

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=

diese Stück paßiert sind, so staube ein klein wenig Mehl darauf, rühre es ein paarmal um, gieß ein klein wenig Suppe daran, und laß ganz dick einsteden, löse von ein paar Groschen Krebsen die Schweifel aus, schneide es auch gewürfelt, und gieb es auf die legt hinein, legiere es mit einen Eyerdotter, salze es, und gieb ein wenig Muskatblüß daran. NB. Dieses Ragout kannst du auch in die Krebsbecherl, kleinen Wandel, und in die Nisollen geben.

Marf = Wandel.

Füttere die Wandel mit den obigen Buttertieg aus, und gieb die Mandelfüll hinein, die auf folgende Art gemacht wird. Schwülle einen Vierteling Mandel, stosse sie klein, daß sie aber nicht öligt werden, befeuchte es unter dem Stossen mit Limoniensaft, und gieb es in einen Weidling, hernach nim einen Vierteling fein gefähten Zucker, vermische ihn unter die Mandel, schlage von 9 frischen Ehern die Dötter hinein, rühre es aber immer um, schlage von 3 Eyerklar einen schön festen Schnee, gieb ihn auch dazu hinein, rühre es auf einer Seite eine ganze Stunde, hernach mische darunter um 3 Kreuzer
 Marf,

Mark, 2 Loth Bistazn, 2 Loth Zitronade, und ein wenig fein geschnittene Limonienschalen, schneide alles klein gewürfelt zusamm, fülle die mit Teig gefütterte Wandel aber nicht gar zu voll an, sonst gehen sie dir im Backen über, und backe es in der Tortenpfanne, oben müssen sie aber ein ganz gemachtes Feuer haben, und auch langsam gebacken werden.

Austern = Wandel.

Walke den Butterteig wie oben, stich ihn aus wie zu den Hascheepastetteln, und wenn du genug Fleckerl ausgestochen hast, so stich die andere Hälfte in der Mitte mit dem kleineren Ausstecher ein Löchel aus, bestreiche die zum Boden gehörigen mit abgeschlagenen Eiern, gieb von den schon oben gemeldten Haschee ein wenig darauf, und lege den obigen Theil darüber, bestreiche es wie die Hascheepastettel, lege sie auf ein Backblech, und lege es schön heraus, bevor du sie in Ofen legest, so lege die kleinen Hüllerl darauf, damit sie im Backen nicht ausperen; wann sie gebacken sind, so nim die Hüllerl herunter, fülle mit einen Eßlöffel in ein jedes Pastettel ein wenig Soos, und lege die Austern oben darauf. Die Austern richte auf folgende Art

Art zu. Nimm sie aus den Schallen heraus, puße das um den Rand befindliche schwarze Häutchen sauber weg, pafire sie ein wenig im Butter, gieß etwas Muskatblüß dazu, gieß einen Löffel voll gute braune Cook, und besonders den Saft der in den Austerschallen zurück bleibt hinein, gieß auch ein klein wenig Limoniensaft daran, und laß mit diesen einen Sud aufstun. Auf diese Art sind sie auch in andere Speisen zuzurichten.

Krebsbecherl.

Nimm um 2 oder 3 Kreuzer Semmel, reibe es ab, und schneide es in Schnittel, gieß so viel kalte Milch darauf, daß sie durch und durch weich werden, hernach gieß die Milch davon weg, trockne die Semmel auf der Glut ab wie den Brandteig, gieß sodann einen guten Vierting Krebsbutter darein, rühre es aber mit den Löffel so lang durcheinander, bis der Butter mit der Semmel wohl vermengt ist, hernach gieß es in einen Weidling, und laß kalt werden, hernach treibe es mit den Kochlöffel recht faumigt ab, schlag 6 Eyer 2 ganze und 4 Dötter daran, aber jedes wohl zerührt, hernach zuckere, und salze es, und nimm die Krebsbecherl, bestreiche sie mit Krebsbutter.

butter, besäe sie mit feinen Semmelbröseln, ziehe auf ein Backblech einen dün ausgewalkten Butter, oder mürben Teig, stelle die Krebsbecherl in der Ordnung darauf, fülle sie mit den gehörigen Krebsfasch über die Hälfte voll an, ihue den Fasch in der Mitte mit dem Messer auseinander, gieb ein Eßlöffel voll von den obigen Ragout darein, bedecke sie wieder mit Krebsfasch, mache es mit dem Messer schön zusamm, und bäcke es ganz gemacht. Von diesen nämlichen Fasch aber werden Krebswandel, Krebskoch mit oder ohne Ragout an Fleisch, oder Fasttügen gemacht. Den Krebsbutter zu machen. Löse von 12 gesottenen Krebsen die Schallen heraus, stosse es im Mörser recht klein, gieb mehr als ein Vierting Butter darein, stosse es abermal gut durcheinander gieb es in ein Reinds, gieß ein wenig kaltes Wasser daran, und laß es auf einer gemachen Glut schön aussieden, hernach nihm es von Feuer laß ein wenig abkühlen, und seihe es durch ein Tuch, drucke es aber gut durch, damit nicht zu viel Butter im Tuch bleibt, und lasse es kalt werden, damit sich das Wasser zu Boden setz.

