Erste Abtheilung.

Fastenspeisen

aller Gattung.

Erster Abschnitt.

Fastensuppen.

Nro. 1. Äpfelsuppe.

Schälle säuerliche Äpfel, zerschneide sie, gieb Wasser und etwas Wein darauf, und laß sie so lange kochen, bis sie recht weich sind, seihe sie durch ein Sieberl, gieb zerstossenen Zimmet und Zucker dazu, laß aufkochen, rühre ein paar Eyer daran, und richte sie dann über gewürflicht geschnittene und im Butter geröstete Semmel an.

Nro. 2. Artischockensuppe.

Nimm Artischocken, schneide den Stängel nebst den Blätterspitzen und den inwendig faserichten, woran der Stängel gestanden, weg; hernach schneide die Artischockenböden entzwey, röste sie mit ein wenig Mehl und klein geschnittenen Zwiebel in Schmalz braun, schütte grüne Erbsenbrühe, oder was sonst die Jahrszeit giebt, darauf, und laß gut mit einander aufkochen. Beym Anrichten gieb die Suppe über geröstete Semmelschnitten, lege die Artischocken

darauf, und garnire, wenn du willst, den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken.

Nro. 3. Austernsuppe.

Lege ausgemachte Austern in ein Kasterol, damit der Saft dabey bleibt, gieb ein Stück Butter und etwas Muskatblüthe hinein, salze es, und gieb nach Belieben Limonisaft dazu, laß es miteinander aufsieden, und richte sie über was für einem Fisch als du willst, auch allein an, in Fleischtagen ist sie trefflich über einem gebrattenen Kapaun.

Nro. 4. Barmesankäßsuppe.

Schneide von schwarzen Brod ganz dünne Schnittl, gieb dazu geriebenen Barmesankäß und guten Butter, brenne es mit siedenden Wasser ab, seihe das Wasser davon, nur soviel daß die Schnittl etwas anziehen, belege dieselben hernach Lagweis mit vorbemeldten Käß und Butter, lasse es dann auf der Gluth stehen bis es Rammel bekömmt, gieb so viel verlorne Eyer darauf, als du Personen am Tische hast.

Nro. 5. Biersuppe.

Nimm eine halbe Maß weisses Bier in einen Topf, gieb Zucker nach Belieben, auch Gewürz und Limonischalen dazu, und laß es miteinander sieden. Dann nimm ein Seitel süsses Obers, siede es und schlage 6 Eyerdötter in einen Topf, schütte das Obers darauf, und sprüttle es gut miteinander ab, und gieb es in das siedende Bier, laß es noch eine kleine Weile kochen, und richte sie über gewürfelt geschnittene Semmel an.

Nro. 6. Böhmische Suppe.

Siede die Erbsen schön weich, treibe selbe durch ein Sieb, gieb gesottenes Ulmergerstel hinein, auch ein wenig klein geschnittenes Petersillkräutel, ein Stückel in Mehl gewalzenen Butter, Salz und ein wenig Safran dazu, und richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 7. Chocolade-Suppe.

Nimm auf ein und eine halbe Maß 2 Kochlöffel voll Mehl, schlage sie mit kalter Milch ab, seihe es in einen Topf, rühre hernach ein und eine halbe Maß siedende Milch daran, laß wieder gut aufsieden, nimm 2 Quintel gestossenen Zimmet, 2 Zeltel geriebenen Chocolade, rühre sie besonders mit siedender Milch ab, lege Zucker und ein Stückel Butter daran und richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 8. Chocolade-Suppe, falsche.

Diese wird eben so wie die vorige gemacht, nur daß du etwas mehr Zimmet nimmst, gieb soviel Zucker dazu, daß sie süß genug ist, röste auf ein und eine halbe Maß ungefähr 6 Kochlöffel voll Mehl recht braun daran, schütte die siedende Milch darauf, und lasse sie noch eine Viertelstunde sieden, dann seihe sie ab, und richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 9. Dötterſuppe.

Nimm ein Seitel Wein und ein halbes Seitel Wasser in einen Topf, sprüttle hierauf 6 Eyerdötter ab, und gieß ein Seitel siedendes Obers daran, gieb etwas Muskatblüthe dazu, giesse obiges darüber und laß noch eine Weile sieden, gieb sie über Semmelschnitten und gut gezuckert.

Nro. 10. Erbsensuppe, gestossene.

Nimm eine halbe Maß Erbsen, Petersillwurzen, auch Zeller und gelbe Rüben, siede dieses alles weich, hernach nimm die Erbsen heraus, stosse sie im Mörser und treibe sie durch ein Sieb mit Erbsenwasser recht gut ab, daß sie dick wird, gieß sie in einen Topf, siede und salze sie, laß Eyer groß Schmalz im Pfandel heiß werden, mache von 2 Kochlöffel voll Mehl eine Einbrenn, röste ein halbes Zwiebelhappel klein geschnitten schön gelb, und ein Stückel Butter dazu, laß es sieden, und richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 11. Erbsensuppe, grüne mit Krebseiterl.

Siede grüne Erbsen schön weich, oder kannst sie auch in Butter dünsten, hernach stosse sie mit einigen gepfarzten Semmelrinden und ein paar Stück gebackenen Hechten klein, richte das Gestossene in eine Rein, giesse gutes Erbsenwasser darauf, siede sie gut, treibe sie durch ein Sieb, gieb sie in einen Topf, gewürze sie mit Muskatblüthe, und mit Milchrahm begossen.

Hernach mache das Krebseiterl also: treib Krebsbutter ab, nimm von einem Stückel Fisch das Fleisch, welches fein gehackt werden muß, dazu, auch geweichte Semmel, ausgelöste und gehackte Krebsschweifel, Eyer und grünen Petersill, lasse es in einem Reindel backen, richte es dann an, und gieß, wenn sie aufgetragen werden soll, die Suppe darüber, du kannst sie auch mit Hechtenlebern, gebackenen Schildkröten oder Semmelschnitten garnieren.

