

Hunderter Absatz.

Von unterschiedlichen Mehl-Speisen.

N. 33. Mackeroni-Nudeln.

Süßlich mache halben Theil geschnittes Mehl, und halben Theil gerädlete Nudeln, diese in Salz-Wasser übersotten, und mit frischem Wasser abgekühlet, hernach recht gesalzen, das Wasser weggesiegt. Bereite unterdessen geselchten Hausen, übersotten, und klein geschnitten, wie auch ausgelöste Krebs-Schweiffeln, solche zerschnitten, geriebenen Parmasan-Käß; nimm einen zerschmolzenen Krebs-Butter, auch guten Milchreim, rühre es unter einander ab; bestreiche alsdann eine Pfanne oder Kasterol mit Butter, bestreue es mit Semmel-Bröseln, richte von übersottenen Nudeln eine Lag, hernach nimm geriebenen Käß, zerschnittenen Hausen, Semmel-Bröseln, item ein wenig Muscat-Blüh, Krebs-Schweiffeln, die Nudeln überstreuet, alsdann mit dem zerlassenen Krebs-Butter und Milchreim wohl begossen, damit sie schön saftig werden, alle Lag-weis also gemacht, bis alles in der Pfanne ist, hernach backe es im Back-Ofen, oder wie es beliebt.

N. 34. Mackeroni-Pastetten.

Nimm einen Kasterol, oder Bugelhopf-Model, diesen mit Schmalz bestrichen, mache einen guten marben Taig, treibe den Boden einen guten Messer-Rücken dick aus, richte den Taig darein, mache die Mudel, und in allem, wie die vorgemeldte, bis der Kasterol voll ist, alsdann bestreiche mit Eyer den Taig, allwo der Deckel darauf kommet, und mache den Deckel darüber, mit einem Austreib, gebaucken wie die anderen Pastetten. Wann solche an Fleisch-Tagen gemacht wird, so nimmt man geselchte Schuncken, und geselchte Zungen, theils blätlet, theils klein geschnitten, gibe die Pasteten umgekehrt auf die Schüssel, den Austreib unter sich.

N. 35. Schlick-Krapfen von Karpfen-Milch.

Bereite von dem Karpfen die Milch, die Därme kommen weg, die Milch wird klein zusammen geschnitten, hernach in Butter und Semmel-Bröseln gedünst, wie auch grünen Petersil, damit sie schön weiß wird, nimm auch Milchreim, ein wenig Muscat-Blüh, gesalzen, und lasse es auskühlen, mache unterdessen den Taig mit Eyern, und halben Theil frischen Wasser
schön

schön dünn ausgetrieben, und kleine Schlick: Krapfen gemacht, hernach abgesotten in Petersil: Wasser, und abgeschmalzen zur Tafel geben; sie seynd so gut, als wann sie vom Fleisch gemacht wären.

N. 36. Schlick: Krapfen vom Hausen.

Erstlich wird der Hausen zu kleinen Stücken zerschnitten, alsdann in Butter in einer Keim gedünst, unten und oben Blut gemacht, hernach schneide solchen schön klein zu einem Gehäck, auch ein wenig Capri darunter, dünste es wieder in Butter, klein geschnitten, grünen Petersil, gewürzt, und ein wenig Milchkeim, Salz, geriebene Semmel: Brösel, mache es in der rechten Dicken an, alsdann mache die Schlick: Krapfen auf die vorige Art, mit klein: geriebenen und gerösteten Semmel: Bröseln abgeschmalzen, auf die Tafel geben.

N. 37. Krebs: Strudel.

Nimm für 100. Personen 30. Eyer, von 15. Eyern nur die Kläre, rühre es mit warmen Wasser ab, nimm gutes Mund: Mehl, salze, und mache den Taig nicht fest an, schlage solchen wohl ab, und lasse ihn in einem warmen Ort rasten, mache die Füll, treibe Krebs: Butter ab 3. Pfund, schlage

vierzig Eyer darein, eines nach dem anderen, mache ein Fingerührtes von 20. Ethern, mit Krebs-Butter, süßer Milch, grünen Petersil, nimm von Fischen das Breite, stosse es klein, auch das geweichte Brod und das Fingerührte darunter, rühre es in den vorhin abgetriebenen Krebs-Butter, so viel man meinet, daß Füll genug ist. Man kan auch ein wenig trockenen gereiterten Dopsen darunter nehmen, gesalzen, gewürzt, Milchreim, und Krebs-Schweiffel; wann der Taig schön dünn ausgezogen, die Füll darauf gestrichen, zusammen gerollt, in eine bestrichene Pfanne gethan; eine Stund vor dem Tisch giesse siedende Milch darauf, in Back-Ofen gebacken. Man kan auch Weinbeer darzunehmen; es können auch ohne Fisch-Breit diese Strudel gemacht werden.

