

## Brioche zu machen.

Von einem Pfd. Mehl mache einen Teig mit Germ und laulichem Wasser an, wie einen starken Strudelteig, laß ihn gehen, wenn er gegangen ist, so nim 2 Pfd. Mehl, 2 Pfund Butter, und 20 ganze Eyer, salze es, nimm Zucker dazu, mache den Teig an, und nim den Germteig auch dazu, arbeite ihn wohl ab, schlag ihn so lang ab, bis er sich von der Hand, und Tafel schält, alsdenn mache ihn zusamm, schlag ihn in ein sauberes Tuch ein, und setze ihn in ein kaltes Ort oder Eisgruben, bis den andern Tag, und mache die Brioche klein oder groß, bestreiche sie mit Eyer, und backe sie recht heiß; so ist es fertig.

## Käspastetten zu machen.

Nimm Faust grossen Brandteig in der Milch angemacht, rühre ein Großseitel Milchram dar- ein, nim 24 Eydötter, 1/2 Pfd. Butter Cham- pignons, Schnittling, Pettersil, Charlotten, oder grün Zwiebel dazu, dies alles in Butter pastert, nachdem es fein geschnitten ist, bis er steigen will, alles in den Teig gethan, reibe 1 Pfd. Parmasankäs, 1/2 Pfd. französischen Käs, und  
rüh-

rühre ihn auch in Teig, mache auf die legt einen Schnee von 12 Eiern, fülle es in die Pasteten, schneide auf die Höhe einen Stern vom Käse; so ist fertig.

## Dotterkrapfel.

Nhm 1/4 Pfd. Mandeln, stosse, daß sie nicht fligt werden, 1/4 Pfund gestoffenen Zucker, nachdem dies alles fein gestossen ist, thue es in ein Beck, schlag 4 Eyerdötter barein, rühre es auf dem Blut so lang, bis es trocken ist, daß du es mit dem Finger nicht mehr leiden kannst; sonach streiche es auf längliche Oblat, backe es schön kuhl, und streue Blisagel darauf; so ist es fertig.

## Tortelletel.

Nhm 12 Loth Zucker in ein Weibling, schlag 6 Eyerdötter hinein, schlag, oder rühre es, wie einen Biskotentig, die Klar schlag zu Schnee, bestre 6 Loth Mehl dazu, nhm auf die legt 1 Pfd. gestiftelte Mandeln, 1/4 Pfd. Biskait, 1/2 Bleckling Ztronad, 8 Eingemachte Nuß, dies alles gestiftelt geschnitten, rühre Limonschäller darnunter, schmier 2 Bleche mit Butter, gieß überall die Hälfte darauf, und streiche es auseinandere  
der

der einen starken Messerrücken dick, backe es, schneide es, oder stich es rund oder länglicht, streiche Marmolat darauf, lege 2 Fleckel zusammen, und backe es noch einmal; so sind sie fertig.

### Kleinbrod von Semmelteig.

Nhm 1½ Pfd. Mehl, 24 Loth Mundsemmelteig in einen Weibling, Pomeranzensöl ein Eyzungen voll, sprüble 6 ganze Eyer in 1 Seitel Obers ab, mache den Teig mit der Hand im Weibling ab, auf die legt in wöhrendem Anmachen thue 12 Loth gefähten Zucker darein, schlag ihn mit der Hand so lang, bis er sich von derselben schält, schmier ihn in der Höhe mit Del, decke ihn mit einem saubern Tuch zu, und laß ihn stehen, den andern Tag mache kleine runde Laibeln daraus, lege sie auf ein Papter, mit Del geschmiert, schön gebacken; so sind sie fertig.

### Kapanner = Schmar.

Nhm von 3 Semmeln die Schmoßen, mache ein Semmelkoch daraus, nicht zu dick, streiche es durch ein Sieb, schlag 10 Eyerbötter, und 1 ganze Eyer eines nach den andern hinein,

von 2 Kapauern das Haschee davon in Butter  
ausgedünstet; so ist er fertig.

### Muskazoni zu machen.

Nimm 1/2 Pfund Mandeln mit den Schallen,  
schneide sie schön klein, nimm von einem Limont  
die Schaller, 1 Loth Nagerin, 1 Loth Muskat-  
blüb schön grob gestossen, vermischt unter die  
Mandeln, 1 Pfd. feinen Zucker, 8 Loth Mehl,  
dies alles mache mit 2 oder 4 Eyerdotter zu-  
sammen, bestreue die Müdel mit feinen Zucker,  
trude es heraus, backe es kühl, wenn sie ge-  
backen sind, mache ein Wasserreis darauf; so sind  
sie fertig.

### Artischofenkoch.

Nimm Artischofenkern, heb sie weich, und  
stosse sie klein, mache von 3 Eyer, und einen  
halben Eitel Obers ein Eingerührtes, stosse es  
klein, 2 Loth Butter, eingeweldte Semmel klein  
gestossen darunter, treib 8 Loth Butter, schlag  
3 ganze Eyer hinein, und 3 Dotter eines nach  
dem andern, 8 Loth Mandeln, oder Bistaz ge-  
stossen, das Gestossene hinein, schme er einen Reis  
mit