Nro. 12. Erbsensuppe, klare mit gebackenen Erbsen.

Siede Erbsen so viel du braucheſt, mit geputzten Petersillwurzen, Zeller und gelben Rüben recht gut. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, seihe so viel Suppe in einen Topf als du braucheſt, mache eine gelbliche Einbrenn mit Zwiebel, brenne die Suppe damit ein, lege gestossene Muskatblühe daran, und salze sie, laß gut sieden. Die gebackenen Erbsen werden also gemacht: Gieß in eine Pfanne nicht ganz ein Seitel Wasser, gieb Nuß groß Schmalz dazu und laß es sieden, gieb in einen Weidling 3 gute Kochlöffel voll Mehl, rühre das siedende Wasser mit dem Schmalz nach und nach daran, mache einen festen Taig an, arbeite ihn mit dem Kochlöffel gut ab, schlage 3 ganze Eyer jedes gut verrührt, daß der Taig schön fein wird, daran, salze ihn, laß

Schmalz in der Pfanne heiß werden, nimm den Taig auf ein hölzernes Teller, treibe ihn durch ein Nudelsieberl in das Schmalz, mache kleine Kügerl daraus, und backe sie langsam gelb, gieb sie sodann in die Schüssel und die Suppe darüber.

Nro. 13. Erdbeerensuppe.

Wasche die Erdbeeren recht rein, giesse ein halbes Seitel Wein und ein halbes Seitel Wasser auf eine halbe Maß Erdbeeren, lasse es aufkochen und rühre es durch einen Durchschlag, lasse es dann nochmals aufkochen, gieb ein wenig Wein und Zucker dazu, und richte die Suppe über gebähte Semmelschnitten an, welche vorher in Butter geröstet worden sind.

Nro. 14. Eyergerstelsuppe mit Champian.

Nimm in einen Topf um 4 Kreuzer feine Semmelbrösel, 8 ganze Eyer und ein Stück Butter, salze es und rühre es gut miteinander ab, giesse gutes siedendes Erbsenwasser daran, und laß sieden, nur gieb acht daß sie sich nicht anbrennt. Schneide 6 bis 8 geputzte Champian mit grünen Petersill, dünste sie in Butter, schütte sie in den Topf, gieb gestossene Muskatblüth dazu, und laß noch ein wenig sieden.

Nro. 15. Fastensuppe, eine besonders gute.

Nimm 2 Stück Backfisch, eben so viel gepfarzte Semmel und etliche Mandeln, stosse alles klein durcheinander, gieb alles in einem Topf; gieß eine lautere Erbsensuppe daran, hernach passire es durch ein Sieb, gieb ein Stückel Butter und etwas Gewürz darein, und salze es. Wann es bald Zeit zum anrichten ist, so laß es siedend werden, dünste indeß in Butter gezupfte Hechten, Maurachen, etwas Zwiebel sammt einem Fischeiterl, wenn alles gedünst ist, so richte die Suppe auf gebackene Semmelschnitten

an, lege um den Rand das Gedünste, und bestreue es mit Pistazen.

Nro. 16. Fischsuppe.

Nimm einen Fisch nach Belieben, backe nachdem du Personen hast, 3 bis 4 Stückel in Schmalz, nimm einige gepfarzte Semmelschnitten, Salvey und Petersillwurzen, stosse dieses alles recht klein zusammen, thue es hernach in einen Topf, giesse gute Erbsensuppe darauf, laß es gut sieden, hernach schlage sie durch ein Sieb. Nimm eine Handvoll Mandelkern, schwäle sie und ziehe ihnen die Haut ab, stosse sie nicht gar klein, gieb sie in die Suppe, lasse sie einen Sud aufthun, gewürze sie mit Muskatblüh, lege ein Stückel Butter daran, und richte die Suppe auf gepfarzte Semmelschnittel an. Nimm Hechtenleberl und Beischel, auch Nuttenleberl und Krebshalsel, lasse dieses alles in Butter anlaufen, und gieb es in die Suppe.

Nro. 17. Fischsuppe, gestossene.

Nimm einen Hechten- oder Karpfenkopf, backe ihn in Schmalz, pfarze um 2 Kreuzer Semmelschnittel, backe zwey Eyer, stosse alles recht fein in einem Mörser, dann giesse 4 Maß klare Erbsensuppe darauf, laß gut sieden, dann schlage sie durch ein Sieb wieder in den Topf, salze sie, lege etwas Muskatblühe und ein Stückel Butter daran, laß es aufsieden, und richte es über was beliebt, an.

Nro. 18. Fischbeischel-Suppe.

Dünste das Beischel mit einem halben Zwibelhappel, etwas Kudelkraut und einem Lorberblattel in Butter, wenn es gedünstet hat, so nimm den Zwibel und das Lorberblattel heraus, lege das Beischel in den Topf, gieß ihn voll mit Erbsenwasser an, siede es gut, hernach schneide ein Zwiebelhappel fein, laß Eyer groß Schmalz im Pfandel heiß werden,

röste 4 Kochlöffel voll Mehl bis es braun wird, lege den Zwiebel daran, daß er schön gelb wird, brenne die Suppe damit ein, dann salze und säure sie mit Essig, nimm ein wenig Gewürz und ein halbes Seitel Rahm dazu, lasse es noch gut sieden, und richte es über was beliebt, an.

Nro. 19. Fisolensuppe.

Siede zwey gute Händevoll Fisolen mit 3 Seitel Wasser in einem Topf schön weich, decke sie zu, und laß sie balgen, du kannst sie ganzer in der Suppe lassen, oder auch wenn es dir beliebt, durchschlagen. Hernach brenne sie mit Zwiebel gelblich ein, salze, säure und pfeffere sie, so ist sie fertig.

Nro. 20. Fröschsuppe.