N. 38. Milchreim = Strudel.

Der Taig wird gemacht, wie der vorige, allein man streichet auf die Flecken Milchreim, mit einem linden Fingerührten vermischet, mit Semmel-Bröseln bestreuet, und mit Butter betrapft, gebacken, wie die vorigen mit der Milch.

N. 39. Krebs-Strudel oder Würstel.

Man backet in dem Kasterol die gewöhnliche Eyer-Flecken, wann sie auskühlt seyn, machet man vieler Fleckel aus einer, daß die Würstel Fingers-lang werden; mache die vorbemeldte Krebs-Füll, streiche es darauf, rolle es zusammen, und lege es in einen bestrichenen Kasterol; eine halbe Stund vor dem Tisch giesse ein süß Obers darüber, unten und oben Blut gemacht, schön gebacken, gibß auf die Tafel. Man kan es auch mit vaschirten Mairachen zieren herum nach Belieben.

N. 40. Dopsen-Strudel.

Man kan einen marben oder ausgezogenen Taig machen, wie es die Zeit zulasset; die Füll wird gemacht mit Butter oder Schmalz abgetrieben, schlage ganze Eyer darein, darnach man viel machen muß, nimm geweicktes Brod, klein, geriebenen Dopsen, der schön trucken ist, Milchreim, Salz, Weinbeer, auf die Art gemacht, wie die Milchreim Strudel.

N. 41. Französische Strudeln.

Diese werden gemacht wie die Krebs-Würstel, allein ganze Flecken und siedende Milch. Man kan auch eine Füll machen,
wie

wie zu dem kälbernen Brüstel, die andere ist aber besser.

N. 42. Kräuter = Strudel.

Der Taig wird gemacht, wie bey denen Krebs-Strudeln, die auf ein Tuch gemächlich ausgezogen; die Füll wird gemacht mit überbrenntem Spenat, hernach klein gehackt, andere Kräuter, wie zu der Kräuter-Suppen, in dem Butter geröst, auch den Spenat lasse austühlen, nimm gewicktes Brod, 30. Eyer, Milchreim, Salz und Gewürz, auf den ausgezogenen Taig gestrichen, bestreuet mit Semmel-Bröseln, und Weinbeeren, eine halbe Stund im Wasser gesotten, man muß aber solche nicht dick machen, damit sie gut ausgesotten werden, angericht, und mit Semmel-Bröseln abgeschmalzen.

N. 43. Schlick = Krapfen.

Der Taig wird gemacht mit Ethern, und halben Theil Wasser, schön dünn ausgetrieben; die Füll wird gemacht, wie die vorige, allein etwas dicker, sie werden auch abgeschmalzen, wie die Kräuter = Strudlein.

N. 44. Krebs = Becherl in Fast = Tagen.

Für 12. Krebs-Becherl nimm 3. Viertling Krebs-Butter, treibe solche schön pfläumig ab,

ab, 6. Eyer darein, eines nach den andern, nimm um 6. fr. geschälte und geweichte Semmel, 4. Eyer, einen Löffel voll Milchreim, mache ein Fingerührtes, stosse es unter das Brod, in das vorbemeldte auch Krebs-Schweiffeln gerührt, Milchreim, Muscat-Blüh, Salz; nimm ein flaches Torten-Blech, mache einen marben Taig, Messer-Rucken dick ausgetrieben, die Krebs-Becherl bestrichen, darauf geschlagen; mache die Füll mit überbrennter Hechten-Leber, Karpfen-Zungen, gesottenen Spargel-Köpfel, grüne Erbsen, Magerl-Schwammerl, Krebs-Schweiffel; dieses in frischem Butter gedünst, gewürzt, Milchreim und Salz, auskühlen lassen, nimm von dem Abgetriebenen in die Becherl, lasse in der Mitte einen Platz, damit die Füll hinein kommen kan, oben auf wieder mit dem Abgetriebenen bestrichen, backe es in Ofen oder Torten-Pfann eine Stund, gib es an statt des Suppen-Brods, oder für eine Speis. An Fleisch-Tagen nimm an statt des Fisch-Prisel, Ochsen-Kaim, und was beliebet, grüne Erbsen, oder Kauli.

