

zu Faum, mache den Teig an, nim Anis, und Limonschäler dazü, schneide daraus was du willst, Ringel, Bregel, oder Model austrucken, schmier ein Blech mit Butter ganz subtil, backe es nicht zu gäh, bestreiche es mit Wasser, mache ein Eis darauf; es ist gut, und fertig.

Waffenkrapfen.

Nim eine halbe Maß Milch in ein Häfel, 2 ganze Eyer und 7 Dötter, 1 Pfund Butter, 2 Löffel voll Germ, sprüde es ab, nim 1 Pfd. Mehl in ein Häfel, mache den Teig an, laß ihn gehen, schmier das Eisen ein, laß heiß werden, backe sie schön, und streue Zucker, und Zimmet darauf.

Gerührte Germwandel.

Nim 4 Loth Butter, 4 Loth Schmalz, treibe es wohl ab, schlag 2 ganze Eyer, und 4 Dötter eines nach dem andern darein, nim 3 Löffel voll Milch, und so viel Germ, und 8 Loth Mehl, mache Wandeln daraus, schmier die Wandeln mit Schmalz, backe sie schön; sind fertig.

Spritzkrapfen.

Nhm ein Großseitel Wasser in einen Weibling thue 5 Loth Schmalz darein, laß auffieden, thue auf ein halb Seitel 1/2 Pfund Mehl darein, und trockne den Teig auf den Feuer, salze ihn, leg 9 Eyer in laulichtes Wasser, und schlag eines um das andere unter den Teig, so oft du ein Ey hinein schlagst, so zerrühre es recht, und daß der Teig allzeit laulich bleibe; backe sie schön kühl aus, und beleg sie allzeit; sind fertig.

Berührten Kugelhopf.

Nhm 1/2 Pfund Butter, und Schmalz, rühre es gut unter einander, nach diesem schlag 5 ganze Eyer, und 6 Dotter nach und nach hinein, nhm 4 Löffel voll Germ, 1/2 Pfd. gut gewogenes Mehl, nhm Weinbeerl und Zitronen dazu, salze den Teig, und laß ihn gehen; so ist er fertig.

Das gewogene Websennest.

Nhm 12 Loth Schmalz, rühre es gut faumigt ab, thue 12 Eydotter nach und nach hinein, so oft aber du einen Dotter hineinschlagst, muß

muß du ihm recht zerrühren, nim 5 Löffel voll Germ, und 8 Löffel voll Saffobers, und 24 Loth Mundmehl, salze es, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen, wenn er gegangen ist, thue ihn auf das Brett, walke ihn aus, schneide ihn 4 Finger breit, fülle ihn mit Weinbeerl und Zibeben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Kugelhopfbeck mit Speck oder Schmalz, und leg sie hinein, laß gehen, dann backe es; so ist es fertig.

Topfennudel trocken gebacken.

Zerleibe $\frac{1}{4}$ Schmalz ab, und nim 2 Hand voll Topfen, 3 ganze Eyer, 5 Dotter, 2 Löffel voll kalte Milch, für 1 Kreuzer Germ, und 20 Loth Mehl laulich darunter, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, laß ihn ein wenig gehen, schmier eine Netn mit Schmalz, so oft eine Leg Nudeln, so oft eine Leg Semmelbrösel, aber oben mehr Blut, als unten.

Rüthenfoch zu machen.

Stebe 4 Rüthen, schabe sie ab, lege sie in einen Vierteling Schmalz, welche eine Semmel ins Wasser, trucke sie aus, nim Zimmet, und viel Zucker darunter, schlag 2 ganze Eyer, und

2 Dötter darein, schmiere eine Schüssel um den
Reif, und glebs darein, oben und unten Blut,
laß sachte backen; ist fertig. NB. Dies muß un-
ter einander gerührt werden.

Krebsgermudel.

