

Warme Speisen, die auf den zwey-  
ten Gang gehören.

Spenat mit Rahm.

Nachdem der Spenat sauber gewuscht, und gewaschen ist, muß er in vielem Wasser blaugirt werden, hernach sauber ausgedrückt und fein geschnitten seyn, schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß ihn ein wenig possiren, gib den Spenat dazu, ein wenig Muskatnuß, Salz und Pfeffer, setze ihn auf eine Blut, und laß ihn dünsten, streue hernach ein wenig seines Mehl daran, fülle ihn auf mit süßem Rahm, laß ihn aufkochen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue ihn lagiren mit etlichen Eyerdottern, hernach mit Cruton garniren, und zur Tafel geben.

Spenat auf Italiänisch.

Der Spenat muß auch sauber im Wasser blaugirt, nachdem ausgedrückt, und mit dem Messer durchschnitten werden, thue etliche Charlotten in ein Kastrol schneiden mit ein wenig Provanßerdhl, laß sie ein wenig possiren, thue den Spenat dazu, Pfeffer und Salz, ein wenig Muskatnuß, laß ihn dün-

sten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, wenn du ihn in die Schüssel richtest, thue ihn garniren mit ausgebackenen Krusten.

### Spenat im Ofen.

Dieser Spenat wird auch blaugirt, nachdem ausgedruckt und fein geschnitten, wie auch einen Zwiebel, recht fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß den Zwiebel auf dem Feuer possiren, gib den Spenat dazu, Pfeffer und Salz, ein wenig Muskatnuß, laß ihn dünsten, gieße ein wenig süßen Rahm dazu, und laß ihn aufkochen, hernach kalt werden, thue ein Stückel frischen Butter in einem Geschirr abtreiben, mit 6 Eyerdottern, von 3 Weißschlage einen Schnee, gib den Spenat zu dem abgetriebenen Butter, auch eine Semmelschwollen in Milch eingeweicht dazu, rühre alles zusammen wohl ab, bestreiche ein Kastrol mit Butter, schneide 2 Bögen Papier in der Rundung, bestreiche es auch mit ein wenig Butter, lege es in ein Kastrol hinein, ist es Zeit in den Ofen, gieße die Lous in das Kastrol, laß es langsam backen, ist es Zeit zur Tafel, nimm es mit sammt dem Pa-

pier aus dem Kastrol, setze es auf die Schüssel, und gib es zur Tafel.

### Hopfen in einer weißen Soff.

Der Hopfen wird sauber gepuzet gleichwie der Spargel, und wird nur das Beste davon genommen, in ein Wasser mit Lemonisafft und Salz, setze ein Wasser auf das Feuer, und laß es sieden, gib den Hopfen hinein, laß ihn nicht gar lind sieden, gib ihn in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, einem ganzen Zwiebel, possire ihn auf dem Feuer, staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es auf mit klarer Erbsen-Bouillon, laß ihn hernach kochen, bis es recht lind ist, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue ihn lagiren mit Eyerdottern, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil, den Saft von einer halben Lemoni dazu, und servire ihn zur Tafel, du kannst ihn auch mit ausgebackenem Cruton garniren.

### Einen mit brauner Soff.

Nachdem der Hopfen sauber gepuzet und blangiret ist, schneide etliche Charlotten, ein wenig Petersil fein in ein Kastrol mit ein wenig frischem Butter, thue es possiren, gib

eine gute Colli dazu, laß es kochen, wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, richte ihn in die Schüssel, thue ihn mit ausgebackenen Krusten garniren, und zur Tafel geben.

### Hopsen mit feinen Kräutern.

Nachdem der Hopsen gepuzet und blanzgirt ist, schneide etliche Charlotten, einen halben Zwiebel, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian fein in ein Kastrol mit ein wenig Provanßerdhl, laß es possiren, gib den Hopsen, mit Pfeffer und Salz dazu, setze ihn auf eine kleine Blut, laß ihn dünsten, wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und mit gebackenen Krusten garniren.

### Maurachen in Rahm.

Nachdem die Maurachen gepuzet sind, thue sie in vielem laulichten Wasser waschen, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es kochen, wirf die Maurachen hinein, sobald es wieder kochen will, seihe sie ab, gib ein frisches Wasser darauf, thue sie ausdrücken in ein Kastrol mit etlichen fein geschnittenen Char-

lotten, Petersil, ein Stück frischen Butter, thue sie possiren, staube ein feines Mehl daran, und gieße süßen Rahm dazu, laß sie kochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue sie salzen, und ein wenig pfeffern, auch ein wenig Muskatnuß, richte sie an in die Schüssel, und thue sie garniren mit gebackenen Krusten.

#### Maurachen mit feinen Kräutern.

Thue die Maurachen in siedendem Wasser nur einen Sud blangiren, nachdem in ein frisches Wasser, hernach ausgedruckt, schneide etliche Charlotten mit Petersil, ein wenig Thimian fein in ein Kastrol, laß es ein wenig possiren, gib die Maurachen hinein mit Salz und Pfeffer, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, auf die Lest staube ein feines Mehl daran, gib einen Löffel voll Schüh dazu, hast du aber eine Colli, so gib anstatt dem Mehl und Schüh einen Löffel voll Colli daran, laß sie aufkochen, willst du sie serviren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie mit gebackenen Krusten garniren.

---



---

 Maurachen auf Italienisch.

Diese Maurachen werden blangiret, wie vorher gemeldet, thue in ein Kastrol ein wenig Öl mit ein wenig Rockenbohl, laß sie possiren, gib die Maurachen dazu, mit Pfeffer und Salz, setze sie auf eine Blut, laß sie dünsten, bis sie kurz eingesotten, auf die Legt schneide ein wenig Petersil und ein Paar Blattel Basilicum fein, gib es daran und servire sie zur Tafel mit Cruton garnirt.

## Maurachen grillirt auf dem Rost.

Diese Maurachen müssen etwas groß seyn, auch in Wasser ein wenig blangirt, nachdem thue sie in ein Kastrol mit feinen Kräutern wie schon gemeldet, frischen Butter, Pfeffer und Salz, laß sie possiren, stecke sie hernach an die silberne Spießel, laß einen frischen Butter zergehen, mit ein Paar rohen Eyerdottern, thue sie damit begießen und mit Semmelbröseln bestreuen, du kannst auch die Maurachen fashiren mit einer feinen Fash und auf die nämliche Manier machen, ist es Zeit zu serviren, lege sie auf den Rost, laß sie grilliren, gib ein wenig Schüh auf die Schüssel, richte sie darauf an zur Tafel, du kannst sie auch anstatt auf den Rost einzeln-

weiß auf einer Tortenpfanne rangiren und im Ofen grilliren lassen.

### Spargel auf Flammändisch.

Der Spargel muß jederzeit in vielem Salzwasser gesotten werden; um zu wissen, ob der Spargel genug gesotten hat, nimm einen Stängel in die Hand, wenn das Grüne sich davon bieget, so ist es ein Zeichen, daß er genug gesotten hat, nimm ihn heraus auf das Tischtuch oder Serviette, richte ihn hernach auf die Schüssel, wie sich es gehöret, thue ihn ein wenig salzen und pfeffern, auch ein wenig Muskatnuß, ein wenig fein geschnittenen Petersil und geriebene Semmelbrösel, thue in einem Kastrol ein Stück frischen Butter gelb werden lassen, gieße ihn heißer über den Spargel, alsdenn ist er fertig zur Tafel.

### Spargel mit einer Holländer Soß.

Der Spargel wird gesotten wie schon gemeldet, die Soß dazu, gib ein Stück Butter in ein Kastrol mit ein Paar Eherdottern, einen Eßlöffel voll Essig, ein wenig Lemonisast, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, wenn der Spargel angerichtet ist, setze den Butter auf einen Windofen, thue ihn allezeit

rühren, bis er zergangen ist und heiß wird, alsdenn wird er dick, er darf aber nicht kochen, gib die Soß hernach über den Spargel, so ist er gut; die Soß auf Deutsch, gib ein Stückel frischen Butter in ein Kastrol mit ein wenig feinem Mehl und soviel geriebenen Semmelbröseln, thue es unter einander rühren, fülle es an mit Spargelwasser, rühre die Soß auf dem Feuer und laß sie wohl kochen, wenn sie eingekocht hat und ist Zeit zu serviren, gib in die Soß ein wenig Muskatnuß und Pfeffer, richte die Soß über den Spargel an, so ist er fertig.

### Spargel mit Öhl.

Dieser Spargel wird auch gesotten, wie schon gemeldet, die Soß dazu, gib Provanseröhl in ein Geschir mit Salz, Pfeffer, Essig und ein wenig Lemonisafft, thue es wohl verrühren, gib die Soß über den Spargel, streue darauf ein wenig fein geschnittenen Petersil und gib ihn zur Tafel.

### Grüne Fisoln mit Rahm.

Thue die Fisoln in Fülle schneiden, hernach in vielem Salzwasser blangiren, nachdem wenn sie gesotten sind, Schneide einen

Halben Zwiebel recht fein in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß sie possiren, gib die Fisoln dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, staube ein wenig feines Mehl daran und laß sie kochen, ist es Zeit zur Tafel, gib Salz, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie mit etlichen Eyerdottern lagiren, richte sie auf die Schüssel an und mit gebackenen Krusten garnire.

#### Fisolen mit feinen Kräutern.

Diese Fisoln werden auch in Fülle geschnitten und im Wasser blangiret, wie vorher schon gemeldet, schneide etliche Charlotten, einen halben Zwiebel, Petersil, Thimian, Basilicum und ein wenig Bohnen-Kraut, alles zusammen recht fein in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß es possiren, gib die Fisoln darein mit Pfeffer und Salz, laß sie dünsten, auf die Legt gib ein wenig Colli dazu, laß sie aufkochen, gieße einen Löffel voll Essig daran, thue sie anrichten und mit ausgebackenem Cruton garniren, so sind sie fertig.

#### Kleine Erbsen auf Französisch.

Wenn die Erbsen ausgesucht sind, thue

sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen  
 Butter, ein Löffel feines Mehl, hernach schwin-  
 ge sie, gieße frisches Wasser daran, thue sie  
 mit der Hand zusammen mischen, gieße das  
 Wasser davon und gieße ein anderes dazu,  
 dieses 3 bis 4mal, auf die Letzt gieße das  
 Wasser davon, mache ein Paquet von Pe-  
 tersil, ein Paar grüne Zwiebeln, ein wenig  
 Zucker soviel als eine welsche Nuß, lege es  
 dazu, eine halbe Stunde vor dem Anrichten  
 gieße einen Löffel voll frisches Wasser daran,  
 setze sie auf ein gähes Feuer und laß sie schnell  
 einkochen, thue sie salzen und ein wenig Mus-  
 katnuß daran reiben, servire sie zur Tafel und  
 garnire sie mit Cruton.

### Kleine Erbsen auf Deutsch.

Laß die Erbsen in einem siedenden Wasser  
 nur einen Sud aufthun, hernach gieße sie  
 ab, schneide einen Zwiebel mit Petersil fein  
 in ein Kastrol mit frischem Butter, laß es  
 possiren, gib die Erbsen dazu, mit Salz und  
 ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, setze sie  
 auf eine Glut, laß sie dünsten, streue ein  
 wenig feines Mehl daran, gieße eine klare  
 Erbsen-Bouillon dazu und laß sie kochen,  
 auf die lezt gib ein wenig Bohnenkraut, ein

wenig feinen Zucker daran, richte sie auf die Schüssel und thue sie mit Cruton garniren.

Kleine Erbsen mit süßem Rahm oder Obers genannt.

Diese Erbsen werden auf die nämliche Manier, wie die vorher gemeldten gemacht, nur anstatt der Erbsen-Bouillon gieße süßen Rahm dazu und richte sie wie gemeldet.

Schampignons auf Italienisch.

Nachdem die Schampignons gepuzet sind, thue sie in ein Kastrol mit ein wenig Ohl und Rockenmehl, fein geschnittenen Petersil, Salz, ein wenig Pfeffer, setze sie auf eine Blut daß sie dünsten, bis sie eine kurze Soff haben, drücke den Saft von einer halben Lemoni. dazu, richte sie auf die Schüssel und garnire sie mit Cruton, so sind sie fertig.

Frikasirte Schampignons.

Gieße ein wenig frisches Wasser in ein Geschirr mit dem Saft von einer Lemoni, thue die Schampignons schön weiß puzen und in dieses Wasser legen, laß sie eine Stunde oder mehr darin liegen, daß sie recht weiß

werden, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib die Champignons hinein, laß sie nur einen Sud aufthun, thue sie wieder in das nähmliche Wasser, wo sie vorher waren, gieße sie ab, gib sie in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter und ein klein wenig Rockenbohl, den Saft von einer halben Lemoni, thue sie auf dem Feuer possiren, gieße ein wenig frisches Wasser dazu, laß sie kochen, ist es Zeit zu serviren, thue sie mit etlichen Eyerdottern lagiren, auf die Schüs- sel treffiren und mit ausgebackenem Cruton garniren.

### Schampignons auf dem Rost grillirt.

Diese werden auch auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten, gemacht, nur daß sie auf dem Rost grillirt werden.

### Schampignons gefüllet.

Mache eine Fasz von Champignons, gib sie auf ein Schneidbret mit ein Paar Charlotten, Petersil, Basilicum, Thimian, Salz, Pfeffer, ein wenig Rockenbohl, ein Stück Butter, geriebene Semmelbröseln, ein Paar Eyerdotter, schneide diesen Fasz fein, nimm hernach große und kleine Champignons,

nachdem sie sauber gepuzet sind, aber trocken, thue sie auf die Seiten wo du sie faszirest, mit Eyerklar bestreichen, hernach mit dem Fasz schön fasziren, streue ein wenig fein geriebene Semmelbröseln darauf, streiche eine Tortenpfanne mit frischer Butter, lege sie darauf, eine Viertelstunde vor dem Anrichten gib sie in den Ofen, laß sie gar werden, richte sie hernach auf die Schüssel und gib ein klein wenig Schüh darunter, so sind sie fertig.

### Bohnen mit feinen Kräutern.

Die Bohnen werden auf gut Deutsch Sautbohnem genenut, welche man serpiren muß wenn sie jung sind und klein; diese thue im Wasser blangiren, schneide hernach einen Zwiebel mit Petersil, Basilicum, Thimian und ein wenig Bohnenkraut recht fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie possiren, thue die Bohnen mit Salz und Pfeffer dazu, seze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, gib ein wenig Colli dazu, oder staube ein wenig Mehl daran mit einem Löfelfull voll Schüh, laß sie aufkochen, richte sie in eine Schüssel mit Cruton garnirt und zur Tafel servirt.