N. 45. Krebs = Pasteten in Fast = Tagen.

Das Faisch wird gemacht, wie bey denen Krebs = Becherln, allein mehrere Krebs = Schweiffeln werden genommen. Man kan machen in einem bestrichenen Kasterol, oder auf eine Schüssel = Pasteten formiren, im backen muß es etlichmal mit Krebs = Butter bestrichen werden; ist die Schüssel groß, so nimmit man mehrere Krebs = Butter, Eyer, Eingerührtes, geweicktes Brod; die Füll wird gemacht, wie zu denen Krebs = Böcherln, man kan auch überbrennte Eiterl, ausgelöste Hünlein, und Lämmer = Fleisch nehmen, in Fast = Tagen aber übersottene Hechten, Karpfen = Milch, kleine Knödel, die Pastetten formirt vorhero von dem Faisch, hernach die Füll darüber, wieder das Faisch zum Deckel, eine gute Stund gebacken.

N. 46. Milchreim = Nocken mit Krebs = Schweiffeln.

Mache den Taig, halben Theil Eyer, und halben Theil Milchreim, aber nicht gar zu vest, auch geschnittene Krebs = Schweiffeln, lege solche in eine siedende Milch, wann sie gesotten seynd, nimmit sie auf eine Schüssel, oder Rein, eine Lag Nocken, Krebs = Schweiff-

Schweiffeln, Zimmet, Zucker, und Milchreim, mache unten und oben Blut, daß sie schön reimlet werden.

N. 47. Milchreim: Nocken anderer Art.

Der Taig wird gemacht wie der vorige, die Krebs-Schweiffeln ausgelassen, in Erbsen-Brüh gesotten, und mit Schmalz, oder Butter und Semmel-Bröseln abgeschmalzen. Man kann auch in einer guten Rind-Suppen einmachen, auf den Tisch geben, wie es beliebig ist.

N. 48. Abgetriebene Nocken in der Milch.

Für zwanzig Personen nimm ein Pfund Schmalz, dieses schön pflaumig abgetrieben, 20. Eyer eins nach dem andern darein gerühret, so viel Mehl als vonnöthen ist, daß sie nicht vest werden, in die siedende Milch eingemacht, wann sie gesotten seynd, heraus genommen, in eine bestrichene Pfann, oder Reim, die Milch gesalzen, unten und oben Blut.

N. 49. Gries: Knödel.

Nimm ein Pfund Schmalz für 20. Personen, dieses abgetrieben, 14. Eyer darein gerühret, ein wenig Mehl, das andere Gries, salze den Taig, und angemacht eine Stund
vor

vor dem Tisch, in Petersil-Wasser eingemacht, und wohl gemacht aufsieden lassen.

N. 50. Semmel-Knödel.

Diese werden gemacht wie die Grieß-Knödel, allein man nimmt lauter geriebene Semmel-Brösel, so viel, damit sie sich zusammen halten, hernach in der Erbsen-Brüh sieden lassen.

N. 51. Semmel-Knödel anderer Art.

Treibe ein Pfund Butter ab, für 20. Personen, 15. Eyer darein gerühret, nimm klein geschnitten-gewürfeltes Brod, mit Milchreim angefeucht, grünen Petersil in den abgetriebenen Butter, Mehl, Salz, und nicht gar zu vest angemacht, siede es, wie die vorigen.

N. 52. Speck-Knödel in Fast-Tagen.

Diese werden gemacht, wie die vorige, allein man nimmt geselchten übersottenen Hausen, gewürfelt geschnitten, unter den Taig vermischet; wann man es auf eine Rund-Tafel gibt, lege geselchten abgeschmalzenen Hausen herum, an statt des geselchten Fleisch, lasse es eine halbe Stund sieden zugedecket, so gehen sie schön auf.

N. 53. Hechten- Knödel.

Nimm ausgelösten Hechten, klein geschnitten, oder gestossen, mache ein Eingetränktes von Eyer und Milchreim, treibe einen frischen Butter ab, 2. oder 3. Eyer darein gerührt, geweißtes Brod, Milchreim, Muscat-Blüh, Salz, und den Taig nicht gar zu vest angemacht, gesotten, oder gebacken. Man kan auch Würsteln von diesem Taig machen nach Belieben.