Reisbecherl.

Nimm einen guten Theil Reis, wasche ihn sauber aus, trockne ihn mit einem Tuch ab, hernach gieb in eine Rein ein Stück Butter, etwelche Schampion, ein wenig spanischen Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, ein Stückel Mark, und ein Stückel Schuncken, gieb den Reis hinein, und laß ihn dünsten, gieb mit einer guten Schüh Saft daran, und mußt auch viel Fette haben, wenn er dick und fett, auch durch und durch weich ist, so gieb ihm von Feuer, und laß ihn ein wenig abkühlen, hernach legire ihn mit 2 oder 3 Eyerdottern, und laß ihn ganz kalt werden, hernach nimm die Krebsbecherl wie oben, bestreiche es mit Semmelbrösel, fülle es mit den Reis halben Theil voll an, gieb Haschee oder Reis daran, zu den Haschee mußt du aber keinen Limoniensaft darzu geben, hernach decke sie mit Reis zu, der Reis zu den obigen Theil wird aber mit Spinatropfen grün gemacht, hernach gieb es in Ofen aber nicht zu lang, sie bleiben um und um weiß, und in der Mitte grün. Diesen Reis kannst du auch auf eine Schüssel geben mit Parmasankäß und Butter weiß, auch kannst

du

du ihn im Backofen wie die Pastettel backen,
und in die Mitte geben.

Offene Ragout-Wandel.

Walke den Buttermteig Messerrücken dick
aus, stich es mit dem Ausstecherl wie die
Austernwandel aus, bestreiche es, und backe
es aber ungefüllt, wann du anrichtest, so
fülle mit einem Eßlöffel das Ragout hinein,
wie schon oben bey den Ragoutwandelu ist ge-
meldet worden, jedoch ist zu merken, daß es
in diese Wandel warm eingefüllt, und etwas
flüssiger seyn muß.

Risollen von Teig.

Nimm einen Vierting Mehl, und eben
so viel süßen Butter, brösel es wohl durch
einander ab, hernach nimm 2 Eyerdotter, 1
Löffel voll Milchram, und ein wenig Wein,
mache den Teig nicht gar zu fest an, schlag
ihn etwelchemal zusamun wie den Buttermteig,
wann er recht fein ist, so laß ihn rasten, und
wann du ihn brauchst, so walke so stark als
du nur immer kannst aus, bestreiche den Fle-
cken mit Eyer, gieb Haschee von allen Gät-
E
tuno

tungen darauf, doch muß es allezeit mit Eyer
 dötter legiert seyn, formire sie wie die Schlik-
 Krapfel, ein anderesmal kannst du sie auch fin-
 gerdick, und fingerlang zusammen rollen, sie
 müssen aber unten und oben mit Eyer bestrich-
 en werden, damit sie im Backen nicht auf-
 gehen, hernach schlag ganze Eyer mit einem
 Messer ab, tunke sie ein, und lehre sie in
 schön weissen Semmelbröfeln um, und backe
 sie aus schönen frischen Schmalz. Man kann
 auch ein frikassirtes Hendel, oder kleine läm-
 merre Karbenadel in Frikassie in eben diesen
 Teig anstatt den Risollen geben, doch ist zu
 merken, daß von beeden die Beinel heraus-
 schauen, und der Teig gut mit Eyer bestrich-
 en, auch das Bandel fest zusamm gemacht,
 es muß auch das Schmalz hierzu gut heiß wer-
 den, und daß es gar keinen Faum hat.

Oblad = Risollen.

Schneide von einer grossen Oblad 3 fin-
 gerbreite Streifsel, tunke es in das Wasser,
 damit es weich wird, hernach lege es auf das
 Brett, gieb darauf ein kaltes Ragout, oder
 Haschee, rolle es zusamm wie die Würstel,
 vermache es oben und unten gut, damit sie
 im Backen nicht aufgehen, tunke es in Eyer
 und

und Semmelbrösel ein, backe es aus den Schmalz. Das Konsumee, und die Hirnwürstel werden auf diese Art gemacht, sie können mit oder ohne Oblad gebacken, und statt Ris sollen gegeben werden.

Rapauner Koch.

Nimm ein weiß schon abgedünstetes Pollackel, oder was du sonst von einen gebratenen Rapauner hast, schneide es mit dem Schneidmesser klein, wann du einen Schampion hast, so passire ihn mit grünen Petersil mit Butter, schneide es mit den Schneidmesser klein, und gieb ihm auch darunter, hernach nimm um 2 Kreuzer Semmel, schneide Schnittel, gieß Milch darauf, und trockne es wie oben bey den Krebsbecherl gemeldet worden ab, gieb es in Weidling, und gieb in die warme Semmel gleich ein Vierting Butter, treibe die Semmel sammt den Butter gut ab, stelle es weg, und laß kalt werden, hernach treibe das Koch pflaumigt ab, schlage ein ganzes Ey und 5 Dötter, jedes aber wohl zerrührt hinein, hernach schlage von 2 Eiern einen festen Schnee, nimm den festen davon herunter, rühre es durcheinander, gieb das Haschee von den Rapauner hinein, salze es, und gieb ein