---

 Bohnen auf Flammändisch.

Thue sie auch im Wasser blangiren wie schon gemeldet, schneide ein oder zwey Zwiebeln in feine Fülle in ein Kastrol mit Butter, laß sie auf dem Feuer ein klein wenig gelb werden, gib die Bohnen dazu, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, staube ein wenig Mehl daran und gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß sie aufkochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, gib ein wenig Senf dazu, thue sie wohl schwingen, richte sie auf die Schüssel und garnire sie mit Cruton.

## Kartfiol mit weißer Soß.

Nachdem er gepuzet ist, thue den Blumenkohl im Wasser mit Salz und einem Stückel Butter in ein Kastrol mit etwas wenig feinem Mehl, etliche Eyerdotter, einen ganzen Zwiebel, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, nimm von dem Wasser wo der Blumenkohl gesotten hat dazu, ist es Zeit zur Tafel, nimm den Kohl aus dem Wasser auf ein Tischtuch oder Serviette, rangire ihn hernach auf die Schüssel, setze ihn warm, rühre die Soß auf dem Feuer ab, gib sie hernach über den Kartfiol und servire zur Tafel.

### Karfiol mit Sardellen-Soß.

Der Kohl wird gesotten wie vorher gemeldet, die Soß dazu, mache etliche Sardellen fein in ein Kastrol, gib eine Colli daran, wie auch den Saft von einer halben Lemoni, richte den Kohl auf die Schüssel, wie schon gemeldet, laß die Soß aufkochen, gib sie darüber und servire zur Tafel.

### Karfiol auf Italienisch.

Nachdem der Kohl gesotten hat wie schon gemeldet, richte ihn auf die Schüssel, gib ein wenig Pfeffer und Muskatnuß darauf, ein wenig fein geschnittenen Basilicum, etliche Charlotten fein in ein Kastrol mit ein wenig Öhl, laß es auf dem Feuer ein wenig possiren, gieße Essig daran, laß es aufkochen, gib die Soß über den Kohl, streue oben auf einen grün gebackenen Peterfil und servire zur Tafel.

### Karfiol im Ofen.

Thue diesen auch lind sieden, wie schon gemeldet, mache eine weiße Soß, wie bey dem ersten, aber etwas dicker, laß ihn hernach kalt werden und rangire ihn schön rund auf

die Schüssel ohne Wasser, gib die Soß darüber, bestreue ihn oben mit geriebenem Parmesankäs und mit geriebenen Semmelbröseln, gib ihn in den Ofen, laß ihn schöne Farbe bekommen, alsdenn ist er fertig; du kannst ihn auch auf diese Manier ohne Käs machen, als oben darauf etliche Eyerdotter in einem Karfiol mit ein wenig frischen Butter zergehen lassen, hernach darüber gießen, mit fein geriebener Semmel bestreuen und in Ofen setzen, daß er schöne Farbe bekommt.

### Karfiol gebacken.

Dieser wird auch gesotten, hernach trocken gelegt wie schon gemeldet, mache einen Zaig von Mehl mit laulichem weißen Wein abgerührt und ein klein wenig Provanßeröhl dazu, auch ein wenig Salz, thue den Zaig wohl abrühren, tunke die Blumen von Kohl Stück vor Stück hinein, thue ihn im Schmalz schön ausbacken, rangire ihn auf die Schüssel, hernach mit grün ausgebackenem Petersil garniren und warmer zur Tafel geben; willst du ihn aber mit keinem Zaig ausbacken, so kannst du die Stückel mit Mehl einstauben, hernach in Eiern umkehren, mit fein geriebenen Semmelbröseln bestreuen, nachdem schön

gels ausbacken und auch anrichten wie schon gemeldet.

### Faschirte Umurken.

Nimm die Umurken schön gleich, so viel du vonnöthen hast, schäle sie und in der Mitte ausgehölet, thue sie ein wenig im Wasser mit Salz blangiren, nachdem trocken legen, nimm hernach einen guten Fisch-Fasch, eine Portion so groß als das Loch ist von den Umurken, tunke ihn in Eyerklar ein und faschire sie, nachdem thue sie einmehlen und in Eyern umkehren, mit Semmelbröseln bestreuen, hernach im Schmalz ausbacken, richte sie nachdem in ein Kastrol mit Colli und ein wenig Essig, laß sie kochen, wenn du sie servirest, nimm die Fetten davon, koste sie im Schmalz; gib ein wenig Vertrameffig dazu und richte sie zur Tafel an.

### Umurken mit feinen Kräutern.

Thue die Umurken schälen und in Viertel schneiden, das Innere davon nehmen, schneide etliche Charlotten, einen halben Zwiebel, Petersil, Basilicum und Thimian, alles zusammen fein in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß es auf dem Feuer

possiren, gib die Umurken mit Salz und Pfeffer dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, gib ein wenig Colli dazu, laß sie kochen, wenn du sie servirest, gieße ein wenig Bertrameßig daran, und richte sie an zur Tafel.

### Umurken mit einer Colli-Sof.

Thue die Umurken schälen und in Viertel schneiden, das Innere davon nehmen, schneide sie hernach in kleine Stück auf eine Façon, gieße in ein Kastrol mit etlichen Charlotten einem Zwiebel, ein Lorberblatt, Basilicum, Thimian, Peterßil in Fülle geschnitten, Salz und Pfeffer, laß es aufsteden, gib die Umurken hinein und laß sie ein Paar Stunden in dieser Marinade stehen, nimm sie hernach heraus ohne Kräuter, thue sie einmehlen und im Schmalz ausbacken, richte sie ohne Fetten in ein Kastrol mit Colli, laß sie aufkochen, wenn du sie servirest, gib ein wenig Bertrameßig dazu, so sind sie gut.

### Umurken mit Rahm.

Nachdem die Umurken geschelet, das Innere davon in Viertel geschnitten ist, hernach schneide sie in kleine Fülle, schneide einen

Zwiebel fein in ein Kastrol mit frischem Butter, laß die Zwiebeln auf dem Feuer possiren, gib die Umurken mit Salz und Pfeffer dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, stäube ein wenig feines Mehl daran, fülle sie auch auf mit süßem Rahm, laß sie kochen; ist es Zeit zur Tafel, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, ein wenig Muskatnuß, lagire sie mit etlichen Ey erdottern, richte sie auf die Schüssel an und garnire sie mit ausgebackenem Cruton.

#### Umurken gebacken.

Diese Umurken werden auch geschälet und in vier Theile geschnitten, das Innere davon hernach in kleine Stücke nach Belieben geschnitten, thue sie im Wasser mit Salz blanzgiren, in Essig und Kräutern einmariniren, wie schon gemeldet bey den Blumenkohl, thue sie auf einer Serviette sauber abtrocknen, in Taig umkehren und schön ausbacken, auf die Schüssel rangiret, mit grünem ausgebackenen Petersil garniret und warmer zur Tafel serviret.

#### Artischocken mit weißer Soß.

Die Artischocken werden in vielem Salz-

wasser lind gesotten, hernach sauber gepuht, den Bart heraus genommen und auf die Schüssel rangiret, die Soß dazu wird gemacht, wie diese zum Blumenkohl, aber mit klarer Erbsen-Bouillon angefüllet, mit einem ganzen Zwiebel und dem Saft von einer Lemoni dazu, wenn die Soß aufgekochet hat, aber wohl Achtung geben daß sie nicht zusammen lauft, gieße sie über die Artischocken und servire sie zur Tafel.

#### Artischocken mit Sardellen-Soß.

Diese werden auch gesotten, wie schon gemeldet, sauber gepuht und auf die Schüssel gericht, thue etliche Sardellen fein machen in ein Kastrol mit Colli und Lemonisafft, die Soß muß ein wenig dicke seyn, laß sie aufkochen, gieße sie über die Artischocken, so sind sie gut zur Tafel.

#### Artischocken auf Italienisch.

Diese Artischocken müssen jung seyn, welche noch keinen Bart haben, schneide Petersil und Kockenbohl fein, thue davon in jede Artischocke etwas hinein, auch Salz und Pfeffer, richte sie auf eine Schüssel, gieße Provanßeröhl darüber, laß sie etliche Stunden stehen, eine

Stunde vor dem serviren stelle sie auf den Rost, gib eine kleine Glut darunter, laß sie schön stat braten, wenn du ein Blatt von der Artischocke davon nimmst, welches gern davon gehet, so ist es ein Zeichen, daß sie fertig sind, rangire die Schüssel und gib sie warmer zur Tafel.

### Artischocken im Ofen.

Thue die Artischocken blaugiren, nimm den Bart davon heraus, richte sie in ein Kastrol mit Salz und Pfeffer, schneide dazu in Fülle Charlotten, einen Zwiebel, von allerhand Wurzeln wie auch Kräutern, aber nicht geschnitten, ein Paar Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni blattelweis ohne Kern, gieße ein Provanßeröhl darüber, stelle sie hernach in Backofen, laß sie eine halbe Stunde darin dünsten, wenn du sie servirest, müssen die Wurzeln und Kräuter dabey bleiben, oben mit bedeckt und zur Tafel geben.

### Artischocken-Böden mit grüner Soff.

Thue in ein Geschirr Wasser mit Lemonisafft, schneide die Böden von den Artischocken schön rund, bestreiche sie mit Lemonisafft, gib sie in das Wasser, laß sie eine Zeit dar-

in liegen, daß sie weiß werden) setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib die Böden hinein und laß sie halb gar sieden, thue sie wieder in frisches Wasser, gib etwas Wurzel in ein Kastrol mit einem Lorberblat, einen Zwiebel, ein Stückel frischen Butter, das Mark von einer Lemoni blattelweis und ein wenig Wasser, laß alles aufsieden, gib die Böden hinein, setze sie auf das Feuer, laß sie satt sieden bis sie lind sind, die Soß dazu, mache eine weiße Soß von klarer Erbsen-Bouillon, laß sie wohl verkochen, passire sie in ein anderes saubers Kastrol, gib die Böden dazu, ist es Zeit zu serviren, lagire sie mit Spenattopsen, und ein Paar Eyerdotter, gib den Saft von einer halben Lemoni dazu, hernach servire sie zur Tafel.

### Artischocken-Böden faszirt.

Die Böden werden gerichtet, wie vorher gemeldet, nachdem wenn sie lind sind, doch nicht zu stark, nimm einen guten Fischfisch, faszire sie damit, bestreiche ein Kastrol mit ein wenig frischem Butter, streue ein wenig feine Kräuter hinein, gib die Böden in das Kastrol, setze sie auf eine kleine Glut, decke sie zu, gib oben auch eine Glut, laß sie dünsten, auf die Letzt gib ein wenig Colli dazu,

den Saft von einer halben Lemoni, so sind sie fertig, man kann sie auch nur mit Schüh aufgeben.

### Artischocken = Böden auf Italienisch.

Die Böden werden auch gerichtet, wie vorher gemeldet, sie dürfen aber nicht gar lind gesotten werden, schneide feine Kräuter mit Charlotten, nimm ein Kastrol, bestreiche den Boden mit Kockenbohl, gib die Kräuter dazu mit ein wenig Öhl, den Saft von einer halben Lemoni zu den Böden, thue hernach Zucker dazu, salze sie und ein wenig Pfeffer, setze sie auf eine Blut und laß sie dünsten, auf die Leyt gib ein klein wenig Schüh daran und thue sie zur Tafel serviren.

### Artischocken = Böden gebacken.

Die Böden werden auch gerichtet auf die nähnliche Manier, wie schon gemeldet, aber nicht zu lind sieden, schneide sie in vier Theile, thue sie in ein Geschirr mit dem Mark von einer Lemoni, ein Lorberblatt, etwas Kräuter, ein wenig Salz und Pfeffer, gieße ein wenig Effig darüber, laß sie ein Paar Stunden in dieser Marinade stehen, mache einen Saig von weißem Wein, wie schon gemeldet, ist

es Zeit zur Tafel, laß das Schwalz heiß werden, thue die Böden mit einer Serviette abtrocknen, hernach in dem Zaig umkehren, alsdenn schön gelb ausbacken, rangire sie in die Schüssel, thue sie mit Peterfil garniren und zur Tafel geben, wenn sie aber jung sind, und noch keine Härte haben, so schneide sie in vier Theile wie sie sind, und thue sie einmariniren wie diese, hernach dunke man den Boden davon in den Zaig ein, und thue sie backen wie gemeldet.

### Bologneser Salat in der Presse.

Thue den Salat ein wenig abblangiren, hernach sauber ausdrucken, und in ein Kastrol rangiren, gib ein Paar Zwiebeln, etwas Wurzeln, einen Zweig Basilicum, ein Stück frischen Butter, Salz, und ein wenig Pfeffer dazu, gieße eine klare Erbsen-Bouillon darauf, setze es auf eine Glut, decke oben Papier, wie auch einen Deckel darauf, und laß ihn langsam kochen bis er lind ist; ist es Zeit zur Tafel, so nimm den Salat stückelweis heraus auf eine Serviette, daß er trocken wird, rangire ihn auf die Schüssel, gib eine Colli-Cosß darüber, stelle ihn recht warm, und thue ihn zur Tafel serviren.

### Faschirten Salat:

Dieser wird auch ein wenig im Wasser blangiret, hernach mit einer guten Fischfasch faschirt, nachdem ein wenig gebunden, und eingerichtet auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, und auch auf diese Manier angerichtet mit einer Colli-Sop.

### Salat mit Rahm.

Dieser Salat wird auch im Wasser blangirt, hernach gut ausgedrucket, und mit dem Messer fein geschnitten, schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, thue ihn ein wenig possiren auf dem Feuer, gib den Salat mit Salz und ein wenig Pfeffer dazu, setze es auf eine Glut, laß es dünsten, staube ein wenig Mehl daran, gieße süßen Rahm darauf, laß ihn kochen, auf die Legt thue ihn lagiren mit etlichen Eyerdottern, richte ihn auf die Schüssel, und garnire ihn mit Cruton.

### Gebackene Poraschen-Blätter.

Mache einen Taig mit weißem Wein, wie schon gemeldet, tunke die Blätter in den Taig, der Stengel aber muß grün bleiben, backe sie

schön gelb aus, und rangire sie auf die Schüssel ohne zu garniren.

### Junge Weinblätter gekackten,

Die Blätter müssen gleich seyn, so bald sie anfangen auszuschlagen, thue sie backen auf die nähmliche Manier, gleichwie die Poraschen.