Gieb in ein Kasterol ein Stückel Butter und ein paar Löffelvoll Mehl, mache davon eine Butterssoß, hernach wasche Frösche sauber aus, und gieb sie in ein Reindel und laß dünsten, thue grünen Peterssill daran, und laß ihn anlaufen, hernach wenn sie gedünstet sind, so schütte Erbsenwasser daran, thue es in einen Topf, salze und gewürze es, richte es auf gebähte Semmel an.

Nro. 21. Gehacksuppe.

Schneide frischen oder gesalzenen Hausen in kleine Stücke, lege in eine Rein ein Stück Butter, den Hausen darauf, und mit zwey Happel Zwiebel belegt, gieb oben und unten Gluth, dünste ihn schön weich, schneide ihn dann, nebst einem in Salzwasser abgesottenen Karpfen oder Hechten, von hartgesottenen Eyern das Weiße, und übersottene Karpfenmilch (du kannst auch Krebsschweifel dazu nehmen) zu einem Gehäck, dünste alles im Butter und grünen Peterssill auch klein geriebenen Semmelbröseln, gieß so viel lautere Erbsensuppe daran als du vonnöthen hast, laß es aufsieden, gewürze sie mit Muskatblüh und

richte sie mit etwas Milchrahm über gebähte Semmel an. Du kannst sie auch mit Hechtenlebern und verlornen Eyern zieren, und läßt sie einen Sud auf der Schüssel aufthun.

Nro. 22. Gehackte Suppe.

Überbrenne einen Hechten oder Schlein im Salzwasser, löse die Grätten aus, mache aus 2 Eyern und Milch ein Eingerührtes, nimm etwas grünen Petersill, hacke alles klein untereinander, brenne in einem Topf eine Erbsensuppe ein, salze sie und gieb das Gehackte mit Butter und Gewürz hinein, laß ein wenig sieden, und richte sie über gebähte Semmel an. Du kannst auch Nagerlschwammerl oder Maurachen in Butter dünsten und mit der Suppe aufsieden lassen.

Nro. 23. Gerstensuppe mit Pilsling.

Setze eine fein gerollte Gerste ohne sie auszuwaschen, zu, laß sie schön weich sieden, hernach schneide Pilsling fein, laß sie in Butter mit grünen Petersill anlaufen, gieb die gesottene Gerste darauf, Gewürz, Salz und ein Stückel Butter dazu, so ist sie fertig.

Nro. 24. Gestossene Suppe.

Nimm 3 oder 4 Stücke von einem Karpfen, backe sie, auch Schnitten von einer Kreuzer Semmel in Schmalz, dann 3 Eyer, 3 Petersillwurzen, 2 Happel Zwiebel ebenfalls in Schmalz gebacken und zerschnitten, stosse es in einem Mörser, giesse Erbsenwasser daran, lasse es gut sieden, hernach treibe es durch ein Sieb schön dick, färbe es braun mit gebrannten Zucker, lege Butter daran, salze und gewürze es, lasse es ein wenig sieden, und richte sie über gepfarzte Semmel an.

Nro. 25. Linsengolly-Suppe.

Gieb in ein Kasterol ein Stückel Butter, ein Zwie-

belhappel, Petersillwürzel, gelbe Rüben, Zeller, Kohlrabi und Kohl; alles klein gewürfelt geschnitten, und mit einem Karpfenkopf schön braun gedünstet, gieb ein paar Schöpflöffelvoll gesottene Linsen daran, röste selbe mit ein paar Löffelvoll Mehl, gieb noch ein Stückel Butter dazu, giesse eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, seihe es durch ein Sieb, und gieb 2 oder 3 Löffelvoll gesottene Linsen darein, und richte es in eine Schüssel über gebähtes Brod.

Nro. 26. Haschersuppe.

Löse ein Stückel gebackenen Hechten oder Karpfen von Grätten rein ab, putze Champian oder Maurachen sauber, schneide alles mit dem Schneidemesser klein, dünste sie mit grünen Petersill in Butter, staube zwey Kochlöffelvoll Mehl dazu, gieß Erbsenwasser darauf, so viel du Suppe nöthig hast, gewürze sie mit Muskatblühe, laß gut sieden, und richte sie über gepfarzte Semmelschnitten an. Diese Suppe kann auch mit Milchrahm und Eyerdöttern abgegossen werden.

Nro. 27. Hechtenbreit-Suppe.

Nimm 4 auch 5 Stück Hechten, schuppe und wasche sie sauber aus, salze und backe ihn schön gelblicht, löse die Grätten heraus, nimm die Hälfte davon auf ein Schneidbrett, dazu kommen noch 10 bis 12 Krebsen, löse der Hälfte davon die Schweifel aus, die übrigen aber bleiben sammt den Schaalen; hernach hacke die Krebsschweifel, den Hechten, ein hart gesottenes Ey und einen Dotter wohl unter einander, belege eine Rein mit Butter, Muskatblühe, und etwas Mundmehl und gieb das Gehackte darauf, nimm Maurachen oder Nagerlschwammerl, auch andere, was beliebt, wasche sie sauber aus, und richte sie wie das Gehackte ein, nun kannst du auch die