Röhre 1/2 Pfd Schmalz saumigt ab, nimh
4 ganze Eyer und 3 Dötter, zerrühre ein jedes
gut, nimh 3 Löffel voll Germ, 1/2 Seitel Milch,
salze es, nimh so viel Mehl, daß du den Teig
walken kannst, daß solcher in der Dicke wie ein
Webennest ist, walke runde Flecken, bestreiche
sie mit Krebsbutter, und fülle die Füll hinein,
mache sie rund, bestreiche die Reim mit Krebsen-
butter, und leg sie hinein, zu der Fülle der Nu-
deln nimht man die Krebschweifel, hacke sie
klein, mach von 3 Eyern ein Eingerührtes unter das
Gehackte, nimh in eine Reim ein wenig Krebs-
butter, treib ihn ab, schlag 3 Eyer, einen Löff-
fel voll Milchraum, und das Gehackte darein,
mit Gewürz gut unter einander gerührt; so sind
sie gut, und fertig.

Gute Bisfotennudel.

Treibe 6 Loth süßen Butter in einen Weib-
ling gut saumigt ab, schlag 6 Eyerdötter, et-
nes

nes nach den andern darein, und jeden wohl zerrührt, nim 6 Köffel voll laulichte Milch, 3 Köffel voll Grem, und 15 Loth Mußmehl darzu, salze es ein wenig, und rühre es unter einander, nim den Teig auf ein Brett, walke ihn halben Finger dick aus, drucke sie mit den Model aus, leg sie auf ein Blattel, laß sie an einen warmen Ort gehen, wenn sie gegangen sind, so bestreiche sie mit einem geschlichenen Butter, und mit Zucker, lege sie in die Tortenpfanne; so sind sie recht gut, und fertig.

Böhmische Germgolatschen.

Hack: ein Viertel Pfund Butter in ein 1/2 Pfd. Mehl klein, sprütle in ein Häfen 1/4 Seitel laulichte Milch mit 1 Ey, 3 Köffel voll Germgut ab, mit diesen mache den Teig zusammen, bis er glatt wird, und salze ihn, walke solchen einen kleinen Finger dick aus, drucke ihn mit einem Trinkglas aus, laß sie gehen, nachdem bestreiche sie mit Eyerklar, und streue Zucker darauf. NB. Man kann auch Stangel daraus machen; ist fertig.

Gute saure Pasteten auf eine andere Art.

Nhm 2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Schmalz; bröckle alles durch einander, schlag 4 ganze Eyer dar/in, nhm 2 Löffel voll Milchraum und 4 Löffel voll Wein darzu, mache den Teig mit einen frischen Wasser an, wie einen Strubel-
 teig, würge ihn aber nicht zu viel, walke solchen halben Finger dick aus, schlag ihn 2mal dreys-
 fach, und 2mal vierfach, als wie man den Butterteig macht, sonach nhm 6 saure Tauben, schneide ihnen die Flügel, Füßerl, und Häfel ab, und salze sie, nhm in eine Reih halb Essig, und halben Theil Wasser, etwas Lorbeerblätter, Rosmarin, Kuttelkraut Zwiebelhalperl und Gewürz, lasse es dünken, und zugedeckter austü-
 len, mache den Force über die Tauben, mit Lorbeer, um 2 fr. Sardeln, 2 fr. Rabet, schwarze Brodshmollen. In der Reih gewelcht, hacke Zwiebelhalperl darunter, und bestecht, walke den Teig eines halben Finger dick aus, leg auf den Boden ein wenig Force, leg die Tauben ordent-
 lich darauf, mache einen Form, wie du wilt; sie ist fertig.

Wiskotenbögen.

Nimm 8 Loth Zucker in ein Weidling, Schlag 4 Eydötter und die Klar von 2 Eyern zum Schnee, nimh den Zucker; rühre es eine gute Weile. Hernach nimh von 8 Loth Mandeln den halben Theil, stoß ihn klein, und misch ihn unter das Gerührte. Wann die Mandel vermischet seyn, so nimht man auch 4 Loth Mehl dazu, und mischt alles wohl zusammen. Hernach schmieret man ein Blech mit Wax, und streichet diesen eben gemachten Teig, Messerrücken dick darauf, dann streuet man die übrigen 4 Loth Mandel, gestiftelt geschnitten, darauf; und dann backet man sie ganz gelb, entweder in einen Ofen oder in einer Tortenpfanne. Wenn es gebacken ist: so schneidet man aus dem Gebackenen Bögen, so groß als beliebt, und leget sie geschwind über den Rudelwalker, weil sie sonst zu starr und unbiegsam werden. Man kann auch ein Eis darauf machen, und Pflastz darauf streuen.