### Karti mit einer Colli-Soff.

Nachdem du vom Karti die besten und weißen Stücke abgeschnitten, thue ihn in ein frisches Wasser, und setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, thue den Karti hinein, laß ihn etliche Minuten sieden, gieße ihn ab, gib ihn in ein frisches Wasser; hernach schneide die kleine Haut davon, puße ihn sauber, wie es sich gehöret, daß er schön weiß wird; gib ein Stück Butter in ein Kastrol mit etwas Wurzeln, das Mark von einer Lemoni, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, laß ihn sieden auf einer kleinen Glut, bis er recht lind ist; ist es Zeit zur Tafel zu serviren, nimm ihn heraus, rangire ihn auf die Schüssel, gib eine Colli-Soff mit Lemonisafft darüber, und gib ihn recht warmer zur Tafel.

---

 Karti auf Italienisch.

Der Karti wird gemacht auf die nämliche Manier wie vorher gemeldet, Schneide seine Kräuter in ein Kastrol fein, wie auch ein Paar Sardellen, ein wenig Oehl, laß es auf dem Feuer anziehen, gib den Karti dazu mit Salz und ein wenig Pfeffer, setze ihn auf eine kleine Glut, laß ihn dünsten, nachdem drucke von einer Lemoni den Saft daran, und servire ihn.

## Karti mit Parmesankäs.

Dieser Karti wird auch gesotten auf die nämliche Manier, mache eine weiße piquante Soß mit Butter und Eyerdotter nicht zu dünn, laß die Soß kalt werden, richte den Karti auf die Schüssel, die Soß darüber, und streue ihn mit Parmesankäs, gib ihn in den Ofen, daß er eine schöne Farbe bekommt, alsdann ist er gut.

## Gebackener Karti.

Den Karti laß kochen wie schon gemeldet, thue ihn hernach einmariniren, wie die Artischocken, mache einen Laig von weißem Wein, wie auch schon gemeldet, backe ihn auf die

nähnliche Manier schön gelb aus, und garnire ihn mit ausgebackenem Petersil.

### Faschirte Zwiebeln.

Es müssen große und kleine Zwiebeln seyn, thue sie in vielem Salzwasser sieden, bis sie halb gar sind, hernach in ein frisches Wasser, nimm das Mittere heraus, alsdann mit guter Fischfasch faschiren, gib frischen Butter mit etlichen fein gehackten Sardellen in ein Kastrol, lege die Zwiebeln hinein, gieße ein wenig zergangenen Butter darüber, und bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, stelle sie in den Ofen, laß sie gar werden, nachdem gieße die Fette davon, rangire die Zwiebel auf die Schüssel, gib zu der Glas von den Zwiebeln ein klein wenig Schüb, und den Saft von einer halben Lemoni, laß es aufkochen, possire die wenige Soß über die Zwiebeln, und thue sie recht warmer zur Tafel serviren.

### Zwiebeln im Ofen.

Gib einen frischen Butter in ein Kastrol, und die Zwiebeln, nachdem sie geschälet sind, dazu, mit Salz, ein wenig Pfeffer, etwas Wurzeln, ein Lorberblatt, setze sie in den Ofen, laß sie gelb

werden, wenn sie fertig sind, rangire sie auf die Schüssel, gieße die Fette davon, gib ein wenig Colli in das Kastrol, mit ein wenig Bertramessig, laß es aufkochen, possire diese Soß durch ein Haarsieb an die Zwiebel, und gib sie zur Tafel.

### Zwiebel mit Öhl.

Thue die Zwiebel in heißen Aschen recht lind bratten, schneide feine Kräuter in ein Kastrol mit ein Paar Sardellen, ein wenig Öhl, laß sie ein wenig auf dem Feuer possiren, thue die Zwiebel sauber puzen, und blattelweis zertheilen, gib sie zu diesen Kräutern mit Pfeffer, Salz, Essig, und ein wenig Colli, laß sie aufkochen, thue sie hernach warmer zur Tafel serviren.

### Erdäpfel im Butter.

Thue die Erdäpfel nicht gar lind siedem, nachdem sauber schällen, gib ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit fein geschnittenen Petersil, schneide die Erdäpfel blattelweis dazu, mit Salz und Pfeffer, setze sie auf eine kleine Glut, laß sie dünsten, und zu Zeiten schwingen, bis sie recht lind sind, als denn sind sie fertig.

---

 Erdäpfel mit Senf.

Die Erdäpfel werden auf die nämliche Manier gesotten, wie schon gemeldet, Schneide ein Paar Zwiebeln in feine Fülle in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie gelb werden, hernach Schneide die Erdäpfel blätzelweis mit Salz und Pfeffer dazu, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten, bis sie lind sind, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu; wenn du servirest, thue sie mit Senf lagiren, und schwinde sie nochmahl auf dem Feuer um, so sind sie fertig.

## Erdäpfel auf Flammändisch.

Nachdem sie nur ein wenig gesotten haben, daß die Haut davon geht, thue sie schälen, gib ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, die Erdäpfel dazu, mit ein Paar Zwiebeln, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine kleine Glut, laß sie in dem Butter dünsten, bis sie lind sind, staube ein wenig feines Mehl darauf, gieße einen guten sauern Rahm daran, laß sie auf dem Feuer kochen, das Kastrol muß geschüttelt werden so lang sie kochen; auf die Legt gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, und richte sie hernach zur Tafel an.

---

 Erdäpfel mit Rahm.

Die Erdäpfel werden gesotten auf die nämliche Manier; wenn sie geschälet sind, thue sie blattelweis schneiden in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Salz und Pfeffer, laß sie auf einer kleinen Glut dünsten, nachdem ein wenig Mehl daran, fülle sie mit süßem Rahm auf, laß sie kochen, lagire sie mit etlichen Eyerdottern, sie müssen aber dick seyn, laß sie hernach kalt werden, gib in ein anderes Kastrol ein Stück frischen Butter, laß ihn zergehen, gib die kalten Erdäpfel hinein, stelle sie auf eine Glut, und laß sie anziehen, bis sie unten eine Kruste bekommen, wende sie mit dem Mädelschäufel um, laß sie wieder anziehen, und dieses so lange, bis sie aussehen gleichwie ein guter Schmarrn, alsdenn sind sie fertig.

 Eine andere Gattung Erdäpfel mit Colli-  
 Soß.

Diese Gattung haben einige Gärtner, sie haben einen Geschmack wie Artischocken, wenn sie vorher geschnitten werden, gleichwie die Artischocken-Böden, und werden auch auf die nämliche Manier gerichtet, so kennt mancher nicht, wenn er sie kostet, ob es Artischo-

ken oder Erdäpfel sind, sie werden gerichtet auf die nämliche Manier als wie die Artischocken, und auch als wie die Erdäpfel.

Trüffeln mit Burgunderwein.

Wenn man solche Trüffeln serviret, so müssen sie schon etwas groß seyn; wasche sie mit einem saubern Bürstel, daß ja aller Sand davon kommt, thue sie in ein Geschirr mit einem Zwiebel, ein Schipperl Kockenbohl, ein wenig Provanserböhl, gieße den Burgunderwein darüber, setze sie zugedeckt zum Feuer, laß sie eine Stunde sieden; ist es Zeit zu serviren, nimm sie heraus auf eine Serviette, daß sie abtrocknen, und servire sie in einer gebrochenen Serviette, oder auch in Starnitzel von Papier.

### Trüffeln im Ofen.

Diese müssen auch schon groß und sauber gewaschen seyn, wie schon gemeldet, nachdem in ein Geschirr, gib dazu wie schon gemeldet, aber nicht zu viel Wein, decke sie zu, mache einen ordinären Taig, schlage sie hinein mit sammt dem wenigen Wein, als wenn es eine Pastete wäre, stelle sie in den Ofen, laß sie eine Stunde darin, nimm sie nachdem her-

aus, laß sie kalt werden, es darf keine Luft haben, nimm sie hernach aus dem Teig, und thue sie serviren, gleichwie die Vorhergemeldten.

### Trüffeln mit Öhl auf Italienisch.

Diese können klein seyn, thue sie schälen, und in dünne Blattel schneiden in ein Kastrol, mit ein wenig Öhl, fein geschnittenen Petersil, ein wenig Rockenbohls, Salz und Pfeffer, stelle sie auf eine kleine Glut, laß sie dünsten, gieße ein wenig weißen Wein dazu, die Soff muß ganz kurz seyn, wenn du sie servirest, thue sie mit gebackenen Cruton garniren.

### Trüffeln mit Butter.

Diese Trüffeln werden eingerichtet und gekocht auf die nämliche Manier, gleichwie diese von Öhl, nur anstatt dem Öhl nimm frischen Butter, und wenn du sie servirest, drucke ein wenig Lemonisafft dazu, garnire sie auch mit ausgebackenen Cruton.

### Schwammerling auf Italienisch.

Diese Schwammerling werden Musaroni genannt, sie sind klein, aber der Geschmack ist

stärker davon als von den Champignons; nachdem sie sauber gepuzet und gewaschen sind, thue sie in ein Kastrol mit ein wenig Öhl, auch fein geschnittenen Petersil, ein klein wenig Kockenbohl, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine Blut und laß sie dünsten, sie geben selbstn eine Soß, aber sie muß ganz kurz einkochen, alsdann sind sie gut, mit Butter können sie auch auf die nähmliche Manier gemacht werden.

### Gedörrte Schwammerling.

Wenn sie gedörrt sind, müssen sie in ein laulichtes Wasser eingeweicht, und ein klein wenig blangirt werden, nachdem eingerichtet wie die frischen, weil sie aber keinen Saft nicht haben, so gieße ein wenig klare Colli daran.

### Zellerie mit feinen Kräutern.

Nachdem der Zellerie gepuzt ist, schneide ihn blattelweis schön gleich, blangire ihn ein wenig, hernach gib ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, feine Kräuter, Salz und ein wenig Pfeffer, setze ihn auf eine Blut, laß ihn dünsten, gib hernach ein wenig Colli dazu, laß ihn kochen, auf die

Legt drucke den Saft von einer halben Lemo-  
ni dazu, so ist er fertig.

### Zelleri mit Rahm.

Diesen thue auch auf eine Façon schnet-  
den und blaugiren, gib ihn hernach in ein  
Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, ei-  
nen ganzen Zwiebel, laß ihn possiren, staube  
ein wenig feines Mehl daran und laß ihn ko-  
chen; wenn du serviren willst, gib ein wenig  
fein geschnittenen Petersil und Salz, ein we-  
nig Pfeffer und Muskatnuß dazu, lagire ihn  
mit etlichen Eyerdottern, so ist er gut.

### Verlorne Eyer mit klarer Soß.

Die Eyer müssen frisch und im Wasser  
schon gleich verloren seyn, thue sie in ein fri-  
sches Wasser bis Zeit ist zu serviren, gieße  
hernach ein heißes Wasser daran, daß sie wie-  
der warm werden, rangire sie in die Schüs-  
sel, gib eine klare Schüh daran mit Lemoni-  
saft, und ein klein wenig blaugirten Petersil.

### Verlorne Eyer mit Sauerampfen.

Die Eyer werden im Wasser verloren,  
wie schon gemeldet, nimm eine gute Portion

Sanerampfen ; thue ihn ein klein wenig in siedenden Wasser blangiren , drucke ihn aus , schneide ihn recht fein , gib ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter , eine ganze Zwiebel , Salz und Pfeffer , laß ihn possiren , staubē ein wenig feines Mehl daran , gib eine klare Erbsen-Bouillon dazu , laß es kochen , wenn du servirest , lagire die Soß mit etlichen Eyerdottern , gib die Eyer auf die Schüssel , und richte die Soß darüber.

#### Verlorne Eyer glasirt.

Die Eyer werden auch verloren , und hernach mit einer piquanten Colli-Soß glasirt.

#### Verlorne Eyer bedeckt mit Essig-Soß.

Thue die Eyer verlieren , richte sie auf die Schüssel , gib ein Stück frischen Butter in ein Kastrol , laß ihn gelb werden , hernach gib etliche fein geschnittene Charlotten mit Petersil , ein wenig Essig , Salz und Pfeffer , laß die Soß aufkochen , gieße sie über die Eyer , oben darauf streue einen ausgebackenen Petersil , und gib sie recht warmer zur Tafel.

Verlorne Eyer mit Salz.  
 (Mache eine piquante Sulz, wie schon gemeldet ist, schön klar, thue recht frische Eyer verlieren, nachdem richte sie in die Schüssel, garnire sie mit ein wenig blangirten Petersil und Bertram, gib die Sulz darüber, stelle sie in ein kühles Ort, oder auf ein Eis, bis sie fest wird, servire sie zur Tafel; du kannst sie auch in die Form gleich machen wie ein Ey seyn muß, wenn du sie servirest, auf eine gebrochene Serviette transiren, und mit ein wenig grünem Petersil garniren.

#### Amoletten mit Spenat.

Thue eine kleine Portion Spenat im Wasser blangiren, hernach mit einem halben Zwiebel recht fein schneiden, richte ihn in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, laß ihn ein wenig possiren, gib den Spenat dazu, mit Salz und ein wenig Pfeffer, setze ihn auf eine kleine Slut, und lasse ihn dünsten, staube ein wenig feines Mehl daran, auch eine klare Erbsen-Bouillon darauf, laß ihn einfochen, setze ihn auf die Seite, und laß ihn kalt werden, mache hernach recht kleine feine Amolett von Eyeru, so viel du vonnöthen hast, bestreiche sie dünn mit Spenat, wickle

sie zusammen, sie dürfen nicht größer seyn  
 als ein Finger, gib einen guten sauern Rahm  
 in die Schüssel, richte die Amoletten darauf,  
 schön in gleicher Form; wenn es Zeit ist zur  
 Tafel zu serviren, setze sie auf eine Glut, und laß  
 sie recht heiß werden, aber nicht kochen; ma-  
 che ein Schälteel heiß; halte es ein wenig  
 darüber, daß sie anziehen, nachdem kann man  
 sie zur Tafel geben.

#### Ein Amolett auf Romanisch.

Thue die Eyer so viel als du glaubst von-  
 nöthen zu haben, in ein Geschirr schlagen, und  
 recht zerrühren mit ein wenig Salz und Zu-  
 cker; ist es Zeit zur Tafel, mache von diesen  
 abgeschlagenen Eyern bis 12 Amoletten, aber  
 recht dünn, alle beyde Seiten backen, stelle  
 die Schüssel warm, und lege die Amoletten auf  
 einander, wenn sie alle auf der Schüssel lie-  
 gen, schneide sie um und um schön gleich,  
 und servire sie warmer.

#### Ein Amolett auf Karthäuser Art.

Schlage die Eyer in ein Geschirr, aber  
 wohl abgerührt mit einem Löffel voll süßen  
 Rahm, nachdem thue sie possiren durch ein  
 Haarsieb, gib hernach dazu Salz und ein we-

nitg Pfeffer, und fein geschnittenen Petersil,  
gib ein Stück Butter in ein Kastrol, laß ihit  
zergehen, gib die Eyer darein, stelle das  
Kastrol auf eine kleine Glut, decke es zu mit  
einem Deckel, und gib auch ein wenig Glut  
darauf, laß es backen; das Amolett muß 3  
Finger hoch seyn, wenn es dann eine schöne  
gelbe Farbe hat, stürze es auf die Schüssel,  
und servire es recht warmer zur Tafel.