N. 54. Mandel- Knödel.

Mische klein = gestossene Mandeln, in Milch geweißte Semmel, treibe einen frischen Butter ab, 3. oder 4. Eyer darein gerührt, mische das andere auch darunter, Zucker, wann beliebt, Milchreim, Salz, und röflet gebacken. Man kan auch eine süße Brüh darüber machen.

N. 55. Krebs- Knödel.

Nimm guten Krebs-Butter, treibe solchen fläumig ab, 3. oder 4. Eyer darein gerührt, darnach man viel machet, bereite geriebene Eyer- Kumpel- Brösel in Butter geröst, auch darein klein-geschnittene Krebs- Schweiffeln, Petersil, Milchreim, Muscat-Blüh, Salz, geweißtes Brod, den Taig angemacht: man kans backen oder sieden.

C

N. 56.

N. 56. Knödel von Kalbs = Brüsel.

Nimm überbrennte Brüsel, klein gehakt, ein wenig Ochsen = Mark, treibe frischen Butter ab, mache es auf die Art, wie die Krebs = Knödel.

N. 57. Aepfel = Knödel.

Hacke geschälte Maschanzger = Aepfel schön klein, in Butter geröst, auch so viel geröste Eyer = Ripsel = Brösel, Zucker, Zimet, Muscat = Blüh, den Taig mit Ethern angemacht, und gebacken, wann es beliebet, eine süsse Brüh darüber gemacht.

N. 58. Spargel = Knödel.

Nimm überbrennten Spargel, schneide die Spizel nicht gar zu klein, nimm überbrennte Brüsel, hacke es klein, treibe frischen Butter ab, etliche Eyer darein, in Milch geweikte Semmel klein gehakt, darunter auch das andere, gut gewürzt, Milchreim, kleine Knödel gemacht, und gesotten.

N. 59. Zechten = Eiterl.

Bereite einen ausgelösten Zechten, kleines gehakt, mache von 2. Ethern und wenig Milch ein Fingerührtes, treibe frischen Butter ab, 4. oder 5. Eyer, in Milch geweikte Semmel, das Gehakte darein, gewürzt, Milchreim, grünen Petersil, in bet

ein

ein bestrichenes Reindl, unten und oben
Blut gemacht; wann es gebacken ist, gib
es an statt des Suppen = Brod, eine ge-
stossene oder Gehäck = Suppen darunter.

N. 60. Krebs = Eiterl.

Dieses wird gemacht, wie das vorige,
nimme klein = gehakte Krebs = Schweiffeln,
und Krebs = Butter, abgetrieben an statt
des frischen Butters, auch von Fisch = Breit
darunter genommen, gemacht wie das
vorbemeldte.

N. 61. Hechten = Strudel.

Mache einen ausgezogenen Taig, wie
zu denen Milchreim = Strudeln, nimm ei-
nen in Salz = Wasser übersottenen Hech-
ten, die Gräten ausgelöst, gezupft wie
Erbsen groß, dünste solche in Butter, und
Petersil, gewürzt, wann der Taig aus-
gezogen ist, mit Milchreim überstrichen,
den gedünsten Hechten auch darüber, und
in Butter geröste Semmel = Brösel, rolle
es zusammen, und mache es auf die Art,
wie die Krebs = Strudel.

N. 62. Mandel = Strudel.

Der Taig wird gemacht, wie der vori-
ge, diesen ausgezogen, und mit Butter
inbetrapft, mache die Füll, 1. Viertling
C 2 Klein =

Klein = gestossene Mandeln, 1. Vierting Zucker, 6. Eyer, 9. Dotter, ein halbe Stund gerühret, streiche die Füll darüber, mache es wie die vorige, unten und oben Blut, giesse die siedende Milch darüber, eine halbe Stund gebacken, und zur Tafel geben.

N. 63. Zechten = Wandel.

Mache einen guten marben Taig, die Wandel bestrichen, nimm überbrennten Hechten, Krebs = Schweiffeln, gedünste grüne Erbsen, und Hechten = Leber, dieses in Butter gedünst, ein wenig Milchreim, gewürzt, und gesalzen; fülle dieses in die Wandel, den Deckel darüber mit Eiern bestrichen, und drey Viertel-Stund schön langsam gebacken.

N. 64. Krebs = Wandel.

Treibe einen Vierting Krebs = Butter ab, 1. Ey, 4. Dotter, 2. Löffel = voll Gerben, geschnittene Krebs = Schweiffeln, ein wenig Muscat = Blüh, ein halbes Seitel Milch, und ein halb Pfund schönes Munde Mehl, gesalzen, mache den Taig an, richte solchen in die bestrichene Wandel, fülle es halben Theil an, gehen lassen in einem warmen Ort, und gebacken.