Mehlspeiß von Haselnüssen mit gebackenen Rüdeln, oder mit Farben.

Man nehme auf 1 Maß gutes Obers, oder süßes Ramm, 1 1/2 Pfd. Haselnüssen, löse sie aus den harten Schallen, reibet ihre rauhe Haut

In einem Tuch ab, stoßt sie in einem Mörtel
 recht fein, während dem Stossen feuchtet man
 sie mit Obers an, damit sie nicht stigt wer-
 den; alsdann, wenn sie gestossen sind, so thut
 man das übrige Obers und die gestossenen Nul-
 se in eine Keil, und läßt sie aufsieben; hier-
 auf streicht man dieses durch ein Haarsieb durch,
 aber gut muß es geschehen, weil sonst viel Saft
 in den Körnern bleibt. Hernach drucket man
 einen halben Vierteling Butter in Mehl ab, und
 thut es in das Durchgeschlagene, zuckert es,
 und legt etwas Fäulisse dazu; alsdann läßt man
 es nochmal siedem, bis es dick wird wie ein dic-
 kes Rindfleisch. Man läßt es glatt werden,
 treibt es gut ab, zerrühret 3 Eydotter und die
 klar zu einem Schnee hinceln. Hernach rühret
 man es auf eine blechene Schüssel. Für dieses
 macht man von 2 Ethern einen Nudelteig an,
 theilt ihn auf 3 Theile ab; 1 Theil macht man
 mit Alkermusfaß roth, den andern mit Spina-
 topfen grün; den dritten läßt man aber weiß.
 Sodann macht man aus diesem Teig geschnitte-
 ne Nudel, backet sie in Schmalz schön gelb, und
 richtet sie auf das Rindfleisch streifselweis, und
 setzt es nochmal in Ofen auf eine kurze Zeit,
 damit es wieder warm wird, und alsdann gibt
 man ihn gezuckert auf die Tafel.

Wie

Wie man Westphälingerschinken,
Schweinsfleisch, Zungen, Kamm,
und Speck einbäckelt.

Man nimt Rutelkraut, Pfeffer Gewürznagel, Lorbeerblattel, etwas Knoblauch, Margaroni, Kronabetbeer etwas Saliter, und Salz so viel man Fleisch hat. Dies alles vermische, und stosse man untereinander hernach reibe man das Gestoffene in das Fleisch recht hinein, und läßt es 14 Tage liegen, während welchen man es einmal umkehrt damit das Untere in die Höhe komme. Man hängt es 5 bis 6 Tag in einem Rauchfang. Es brauchet keinen anderen als den gewöhnlichen Rauch, ausser daß man des Tags ein mal Kronabethholz rauchet. Nach den obgesagten 6 Tagen, hängt man es in die Luft, und läßt es hängen, bis man es brauchet. Man kann auch das Gepäckelte, ohne es zu selchen, auf die Tafel geben.

Die Dufatennudel mit Vanille-
grem.

Man nimt 1/2 Pfd. Mehl, 4 Loth But-
ter, und läßt ihn kühl in einem Häserl zers-
schleichen. Man sprüdel 3 Döcker, und 1 ganz-
tes Ey, 1/2 Seltel laulichtes Obery, 3 Löffel
voll

voll abgewässerte Germ, in diesem Häferl sammt dem Butter gut ab, und macht alsdann mit diesem den Teig an, welchen man salzet. Schlaget den Teig fein ab, und thut ihn auf das Nudelbrett, walket ihn Kleinfingerdick aus, und sticht ihn mit einem kleinen runden Nasstecher aus, und läßt dieses bey einer Wärme gehen. Man nimt Milch oder Obers (süßer Ramm) Fingerglied hoch in eine Reih, und läßt es sieden, legt dann die gegangenen Nudel in die Milch, so, daß sie aber genugsamen Platz haben. Man schmiert die Nudeln in der Höhe mit Butter, giebt unten und oben Blut, damit sie unten und oben eine schöne und gleiche Farbe bekommen. Die Fanillegremm aber macht man also: Man nimt 1 Seitel Obers, 5 oder 6 Döiter, ein Stückel Fanille, sprüdelst alles ab, und stellt es zum Kohlfener, zuckere es was recht ist, und sprüdele es immer fort bis es siedet. Dann richtet man diese Nudel, welche Dukatennudel heißen, auf die Schüssel an, und richtet diesen Fanillegrem darüber, und giebt es auf die Tafel. Man darf eben nicht allzeit auf die Dukatennudel einen Fanillegrem darüber machen; man kann auch in einer besondern Schale ein gezuclertes Obers zu den Dukatennudel aufsetzen.