#### Ein Amolett auf Deutsch.

Gib ein Löffel seines Mehl in ein Geschirr,  
rühre es ab mit ein wenig süßen Rahm,  
schlage hernach die Eyer daran, thue es wohl  
abrühren, gib ein wenig Salz und Pfeffer  
daran, thue es hernach in Butter auf bey-  
den Seiten recht schön ausbacken, stürze einen  
Teller auf die Schüssel, und gib das Amolett  
darauf, und servire es recht warmer zur Tafel.

#### Ein Amolett auf Französisch.

Schlage die Eyer aus so viel du vonnö-  
den hast dazu, thue sie wohl zerrühren, her-  
nach durch ein Haarsieb passiren, gib dazu  
Salz und Pfeffer, fein geschnittenen Peter-  
sil; ist es Zeit zu serviren, setze in der Amo-  
lett-Pfanne ein Stück frischen Butter auf das

Feuer, laß ihn zergehen, gib die Eyer dazu, und laß es ganz langsam auf dem Feuer backen, steche um und um mit dem Messer dar- ein, damit es nicht gar zu dünn bleibet, es darf nur auf einer Seite gebacken werden, der Überrest muß aussehen gleichwie gerührte Eyer, thue es hernach zusammen schlagen, und servire es recht warmer zur Tafel.

### Ein Amolett mit Zwiebeln.

Schneide eine gute Portion Zwiebeln, thue sie in siedendem Wasser ein wenig blangiren, gib sie hernach trocken in ein Kastrol mit ei- nem Stückel Butter, laß sie ein wenig gelb rösten, aber nicht zu stark, schlage die Eyer aus, verrühre sie wohl, gib die Zwiebeln da- zu mit Salz und Pfeffer; wenn es Zeit ist zu serviren, muß dieses Amolett auf beyden Sei- ten schön gelb gebacken werden.

### Ein Amolett auf Gemuesfisch.

Schlage die Eyer aus, verrühre sie wohl, gib eine Hand voll geriebenen Käse dazu, mit ein wenig Salz und Pfeffer, fein geschnitte- nem Basilicum und Petersil; wenn es Zeit ist zu serviren, thue das Amolett auf beyden

Seiten schön gelb backen, und warmer zur  
Tafel geben.

### Ein Amolett mit Sauerampfen.

Nimm eine gute Portion Sauerampfen,  
nachdem er sauber gepuzt und gewaschen ist,  
blangire ihn im siedenden Wasser ein klein  
wenig, hernach sauber ausgedrückt, und recht  
fein geschnitten, gib ihn in ein Kastrol mit  
einem Stückel Butter, laß ihn auf einer Glut  
dünsten, stelle ihn vom Feuer, daß er kalt wird,  
schlage die Eyer mit Salz und ein wenig  
Pfeffer dazu; ist es Zeit zu serviren, thue es  
ausbacken auf beyden Seiten wie schon ge-  
meldet.

### Eine Polenta von türkischem Korn.

Seze Wasser in ein Kastrol auf das Feuer,  
laß es sieden, streiche mit der Hand das Mehl  
hinein, und mit einem Löffel recht abgerührt,  
gib ein wenig Salz und Pfeffer dazu, laß es  
wohl auf dem Feuer abdrücken, mache ein Ka-  
strol mit einem frischen Wasser naß, gieße das  
Wasser wieder davon, und gib die Polenta  
hinein, laß sie kalt werden, nachdem thut  
man sie umstürzen, nimm eine große Lor-  
tenpfanne, streue einen geriebenen Parmesan-

Käs darauf, auch Butter dazu, thue mit einem Faden die Polenta recht dünn durchschneiden, lege sie darauf, hernach wieder geriebenen Käs mit Butter, dieses mache so fort bis die Polenta alle darauf rangirt ist, stelle sie hernach in den Ofen, oder gib oben und unten Glut, laß sie schön gelb backen, richte sie recht warmer auf die Schüssel, und thue sie zur Tafel serviren.

### Eine Polenta von Reis.

Der Reis kann gekocht werden in der Milch, oder auch im Wasser, es kommt auf den Gusto an; wenn er dann lind gekocht ist, so wird er zu recht gerichtet wie die vorbemeldte Polenta auf die nähmliche Manier.

### Einen gebackenen Reis auf Deutsch.

Der Reis wird in der Milch recht lind, oder kurz und dick gekocht, laß ihn hernach kalt werden, gib ein wenig Salz dazu, rühre ihn wohl ab mit etlichen Eyerdottern, gib ihn auf ein Backbret mit ein wenig feinem Mehl, thue ihn mit dem Radelwalker breit ausmachen, schneide daraus kleine Stückel nach Belieben, lehre sie in Ethern um, thue sie mit fein geriebenen Semmelbröseln pani-

ren; ist es Zeit zu serviren, so backe ihn aus, streue ein wenig Zucker mit fein gestoßenem Zimmet darauf, und gib ihn recht warmer zur Tafel.

### Einen gebackenen Reiß auf Italienisch.

Der Reiß wird in dem Wasser recht lind gekocht, mit ein wenig Salz und guten Öhl, laß ihn hernach kalt werden, nachdem verühre den Reiß recht wohl, daß er aussteht wie ein Taig, gib eine Hand voll feines Mehl dazu, rühre ihn wohl ab; ist es Zeit zu serviren, setze ein gutes Öhl auf das Feuer, wenn es heiß ist, thue mit einem Löffel den Reiß in das Öhl, und backe ihn auf solche Manier aus, streue feinen Zucker mit ein wenig Zimmet darüber, und servire ihn recht warmer zur Tafel; auf solche Manier machen die Italiener den gebackenen Reiß, weil sie an Fasttügen keine Milch, noch Butter, und Eyer essen.

### Einen Auslauf von Reiß.

Thue den Reiß in Milch recht lind und dick kochen, laß ihn hernach kalt werden, nachdem gib etliche Makaroni süße und bittere Laibel, auch etliche Biscuit fein gestoßen, ein

Stückel Citronat klein geschnitten, ein wenig  
 Zimmet, eine Lemoni auf dem Zucker abge-  
 rieben, ein Stück frischen Butter, thue ihn  
 hernach wohl abrühren, gib dazu eines nach  
 dem andern 10 Eyerdotter, das Weiße da-  
 von von 6 zu einem Schnee geschlagen, wenn  
 er dann recht abgerührt ist, gib Zucker dazu  
 so viel es vonnöthen hat, nicht gar zu süß,  
 mache einen Reif auf die Schüssel wo du ihn  
 serviren willst, von schlechtem Taig, rühre her-  
 nach den Schnee von den 6 Eyerdotter hin-  
 ein, gib ihn in den Reif, streue ein wenig  
 Zucker oben auf, mache einen Reif von Pa-  
 pier herum, stelle ihn eine Stunde vor dem  
 Anrichten in einen Ofen, welcher nicht zu heiß  
 ist, laß ihn ganz langsam backen; wenn du  
 ihn servirest, thue das Papier davon, und gib  
 ihn zur Tafel; willst du ihn aber nicht im  
 Reif backen, nimm 2 Bögen Papier, schnei-  
 de es rund die Größe von deiner Schüssel,  
 thue es mit Butter bestreichen, drucke es in  
 ein Kastrol, gib den Reif hinein, und laß ihn  
 im Ofen backen wie bemeldt ist, und servire  
 ihn mit sammt dem Papier zur Tafel.

### Ein Aufgelaufenes von Krebsen.

Mache von einer Portion Krebsen nach Gut-  
 dünken einen Krebsbutter, thue ein Paar Sem-

mel in Milch einweichen, die Schweifel von den Krebsen schneide klein viereckigt, rühre hernach den Krebsbutter mit 8 Eyerdottern ab, das Weiße von 8 Eiern besonders in ein Geschirr zu einem Schnee geschlagen, drücke die eingeweichte Semmel aus zu dem Butter, rühre sie wohl ab, gib die Krebschweifel dazu, mit ein wenig Salz und Muskatnuß, auch einem feinen Zucker nicht gar süß zu machen, rühre den Schnee darein, und thue es hernach ausbacken in den Reif, oder im Papier wie schon gemeldet, von dem andern Auflauf auszubacken.

### Krebsen auf Italienisch.

Die Krebsen werden gesotten und ausgeschälet wie schon gemeldet, gib ein Provançerbohnl mit feinen Kräutern, fein geschnittenen Charlotten, und ein wenig Rockenbohl in ein Kastrol, laß es ein klein wenig possiren, gib Salz und Pfeffer, wie auch ein wenig Essig, laß es aufkochen, thue die Krebsen dazu, schwinde sie, laß sie stehen bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren, laß sie nachdem wieder aufkochen, rangire sie in die Schüssel, gib die wenige Soß darüber, und thue sie recht warmer zur Tafel serviren.

---

 Krebsen im Ofen.

Dieses müssen auch große Krebsen seyn, wenn sie gesotten und kalt werden, thue die Hälfte Schalen von den Schweifeln ablösen, die obere Schale bis an die Nase schneide weg, mit den Füßen, fülle sie hernach mit Fäsch, die Größe wie vorher war, richte sie auf eine Tortenpfanne; die andere Hälfte, nimm nichts als die oberen Schalen, mache sie mit Fäsch gleich, die Schweife nimm zu dem Salpicon, fülle es hinein, bedecke sie oben dünn mit Fäsch, rangire sie auch auf die Tortenpfanne, begieße sie hernach mit Krebsbutter und bestreue sie mit Semmelbröseln, eine halbe Viertelstunde vor dem Aurichten stelle sie in den Ofen, laß sie gelblicht werden, rangire sie auf die Schüssel, gib eine piquante Colli-Soß mit blanzgirkem Petersil darunter, und servire sie warmer zur Tafel.

## Gefüllte Krebsen.

Dieses müssen große Krebsen seyn, nachdem sie gesotten und kalt geworden sind, so breche die kleine Hälfte der Scheeren davon, von der andern Hälfte die Spitze, aber dem Schweif thue mit einem kleinen Ausstechlöfferl das Innere heraus nehmen, und fülle ein Salpicon dar-

ein, wie schon gemeldet ist zu machen, bestreiche sie hernach mit ein klein wenig Tusch, thue die Krebsen in Eyern umkehren, und mit Semmelbröseln, mit ein wenig feinem Mehl gemischt, bestreuen oder paniren, backe sie hernach aus, mit gebacknem Petersil garniret, und warmer zur Tafel serviret.

### Krebsen auf Pohlisch.

Diese Krebsen werden gesotten und ausgekost wie schon gemeldet, schneide feine Kräuter mit Charlotten, Zwiebel, Kockenbohl, wie auch ein paar Sardellen, thue dieses alles mit einem Stück Butter mischen, gib es in ein Kastrol mit samt den Krebsen, Salz, Pfeffer, und den Saft von einer Lemoni, laß sie stehen bis es Zeit ist zur Tafel, setze sie hernach auf das Feuer, und thue sie allezeit schwingen, gleichwie ein Fricassée, sie dürfen nicht kochen, sondern nur recht heiß werden, mache die Schüssel recht warm, richte die Krebsen darauf mit samt der wenigen Soß, und gib sie zur Tafel.

### Gebackene Krebsen.

Thue die Krebsen sieden und auslösen wie schon vorher gemeldet, mache auch die nähm-

liche Soße dazu, aber etwas dicker und ohne Petersil, laß sie etliche Stunden darin sieden, in der Soße, nachdem thue sie heraus, mehle sie ein, kehre sie hernach in Eyeru um, panire sie mit fein geriebenem Brot, ist es Zeit zur Tafel, so backe sie im Schmalz aus, rangire sie auf die Schüssel, garnire sie mit ausgebackenem Petersil, und gib sie zur Tafel.

### Krebsen mit Rahm auf Deutsch.

Die Krebsen werden gesotten und auf die nähmliche Manier ausgelöst, wie vorher schon gemeldet worden ist, gib ein Stück Butter in ein Kastrol mit einem Löffel feinem Mehl, gieße süßen Rahm dazu, rühre es wohl ab auf dem Feuer und laß es wohl verkochen, gib ein wenig Salz, Myßkatnuß, Pfeffer, wie auch blangirten Petersil blattelweis und die Krebsen dazu, ist es Zeit zu serviren, so laß sie aufkochen, lagire sie mit etlichen Eyerdottern und richte sie an zur Tafel.

### Krebsen mit Rahm.

Nachdem die Krebsen in Salzwasser gesotten sind, laß sie kalt werden, thue die Schalen vom Krebschweife abnehmen, auf beyden Seiten schneide ein wenig Schalen

weg, um das Haarichte vom Krebsen heraus zu nehmen, schneide die Krebsnasen wie auch die Füße ab, thue das Bittere davon, breche die kleine Hälfte von der Scheere weg, die große Hälfte thue mit dem Messer abstugen, alsdann richte alle auf diese Manier, gib ein Stück Butter in ein Kastrol, mit etwas Wurzeln, Kräutern und Zwiebeln, thue es auf dem Feuer possiren, gib ein Löffel feines Mehl dazu, fülle es an mit süßem Rahm, rühre es auf dem Feuer ab, laß es kochen, bis das Mehl wohl verkocht hat, in der Dike muß es seyn wie ein leichtes Kindskoch, alsdann passire es durch ein Haarsieb, richte die Krebsen in ein Kastrol; gieße hernach die Soße darüber, thue sie salzen und ein wenig Muskatnuß dazu, auch einen fein geschnittenen Petersil, ist es Zeit zur Tafel, so laß sie aufkochen, rangire die Krebsen sauber in die Schüssel, die Soße darüber und thue sie serviren.

### Karpfen = Zungen.

Diese Zungen kann man oft bey den Fischern haben, welche in einem Morgen viele Karpfen verkaufen, man greift mit dem Finger in des Karpfen Maul und löset die Zunge heraus, diese Zungen thue in Salzwasser mit

Kräutern, ein Glasel Wein und ein wenig Essig absieden, nimm hernach ein Stück Butter in ein Kastrol, mit etlichen weißen Champignons, einen ganzen Zwiebel, laß es posfiren, staube ein wenig feines Mehl dazu, fülle es auf mit ein wenig Erbsen-Bouillon, ein wenig von dem Sud der Zungen, laß die Soße wohl verkochen, und dicklicht werden, gib hernach die Zunge dazu, wenn es Zeit ist zur Tafel, gib ein wenig blattweiß blangirten Petersil hinein, thue sie mit ein Paar Eyerdottern lagiren, drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, richte sie auf die Schüssel, garnire sie mit ausgebackenen Crutons und gib sie zur Tafel.