N. 65.

N. 65. Milchreim = Wandel.

Treibe ein halbes Pfund frischen But-
ter ab, 18. Eyer = Dotter darein, einen
nach dem andern, ein Seitel Milchreim,
4. Löffel = voll Gerben, ein Pfund Mund-
Mehl, Salz, die Wandel halben Theil
angefüllt, gehen lassen, und gebacken.

N. 66. Biscoten = Wandel.

Treibe einen Viertling frischen Buter ab,
3. Eyer, 2. Dotter, nimm 1. Viertling ge-
riebene oder gestoffene Biscoten = Brösel, mit
gutem Wein angefeucht, darein gerührt 6.
Loth Zucker, 1. Loth Zimmet, 2. Loth Ci-
tronat, richte es in den bestrichenen Wan-
del mehrer als halben Theil, schön lang-
sam gebacken.

N. 67. Semmel = Wandel.

Nimm in ein Häferl ein halbes Pfund
Zucker, 8. Eyer, und 8. Dotter, rühre es
drey Viertel = Stund, 8. Loth geschälte
Semmel = Schmollen = Brösel, die gefähet
seynd, von einem Lemoni Schäler klein
geschnitten, 3. Loth länglicht = geschnitte-
ne Pistazi, so lang gerühret, bis es un-
ter einander kommet, schütte es in die be-
strichene Wandel, und laugsam gebacken.

N. 68. March-Wandel.

Mache einen guten marben Taig, oder Butter-Taig, die Wandeln bestrichen, den Taig Messer-Rucken-dick ausgetrieben; die Füll wird also gemacht; nimm 1. Viertel klein-gestossene Mandeln, 1. Viertel gefähten Zucker, 3. Eyer, 3. Dotter, rühre es 3. Viertel-Stund, zuletzt 3. Kr. March klein geschnitten, 1. Viertel klein-geschnittenen Citronat, so lang gerühret, bis es untereinander kommet, in die Wandel gefüllet, und langsam gebacken. Es kömmt kein Deckel darüber.

N. 69. Reis-Wandel.

Der Taig und die Wandel werden gemacht, wie die vorigen, die Füll aber mache also, siede den Reis in der Milch recht weich, stosse solchen klein, auch geweiktes Brod, gestossene Mandeln; dieses aber muß alles besonders gestossen werden, allein auf die lezt wird alles zusammen gestossen, treibe Butter ab, darnach man viel Wandel machen will; für 20. Personen 3. Viertel Butter, 5. Eyer, 12. Dotter, ein halbes Pfund Mandeln, 1. Viertel Zucker, wann der Butter abgetrieben, die Eyer und Dotter eines nach dem

dem andern darein gerührt, hernach das Gestossene, nimm gefähten Zucker, Lemo- ni= Schäler, Citronat, Weinbeerl, ein wenig gesalzen, und eine halbe Stund gerührt, in die Wandel gefüllt, eine Stund langsam gebacken, hernach zur Tafel geben.

N. 70. Gehäck: Wandel von Karpfen.

Schüppe die Karpfen, die schön groß seynd, ziehe ihnen die Haut ab, löse das Breit herunter, dünste es in Butter, hacke es klein, dünste auch die zu Stücken zusammen gehackte abgelöste Karpfen in Butter, eine gute Erbsen= Brüh daran, und lasse es sieden, treibe es durch, röste das vorbemeldte Gehäck wieder in Butter, grünen Petersil, und Semmel= Bröseln; die durchgetriebene Suppen nimm auch darzu, ein wenig Capri, Milchreim, Weinbeerl, gewürzt, und ein wenig Essig, daß es ein wenig ansäuerlet wird, mache zu dem Boden einen marben Taig, die Wandel mit Schmalz bestrichen, das Gehäck darein gericht; zu dem Deckel mache einen guten Butter= Taig, und schön langsam gebacken.

N. 71. Kleine krauste Wandeln.

Mache den Saig, wie die vorigen, bereite die Füll von übersotteneu Hechten, und ausgelösten Krebs = Schweiffeln, Austern, Karpfen = Milch, Karpfen = Zungen, Schwämmern; dieses in Butter gedünst, und in die Wandel gefüllt, mache einen Deckel darüber, nimm auch ein wenig Milchreim, gewürzt, daß die Füll schön saftig ist, und gebacken.

