

## Topfennudel aus dem Schmalz gebacken.

Nimm einen Viertling Butter, um 2 Kr. Topfen, treibe es fein mitsammen ab, schlage 1 ganzes Ey und 5 Dotter daran, aber jedes wohl zerrührt, 2 Löffel voll gewässerte Germ, ein halbes Seitel Süßobers, salze es, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbrett geben kannst, walke ihn mit der Hand recht fein ab, hernach schneide fingere dick, und halben fingerlange Streifel daraus, besäe ein warmes Brett mit Mehl, lege es schön ordentlich darauf, decke es mit einem warmen Tuch zu, und laß gut gehen, backe es aus dem Schmalz aber nicht zu fett, wann du es zur Tafel giebst, so kannst du es zu kern.

## Gewickelte Krebsgermnudel.

Nimm 1 Pfund Mehl in einem Weibling, gieb 1 Seitel laulichtes Obers hinein, schlage 6 Eyerdotter darein, und 2 Löffel voll Germ, sprüdel es ab, und laß durch ein Sieb in das Mehl laufen, hernach mache den Teig an, schlag ihn ab, und laß ihn im Weibling ein wenig gehen, gieb ihm auf das  
 Du

Mudelbrett heraus, und walke ihn aus wie zu einen Websennest, hernach laß einen Bier- ring Krebsbutter zerschleichen, streiche ihn ganz über den Flecken, säe gewürfelt geschnit- tene Krebschweifel darauf, rädle es mit dem Krapfenradel ab, rolle es zusammen, daß sie aber nicht zu dick werden, laß noch ein we- nig gehen, gieb Gliedhoch Obers in eine weite Rein, und wann es siedet, so lege sie schön ordentlich hinein, bestreiche es in der Höhe mit Krebsbutter, und decke es zu, oder gieb ein Blattel mit Glut darauf.

## Dukatennudel.

Nimm 1 Pfd. Mehl, und 12 Loth But- ter, laß ihn zerschleichen, gieb 1 Seitel lau- liches Obers, 2 Löffel voll Germ, 8 Eyer- dotter alles zusamm in ein Häferl gut abge- sprüdel, und den Teig damit angemacht, schla- ge ihn gut ab, und gieb ihm auf das Mu- delbrett heraus, walke ihn nicht gar fingers- dick, und steche ihn Dukatengroß aus, lege ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, decke es mit einen warmen Tuch zu, und laß ge- hen, hernach mache wie oben ein Glied hoch Obers siedend, lege es schön ordentlich dar- ein, bestreiche es mit zerlassenen Butter, streue

gestoffenen Zucker darüber, und gieb unten und oben Blut, sie dürfen aber nur eine Viertelstund auf den Feuer bleiben. Wann du sie trocken backen willst, so schmiere ein Rastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, überlege den Boden mit Germnudel, bestreiche es mit Butter, und säe kleine weisse Semmelbrösel darauf, und belege es wieder mit Germnudel, auf diese Art mache es fort bis das Geschier voll ist, und backe es im Ofen. Die Biskoten von Germteig werde eben auf diese Art gemacht, man kann sie auch zuckern.

## Germküpfel.

Nimm 12 Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimm 2 ganze Eyer, und 4 Dotter, ein guten Löffel voll Germ, ein halbes Seitel Obers, und ein halb Pf. Mehl, treibe alles mitsamm ab, gieb es auf das Brett, und walke es wie den Buttermteig, zuletzt walke ihn schön dün aus, schneide viereckigte Fleckel, gieb Eingemachtes darein, wickle es zusammen, lege es auf ein Blech, schlag ein Ey ab, bestreiche es damit, gieb Zucker darauf, und backe es schön kühl.

## Yroller = Strudel.

Nimm auf ein Brett ein halb Pf. Mehl, schneide nicht gar ein halb Pf. Butter darunter, bröckle es ein klein wenig ab, mache den Teig an, nimm 4 Eyerdotter, ein paar Löffel voll Wein, einen starken Löffel voll Germ, und das übrige Süßobers oder Milchram, walke den Teig dreymal, und schlage ihn zusammen wie den Butterteig, setze ihn in ein warmes Ofen, und laß ihn ein wenig gehen, indessen mache die Füll. Nimm  $\frac{1}{2}$  Biercing gestossene Mandel, einen halben Biercing gefähdten Zucker, 3 Eyerdotter und ein ganzes, und rühre eine schöne Mandelfüll, zuletzt gieb um 3 Rr. Zitronade, ein wenig Bistazn, klein geschnittene Limonienschallen darunter, hernach walke den Teig ganz dün aus, streiche die Füll darüber, rolle es ganz leicht zusammen wie die Strudel, bestreiche es aber mit zerlassenen Butter, streue Zucker darauf, gieb es auf ein Tortenblattel oder Model, und backe es langsam.