### Gebackene Sardellen.

Nachdem die Sardellen sauber gewaschen sind, thue sie schön halb von einander theilen, die Gräten davon, in eine Schüssel, schneide feine Kräuter mit etlichen Charlotten, streue sie darüber, gieße ein wenig Provanßeröhl darüber, drucke ein wenig Saft von einer Lemoni daran, thue sie mischen und laß sie ein Paar Stunden stehen, mache einen Saig von weißem Wein, wie schon gemeldet worden, ist es Zeit, so tunke sie ein in diesen Saig, thue sie schön ausbacken und

mit gebacknem Petersil garniren, hernach zur Tafel geben.

### Austern auf dem Rost.

Die Austern werden sauber aufgemacht, aber Obacht geben, daß der Saft, oder das Wasser genannt, dabey bleibet, wenn sie frisch sind, welches das beste ist, löse sie unten ab, laß ein wenig frischen Butter zergehen, gib in eine jede Auster ein wenig hinein, bestreue sie mit ein wenig Pfeffer, fein geschnittenem Petersil und fein geriebenen Semmelbröseln, thue sie auf den Rost, wann es Zeit ist zu serviren, so mache eine Schaufel glühend, stelle die Austern auf eine gäbe Glut, laß sie grilliren, nicht zu stark, die heiße Schaufel halte oben darüber, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und servire sie recht heiß zur Tafel.

### Austern auf Italienisch.

Die Austern werden zugerichtet, gleichwie die vorhergemeldten, nur anstatt den Butter nimmt man Öhl und keine geriebenen Semmelbröseln dazu.

### Kleine Aустern in der Soße.

Dieses sind kleine Aустern, nimm sie aus den Schalen sammt dem Wasser in ein Geschirr, gieße hernach ein klein wenig weißen Wein dazu, setze sie auf das Feuer, laß sie ein wenig anziehen, wäsche sie hernach aus der Soße, lege sie aparte, gib ein Stückel frischen Butter in ein Kastrol, mit ein wenig feinem Mehl vermenges, possire die Aустern-Soße dazu, thue hernach die Soße auf dem Feuer abrühren, und kochen lassen, gib die Aустern dazu, wie auch ein wenig Pfeffer, Salz, ein wenig Lemonisast und ein wenig fein geschnittenen Peterfil zu den Aустern. Man kann eine runde Semmel aushöhlen und mit Butter bestreichen, im Ofen gelb backen lassen, die Aустern hernach darein anrichten, oder auch auf eine Schüssel, und mit Crutons garniret, hernach warmer zur Tisfel serviret.

### Gebackene Aустern.

Nachdem die Aустern aus den Schalen in ein Geschirr ausgenommen sind, so gib ein wenig weißen Wein dazu, laß sie auf dem Feuer ein wenig anziehen, und hernach darin stehen, bis es Zeit ist zu backen, thue sie hernach ausbacken, wie bey den Sardellen gemeltdt ist, auf die nähmliche Manier.

---



---

### Muscheln in der Soße.

Diese Muscheln werden mit ein wenig weißem Wein auf das Feuer gesetzt, und heiß gemacht, nimm sie aus den Schalen heraus, richte sie gleichwie die Austern, in der Soße, willst du sie aber mit sammt den Schalen serviren, so thue sie in ein Geschirr mit weißem Wein, setze sie auf das Feuer bis sie aufgehen, decke sie zu mit einem Deckel, thue sie recht um und um schütteln, damit der Sand daraus gehet, nimm sie hernach aus der Soße, auf ein sauberes Geschirr, thue die Soße possiren, daß der Sand davon kommt, mache hernach die Soße, wie schon bey den Austern gemeldet.

### Muscheln mit geriebenen Semmeln.

Mache die Muscheln zurecht, wie schon gemeldet, nimm sie aus den Schalen heraus in ein Kastrol, gib ein Stückel Butter, ein wenig Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Petersil, den Saft von einer halben Lemoni dazu, thue sie ein klein wenig possiren, nur daß der Butter zergethet, gib ein wenig von der Muschel-Soße dazu, streue ein wenig geriebene Semmelbröseln auf die Schüssel; wo du zu serviren hast, gib die Muscheln darauf, bestreue sie oben auch mit Semmelbröseln, ist

es Zeit zu serviren, so setze sie auf eine Blut,  
laß sie aufkochen, oben thue sie mit einer  
glühenden Schaufel heiß machen, und gib  
sie zur Tafel.

### Ein Meerkrebs in der Soße.

Nachdem der Krebs gesotten ist, thue ihn  
zerlösen, aus dem Schweife schneide feine  
Fülle und rangire sie sauber auf der Schüssel,  
aus dem Leib nimm das, was darin ist, in  
ein Geschir, thue es mit ein wenig klarem  
Erbsen-Bouillon abrühren, hernach possiren,  
schneide etliche Charlotten fein, mit ein we-  
nig Peterfil, gib es in ein Kastrol mit einem  
kleinen Stückel Butter, laß es auf dem Feuer  
ein wenig possiren, gib die Soße von dem  
Krebsen dazu, mit ein wenig Pfeffer, Salz,  
und den Saft von einer Lemoni, gieße die  
Soße über die Fülle, ist es Zeit zur Tafel,  
so setze sie auf eine Blut, und laß sie recht  
heiß werden, aber nicht kochen, servire es  
hernach zur Tafel.

### Ein Meerkrebs in kalter Soße.

Thue den Krebs, nachdem er gesotten ist,  
zertheilen, aus dem Schweife schneide feine  
Fülle, nimm das aus dem Leib davon in

ein Geschirr, mit ein Paar gesottenen Eyerdottern, thue es mit Essig und Oehl wohl zerrühren und durch ein Haartuch passiren, gib dazu ein wenig Pfeffer, Salz, fein geschnittene Charlotten und Petersil, gieße diese Soße hernach darüber, und servire zur Tafel.

### Ein Meerkrebs auf Italienisch.

Nachdem der Krebs gesotten ist, thue ihn in der Mitte von einander theilen, mit sammt der Schalen, lege ihn auf die Schüssel; die Soße dazu: gib ein Paar ausgelöste Sardellen in einen Mörsel, mit ein Paar hart gesottene Eyerdottern, thue es wohl zerreiben oder stoßen, gib ein wenig Oehl, Essig, Pfeffer, Salz, ein wenig fein geschnittene Charlotten und Petersil, gieße hernach diese Soße über den Krebs, und servire ihn zur Tafel.

### Eine Meerspinne kalter zu serviren.

Diese ist eine Meerfrucht, welche etwas groß ist, und doch nicht viel zum Essen hat, diese wird von einander geschnitten, und das Innere heraus genommen, auf eine Schüssel rangirt, die Soße dazu, wird gemacht gleichwie diese vom Meerkrebsen, man kann es

auch von mehreren in zwey Schalen thur,  
und mit sammt den Schalen serviren; wo  
es hernach die Herrschaften selbst bey der  
Tafel nach ihrem Belieben zurecht, und nach  
ihrem Gusto zurichten.

### Canonigia in der Soße.

Dieses ist eine Meerfrucht, lang wie ein  
Finger, aber nicht so breit und auch nicht so  
dick, die Schale davon ist sehr subtil, sie  
werden gerichtet auf die nähmliche Manier,  
gleichwie die Muscheln.

### Kleine Meermuscheln.

Diese nennen die Italiener Platelli, es  
sind kleine Muscherln, aber man kann sie auch  
zu einer Soße nehmen; als ein Entremelee  
aber werden sie zugerichtet auf die nähmliche  
Manier, gleichwie die anderen Muscherln.

### Meerkastanien Kaster.

Diese Meerkastanien sehen gleich den wil-  
den Kastanien, welche wir hier zu Land ha-  
ben, sie haben Stacheln, und anstatt daß die  
andern grün sind, so sind diese braun, man  
thut die Stacheln davon herunter schaben mit

dem Messer, hernach von einander schneiden, wo die rothe Frucht darin ist, welche ausstehet, gleichwie die kleinen Krebseyer, diese thut man sauber auf eine Schüssel rangiren und zur Tafel geben wie sie sind.

### Meerkastanien warmer.

Wenn man sie warmer serviren will, werden auch die Stacheln abgeschabet und von einander geschnitten; wo die Frucht ist, wird sie abgelöst, und von mehreren dazu genommen, und so viel halbe eingefüllt, was man vonnöthen hat. mache sie hernach auf die nähmliche Manier, gleichwie die Aустern.

### Bourby kalter.

Diese, wie sie aussehen, ist schon bey den Entrees explicirt; kalter zu geben, müssen sie klein seyn, nachdem sie gesotten, thue den Kopf von einander schneiden, und das Schwarze, was darin ist, in ein Geschirre gethan, thue die Bourby schön zertheilt auf die Schüssel in kleine Stückeln legen, richte die Soße gleichwie die vom Meerkrebsen, das Schwarze aber muß man dazu nehmen.

---



---

 Bourby warmer.

Thue sie in kleine Stückeln zerschnitten mit sammt dem Schwarzen dazu nehmen, mit ein wenig Petersil, etlichen fein geschnittenen Charlotten, ein klein wenig Kockenbohl, Salz, Pfeffer, ein wenig Ohl, und den Saft von einer Lemoni, setze sie auf das Feuer, thue es schwingen, es darf nicht kochen, wenn es recht heiß ist, so servire zur Tafel.

## Meerlampretten.

Diese thue ausbacken in Ohl, rangire sie hernach auf die Schüssel, und gib eine Soße darüber, wie diese vom Meerkrebsen.

## Apfel mit Creme.

Diese müssen Maschanzger = Apfel seyn, thue diese sauber schälen, und in der Mitte aushöhlen, gib sie in ein Kastrol, mit halb weißem Wein, und halb Wasser, einem Stückel ganzen Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, und einem Stückel Zucker, setze sie auf das Feuer, und laß sie kochen, bis sie lind sind, laß sie hernach kalt werden, mache eine Creme, nimm einen Löffel

voll feines Mehl in ein Kastrol, mit acht Eyerdottern, rühre es wohl ab, gieße einen süßen Rahm dazu, rühre es ab damit, es wird wie ein starkes Kindskoch, gib dazu ein Stückel Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, und ein Stückel Zucker, rühre es ab auf dem Feuer, bis es dick wird, laß den Creme etwas auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, fülle in die Apfel hinein ein wenig Eingemachtes, wovon die Maulbeeren oder Johannesbeeren am besten sind, bedecke die Apfel mit fein geschnittenem Citronat in Fülle, streue auf die Creme fein gestoßene bittere und süße Mandel-Laiel, mit Biscuit gemischt, stelle hernach die gefüllten Apfel darauf, decke sie hernach zu, mit der übrig gebliebenen Creme, mache sie mit dem Messer schön rund, bestreue sie oben wie unten, setze sie in den Ofen eine halbe Stunde vor dem Serviren, laß sie eine schöne Farbe nehmen, und thue sie zur Tafel serviren.

#### Apfel auf eine andere Manier.

Die Apfel werden auch auf die nämliche Manier gesotten wie die vorhergemeldten, anstatt der Creme thue eine Hand voll Reis in süßem Rahm lind und kurz kochen, laß ihn hernach kalt werden, thue ihn abrühren mit

fünf Eyerdottern, gib dazu ein wenig fein gestoßenen Zimmet, wie auch Zucker, und mache hernach die Apfel zurecht, wie die vorhergemeldten mit Creme.

### Apfel mit Taig.

Nimm Maschanzger = Apfel, thue sie siedend, und zurecht machen gleichwie diese mit Creme, hernach fülle sie mit Eingemachtem oder Gesottenem genannt, treibe ein Stück Buttersaig aus, steche so viel runde Blätter als du Apfel hast, aus, setze die Apfel darauf, schneide mit dem Backradel lange Bänder, breit wie ein Finger, bestreiche die Apfel mit Eiern, wickle das Bandel um den Apfel herum, bis der Apfel bedeckt ist, der Taig muß aber ein wenig auf dem andern liegen, damit es beyammen bleibet, stelle sie auf ein Blech, thue sie mit Eiern bestreichen, und backe sie schön aus, bestreiche sie mit feinem Zucker, wann sie auch schon Farbe haben, laß sie kalt werden, tressire sie auf die Schüssel, und servire sie zur Tafel.

### Apfel auf Sächsisch.

Nimm gute Apfel, es gilt gleich, wenn es

nur von einer saubern Art sind, thue sie von einander schneiden, das Größte davon nehmen, in ein Geschir mit ein Stücklein ganzem Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, gieße ein Gläsel guten weißen Wein darüber, decke sie zu, und laß es ein Paar Stunden stehen, treibe ein Blatt von marben Taig aus, ohne Zucker, lege sie auf ein Blech mit Butter bestrichen, schneide es in der Runde, die Größe die du haben willst, mache herum einen kleinen Reif von Taig, aber schön dünn, und nicht höher als ein Finger hoch, rangire hernach die Äpfel hinein, daß sie eng beysammen sind, lege den Zimmet, wie auch die Lemoni-Schalen dazu, streue einen gestossenen Zucker, so viel du glaubst daß nöthig wird seyn, darauf, thue sie hernach im Ofen schön ausbacken, bis die Äpfel recht lind sind, laß sie kalt werden, und hernach zur Tafel serviren.

### Äpfel im Ofen.

Nimm Maschanzger-Äpfel, nachdem sie geschälet sind, schneide das Größte davon, die Viertel schneide in feine Blattel, thue sie in ein Geschir, reibe eine Lemoni-Schale auf dem Zucker ab, dazu ein wenig Zimmet gieße ein Gläsel rothen Wein darein, laß eine Stund stehen, reibe ein Stück Hausb.

fein, thue dieses in frischem Butter gelb rösten, wann es kalt ist worden, bestreiche ein Kastrol mit Butter, die Größe von der Schüssel wo du zu serviren hast, thue das geriebene Brot, mit bitteren und süßen Mandel-Laibeln, wie auch etliche Biscuit zusammen mischen, zu dem Brot, wie auch etwas Zucker, und fein geschnittenen Zitronat, belege damit den Boden vom Kastrol, hernach die Äpfel darauf, alsdann wiederum Brot, und auch eine Lage Äpfel, und dieses so fort bis du genug in deinem Kastrol hast, das letzte aber oben darauf muß Brot seyn, gieße den Wein von den Äpfeln dazu, setze es eine Stunde vor dem Anrichten in den Ofen, und laß es backen, wann du sie zu serviren hast, stürze sie auf der Schüssel um, und gib sie zur Tafel.