N. 72. Erbsen = Wandel.

Nimm ein halb Pfund durchgetriebene und weich = gesottene Erbsen, lasse es auskühlen, treibe 10. Loth Schmalz oder Butter schön pfläumig ab, von 2. Lemoni die Schäler klein = geschnitten, 8. Eyer = Dotter, 2. ganze Eyer, eines nach dem andern darein, 10. Loth Zucker, rühre auch die durchgetriebene Erbsen darunter, ein halbe Stund gerühret, und in die bestrichene Wandel geschüttet, ein wenig mehrer als halben Theil voll, und schön langsam gebacken.

N. 73. Butter = Wandel.

Erstlich nimm 1. Pfund frischen oder gesalzenen Butter, lasse solchen zergehen, nimm ein Pfund Mund = Mehl, 18. Eyer = Dotter

Dotter, 6. Löffel = voll Gerben, 1. Seitel loblete Milch, rühre es unter einander ab, mache mit diesen den Taig an, gesalzen, und ein wenig Weinbeerl, wann es beliebet, bestreiche die Wandel, halben Theil angefüllt, in einem warmen Ort gehen lassen, und gebacken. Man kan auch Ruzgelhopfen von diesem Taig machen.

N. 74. Pistazen = Wandel.

Nimm ein halb Pfund klein = gestoffene Mandeln, ein halb Pfund gefähten Zucker, 2. Loth geschält = gestoffene Pistazen, richte es in einen Weidling, 5. Eyer, 10. Dotter, eines nach dem andern darein gerührt, 3. Viertelstund abgerührt. Man kan auch Spenat stossen, ausgedrückt, das Wasser kochen lassen, bekommt man einen Topfen, durchgeseiht, unter die Mandeln gestossen, so werden sie desto grüner, Lemoni = Schäler klein geschnitten, in die Wandel = oder Torten = Mödel geschüttet, und langsam gebacken.

N. 75. Eyer = Fleck.

Für eine Person nimme 2. Eyer, diese werden gebacken, und gemacht wie die Französische Strudel = Flecken, ein wenig austühlen lassen, und klein geschnitten,

machte eine Zibeben = Suppen, oder wie beliebt, darüber, Zucker, und gewürzt, Nagerl, und aufsieden lassen.

N. 76. Semmel = Schöberl.

Schneide das Brod gewürfelt, mit Milch benetzt, für ein Person 2. Eyer, dieses in das Brod gerühret, Salz und Milchreim darzu, giesse in die Rein Schmalz, lasse es wohl heiß werden, mache es ein, und im Back = Ofen gebacken, man kan auch die Suppen darüber geben, mit Weinbeerl und Zibeben, wie es beliebig ist. Man kan es auch auf dem Rost gemacht backen, wie die Nudel = Pfänzel.

N. 77. Mehl = Schmarren.

Nimm ein Mund = Mehl, mache den Taig nicht zu weich mit kalter Milch an, bereite für 1. Person, wann solcher für ein Haupt = Speis gegeben wird, zwen Eyer darein gerühret, und in heißem Schmalz schön ausgedünst.

N. 78. Gries = Schmarren.

Dieser wird gemacht, wie der vorige, allein man nimmt halben Theil Eyer weniger, als zu dem vorigen.

N. 79. Gries: Schmarren anderer Art.

Die Milch lasset man in einer breiten Reim sieden, lege Schmalz oder Butter darein, mit Safran ein wenig gelb gemacht; wann die Milch siedet, rühret man den Gries darein, nach und nach ausgedünst; er hat eine gute Stund zu dünsten, bis er reblet wird.

N. 80. Semmel: Schmarren.

Dieser wird auf die Art gemacht, wie die Semmel: Schöberln, allein der Milchreim wird ausgelassen; er wird geröst, wie der Mehl: Schmarren.

N. 81. Geschnittene Nudeln.

Nimm Meund: Mehl, mache einen Taig an mit Eiern, schneide die Nudeln schön klein, wann er dünn ausgetrieben ist, siede es in Salz: Wasser, hernach abgekühlt mit frischem Wasser. Man kanß abgeschmalzen geben, auch Nudel: Schöberln darvon machen, oder in Schmalz rösten, wie es die Zeit zulasset.

N. 82. Gerädelte Nudeln.

Diese werden gemacht, wie die vorigen, den Taig dünn ausgetrieben, vierecket gerädelte, in Salz: Wasser übersotten, mit Semmel: Bröseln und Schmalz geröst, damit

mit sie schön ramlet zur Tafel geben werden.