ausgelösten Krebsen dazu geben, alsdann nimm einen Topf voll lauterer Erbsensuppe, brenne sie ganz dünn und gelblicht ein, hernach setze das Gehackte nebst den Schwammen auf die Glut, laß es ganz gemach dünsten, gieb 2 bis 3 Löffelvoll Milchrahm daran, giesse hernach ein wenig Erbsensuppe in das Reindl, deßgleichen auch von der eingebrennten Erbsensuppe. Nimm hernach zwey Stücke frischen Hechten, löse die Haut und Grätten davon, wasche selbe rein aus, und hacke sie klein. Weiche hernach um einen Kreuzer altgebackene Semmel, von der du vorher die Rinde weggeschnitten hast, in Milch, drücke sie dann aus und hacke sie klein. Nimm zu dem Gehackten auch ein von zwey Eyern gemachtes dünnes Eingerührtes, ein Stück Butter wie anderthalb Eyer groß, und hacke dieses alles gut untereinander. Treibe sodann ein Ey groß Butter in einem Weidling ab, gieb das Gehackte hinein, schlage zwey Eyer daran, und gieb zwey Löffelvoll Milchrahm dazu, salze und würze es wie gewöhnlich. Binde es sodann in ein ins Wasser getauchtes und ausgedrücktes Tuch ganz leicht, und lasse es eine Stunde im Petersillwasser sieden. Nimm sodann den übrigen gebackenen Hechten und um 2 Kreuz. Capern von jedem den halben Theil, hacke es klein untereinander, röste es hernach in einem Stück Butter, nimm eine Handvoll Semmelbröseln, auch klein geschnittene Limonischaalen dazu, gewürze und salze es. Giesse ein wenig Erbsensuppe daran, und säure es mit einem halben Limonisaft. Nimm es hernach vom Feuer, lasse es wohl auskühlen. Gieb zwey Handvoll Mundmehl auf ein Nudelbrett, Semmelbröseln und ein Ey groß Butter dazu, theile es in der Mitte auseinander, schlage ein Ey daran, salze es, und mache den Taig mit Milch, oder auch etwas Wasser und Wein an,

walke zwey Flecken einen Messerrücken dick aus, und lege das Gehackte Häufelweiß darauf, doch mußt du die ganzen Capern dazu zu geben nicht vergessen, überstreiche es dann durchgehends mit einem abgeschlagenen Ey, lege sodann die andere Flecken darauf, drücke sie überall schön zusammen, stich sodann kleine Pasteteln mit einem Glase aus, und backe sie aus dem Schmalz. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm die eingebrennte Erbsensuppe und richte sie über gebähte Schnitten an, lege das gesottene Eiterl in die Mitte, schrepfe es ein wenig in der Mitte, und richte das andere Gedünste schön in der Höhe darüber, du kannst auch würflicht geschnittenen Spargel und blättlichten Hechten dazu nehmen, den Schüsselrand beleg mit ausgelösten Krebsen und Pastettelwandeln, in der Höhe kannst du es mit gehackten Pistazen bestreuen, so ist es fertig.

Nro. 28. Hechteneiterl-Suppe.

Löse von einem schönen Stück Hechten die Grätten aus, und hacke es schön klein, hernach mache von zwey Eyern ein dünnes Eingerührtes, reibe von einer Semmel die Rinde ab und weiche sie in Milch, drücke sie sodann aus und hacke alles zusammen. Treibe hernach Eyer groß Butter ab, rühre das Gehackte darein, schlag ein ganzes Ey und einen Dotter daran, gieb Muskatblühe und einen Löffelvoll guten Milchrahm dazu, salze und rühre es gut untereinander ab. Von diesen Taig kannst du ein Eiterl, Würstel, Knödel oder was dir sonst beliebt, machen. Das Eiterl wird in ein mit Butter geschmiertes Tuch eingebunden, und in einer Erbsensuppe oder Petersillwasser gekocht. Mache hernach eine gestossene Suppe, lege das gesottene Eiterl darein, schröpfe es an der Seite, und lege gebähte Semmelschnitten herum, bestecke es mit Zirbisnüssel, Pistazen oder

rothgefärbten Mandeln, und belege sodann die Suppe mit Karfiol, Maurachen oder grünen Erbsen. Auf ein Pfund Fisch nimmst du um 2 Kreuzer Semmelschmolen.

Nro. 29. Hechtensuppe, faschirte mit Pinoli.

Nimm ein Pfund großen Karpfen, oder wenn du ohnedieß andere Fische bey der Hand hast, auch nur ein paar Köpfe, diese hacke ganz klein, auch wenn du sonst Fischgrätten hast, dazu, dann von Hechten und Karpfen ist alles zu gebrauchen. Laß Schmalz in einer Rein heiß werden, gieb sodann das Gehackte vom Fisch hinein, und laß es schön gelb anlaufen, hernach bestreue es mit Mehl, mehr oder weniger, je nachdem du viel Suppe haben willst, und laß alles schön gelb werden. Nimm zuletzt ein paar Zwiebelhappel, Petersillwurzeln, etwas Kudelkraut und Limonischäller dazu, lasse es hernach mit einer schönen Erbsensuppe, die aber nicht zu dick seyn darf, gut sieden, passire es durch ein Sieb, nur nicht zu dick, salze und würze es, und laß es so warm stehen. Der Hecht muß nach der Größe der Schüssel bestimmt werden, ist diese groß, so muß es auch der Hecht seyn. Mache den Hechten auf, nimm das Bräidt auf beyden Seiten weg, so daß nur die mittere Grätte sammt dem Kopf und Schweif bleibt, löse hernach das Bräidt von den Grätten, und mache davon den Fasch, wie man einen Kalbsfasch zu machen pflegt, mit Semmel, Butter und einem Eingerührten, lege sodann den Fisch in den Form wie er vorher gewesen. Den Kopf und Schweif richte in die Höhe, und bestecke den mittern Theil mit Pinoli, oder mit überschwällten und länglicht geschnittenen Mandeln, hernach backe ihn schön langsam im Ofen, damit die Mandeln nicht schwarz werden, beym Anrichten lege den Hechten schön in die Mitte,

und gieb die Suppe darüber. Du kannst auch Karpfen-Milch backen, auch etwas gezupften Hechten, Leberl und Magerl, und die Schüssel rund herum garnieren, die gebackene Karpfen Milch dazwischen, so stehet es ungemein geputzt, und ist gut.

Nro. 30. Hechtenknöderl-Suppe.