### Äpfel in Kompot auf Sächsisch.

Thue die Äpfel schälen, und in der Mitte von einander schneiden, die beyden Theile aushöhlern, thue sie hernach zu recht richten, als wann du sie backen wolltest, wie schon gemeldet, thue in einen Mörser etliche hartgefottene Eyerdotter, ein Stückel Citronat, etliche bittere und süße Mandel-Laibel, wie auch etliche Biscuit, die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker abgerieben, ein wenig fein

gestoßenen Zimmet und Zucker, stoße alles zusammen recht fein, treibe ein Stückel But-  
tertaig aus, nimm kleine Formen, belege sie mit dem Taig, daß sie die Größe haben von den Äpfeln, gib einen halben hinein, fülle ihn mit dieser gestoßenen Doss an, bedecke mit der andern Hälfte vom Apfel, daß er die Form hat vom ganzen Apfel, stelle sie auf ein Blech, und thue sie im Ofen ausbacken, nachdem nimm sie heraus aus der Form auf ein anders sauberes Blech, bestreue sie mit feinem Zucker, thue sie mit einer glühenden Schaufel glastren, richte sie auf die Schüssel, so sind sie gut zu serviren.

#### Apfel in Kompot mit Sulz.

Willst du die Apfel in Kompot mit Sulz machen, nimm Maschanzger = Apfel, thue sie von einander, und das Mittere heraus schneiden, gib sie in ein Geschirr mit Wasser, und ein Glas weißen Wein, ein Stückel Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, schneide auch ein Paar Apfel extra klein dazu, setze es auf ein Feuer, laß sie kochen bis sie lind sind, nimm die Apfel heraus, rangire sie auf die Schüssel, thue den Syrop possiren in ein sauberes Kastrol, setze es auf das Feuer, laß ihn einkochen, bis er kurz ist, drucke den Saft

von einer Lemoni dazu, und laß es noch mahlen aufkochen, laß es nachdem kalt werden, bis du es mit einem Eßlöffel heraus stechen kannst, und auf die Apfel legen, so sind sie gut, willst du sie aber ohne Schalen machen, so mußt du auf die Apfel nicht viel Wasser gießen, auch weniger Wein, laß sie kurz kochen, und richte sie ein in die Schüssel, mit sammt dem wenigen Syrop, welchen du darüber gießest, so sind sie gut, willst du sie aber braun machen, koche die Apfel kurz wie schon vorhergemeldet, gib ein Stückel Zucker in ein Kastrol, laß ihn zu Karmel kochen, gieße von dem Saft daran, laß sie auskochen, und gieße diesen Syrop über die Apfel, so sind sie auch gut.

### Apfel gebacken.

Nimm Maschanzger-Apfel, thue sie in der Mitte aushöhlern, schneide sie blattelweis in ein Geschirr, gib ein Stückel Zimmet dazu, wie auch Schalen von einer Lemoni, gieß ein wenig Pomeranzen-Rosoli, oder auch einen guten Weinbrantwein daran, decke sie zu, und laß sie ein Paar Stunden stehen, mache einen Saig von weißem Wein, wie schon gemeldet, wann es Zeit ist zu serviren, backe sie schön im Schmalz aus, lege sie hernach auf ein Blech, streue einen fein gestoßenen

Zucker darüber, und thue sie mit einer glühenden Schaufel brennen, daß sie eine schöne Glas bekommen, hernach umwenden, und auch mit Zucker glasiren, breche eine Serviette auf deine Schüssel, richte sie darauf, und servire sie warmer zur Tafel, man kann sie auch auf eine andere Manier backen, nachdem die Apfel geschälet sind, thue sie in vier Viertel schneiden, das Größte davon schneiden, und einrichten gleichwie die andern, thue sie hernach in bloßem Mehl umkehren, und ausbacken, richte sie auf die Schüssel an, streue einen feinen Zucker darüber, und servire sie warmer, auch auf diese Art kannst du sie in dem nähmlichen Teig umkehren, und backen, ohne brennen serviren, nur so einen feinen Zucker darüber streuen.

#### Aprikosen im Ofen auf Sächsisch.

Diese Aprikosen werden geschälet, und zugerichtet wie die Apfel auf Sächsisch, nur daß die Kerne davon genommen werden, nachdem sie geschälet sind, in der Mitte von einander getheilt, und in die Aprikosen gesteckt, dergleichen kannst du auch die Pfirschen machen, wie auch die Weichseln, die müssen mit sammt den Kernen eingerichtet werden, nur die Stiele davon thun.

---



---

 Aprikosen gebacken.

Diese werden auch zugerichtet, wie die gebackenen Äpfel, und auf diese Manier gebacken, wie auch die Pfirschen, du kannst die Kerne, wenn sie geschälet sind, auch dazu stecken und mit ausbacken.

## Gebackene Weichseln.

Nimm schöne große Weichseln, thue den halben Stiel abschneiden, und nicht anders als in Teig eintunken, den Stiel aber nicht, thue sie ausbacken, und hernach Zucker darüber streuen.

## Gebackene Pfirschen.

Diese werden auch gemacht auf die nämliche Manier, wie die Aprikosen, und auch auf diese Manier gebacken.

## Kompot von Pfirschen.

Thue die Pfirschen von einander theilen, die Kerne davon, schäle sie, und mache sie hernach zurecht, gleichwie die Kompot von Aprikosen.

## Den Mandeltaig zu machen.

Nimm eine Portion Mandeln so viel du glaubst vonnöthen zu haben, thue sie blangiren, und sauber schälen, nachdem aussuchen, nimm die schönsten davon, thue sie klein stoßen, mit ein wenig Eyerklar, damit sie nicht öhlig werden, hernach durch ein grobes Haarsieb passiren, thue sie in ein Kastrol, mit so schwer fein gestoßenen Zucker dazu, setze sie auf ein gelindes Feuer, und laß sie trocknen, du mußt sie aber beständig rühren, bis sich der Taig anfangt abzulösen, streue hernach einen fein gestoßenen Zucker auf ein Backbret, gib die Mandeln darauf, wirke sie zusammen, und treibe den Taig mit feinem Zucker schön gleich mit dem Nudelwaller aus, willst du kleine Abos machen, stich ein rundes Blattel aus, mache ein kleines Reiserl darum nicht zu hoch, dann sie müssen seyn wie ein feines Papier, setze sie nachdem auf ein Blech, welches mit einem weißen Wachs bestrichen ist, stelle sie in einen Ofen welcher nicht heiß ist, und laß sie trocknen, sie dürfen keine Farbe bekommen, wann sie anfangen, als wenn sie eine Farbe bekommen wollten, so nimm sie heraus, und denn sind sie fertig; nimm sie vom Blech herunter, lege sie auf ein sauberes Papier, stelle sie an einen Ort wo es trocken

oder lau ist, und wann du sie serviren willst, bestreue sie mit etwas Eingesoitenem, rangire sie auf die Schüssel, und servire sie zur Tafel; von diesem Taig kannst du auch Crogand auf der Schüssel machen, du kannst auch diesen Taig machen ohne die Mandeln zu possiren, er wird aber nicht so fein, von diesem Taig kannst du auch andere Stück formiren, nach deinem Belieben, denn er ist sehr delicat, und gut.

Einen marben Taig zu machen, sonst Lintzertaig genannt.

Nimm halb Mehl, und halb Zucker auf ein Backbret, mit ein wenig fein gestoßenem Zimmet, die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker abgerieben, so schwer Mehl, und Zucker, so schwer frischen Butter, etliche hartgesottene Eyerdotter fein geschnitten dazu, wie auch etliche bittere, und süße Mandel-Laibel mit etlichen Biscuit fein gestoßen, dazu zwey oder drey rohe Eyerdotter, mache diesen Taig mit der Hand zusammen, so ist er fertig, mache von diesem Taig kleine Tortelletten, oder eine Torte, oder auch mache etwas anders ohne Eingemachtes, er ist allezeit gut, wenn du aber diesen Taig backest, so darf er keine starke Hitze nicht haben, son-

dern er muß statt gebacken werden, diesen Taig kannst du auch nur mit Zucker, Zimmet, Lemoni-Schalen, Butter, und rohen Eyern anmachen, wenn du ihn nicht so gut machen willst, er ist auch gut, aber nicht so fein.

### Einen Brandtaig zu machen.

Gib in ein Kastrol Milch oder Wasser, mit einem Stück frischen Butter, die Schalen von einer Lemoni, laß es sieden, rühre ein feines Mehl darein, daß es recht dick wird, thue es recht gut auf dem Feuer abtrocknen, nimm die Lemoni-Schalen davon, schlage die Eyer daran, die Hälfte ganzer, und hernach so viel Dotter, thue den Taig recht wohl abrühren, salze ihn ein wenig, so ist er fertig, du kannst ihn in Schmalz ausbacken, oder im Ofen kleine Coron machen, oder auch in ein Kastrol geben, und backen lassen, hernach aushöhlen, und mit Eingemachtem bestreichen, das stehet nach Belieben, er kann auch mit sauerem Rahm gemacht werden, wovon er auch recht gut wird, von diesem Taig kann man zwanzigerley Backerey formiren, es kommt nur auf den Gedanken an, solchen zu appliciren.

---



---

 Marbe Krapseln.

Gib in einen Mörser etwas Ochsenmark mit etlichen Eyerdottern, ein Stückel Citronat, etliche bittere Mandel-Laibel, wie auch etliche Biscuit, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker abgerieben, stoße dieses alles recht fein zusammen, mache einen marben Taig, thue ihn austreiben, bestreiche das Blatt mit Eiern, lege kleine Portionen, wie eine kleine Nuß groß darauf, treibe ein anderes Blatt aus, decke es darauf, drucke es zusammen, wie die Portionen sind, und stich sie mit einem kleinen Ausstecher aus, ist es Zeit zu serviren, thue sie schön gelb ausbacken, richte sie in die Schüssel, streue ein wenig Zucker darüber, und servire sie warmer zur Tafel, aber nicht zu heiß, es ist eine delicate Backerey.

## Kleine Schneekrapseln.

Nimm eine Hand voll Mehl auf ein Backbret mit ein wenig Butter, Salz, ein Paar Eyerdottern, mache den Taig an mit sanerm Rahm, treibe ihn dünn aus, fülle etwas Eingemachtes darein, und schneide sie mit dem Backradel schön gleich, und klein aus, ist es Zeit zu serviren, backe sie in Schmalz schön

gelb aus, richte sie auf die Schüssel, streue einen fein gestoßenen Zucker darüber, servire sie zur Tafel.

### Kleine Krapfeln auf Englisch.

Nimm ein halb Pfund Butter in ein Kastrol, zerrühre diesen wohl, mit 6 Eyerdottern das Weiße extra zu einen Schnee zu schlagen, wenn nun der Butter mit den Eiern wohl abgerührt ist, so gib ein Viertel Pfund feinen Zucker daran, aber auch wohl damit abgerührt, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, die Schalen von einer Lemoni abgerieben, ein Stückel Cironat fein geschnitten dazu, auch etwas kleine Weinbeeren, gib hernach den Schnee von den Eyerklaren dazu, und rühre ein  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl darein, aber nicht mehr stark rühren, ist der Taig fertig, mache von Papier kleine Kapseln, fülle sie an mit diesem Taig, thue sie auf ein Blech, laß sie in einem Backofen, welcher nicht zu heiß, schön gelb ausbacken; wenn sie fertig sind, mache die Kapseln von einander, schneide sie mit dem Messer ab, rangire sie auf die Schüssel, und thue sie zur Tafel serviren.

---



---

 Kleine Krapseln mit Käse.

Gib ein  $\frac{1}{4}$  Pfund frischen Butter in ein Geschirr zum abrühren mit 5 Eyerdottern, 3 Weiße davon thue aparte für einen Schnee zu schlagen, rühre diesen Butter mit 5 Eyerdottern wohl ab, reibe ein  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäs, ein wenig Pfeffer dazu, rühre ihn auch wohl ab, nach dem gib den geschlagenen Schnee dazu, und fülle hernach die Kapseln von Papier gemacht damit, thue sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einen Ofen, welcher nicht zu heiß ist, laß sie schöne leichte Farbe nehmen, richte sie auf die Schüssel, wie sie sind mit sammt den Kapseln.

## Eine Torte auf Italienisch.

Der Taig wird gemacht, nimm eine Portion Mehl auf den Backtisch, schlage ein ganzes Ey dazu, ein klein wenig Butter, ein wenig Salz, nimm ein laues Wasser, mache den Taig damit an, eher lind als hart, er muß so lang mit der Hand gearbeitet werden, bis sich der Taig selbst von dem Tisch ablöset, alsdenn ist er gut, decke ihn mit einem saubern Tuch zu, damit er nicht rüftig wird, laß ihn eine Stunde stehen, reibe ein Stück Parmesankäs in ein Geschirr mit ein wenig

Pfeffer, schlage 4 Eyerdotter und ein ganzes  
 Ey darau, thue ihn wohl mischen, bestreiche  
 eine Tortenpfanne von der Größe die du haben  
 mußt mit frischem Butter, laß auch ein Stück  
 Butter in einem Kastrol zergehen, nimm den  
 Zaig, schneide 12 kleine Stückel davon, trei-  
 be ein jedes mit dem Nudelwalker aus, nimm  
 hernach das Erstere, ziehe es aus, so gut du  
 kannst, daß es wie ein feines Postpapier wird,  
 ziehe es auf die Tortenpfanne, bestreiche es  
 mit dem zerlassenen Butter mit einem Pinsel,  
 nachdem ziehe wieder eins darauf, bestreiche  
 es mit Butter, ziehe so viel auf solche Ma-  
 nier bis 4 darauf liegen, nachdem gib den  
 Käß hinein, thue hernach die 8 anderen Blät-  
 ter darauf ziehen, und allezeit mit Butter da-  
 zwischen bestreichen, auf die Letzt mache ein  
 Messer warm, schneide den Zaig rund davon  
 ab, oben auf schneide mit einem warmen  
 Messer kleine Vierecke, bestreiche sie nochmahl  
 mit Butter, gib sie in Ofen, laß sie schön  
 ausbacken, der Ofen darf schon ein wenig  
 heiß seyn, wenn sie hernach ein wenig kalt  
 sind worden, gib sie auf die Schüssel zur Tafel.

### Eine Torte von Kastanien.

Thue die Kastanien auf dem Feuer rösten,  
 nicht zu stark, nur daß du sie abschälen kannst.

gib sie hernach in ein Geschirr mit einem Glas weißen Wein und ein wenig Wasser, ein feines Stückel Zucker, ein Lorberblatt, laß sie kochen, bis sie lind sind und eingekocht haben, laß sie nachdem kalt werden, mache den Zaig dazu, wie vorher gemeldet ist, auch auf die nämliche Manier mache die Torte, nur auf die Zeit wenn du sie servirest, streue ein wenig feinen Zucker darauf, und gib sie zur Tafel.