N. 83. Gestuzte Nudeln.

Mache den Zaig mit Ehern, lege ein Schmalz in die Milch, lasse es sieden, nimm es auch darunter, mache solchen schön vest an, treibe ihn Messer = Rücken = dick aus, schneide die Nudeln drenmal grösser, als die anderen geschnittene Nudeln, siebe es in der Milch, kühle sie aus, schlage Eyer darein, röste es im Schmalz, wie die andere geschnittene Nudeln.

N. 84. Schupf = Nudeln.

Mache den Zaig, wie zu denen gestuzten Nudeln, allein etwas vester, mache kleine Schupf = Nudeln, übersiede es in Wasser, röste es in Butter und Semmel = Bröseln, auch ein wenig Milchreim darein, daß sie schön ramlet werden.

N. 85. Geschnittene Nudeln abgetrieben.

Mache ordinari geschnittene Nudeln, siebe es in der Milch, es kan auch Wasser darunter genommen werden, lasse es wohl auskühlen, treibe Schmalz ab, ganze Eyer darein gerühret. Wann die Nudeln recht kalt seynd, so rühre es darunter, in eine be-

bestrichene Pfann geschüttet, in Back = Ofen schön langsam gebacken.

N. 86. Topfen = Nudeln.

Für 100. Personen treibe 4. Pfund Butter pfläumig ab, 25. Eyer und 25. Dotter darein gerühret, eine Maß Milch reim, 3. Seitel gute Gerben, Mund = Mehl, und einen Topfen, der schön drucken ist, gesalzen, und Milch daran, mache den Taig an nicht zu weich, walge solchen auf einer Tafel mit beeden Händen von einander, und schneide halben Finger lange Nudeln, richte es in eine bestrichene Pfann, lasse es in einem warmen Ort gehen, wann sie genug gangen seynd, so giesse zerlassenes Schmalz darüber, im Back = Ofen gebacken.

N. 87. Butter = Nudeln.

Setze ein gutes Mund = Mehl in ein warmes Ort, nimm in Häserl zerlassenes Schmalz, halben Theil ganze Eyer, und so viel Dotter, für 100. Personen 20. Eyer, und 20. Dotter, eine Maß gute Gerben, loblichte Milch, unter einander gerühret, den Taig angemacht, gesalzen, und mache es wie die vorigen, allein man gieset, wann sie gangen seynd, zerlassenen But =

Butter darüber, und im Back = Ofen gebacken, in einer gemachten Niz.

N. 88. Gerben = Nudel.

Der Taig wird gemacht wie der vorige, mit ganzen Eyern, und so viel Dotter, an statt des Schmalz frischen Butter genommen, und an statt der Milch süßen Milchreim, gewässerte Gerben, den Taig schön vest angemacht, gesalzen; mache die Nudeln auf einem Bret, das gemelbigt ist, lasse es in einem warmen Ort schön gehen, nimm eine breite Rein, mit Milchreim, und frischen Butter, lege die Nudeln darein, wohl zugedeckt, oben auf eine kleine Glut, daß der Dunst nicht ausgehet, man kan es auch im Back = Ofen backen, darnach man viel machen muß, aber zugedeckt.

N. 89. Bayrische Gerben = Nudeln.

Nimm 20. Krebsen in Salz = Wasser übersotten, löse es aus, mache aus denen Schalen einen Krebs = Butter, hacke die Schweissel klein, nimm ein halben Viertel klein gestossene Mandeln, 1. Massel Rund = Mehl, ein halb Seitel süßen Milchreim, einen Koch = Löffel voll Krebs = Butter, lasse es warm werden, nimm 1. Ey, 1. Dotter,

ei =

einen guten Löffel = voll Gerben, rühre es unter einander ab, schütte es in das Mehl, mache den Taig an, nimm halben Theil von denen Mandlen, und halben Theil von denen geschnittenen Krebs = Schweisseln, auch unter den Taig, gesalzen, mache Daumen grosse Nudeln, lasse es auf ein Tuch in einem warmen Ort gehen, nimm eine breite Rein, mit süßen Obers, und Krebs = Butter, die andern gestossene Mandeln und Krebs = Schweisseln darein gericht, lasse es sieden, wann die Nudeln gangen seynd, darein gelegt, unten und oben Blut gemacht, und rößlet gebacken, geschwind zur Tafel geben. Zu merken ist, daß alle diese aufgehende Gerben = Nudeln sollen auf die gewisse Zeit, wann der Tisch ist, gerichtet werden.