## Germ = Torten.

Treibe 1 Pf. Butter saumicht ab, schlag ein ganzes Ey, und 8 Dotter daran, jedes wohl zerrührt, gieb einen guten Löffel voll Germ

dazu, treibe sie auch eine Weile mit ab, hernach nimm um 1 Kr. laulichtes Süßobers, ein halb Pf. geföhtes Mehl, und ein Viertel Zucker, rühre alles gut durcheinander, gieß die Hälfte auf ein Tortenblattel, gieß Eimgemachtes darein, streiche den übrigen Halben theil darüber, und laß es ein wenig gehen, bestreue es mit abgeschlagenen Eyerklar streue Zucker darauf, und backe es langsam.

### Gugelhopf.

Treibe einen Viertel Butter saumigt ab, schlage 8 Eyerdörter darein, aber jedes wohl zerrührt, nimm ein Löffel voll Germ, treibe sie auch ein wenig ab, ein Viertel geföhdes Mehl, ein wenig Weinberl, etwelche ausgelöste Ziweben, salze ihn, und gieß ein wenig Zucker daran, schlage den Teig ab, hernach schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gieß den Teig hinein, und laß ihn recht langsam gehen, und kühl backen.

### Gute Krappen.

Nimm 1 Pf. feines Mehl, stelle es warm, hernach nimm ein Viertel Butter, gieß ihm  
in

in ein Häferl, laß ihn kühl zerschleichen, hernach  
 nimh ein halb Seitel Obers, laß es laulicht  
 werden, hernach sähe das gewärmte Mehl, gieb  
 es in einen Weidling, salze es was recht ist,  
 hernach nimh das laulichte Obers, schlage 12  
 Enerdötter hinein, 3 Kochlöffel voll abge-  
 wässerte Germ, sprüde dieses alles unterein-  
 ander ab, seihe dieses durch ein Sieb in das  
 Mehl, wenn dieses alles durchgesehen ist, so  
 gieb den zerschlichenen Butter darauf, als-  
 dann mache diesen Teig an, und schlag ihn  
 gut ab, damit er fein ist, hernach bestreue  
 das Nudelbrett mit Mehl, gieb den Teig dar-  
 auf, und gieb acht, daß er die feine Haut er-  
 halte, walke mit einem Nudelwälder solchen  
 klein Fingerdick aus, hernach steche ihm mit  
 einen Krapfenstecher so groß als du ihm haben  
 willst aus, lege auf ein ausgestochenes Blättel  
 etwas Eingefortenes, als Marillen, oder Ni-  
 biselsalsen, lege wieder einen ausgestochenen  
 Teig darauf, stich es noch einmal aus, und for-  
 mire es schön rund, hernach nimh ein Tuch auf  
 ein Brett, bestreue es mit Mehl, und lege die  
 Krapfen schön ordentlich auf das gestaubte Tuch,  
 hernach nimh ein Schmalz in eine gleich weite  
 Rein, und laß es heiß werden, dann lege die  
 Krapfen umgekehrt hinein, aber nicht gar zu viel,  
 damit sie Platz haben, und decke es zu, wenn

ste eine schöne Farbe haben, so lehre sie um,  
aber diesesmal decke sie nicht mehr zu, her-  
nach nimm sie heraus, und lege sie auf ein  
Gliespapier.

### Käß = Speiß.

Treib ein Viertel Butter ab, schlage 7  
Eyerdotter eines nach dem andern wohl zer-  
rührt hinein, nimm Mehl daran was du in  
4 Fingern halten kannst, und staube es daran,  
gieb auch ein Viertel geriebenen Parmesan-  
käß dazu, mache von 2 Eyerklar einen Schnee,  
mische es durcheinander, fülle es in ein Kaps-  
ferl, und backe es langsam.

### Kapauner = Schmären.

Nimm vor 4 Kr. Semmel die Schmol-  
len, mache ein schönes feines Semmelkoch,  
das aber nicht gar zu dick ist, schlag 10 Eyer-  
dotter und 2 ganze Eyer, jedes wohl zerrührt  
hinein, schneide von 2 Kapaunern das Haschee,  
darunter, und dünste es im Butter, auf die-  
se Art wird auch der Hechten Schmären gemacht.

## Eine Mehlspeis.

Mache ein stark's Beschamel, schneide Semmelschnittel, tuncke sie ein, gieb Sardellenstückel darauf, und lege sie wieder zusam, tuncke es wieder in Beschamel ein, schmiere ein Deckel mit Butter, lege es darauf, setze es in Ofen, und streue in der Höhe Parmasankäfs darauf.

## Gesottene Torten.

Nimm 1 Pf. fein gestoffene Mandel, daß sie aber nicht öligt sind, hernach nimm ein halb Pf. Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, und laß ihn kochen bis er sich spinnet, hernach gieb es unter die Mandel, rühre es wohl untereinander, schlag 6 Eyerböcker eines nach dem andern wohl zerrührt hinein, und rühre es bei einer halben Stund, nimm sodann ein halb Viertel Zitronad, 2 Loth Bistazn, von einen Limoni die Schäller, schneide dieses alles klein, und rühre es unter die Mandel, nimm auch von 2 Limoni den Saft damit sie schön aufgehen, hernach schmiere das Blattel mit Butter, lege Oblat darauf, fülle den Teig hinein, mache einen Reif herum, und backe es schön kühl.