#### Eine Torte von sauerm Topfen.

Den Topfen preße wohl aus, daß er kein Wasser mehr hat, hernach stoße ihn in einem Mörsel recht fein, gib in ein Geschirr ein Stückel Butter, rühre diesen Topfen mit 4 Eyerdottern und einem ganzen wohl ab, hernach den Topfen mit ein wenig Salz, Pfeffer, eine Hand voll geriebenen Parmesankäs, und ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, hernach mache die Torte, vom nämlichen Zaig zurecht, wie schon gemeldet, die Torte muß ein wenig warmer serviret werden.

#### Eine von süßem Topfen.

Nimm einen süßen Rahm, drucke ein wenig Lemonisast darein, oder gib etliche Häutel von Hühnermägen hinein, stelle ihn von

weitem zum Feuer, laß ihn zusammen gehen, gieße ihn ab, daß das Wasser wohl davon kommt, thue ihn in eine Serviette, drucke ihn wohl aus, nachdem in ein Geschirr, rühre ihn wohl ab mit Eyerdottern, und einem ganzen Ey, etliche süße und bittere Mandel-Laibeln, mit etlichen Biscuit fein gestoßen, schneide ein Stückel Citronat fein dazu, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, und ein wenig Zucker, mische es wohl ab, so ist die Dos fertig, mache hernach die Torte davon, gleich auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet, diese Torte wird kalter servirt, und mit ein wenig Zucker bestreut.

### Eine Torten mit Rahm.

Mache von Buttersaig ein Blatt auf die Tortenpfanne, hernach einen Reif von Butter herum, welcher ein wenig hoch ist, thue einen Bogen Papier zusammen machen in der Rundung in die Torte hinein, damit sie ihre Form behält, schlage 5 Eyerdotter in ein Geschirr, mit einem ganzen Ey, gib dazu etliche bittere und süße Mandel-Laibeln, etliche Biscuit, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, ein wenig Zucker, auch eine Lemonschalen auf dem Zucker abgerieben, thue alles wohl abrühren mit einem Seitel süßen Rahm, pas-

fire es durch ein Haartuch, nachdem gib et-  
 was kleine Weinbeeren dazu, stelle die Torte  
 in den Ofen, laß sie schier halb backen, wenn sie  
 anfangen will Farbe zu bekommen, ziehe sie  
 ein wenig aus dem Ofen, nimm das Papier  
 heraus, rühre die Dos herum, und gieße sie  
 in die Torte, stelle sie wiederum in den Ofen, laß  
 sie gar ausbacken, nachdem laß sie ein wenig  
 kalt werden, mache eine Schaufel glühend,  
 streue ein wenig feinen Zucker darauf, thue  
 sie mit der Schaufel glastren, so ist die Tor-  
 te fertig zu serviren.

#### Eine Torte von Hefen = Taig.

Schneide etliche schöne süße Mandeln in fei-  
 ne Fülle, nachdem sie geschälet sind, wie auch  
 Pistazie, thue auch etwas kleine und große  
 Weinbeeren sauber pugen, von den Großen die  
 Kern, davon genommen, schneide ein Stückel  
 Citronat auch in feine Fülle, reibe eine Le-  
 moni auf dem Zucker ab, gib ein  $\frac{1}{4}$  Pfund  
 frischen Butter in ein Geschir um wohl ab-  
 zurühren mit einem halb  $\frac{1}{4}$  Pfund fein ge-  
 stoßenen Zucker, rühre dieses wohl ab mit 8  
 Eyerdottern, 5 klare davon, das Weiße schla-  
 ge zu Schnee, wenn der Butter und Zucker  
 mit den Eyern wohl gerührt ist, gib ein we-  
 nig Hefen dazu, hernach alles das zubereitet,

welches benennt ist, wie auch den Schnee von den 5 Eyerklaren, gieße ein halb Seitel guten süßen Rahm dazu, und gib ein halb Pfund feines Mehl dazu, thue alles wohl mischen, nimm hernach ein Blech, bestreiche es mit Butter, setze einen blechernen Reif darauf, verwahre ihn rings herum mit schlechtem Zaig, daß von der Dos nichts auslaufen kann, bestreiche auch den Reif rings herum mit Butter, gieße die Dos hinein, stelle sie an ein warmes Ort, und laß es gehen, wenn du siehest, daß es genug gegangen ist, stelle sie in den Ofen, laß sie schön ausbacken, nimm den Reif davon, schneide die Torte mit dem Messer los, richte sie an auf die Schüssel, bestreue sie mit ein wenig feinen Zucker, und thue sie zur Tafel kalter serviren.

### Ein Creme Royale.

Gib etliche bittere und süße Mandel-Lat-  
bel, etliche Biscuit in ein Geschirr, gieße  
süßen Rahm darauf, reibe einen Lemoni auf  
dem Zucker ab, ein wenig Zimmet, und ein  
kleines Stückel Zucker, etliche Eyerdotter,  
und ein Ganzes, wenn alles wohl gerührt  
ist, treibe es durch ein Haartuch, gieße es in  
eine Schüssel, setze es auf eine Gluth nicht  
zu stark, oben bedecke es, gib auch eine Gluth

darauf, laß sie so lange stehen, bis du siehest, daß der Creme fest ist, laß ihn kalt werden, stoße ein Paar Biscuit fein, bestreue oben den Creme damit, und thue ihn kalter damit zur Tafel serviren.

### Einen Creme auf Türkisch.

Nimm ein  $\frac{1}{4}$  Pfund Reiß, thue diesen recht lind in süßem Rahm kochen mit einem Stückel Zimmt, zerrühre ihn wohl mit 6 Eyerdottern, gieße dazu ein Seitel süßen Rahm, welcher schon gesotten hat, passire ihn hernach durch ein Haarsieb, gib dazu ein Stückel Citronat fein geschnitten, reibe eine Lemoni auf dem Zucker ab, und ein wenig fein gestoßenen Zucker, gieße ihn auf die Schüssel, setze ihn auf eine kleine Gluth, gib oben auch eine Gluth, wenn du siehest, daß er fest ist, nimm ihn vom Feuer, laß ihn kalt werden, bestreue ihn nochmahl oben mit Zucker, und thue ihn oben mit einer glühenden Schaufel brennen, so ist er gut zu serviren.

### Einen Creme von Reiß.

Setze 2 Maß süßen Rahm auf das Feuer in ein Kastrol, laß ihn sieden, gib dazu ein Pfund Reiß, setze das Kastrol auf eine kleine

Gluth, laß es stat sieden mit einem Stückel Zimmet und Zucker, nimm  $\frac{1}{2}$  Loth Hausenblase, thue diese in kleine Bröckel in ein Kastrol mit süßem Rahm, und laß sie verkochen, nachdem passire diesen Rahm durch ein Haarsieb an den Reiß, wenn der Reiß anfanger oben eine Creme aufzuwerfen, oder gleichwie ein Faum, nimm diesen herunter mit einem löchelten Löffel in die Schüssel, wo du den Creme zu serviren hast, diese thue so lang herunter, bis du Creme genug auf deiner Schüssel hast, setze das Kastrol auf die Seiten, nimm den Reiß davon heraus, auf dem Boden müssen die Kameln schön gelb seyn, wenn sie nicht so wären, so mußt du es auf der Gluth anziehen lassen, bis es Kameln gibt, ist der Creme kalt, reibe eine Lemonschalen auf dem Zucker ab, schabe sie mit dem Messer auf den Creme, stich hernach Falter die Kameln von Reiß heraus, belege den Creme damit, das Gelbe in der Höhe bestreue mit ein wenig feinem Zucker, und thue ihn zur Tafel serviren.

### Eine Blancmansche von Reiß.

Man muß ein feines Reißmehl haben, setze eine Maß oder mehrere süßen Rahm auf das Feuer, laß ihn sieden mit einem Stückel

Zimmet und Zucker, streue hernach das Reismehl hinein, bis du siehest, daß es anfangen will ein klein wenig dick zu werden, schneide ein Stückel Citronat, wie auch die Lemonischalen von einer auf dem Zucker abgeriebenen dazu, mache hernach eine Form mit frischem Wasser naß, gieße diesen Creme hinein, und laß ihn kalt werden, wenn er fest ist, thue ihn aus der Form auf die Schüssel, wenn du willst, kannst du ihn mit Citronat garniren, und zur Tafel geben.

Einen warmen Creme auf Englisch.

Schlage 4 ganze Eyer in ein Geschirr mit 4 Eyerdottern, thue diese wohl abschlagen mit einem Glas Champagner = Wein, passire es hernach durch ein Haarsieb in einen glasirten Hasen oder in ein Kessel, gib dazu ein Stückel Zucker, und eine Lemonischalen ganzer; ist es Zeit zu serviren, setze es auf eine geringe Gluth, thue ihn mit dem Schlagbesen gut abschlagen, bis er anfängt zu saumen, gib ihn hernach auf die Schüssel, oder in die kleinen Creme = Häserln, und thue ihn recht zur Tafel serviren.

### Einen kalten Creme auf Englisch.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Loth Hausenblase, thue diese in kleine Stückel zerreißen, gieße ein Glasel Schampagner-Wein daran, und laß sie langsam verkochen, schlage 3 ganze Eyer mit 4 Dottern in ein Geschirr, schlage sie wohl ab mit ein wenig Schampagner-Wein; passire es hernach durch ein Sieb in ein glasirtes Häfen, oder Kessl, wie auch die gepflochte Hausenblase, gib ein Stückel Zucker mit einer Lemonischalen dazu, setze es auf eine glühende Gluth, schlage es mit dem Schlagbesen wohl ab, bis es anfanget wohl zu faumen, gleichwie ein Ciocolade, bestreiche eine Form mit süßem Mandelöhl, gieße den Creme hinein, laß ihn hernach kalt werden, willst du ihn umstürzen auf die Schüssel, mache ihn rings herum mit der Hand los, stürze ihn auf die Schüssel um, und servire ihn zur Tafel.

### Ein Creme mit Pomeranzen.

Nimm 6 Pomeranzen, thue von diesen die Schalen fein abschneiden in ein wenig weißen Wein, gib dazu  $\frac{1}{2}$  Loth Hausenblase, setze es auf das Feuer, passire es durch ein Haarsieb in einen glasirten Topf, drücke den Saft von 6 Pomeranzen dazu, schlage auch

4 ganze und 4 Eyerdotter in ein Geschirr ab, passire sie auch mit einem Stück Zucker dazu, mache hernach den Creme auf die nähmliche Manier, gleichwie den vorher gemeldten mit Champagner-Wein.

Einer von Pomeranzen auf eine andere Manier.

Nimm 6 Pomeranzen, 3 davon thue auf dem Zucker abreiben in ein Geschirr, drucke den Saft von den sechsen auch dazu, schlage 8 Eyerdotter und 1 Ganzes daran, mit einem Stückel Zucker und ein wenig weißen Wein, passire es hernach durch ein Haarsieb, gieße ihn auf eine Schüssel, oder Creme-Häferl, setze ihn auf ein südheißes Wasser, und laß ihn fest werden, daß er ist, wie ein Creme seyn soll.

Einer von Pomeranzen mit Hausenblase.

Nimm 1 Loth Hausenblase, zerpstocke sie in kleine Bröckel in ein Kastrol, gieße ein wenig Wasser dazu, laß sie wohl verkochen, passire sie hernach in ein Geschirr, nimm 6 Pomeranzen, reibe sie auf dem Zucker ab in das nähmliche Geschirr, drucke den Saft auch dazu, gib ein Stück Zucker in ein Ka-

strol mit einem Glas weißen Wein, laß ihn kochen, wohl veräumen, gieße ihn hernach an die Dos, rühre die Dos wohl ab, gieße sie auf die Schüssel oder in die Schüsseln, und laß ihn stehen, bis er fest wird, alsdeun ist er gut zu serviren.

### Ein Creme von Pomeranzenblüthen.

Dieser wird gemacht auf die nähmliche Manier, nur daß man sich muß in Obacht nehmen den Geschmack nicht zu stark zu geben, die Blüthe wird in Zucker gesotten, anstatt den Pomeranzensaft nimmt man Lemonisast, man kann ihn machen warmer, und auch kalter, wie schon expliciret ist.

### Ein Creme von Wein.

Gib ein Löffel feines Mehl in ein Kastrol, rühre es ab mit 10 Eyerdottern, das Weiße davon, rühre hernach eine halbe Maß weißen Wein dazu, mit einem Stückel Zucker, ein Stückel Zimmet, die Schalen von einer Lemoni, und ein kleines Stückel recht frischen Butter, setze ihn auf das Feuer, rühre ihn wohl ab, aber wohl Obacht geben, daß er nicht zusammen läuft, gieße ihn auf die

Schüssel, laß ihn kalt werden, und servire ihn hernach zur Tafel.

### Ein Creme von süßem Rahm.

Gib ein Löffel feines Mehl in ein Kastrol mit 10 Eyerdottern abgerührt, 1 Maß süßen Rahm, ein Stückel Zucker, ein wenig ganzen Zimmet, und ein Stückel Citronat fein geschnitten, laß ihn hernach stehen, bis es Zeit ist zu serviren, schlage von vier Eyerweiß einen starken Schnee, reibe ein wenig Lemonschalen auf dem Zucker dazu ab, ein wenig fein gestoßenen Zucker, lege einen Bogen Papier auf ein Blech, und theile diesen Schnee mit dem Eßlöffel auf das Papier aus, setze ihn in den Ofen der nicht gar zu heiß ist, sondern nur warm, laß den Schnee trocknen, bis er gelb wird, nimm ihn heraus, thue sie mit einem Messer abschneiden, ist es Zeit zu serviren, setze den Creme aufs Feuer, rühre ihn wohl ab, daß er nicht zusammen läuft, richte ihn auf die Schüssel, thue ihn oben mit dem ausgebackenen Schnee belegen, und gib ihn warmer zur Tafel.

---

 Ein Creme mit Karmel.

Thue den Creme einrichten auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, kein Citronat kommt nicht dazu, rühre den Creme auf dem Feuer ab, gib einen gestoßenen Zucker auf die Schüssel, laß diesen auf einer Gluth zerzehen, bis er anfangt braun zu werden, gieße den Creme warmer darauf, thue ihn ein wenig rühren aber nicht durchaus damit er aussiehet, wie ein Marmor, setze ihn auf die Seite, laß ihn kalt werden, und servire ihn kalter zur Tafel.

## Ein Creme von Pistazien.

Richte den Creme ein auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, stoße etliche Loth Pistazien recht fein, nimm ein wenig Spenattopsen dazu, damit er schön grün wird, thue den Creme auf dem Feuer abrühren, daß er nicht zusammen läuft, rühre die Pistazien dazu, passire sie durch ein Haarsieb, richte ihn auf die Schüssel, und thue ihn kalter zur Tafel serviren.