N. 90. Griesß = Nudeln.

Nimm in ein Rein Milch, lasse es sieden, rühre Griesß darein, lasse solches gemacht dünsten, darnach man viel machen will, hernach lasse es völlig auskühlen, bereite ein halb Pfund Schmalz, treibe es in ein Weidling ab, 6. Eyer darein gerühret, auch ein wenig ungeresten Griesß, den auskühlten darunter, gesalzen, und
ma

make Finger = grosse Nudeln, bereite ein
 Rein, oder Brat = Pfann mit Milch und
 Schmalz, darinn lasse es auffieden, lege
 die Nudeln doppelt auf einander, unten
 und oben Blut gemacht, eine halbe Stund
 gebacken. Man kan es auch im Back = Ofen
 backen, und geschwind zu dem Tisch geben,
 sie werden sonst gern vest.

N. 91. Biscoten = Nudeln.

Nimm 1. Pfund Butter, treibe es schön
 pfläumig ab, 8. Eyer, und 8. Dotter, ei-
 nes nach dem andern darein, 12. Löffel-
 voll guten Milchreim, 6. Löffel gewässer-
 te Gerben, zwey Pfund Mehl, gesalzen,
 und make den Zaig schön glatt an, treib-
 be solchen Finger = dick aus, drucke mit dem
 gehörigen Model die Form, lege es in ei-
 ne bestrichene Pfann, lasse solchen in ei-
 nem warmen Ort gehen, mit Butter bes-
 strichen, und langsam gebacken. Man
 kan auch ein süßes Obers, und frischen
 Butter warmer darauf gießen.

N. 92. Welsche Nudeln.

Nimm ein Mund = Mehl, darnach du
 viel machen wilt, zupfe einen Butter da-
 rein, nimm Milch und Eyer = Dotter, ma-
 che den Zaig an, aber nicht gar zu vest,
 ma =

machte Nudeln, wie die Capauner-Nudeln, siede es in einer Milch, wann sie gesotten seynd, fasse es heraus, bestreiche eine Schüssel mit Butter, bestreue es mit Zucker und Zimmet, so oft eine Lag Nudeln, so oft wieder bestreuet, lege Butter darauf, süßen Milchreim, unten und oben Glut, und schön gebacken.

N. 93. Wepsen-Nest.

Treibe 12. Loth frischen Butter ab, ein Ey, 3. Dotter darein, 2. Löffel Gerben, 7. Löffel Milch, ein halb Pfund Mund-Mehl, gesalzen, und schlage den Taig schön glat ab, nimm den Taig auf ein gemelbigtes Nudel-Bret, treibe solchen aus eines kleinen Fingers dick, nimm klein-geschnittene Mandeln, Weinberl, Zimmet, und Zucker, streue es über die Flecken, rädle drey Finger breite Flecken, in wahren dem Zusammenrollen bestreiche es mit Butter, setze es in eine bestrichene Pfann, lasse es in einem warmen Ort gehen, hernach wieder mit Butter bestrichen, backe es schön langsam, warme Milch darunter geschütt, gibs auf die Tafel.

N. 94. Gefüllte Eyer.

Siede die Eyer hart, schäle sie, schneide
 D sie

sie von einander, die Dotter herausgenommen, klein gehakt, treibe einen frischen Butter ab, rühre die gehakte Eyer-Dotter darunter, Milchreim, gewürzt, gesalzen, grünen Petersil, Weinbeerl, wann es beliebet, fülle es wieder ein, lege es in eine bestrichene Rein, oder Brat-Pfann, begieße es mit Butter, und bestreue es mit Semmel-Bröseln, Milchreim, und süß Obers, unten und oben Blut, oder im Back = Ofen gebacken.

N. 95. Gefüllte Eyer mit Krebsen.

Bereite die Eyer wie die vorigen, treibe Krebs-Butter ab, 2. oder 3. Eyer darein gerührt, mache ein lindes Fingerührtes, in Milch geweikte Semmel, stosse es unter einander, auch etliche hart = gesottene Eyer-Dotter, geschnittene Krebs = Schweiffel, Milchreim, gewürzt; dieses in dem Butter abgetrieben, fülle die Eyer, wie die vorigen, richte es in eine Schüssel, mache unten und oben Blut, mit Semmel-Bröseln bestreuet, Milchreim in die Schüssel, mit Krebs-Butter begossen, wann sie schön gelblicht seynd, gibs zur
Tafel.

Drit-