Löse zwey grosse Stücke Hechten von Grätten, und schneide sie dann klein zusammen, doch müssen sie vorher rein abgehäutet seyn, sodann treibe um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmolen, von 3 Eyern ein Eingerührtes und fein geschnittenen grünen Petersill, alles untereinander gemengt, mit einem Viertelpfund Butter gut ab, nimm hernach 3 ganze Eyer, und 4 Dötter, jedes gut verrührt, etwas Muskatblüthe, zwey Löffel voll Obers oder Milchrahm, und Salz dazu, mache den Taig nicht gar zu fest an, formiere kleine Knöderl, du kannst sie backen, auch in der Erbsensuppe oder ungesalzenen Wasser sieden, je nachdem es beliebt, giesse was für eine Suppe du willst, darüber. Von diesem Taig kannst du auch Würstl machen.

Nro. 31. Hackelsuppe.

Löse ein Stück gebackenen Hechten oder Karpfen von Grätten, putze Champian oder Maurachen, und schneide alles schön klein, dünste es mit grünen Petersill im Butter, lege das Gehackte hinein, nimm 2 oder 3 klein geschnittene Hechtenlebern dazu, und lasse es dünsten, hernach staube 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, dünste es, giesse gutes Erbsenwasser darauf, so viel als du Suppe nöthig hast, gieb es in einen Topf, gieb Muskatblühe dazu, und laß gut sieden, dann richte sie über gepfarzte Semmelschnitten an. Sollte die Suppe nicht dick genug seyn, so mache noch eine gelbe Einbrenn dazu.

Nro. 32. Kaffeesuppe.

Nimm 8 Loth Kaffee, eben so viel getrocknete und geschnittene Cichorienwurzeln und gleichviel Waitzen, brenne es, doch nicht zu stark, reibe diese Masse hernach in der Kaffeemühle, und koche sie in siedende süsse Milch ein, rühre einige abgeschlagene Eyerdötter darein, die Cichorienwurzeln können ausgelassen werden, auch muß der gekochte Kaffee eher ganz gesetzt seyn, bevor selber mit den Eyerdöttern abgegossen wird, und passire sie hernach durch ein Sieb, damit das Dicke zurück bleibt, gieb Zucker, Zimmet und einige geschnittene Citronen dazu, und laß aufsieden, und richte sie sodann über gebähte Semmelschnitten an.

Nro. 33. Kastaniensuppe.

Siede schöne Kastanien im Wasser, bis sie weich sind, nimm die Schaale und Haut davon, und stosse die abgeschälten Kerne in einem Mörser schön klein, treibe sie hernach mit süssen Rahm und Wein durch einen Durchschlag, gieb Zucker, Zimmet und Rosenwasser hinzu, laß sie sieden, und richte sie über gepfarzte Semmel an.

Nro. 34. Kaulisuppe.

Nimm Kauli, putze ihn sauber, und siede ihn schön weich, seihe das Wasser davon ab, und schneide ihn schön klein, nimm frische Schwammerl, welche dir belieben, schneide und dünste sie in Butter mit Kauli. Nimm sodann Erbsen oder Petersillwasser, mache eine schöne gelbliche Einbrenn daran, wenn der Kauli und die Schwammerl gedünst sind, so gieb sie in die Suppe, gieb 6 Löffelvoll Milchrahm daran, würze sie, lasse sie gut aufsieden, und richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 35. Kräutersuppe.

Nimm eine Handvoll Sauerampfen, um einen

Kreuzer Körbelkraut und Gartenkres, so wird es angenehmer, wasche die Kräuter sauber aus, schneide sie klein, und dünste sie in Butter; hernach staube einen Kochlöffelvoll Mundmehl daran, rühre es gut um, laß es noch etwas dünsten, dann schütte einen Schöpflöffelvoll Erbsensuppe daran, laß es aufsieden, gieß hernach in einen Topf so viel Erbsensuppe als du nöthig hast, darauf, gieb etwas gestossene Muskatblühe dazu, und laß sieden.

Wenn du diese Suppe recht gut haben willst, so nimm auf eine Maß Suppe in einen besonderen Topf 3 Eyerdötter, sprüdle sie recht gut ab, schütte die Suppe nach und nach daran, und salze sie, sprüdle sie nochmals gut ab, und gieb etwas Saffran dazu, alsdann richte sie über was dir beliebt, an.

Nro. 36. Kraftsuppe.

Setze ein und eine halbe Maß Wasser auf das Feuer; wenn es kocht, wird gut geriebene Semmel dazu gethan; lasse es so lange kochen, bis es wie ein dickes Muß ist. Hernach nimm ein halbes Seitel Wein, und ein halbes Seitel schwarzes Kirschenwasser, die Schaale von einer Limoni und ein Stück ganzen Zimmet, lasse es noch einmal aufkochen, sprütle von zwey Eyern das Gelbe, den Saft von einer Limoni, etwas geriebenen Zucker, und einem halben Löffelvoll Mehl in einen Topf, sprütle die Suppe wieder hinzu, und wenn sie nochmals zu kochen anfängt, so richte die Suppe an.

Nro. 37. Krebsen-Suppe mit Ragou.

Siede 30 Krebsen schön ab, nimm die Galle davon, löse 15 Schweifel aus, und lege sie beyseite, die übrigen Krebsen nebst 2 kleinen Stückel gebackenen Hechten, und um einen Kreuzer gepfarzte Semmel, stosse in einem Mörser gut, leere es hernach in einen Topf, und gieb Erbsensuppe darauf, etwas

Muskatblüthe dazu, und laß sieden, treibe es sodann durch ein Sieb gut durch. Das Ragou mache auf folgende Art: nimm übersottene Spargelköpfe, gedünste Maurachen oder Champian, die Leber von einem Hecht, einige Karpfenzungen, 2 Stücke im Salzwasser übersottenen, und von Grätten gelösten Hecht, und die beyseite gelegten Krebsschweifeln dazu, lege etwas Krebsbutter in ein Reindel, staube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieb das Ragou alles hinein, dünste es, und gieß von der durchgeriebenen Erbsensuppe etwas daran, laß es aufsieden, richte sodann diese durchgetriebene Suppe über gepfarzte Semmel an, und gieb das Ragou darein, so ist sie fertig.