---

 Ein Creme von Chokolade.

Dieser Creme wird auch eingerichtet auf die nämliche Manier, wie vorher schon gemeldet, nimm ein Tafel Chokolade, thue es reiben auf einem Ribeisen, gib ihn in ein Kastrol, laß ihn zergehen, nachdem der Creme auf dem Feuer abgerührt ist, gieße ihn zu dem Chokolade heißer, thue ihn nochmahl wohl abrühren, richte ihn in die Schüssel an, wenn er kalt ist, servire ihn zur Tafel.

## Ein glasierter Creme.

Dieser Creme wird auch eingerichtet, wie schon gemeldet, wenn er auf dem Feuer wohl abgerührt ist, richte ihn an in die Schüssel, laß ihn kalt werden, schneide von Papier einen Stern aus, lege ihn in die Mitte auf den Creme, streue hernach einen fein gestoßenen Zucker darauf, thue ihn hernach mit einer glühenden Schaufel schön gelb brennen, nimm das Papier davon, welches die Form hat von einem Stern, thue diesen Stern garniren mit fein gestoßenen Pistazien und Citronat, oder auch mit etwas fein gestoßenen Mandelmaccaroni nach deinem Belieben, es ist ein schöner Creme, auch gut, und er wird kalter serviret.

---

 Ein Creme im Ofen.

Nimm etliche bittere und süße Mandel-  
laibel mit etlichen Biscuit in ein Kastrol, reibe  
eine Lemoni auf dem Zucker ab, gieße drey  
Seitel süßen Rahm daran, ein Stückel Zu-  
cker, ein wenig fein gestoßenen Zimmet dazu,  
schlage 4 ganze Eyer und 4 Dotter darein,  
passire diesen Creme durch ein Haartuch,  
gieße ihn in die Schüssel, setze ihn in den  
Ofen, laß ihn backen, bis er oben und un-  
ten eine Krusten bekommt, alsdenn ist er fer-  
tig, laß ihn hernach kalt werden, und gib  
ihn zur Tafel.

## Ein gebackener Creme.

Gib in ein Kastrol ein Löffel voll feines  
Mehl, rühre dieses ab mit einem Eyerdotter,  
und ein halb Maß süßen Rahm, gib dazu  
Zucker, ein Stückel Zimmet und die Scha-  
len von einer Lemoni, rühre diesen Creme  
auf dem Feuer wohl ab, er muß dicker seyn  
als die andern Creme, laß ihn hernach kalt  
werden, streue nachdem ein wenig feines  
Mehl auf ein Backbret, thue den Creme  
darauf, mache ihn mit den Rodelwalker  
gleich, schneide schöne Stückel, tunke sie in  
Eyern ein, panire sie wohl mit fein gerie-

benen Semmeln; wenn du sie ausbackest, muß das Schmalz recht heiß seyn, damit er nicht auslauset, richte ihn auf die Schüssel, streue ein wenig Zucker darüber, und thue ihn warmer zur Tafel serviren.

### Ein Creme von Vanille.

Setze ein Maß guten süßen Rahm auf das Feuer mit einem Stückel Zucker, laß ihn sieden, gib dazu ein Stangel Vanille, setze ihn hernach vom Feuer, laß ihn kalt werden, nimm 4 bis 5 Häutel von den Kapanner- oder Hühnermägen, oder auch von Hendeln, welche hernach mehrere seyn müssen, diese Häutel müssen aber gedörret seyn, thue sie stoßen, gib sie zu dem Creme, und passire ihn durch ein Haartuch oder auch durch eine Serviette, dieses drey mahl, allemahl aufgegoßen, das Wasser in einem Kastrol muß sieden, das Kastrol muß die Größe von deiner Schüssel haben, stelle die Schüssel auf das siedende Wasser, gieße den Creme darauf, es darf aber die Schüssel nicht mehr gerücket werden, decke den Creme zu, aber nicht zu genau, daß der Dunst heraus kann, lege ein Paar glühende Kohlen darauf, und laß ihn eine Viertelstunde stehen, decke ihn auf, thue dazu blasen, so wirst du kennen, ob der

Creme fest ist, nimm ihn stat hinweg, setze ihn an ein Ort, wo nicht daran gestoßen wird, bis er kalt ist, damit er kein Wasser nicht ziehet, gib ihn hernach zur Tafel, willst du den Creme in die Becherl geben, stelle die Becherl in ein siedendes Wasser, decke sie auf die nähnliche Manier, mit ein wenig Blut oben, bis der Creme fest ist.

#### Ein Creme von Kaffe.

Setze eine Maß recht guten Rahm auf das Feuer, laß ihn sieden mit einem Stückel Zucker, brenne eine Kaffeschale voll Kaffe, nicht zu stark, wenn der Rahm siedet, wirf den heiß gebrannten Kaffe hinein, setze es vom Feuer weg, decke es gleich genau zu, damit kein Dunst nicht heraus kann, wenn er kalt ist, passire den Kaffe, mache den Creme zurecht mit den Häuteln auf die nähnliche Manier, wie vorher gemeldet.

#### Ein Creme von Körbelkraut.

Setze eine Maß süßen Rahm mit einem Stückel Zucker auf das Feuer, laß ihn sieden, stosse eine Hand voll Körbelkraut, thue es in ein saubers weißes Tüchel einbinden, wenn der Rahm siedet, hänge es

also heißer hinein, setze es auf die Seite zugedeckter, bis es kalt ist, nimm hernach das Körbelkraut hinweg, und richte deinen Creme auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet ist; du kannst auch zu diesem Creme ein wenig fein gestoßene Mandel nehmen, und damit durchpassiren, dieses ist ein Creme, welcher einen sehr guten Geschmack hat, vor allen andern Cremes; wenn du kein Körbelkraut nicht hast, kann du einen Geist von Körbelkraut aus der Apotheke nehmen, es darf aber nicht viel seyn, damit der Geschmack nicht zu stark wird, dieses ist eben rar, der Creme hat den Geschmack von Körbelkraut, und ist dennoch weiß, gleichwie jener vom Kaffe.

### Ein Creme von Rosen.

Setze den Rahm mit einem Stückel Zucker auf das Feuer, laß ihn sieden, ist die Zeit zu frischen Rosen zu haben, nimm ein Paar mit sammt dem Knopf, thue den Knopf zerdrucken, das Grüne muß aber davon kommen, wirf sie in den siedenden Rahm, mit einem Fleckel Tournesol, decke ihn zu, laß ihn kalt werden, passire die Rosen davon, und richte den Creme, auf die nämliche Manier wie schon gemeldet ist, wenn du diesen

Creme machen willst, wo keine Rosen sind, so nimm ein wenig Rosenwasser aus der Apotheke, der Geschmack ist auch gut,

### Ein Creme mit Pomeranzen.

Laß den Rahm mit Zucker sieden, wie schon gemeldet, schneide von zwey Pomeranzen die Schalen dünn ab, gib sie zu dem Rahm, laß ihn stehen bis er kalt ist, nimm die Schalen davon, und richte den Creme wie schon gemeldet ist; auf die nämliche Manier kann er auch gemacht werden von Pomeranzenblüthen, wie auch von Lemoni, und andern Früchten.

### Ein Blancmanger von Mandeln.

Nimm eine Maß süßen Rahm mit ein und ein halb Loth Hausenblase, ein Stückel Zucker und Zimmet, stoße ein Viertelpfund süße Mandeln fein, nachdem der Rahm etliche Minuten gesotten hat, setze ihn vom Feuer, und wirf ein Paar Lorberkirschenblätter hinein; wie auch die Schalen von einer Lemoni, hast du aber keine Lorberkirschenblätter nicht, so mußt du etliche bittere Mandel zu den süßen stoßen, wenn der Rahm kalt ist, rühre die Mandeln damit an, pas-

fre es durch ein sauberes Haartuch oder Serviette, gib es hernach auf eine Schüssel, oder in die Cremehäferl, stell es in ein kühles Ort, oder auf ein Eis, bis es siehet, alsdann ist es gut zu serviren; wenn man will keinen Geschmack von bitteren Mandeln geben, ist auch gut ein Geschmack von Pomeranzenblüth-Wasser.

### Eine Brunnkress-Sulz.

Nimm eine halbe Maß Wasser, mit ein und ein halb Loth Hausenblase, laß diese auf einem gelinden Feuer langsam sieden, bis die Hausenblase versotten ist, hernach gieße ein Seitel guten weißen Wein dazu, stoße ein wenig Brunnkress, drucke den Saft davon in die Sulz, daß sie einen guten Geschmack davon bekommt, schlage ein Paar Eyerklar in ein Kastrol, rühre sie mit dieser Sulz ab, stelle sie auf das Feuer, und laß sie aufsteden, hernach durch eine Serviette laufen, so wird sie klar wie Gold sehn, aber nicht grün, um sie grün zu machen nimm ein wenig Berlinerblau, thue die Schüssel damit bestreichen, gieße die Sulz darauf, nimm in ein kleines Fleckel ein wenig wienerischen Safran, tunke es in die Sulz ein, drucke es ein wenig aus, so wird deine Sulz gleich grün werden,

und klar seyn wie Smaragd, und ist nicht schädlich dabey.

### Eine Weichsel-Sulz.

Setze die Hausenblase mit Wasser auf das Feuer, laß sie kochen, wie schon gemeldet, nimm eine Portion Weichseln, thue diese mit sammt den Kernen im Mörser stoßen, gib sie zu dem Wasser, nachdem die Hausenblase verkocht ist, auch ein Seittel guten rothen Wein, ein Stückel Zucker, Zimmet, und den Saft von sechs Lemoni, laß es hernach aufkochen, und wieder kalt werden, schlage ein Paar Eyerdotter in ein Kastrol, passire die Sulz durch, und rühre sie in die Eyerklar hinein, laß sie wieder aufkochen, und durch eine Serviette laufen, so wird sie klar werden, wie ein Rubin; man kann auch die Weichseln den Tag vorher stoßen mit sammt den Kernen, den Wein daran gießen, und über Nacht stehen lassen, den andern Tag nimm das Klare davon mit der Hausenblase, und alles dazu, was schon bemeldet ist, ohne mehr zu kochen, schön durchpassiren, auf solche Manier ist sie auch gut; auf diese Manier kann man auch die Sulz von schwarzen Weichseln machen.

---

 Eine auf eine andere Manier.

Diese Sulz mache auf die nähmliche Manier, wie vorher gemeldet, nur anstatt die ganzen Weichseln zu stoßen, nimm schöne Weichseln, thue sie auslösen, und stoße nur die Kerne davon, so bleibet die Sulz weiß, und hat dennoch einen starken Geschmack von den Weichseln, die Weichseln davon thue besonders kochen, gleichwie in Compot, gieße sie hernach auf ein Haarsieb, daß der Saft davon läuft, und kalt werde; wenn die Sulz klar ist, gieße ein wenig auf die Schüssel, laß sie stehen, nachdem rangire die Weichseln darauf, gieße wieder ein wenig Sulz dazu, und laß sie wieder stehen, damit die Weichseln noch nicht in die Höhe steigen, gieße hernach den Rest von der Sulz dazu, und laß sie stehen, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren.

## Eine von Ribiseln.

Diese Sulz von Ribiseln, oder auch Johannesbeeren genannt, wird gemacht auf die nähmliche Manier, aber nur ein Loth Hausenblase dazu genommen, weil sie sich selbst etwas sulzet, auch nur die Hälfte von einer Lemoni, weil sie saurer sind als andere Früchte; die Beeren werden gepflückt und mit ge-

kocht, hernach passirt, vorher die Sulz einzurichten, das Ubrige wird gemacht wie vorher gemeldet, auf die nämliche Manier.

#### Eine von Stachelbeeren.

Diese Sulz wird auch auf die nämliche Manier gemacht, gleichwie diese von den Ribiseln oder Johannesbeeren genannt.

#### Eine von Aprikosen.

Thue die Aprikosen sauber schälen, und in der Mitte von einander schneiden, richte sie ein gleichwie ein Compot davon, häutle sie ab, laß sie auch mit kochen, mache die Sulz gleichwie die andere, wie schon gemeldet; nachdem sie klar ist, gieße etwas davon auf die Schüssel, und laß sie stehen; wann die Aprikosen gekocht und kalt sind, rangire sie auf die Schüssel, stecke die Kerne in der Höhe hinein, gieße wiederum ein wenig Sulz daran, laß sie wieder stehen bis die Aprikosen fest werden, nachdem gib den Rest von der Sulz dazu, und laß sie stehen bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren; du kannst diese Sulz auch ohne Aprikosen geben, nur den Geschmack davon, laß etliche mitkochen, nicht zu viel, damit sie nicht das Mark von ihnen geben,

hernach passiren, richte die Sulz zurecht, wie sichs gehört, und schon gemeldet ist.

### Eine von Pfirschen.

Diese Sulz wird auf die nähmliche Manier gemacht, gleichwie jene von Aprikosen.

### Eine von Bergamotten.

Thue die Sulz einrichten gleichwie die andern, so schon gemeldet sind, nachdem die Sulz aufgegossen ist, schneide ein Stück Bergamotten fein ohne Weiß, und gib es in diese Sulz hinein, laß es darin liegen bis die Sulz abgelaufen ist, die Sulz muß einen Geschmack davon haben, aber nicht zu stark, sonst macht sie der Sulz einen üblen Geschmack.

### Eine von Pomeranzen.

Diese Sulz wird auch eingerichtet gleichwie die andern, aber nur von zwey Pomeranzen schneide die Schalen fein ab, laß sie mit einlöchen, drucke auch den Saft davon zu der Sulz, und mache sie zurecht gleichwie die andern.

---

 Eine von Citronen.

Diese Sulz wird auch gemacht, gleichwie jene von Pomeranzen auf die nämliche Manier.

## Eine von Pomeranzen-Blütze.

Diese Sulz wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die von Bergamotten, man darf nur etliche Blätter in die Sulz thun, wenn sie durchlaufet.

## Vorrath von eingesottenen Früchten für die Küche zu machen.

## Grüne Stachelbeeren.

Nimm dieselben, stich sie mit einer feinen Nadel, thue sie in ein Geschirr, schütte Wasser daran, setze sie auf das Feuer, laß sie ein Paar Mahl aufkochen, sodann schütte das Wasser ab, und thue ein frisches daran, laß sie ein Paar Stunden stehen, schütte das Wasser ab, thue sie in einen Tüpen oder Glas, koche einen Zucker, aber nicht zu dick, gieße ihn darüber, laß sie einen oder zwey Tage stehen, sodann gieße den Zucker ab, koche ihn etwas dicker, gieße ihn darüber, das mache