Biskotentorten, oder Biskotenwandel.

Man nimt 16 Eyer ganz, aber die Bögerl weg, und nebst diesen noch 8 Dötter. Diese Eyer und Dötter rühret man eine gute Viertelstund in einem Häfen ab; alsdann nimt man 1 Pfund fein gesäden Zucker, und thut ihn in die abgerüheten Eyer, und rühret es wieder eine ganze Stunde ab; man mischt alsdann 1/2 Pfund seltes Störkmehl und Limonschäkel darunter. Hernach schmiert man ein Tortenblattel oder Wandel mit Butter, füllt diesen Teig hinein, und backet es in einem Ofen oder Tortenpfann ganz gemach und ganz kühl, alsdann ist die Biskotentorten oder die Biskotenwandel fertlg. Man kann auch ein Eis darauf machen. Es ist wohl zu merken, daß man es eine ganze Etund backen lassen müsse.

Ein gesottener Butin mit Weinschatoo.

Man nimt um 3 Kreuzer Münssemel reibe die Rinde weg, schneidet die Semmel schön klein gewürfelt, und feuchtet sie mit ein wenig Obersüssen Ramm an. Ferners nimt man 1 Vierteling

R

Weins

Weinbeerl, puget sie sauber; nimt 1 Viertel
Zwieben, löset die Kerne heraus, und schnidet
sie länglicht. Weiters nimt man 1 Viertel
Butter, treibt ihn ab, verrührt darein 3 Dötter
und 3 ganze Eyer, vermischt sodann die Semmel,
die Weinbeerl und Zwieben in das Gerührte, bin-
det es in ein Tuch, und läßt es im Wasser 1 ganze
Stund sieden. Dies ist der Buttin. Der Weins-
chatto wird so darüber gemacht: Man nimt
12 Dötter in ein Häfen, darüber schüttet man
ein grosses Sittel Wein kalter, thut einige gan-
ze Limonschäller, auch ganzen, ungestossenen
Zimmet, welchen man nachher wieder heraus-
nimt dazu, zuckere ihn, was nöthig ist, und
stellt diesen Wein mit den Döttern, eine Vier-
telstund vor dem Anrichten, zu einem Kohlfener,
und sprüdelst immer bis er siedet. Ist erst
nimt man den Buttin auf eine Schüssel, be-
stecket ihn mit langgeschnittenen Mandeln und
Distaz, und hernach richtet man den Weinscha-
tto darüber, und gibt es auf die Tafel.

• Erdäpfel = Wandel.

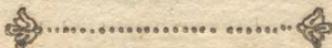
Zu 6 Loth geschwölt und gertebenen Erd-
äpfeln nimt man 4 Loth Zucker, 2 Eyer und
4 Dötter eines nach dem andern hinein gerührt,
und nimt auf die legt von einem halben Limon

ni die Schaller, rühre es in allem eine gute halbe Stund, und backe sie kühl; so sind sie fertig.

Wiskoten = Wandel.

Nhm in einen Hasen 8 Loth gefäbten Zucker, schlag 4 ganze Eyer und Dotter hinein, rühre es eine Viertelstund auf einer Seite, nim 3 Loth feines Haarbuder, 1 Loth schönes Mehl, rühre aber das Mehl mit dem Haarbuder nicht viel, schmier die Wandeln, fülle es darein, und backe sie schön kühl.

Von roth eingemachten Sachen.



Ribisel einzumachen.

Nhm 1 Pfd. gestoffenen Zucker in ein Beck von Messing, gieß nicht gar ein Seteel Wasser darauf, nim 1 Pfd. fein abgepusste