Nro. 38. Krebsensuppe mit Krebseuterl.

Siede 30 Krebsen in Salzwasser ab, nimm die Galle davon weg, löse die Schweifel aus, und lege letztere indeß beyseite, stosse das übrige nebst einem Stückel Butter, und um 2 Kreuzer gepfarzte Semmelschnitten, auch 2 gebackene Eyer in einem Mörser fein zusammen, gieb es in einen 3 oder 4 Maß Topf, je nachdem du viel Suppe gebrauchest, schütte klare Erbsensuppe daran, laß es gut aufsieden, schlage sie sodann durch ein Sieb, gieße sie dann wieder in den Topf, wenn der Topf nicht voll seyn sollte, so passire sie nochmals mit Erbsensuppe durch, daß sie schön dick wird, salze sie und lasse sie noch ein wenig sieden. — Das Krebseuterl mache auf folgende Art: Treib einen Vierting Krebsbutter gut ab, gieb 5 Eyer, jedes gut verrührt, um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmolen, und die beyseite gelegten Krebsschweifel dazu, und rühre dieses gut untereinander ab, salze es, schmiere ein Tuch mit Butter, binde es fest darein zusammen, hänge es in siedend Wasser, und lasse es ein und eine halbe

Stunde sieden, nimm es sodann heraus, lege es in die Mitte der Schüssel und giesse die Suppe darüber

Nro. 39. Linsensuppe.

Wasche die geklaubten Linsen rein aus, siede und salze sie, mache hernach eine braune Schünsuppe; also: nimm einen gebackenen Hechten- Schlein- oder Karpfenkopf, stosse ihn, in mit Schmalz gebackener Semmel recht klein, so hast du die Schün. Mache sodann mit Butter eine Einbrenn, gieb die Linsen und das Gestossene mit der Schün darein und lasse es gut sieden, säure es nach Belieben, passire sie durch ein Haarsieb, salze und würze sie und richte sie über Hechtenfasch und gepfarzte Semmel an.

Nro. 40. Mandelsuppe von Milch.

Nimm, nachdem du viel oder wenig Suppe nöthig hast, Mandeln, schwälle sie, und zieh ihnen die Haut ab, stosse sie schön klein, gieb sie in einem Topf und schütte süsse Milch daran, lasse sie gut sieden und rühre sie dabey öfters um, damit sie sich nicht anlegt, passire sie durch ein Sieb, mache sie mit Zucker süß, und richte sie über gebähte Semmel an, so ist sie fertig.

Nro. 41. Mandelsuppe falsche.

Rühre in einem Topf 2 Kochlöffelvoll Mehl, 2 ganze Eyer und 9 Dötter, mit kalter Milch ab, giesse es, wenn du so viel Suppe bedarfst, auf 4 Maaß siedende Milch, rühre sie vor dem Anrichten eine halbe Viertelstunde gut ab, sie läuft sonst gerne über, richte sie über gewürfelt geschnittene Semmel an.

Nro. 42. Mandelsuppe, gefaumte.

Gieb in eine halbe Maaß Milch geschwällte und gestossene Mandeln eine Handvoll, lasse sie sieden, seihe sie durch ein Sieb, setze sie wieder zum Feuer, gieb Zucker darein, daß es süß genug wird, und ein Stückel Butter. Gieb in ein Häfen 4 oder 5 Eyer-

dötter, giesse die Milch damit ab, gieb den halben Theil von der Suppe auf gebähte Semmelschnitteln, den halben Theil in den Topf, setze es auf eine Gluth, sprütle es mit dem Chocoladesprütler zum Schaum, gieb ihn mit einem Schaumlöffel auf die Schnitteln, daß es ein hoher Gupf wird.

Nro. 43. Mandelsuppe, gestossene von Wasser.

Nimm ein Viertelpfund Mandeln, schwälle und und schälle sie, stosse sie schön klein, fülle in einem Maßtopf ein wenig Wasser, gieb das Gestossene hinein, und rühre es untereinander ab. Fülle hernach den Topf voll mit Wasser, gieb ein Stück Butter und Zimmet darein, lasse sie gut sieden, und giesse sie sodann mit 4 Eyerdötter ab, gieb ein Stückel Zucker hinein, und richte sie über gebähte Semmel an, bestreue sie mit Zimmet und Pistazen. Du kannst auch diese Suppe von Nüssen machen, doch muß sie, wenn sie gesotten hat, von denenselben geseihet werden.

Nro. 44. Maurachensuppe.

Schneide Maurachen in der Mitte auseinander, wasche sie hernach 3 bis 4mal rein aus, und übersiede sie sodann in 3 Seitel guten Erbsenwasser. Hernach nimm sie heraus und schneide sie zu einem Gehackel zusammen, dünste sie im Butter mit grünen Petersill und klein geriebenen Semmelbröseln. Nimm sodann gutes Erbsenwasser zu der andern Suppe, lasse sie sieden und gieb die Maurachen darein, gieb dazu 5 Eyerdötter und drey Löffelvoll Milchrahm nebst einem Stückchen Butter, sprütle es gut untereinander, dann rühre es mit der siedenden Suppe ab, würze und salze sie, so ist sie fertig.

Nro. 45. Milchsuppe.

Nimm gute süsse Milch, laß sieden, jedoch daß sie sich nicht anbrennet. Nimm auf eine Maß Milch, 5 Eyerdötter, und ein klein wenig süssen Butter,

zuckere sie, und giesse sodann die siedende Milch über die zuvor gut abgeschlagenen Eyerdötter, doch mußt du sie öfters umrühren, damit sie nicht zusammen läuft, indessen mache einen Raif mit abgeschlagenen Schnee, garniere damit rund herum die Schüssel, und mache von diesem Schnee in der Mitte einen Thurm, den du mit Pistazen besteckest, richte sodann die Suppe über Biskoten an, so ist sie nicht nur gut, sondern auch zierlich.

