

fumee von Kapauner und Rebhünner auch von Schnepfen gemacht. Ein anderemal kannst du es in eben diesen Kastroll, oder in Wandel gefüllt in heißen Wasser trocken lassen, und in die Suppe geben.

Speckknödel.

Schneide einen Viertel Speck ganz klein, und treib ihn wohl ab, schlag ein ganzes Ey und drey Dotter daran, schneide um 2 Kreuzer abgeriebene Semmel gewürfelt, feuchte es mit süßen Obers an, gieb es in den abgetriebenen Speck, staube 3 Kochlöffel voll Mehl daran, gieb ein wenig grünen Petersil, salze sie, und lege selbe in die siedende Rindsuppe, mache sie aber nicht zu groß, und wann du anrichtest, so gieb Kaiserfleisch darauf, sie werden statt den Eingemachten gegeben. Man kann sie auch in die Suppe geben.

Den Butterteig zu machen.

Nimm ein Pfund Mundmehl, theile es von einander, hernach nimm ein Pfund feinen schon gewaschenen Butter, walke ihn unter die Hälfte des Mehls, in Sommerszeit lege den
ge

gewalkten Butter auf das Eis bis du ihn brauchst, von der andern Hälfte des Mehls mache einen Teig, nimm dazu 4 Eyerdotter, und das übrige Süßobers, der Teig aber muß die Feste haben wie zu einer Milchraumstrudel, arbeite ihn ab eine Viertelstund, damit er recht fein wird, hernach walke ihn etwas aus, und nimm den Butter von Eis, und schlage ihn in diesen Teig hinein, walke ihn in die Länge, gieb acht, daß er sich nicht in das Nudelbrett anlebt, damit du ihn nicht viel einmehlben darffst, in Sommerzeit kommt er auf das Eis, aufferdem lege ihn auf das Nudelbrett und decke ihn mit einem Tuch zu, auf obbemeldte Art walke ihn drey mal, und schlage ihn vierfach zusammen, das viertemal aber walke ihn Messerruckendick aus. NB. Von diesen Butterteig kannst du Butterpasteten, Hascheepastettel, Mantaschen, und allerhand Krapfelwerk machen.

Die Butterpasteten.

Nimm eine blecherne Schüssel auf ein oder ein halb Pfund so du zur Pasteten brauchst, lege die Schüssel auf den Teig, und schneide gleich der Schlüssel einen runden Fleck heraus, lege die Flecken auf die blechene Schüs-

sel, schmiere sie um den Ranft herum, und lege um und um einen Streif Teig, in der Mitte aber gieb Papier, oder Servietten hinein, lege den angeschmierten Reisteig, und den Deckel darauf, hernach schmiere die Pastetten, gieb aber acht, daß du auf den Ranft nicht kommst, sonst geht sie dir nicht auf, du kannst auch mit den kleinen Ausstecher etwas ausstechen, und auf den Ranft legen, backe es in einer Tortenpfanne, oder in Ofen, hernach schneide sie auf, nim das Papier heraus, und gieb zur Zeit wann du anrichten willst, das Eingemachte hinein.

Hascheepastettel von diesen Teig.

Den Butter walke wie oben gemeldet Messerrücken dick aus, stich den Teig mit einem Krebsböcherl, oder Glas aus, schmiere ein Fleckel, gieb ein wenig Fatsch darauf, und lege ein ausgestochenes Fleckel darauf, und mache es fort bis alle fertig sind, hernach nim ein Papier auf das Backblech, lege die Pastettel darauf, und schmiere es, gieb aber acht, daß du den Ranft nicht triffst, sonst gehen sie dir nicht auf. Den Haschee in diese Pastettel zu machen. Nim ein Stückel Kalbsfleisch in ein Meindel, und gieb ein Stückel
Butt

Butter, und etliche Limonienschallen hinein, und laß dünsten, es muß aber schön weiß bleiben, hernach nim das Fleisch auf das Brett, nim etwelche Kapri, und Schampion, schneide es klein, und gieb es in das Reindel, gieb ein klein Stückel Butter, geweichte Semmel, schmollen, ein Eyerdotter, und etwelche Tropfen Limoniensaft hinein, und laß es auf den Feuer zusamm gehen.

Ragout • Wandel.

Walke den Buttermteig Messerrucken dick aus, schneide viereckigte Fleckel daraus, füttere die gekrausten Wandel mit diesen Teig, gieb kaltes Ragout hinein, bestreiche sie inwendig mit Eyer, decke es mit einem Fleckel zu, richte es auf ein Backblech, und backe es im Ofen, oder Tortenpfanne. Das Ragout in die Wandel mache auf folgende Art. Schneide einen guten Theil Schampion gewürfelt, pafire es in Butter damit sie schön weiß bleiben, hernach nim ein halbes Seitel grüne Erbsen, blanschiere es im Wasser, seihe sie ab, und gieb es zu den Schampion, hernach nim eine Kälberbrieff, oder etwelche lammmerne Brüstel, schneide es auch gewürfelt, und gieb es zu den obigen; wann
die=