm fünf Vierlinge schönes Mundmehl auf das Bret, nimm eine Halbe Milchrahm und einen Eierdotter; mache also den Teig an, salze ihn, und wenn du diesen Teig also nicht zusammen bringst, so nimm ein wenig Wasser dazu, mache ihn wie ein Laibel und lasse ihn rasten; hernach walke den Teig aus, lege auf den halben Theil des Teigs ein Pfund süße Butter und schlage ihn zweimal über; lasse ihn wieder in einem kühlen Orte rasten, alsdann schlage ihn noch dreimal über, lasse ihn aber inzwischen wieder rasten; je kälter er gemacht wird, und je öfter er rastet, desto schöner wird er. Du kannst ihn auch den Tag zuvor machen, Sommerszeit aber thue ihn in einen Keller. Mache daraus Torten oder Pasteten, Krapfen oder Wandeln; er ist zu allem gut und läuft schön auf.

## 1) Wespennester.

309. Wespennester, abgetriebene.

Treibe einen Bierling Schmalz im Wei linge pflaumig ab, schlage fünf ganze Eier und drei Dotter, jedes gut verrührt, darein; rühre drei Löffel voll gewässerte Germ, drei Eßlöffel voll laulichte Milch nach und nach daran, salze es, nimm nicht gar ein Pfund Mundmehl, schlage den Teig gut ab, lege ihn auf ein gemehltes Bret heraus, walke ihn so dünn als es seyn kann aus; schmiere ihn mit Schmalz; hernach rädle Streife von zwei Fingern in der Breite, rädle sie mitten wieder von einander, bestreue sie mit Zibeben oder Weinbeeren; rolle sie zusammen; schmiere eine Reih mit Schmalz, stelle sie hinein, lasse es gut gehen, gib oben mehr Gluht als unten, backe es schön langsam und bestreue es mit Zucker.

310. Wespennest mit Mandeln.

Treibe zwölf Loth frische Butter ab, schlage ein ganzes Ei und drei Dotter darein, thue zwei Löffel voll Germ, drei Löffel voll Milch, ein halbes Pfund Mundmehl, dazu; salze es und schlage den Teig schön glatt ab. Nimm den Teig auf ein eingemehltes Nudelbret, treibe solchen einen kleinen Finger dick aus, nimm klein geschnittene Mandeln, Zimmt und Zucker: streue dieses über die Flecken. Rädle Flecken in der Breite von drei Fingern; während des Zusammenrollens bestreiche sie mit Butter, setze es in eine bestrichene Pfanne, lasse es in einem warmen Orte und backe es schön langsam.