Nro. 46. Milchsuppe mit Schnee.

Gieb in einen Topf eine halbe Maß Milch, Zucker und ein wenig ganze Vanilie hinein, und laß es sieden, dann gieb auf ein Teller von 4 Eyern die Klar, klopfe es zu Schnee, staube aber öfters ein wenig Zucker daran, daß es schön fest wird, gieb in ein Kasterol eine Milch, laß sie siedend werden, dann gieb den Schnee Löffelweiß hinein, decke einen Bogen Papier und einen Deckel darüber, und laß es so im Dunst eine halbe Viertelstunde stehen, giesse die Suppe mit 3 oder 4 Eyerdöttern ab, gieb sie über gebähte Semmel, und gieb den Schnee mit einem Schaumlöffel darauf.

Nro. 47. Niederländersuppe.

Siede 3 Seitel Wasser mit etwas Petersill und Essig, nimm indessen 3 Sardellen, 3 Zeherl Knoblauch, von einer halben Limonie die Schäller, und ein wenig Petersillkräutel, die Sardellen, nachdem du die Grätten davon weggeputzt, auch dazu, schneide alles dieses recht fein zusammen, brenne das indeß zubereitete Wasser ganz leicht ein, rühre hernach das Gehackel mit einem halben Seitel Milchrahm gut ab, und gieb es in die eingebrennte Suppe, salze und würze sie, richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 48. Obersuppe, süsse.

Siede süsses Obers, stosse indeß eine Handvoll

geschälte Mandeln fein zusammen nebst etlichen Schnitten in Milch geweichter Semmel, rühre es in das Obers und laß aufsieden, schlage es hernach durch und giesse es mit einem Stück Butter in dem Topf, und richte sie hernach gut gezuckert an.

Nro. 49. Rahmsuppe mit Krebsen.

Nimm 15 schöne Krebsen, siede sie im Wasser, und gieb soviel du zwischen zwey Fingern halten kannst, Salz dazu, und schaume sie im sieden fleißig ab, wenn sie genug gesotten sind, so nimm sie heraus, und putze ihnen das Bittere aus der Nase weg, stosse sie sodann in einem Mörser recht klein. Siede indessen ein Seitel Milch, und gieb die gestossenen Krebsen hinein, lasse sie wieder aufkochen, und rühre sie zuweilen um. Hernach passire sie durch ein Sieb, giesse ein Seitel Rahm dazu, wenn es wieder gut aufgekocht ist, so rühre drey Eyerdötter daran, gieb auch ein Stück Zucker hinein. Wenn du sie anrichtest, so bestreue sie mit Zucker und Zimmet, du kannst auch einige abgeriebene Citronen-Schaalen dazu nehmen, so ist sie fertig.

Nro. 50. Sardellensuppe.

Nimm ein Viertelpfund Sardellen, wasche sie einmahl im Wasser und einmahl im Wein sauber aus, nur müssen sie etwas Salz behalten. Löse die Grätten aus, und gieb sie nebst zwey vorher in Schmalz gepfarzten Semmelschnitten in ein Naindel, giesse lautere Erbsensuppe darauf und laß sieden, passire sie hernach durch ein Sieb, und lege sodann 4 bis 5 Stückel Butter daran, drücke Limonien Saft darein und würze sie, rühre sie fleißig um bis sie siedet, laß sie aber nicht zu stark sieden, sonst wird sie zu fett, alsdann kannst du sie über jeden Fisch geben.

Nro. 51. Schleinsuppe.

Nimm soviel Schleine als du nöthig hast, ma-

che sie auf, und schleime sie in heißem Wasser recht gut aus, hernach schneide sie in Stücke, besäe sie mit Mehl, salze sie und backe sie aus dem Schmalz. Nimm hernach geputzte Petersillwurzen, 2 Zwibelhäuptel, 2 Stückel Zeller und eben soviel gelbe Rüben, schneide alles blättlicht und pfarze es im Schmalz, gieb hernach alles in eine Erbsensuppe, und laß gut sieden, salze und würze sie, und richte sie über gepfarzte Semmel an.

Nro. 52. Schneckensuppe.

Nimm Schnecken nachdeme du viel oder wenig Suppe gebraucheſt. Putze sie sauber und siede sie wie gewöhnlich, nimm hernach eben so viele Petersillwurzen, putze sie ebenfalls, und hacke sie mit sammt den Schnecken und einigen gepfarzten Semmelschnitten recht klein, gieb sie in einem Topf, giesse Erbsenwasser darauf, und lasse sie gut sieden, passire sie hernach durch ein Sieb, gieb Muskatenblühe und ein Stück Butter dazu, laß noch ein wenig aufsieden, richte sie über gepfarzte Semmel an, lege in die Mitte im Butter angelaufene Schnecken, und gieb sie so zur Tafel.

Nro. 53. Schünsuppe, braune.

Schmiere eine Rain mit Butter, lege darein Schlein oder Weißfischel, auch 3 Stück gebackenen Karpfen, nimm eine Petersillwurze, eine gelbe Rube, und ein Stück Zeller; gieb einen halben Schöpflöffel voll Suppe darauf, und laß es einsieden, bis es in dem Fette prasselt, schütte hernach immer etwas Suppe nach, bis sie Kastanienbraun wird, wann es braun genug ist, so schütte Rindsuppe darauf so viel du braucheſt, lasse sie gut sieden, und passire sie sodann durch ein Sieb, so ist sie fertig. Du kannst darein kochen was beliebt.

Nro. 54. Schünsuppe, weisse.

Stosse einen halben Vierting Mandel oder Zirbisnüssel recht klein, und benetze sie mit Wasser, daß sie nicht öhlicht werden, stosse auch 4 oder 5 harte Eyer darunter, putze sodann einen Schlein oder Hecht, salze und backe ihn, und stosse ihn hernach ebenfalls mit gebackener Semmel und einem Stückchen Butter, gieb hernach alles in ein Kasterol, giesse Fastensuppe darauf, und lasse es gut aufsieden, gieb auch Salz und Muskatenblüthe dazu, passire es hernach durch ein Sieb, und gieb sie mit gebähter Semmel oder etwas gebackenen zur Tafel.

Nro. 55. Schwammerlgerstel-Suppe.

Siede ein Seitel gerollte Gerste schön weich, schütte etwas Essig daran, damit sie schön weiß wird. Schneide gedörrte oder frische Pilsling, auch grünen Petersill fein zusammen, dünste sie gut im Butter. Wenn die Gerste gesotten ist, so gieb die gedünsten Schwammerl darein, gieb Muskatenblüthe dazu, so ist sie fertig.

Nro. 56. Spargel-Suppe.

Gieb ein Stückel Butter in eine Rain, lasse ihn zergehen, lege Spargel und Frösche hinein, und laß dünsten, streue auch etwas Mehl daran, giesse hernach Erbsensuppe darauf, würze und salze sie, und laß sie gut sieden, richte sie sodann über gebähte Semmelschnitten an.

Nro. 57. Suppe an einem Fast- und Fleischtage.

Röste Scheer- oder weisse Rüben, vorher gut mit Mehl bestaubt, im Schmalz, welche vorher rein geputzt und länglicht geschnitten seyn müssen, pfarze auch einige Semmelschnitten, thue alles in einem Topf, und laß sieden.

Wenn du sie an einem Fasttage machen willst, so nimm ein Stückel gebackenen Fisch, und lasse es

auch mitsieden, passire sie hernach durch ein Sieb, salz sie, und lege ein Stück Butter daran, so ist sie fertig. An Fleischtagen wird statt dem Fisch ein Stückchen kälbernes Fleisch geröstet, dazu gegeben.

Nro. 58. Wassersuppe mit Krebsen.

Lasse ein Stückchen Butter zergehen, gieb Mehl darein, und giesse hernach soviel Wasser dazu, als du Suppe braucheſt, gieb einen guten Theil Krebsbutter und Schweifeln hinein, etwas Salz, etliche Citronen Scheiben und Zeller, sprütle sie mit einigen Eyerdöttern, je nachdem du viel oder wenig Suppe braucheſt, gut ab, nimm Semmelschnitten, dunke selbe in mit Mehl abgesprütelte Eyerklar ein, backe sie im Butter, gieb sie hernach in die Schüssel und richte die Suppe darüber an.

Nro. 59. Weinsuppe.

Nimm in einen Topf ein grosses Seitel Wein und ein halbes Seitel Wasser, zuckere es nach Belieben, gieb auch Muskatenblühe und ein Stückel Zimmet dazu, lasse es gut miteinander aufsieden. Sprütle in einen andern Topf 6 Eyerdötter ab, und giesse ein Seitel siedendes Obers daran, gieb sodann obige Maaße dazu, rühre es wohl untereinander, laß noch ein wenig aufkochen, so ist sie fertig.

Nro. 60. Weichsel-Suppe.

Nimm Weichsel, setze sie in etwas Wasser und Wein zu, lege auch ein wenig Zimmet und Gewürznelken dazu, und lasse sie gut sieden, schlage sie hernach durch ein Sieb, und brenne sie schön braun ein, gieb etwas Milchrahm dazu, und zuckere sie, richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 61. Zisern-Suppe.

Setze Zisern in einen kleinen Topf zu, laß sie bis sie schön weich sind, sieden, nimm hernach einen großen Topf mit Petersillwasser, schütte die Zisern

hinein, brenne sie schön gelblicht ein, gieb etliche Löffelvoll Milchrahm dazu, würze sie, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an.

Zweyter Abschnitt.

Verschiedene Sachen in die Fastensuppen.

Nro. 62. Beschermehl-Nockerln.

Mach ein Beschermehl so fest wie Brandtaig, treib ein Viertelpfund Butter ab, schlage 8 Eyerdötter daran, und von 4 Eyern den Schnee, übrigens lege sie so ein, wie die Butternockerln.

Nro. 63. Biskotten-Knödel.

Nimm ein halbes Pfund Schlein, und backe ihn nebst einigen Semmelschnitten, stosse hernach beydes im Mörser, gieb es sodann in einen Topf und schütte gutes Erbsenwasser darauf, salze sie und laß gut sieden. Treibe indeß einen Vierting Butter schön pflaumig ab, schlage zwey ganze Eyer und 3 Dötter daran, schlage von 2 Eyerklar einen Schnee, rühre ihn darunter und salze es, gieb auch zwey Löffelvoll Mehl schön langsam verrührt dazu, schmiere einen Model nach Belieben mit Butter, belege ihn sodann mit grünen Petersill, fülle den Taig darauf, und backe es schön geschwind, stürze die Knödel oder was du sonst vor einem Form gemacht hast auf die Schüssel, und gieb gute Schleinsuppe darüber.

Nro. 64. Einbund zu machen.

Gieb in einen Weidling um 2 Kr. gewürflicht

geschnittene Semmel, thue in einen Topf 6 ganze Eyer und ein groß Seitel Milch, sprütle es ab, und giesse es über die Semmel, und laß sie weichen, treibe indessen ein großes Stück Schmalz im Weidling pflaumig ab, gieb die geweichte Semmel, etwas Salz, geschnittenen grünen Petersill und würflicht geschnittenen Hausen hinein, rühre es gut untereinander, schmiere sodann ein Tuch mit Butter, lege das Zusammengemischte hinein, und binde das Tuch zusammen, hänge es in ein siedendes Wasser, und laß eine Stunde sieden, hernach lege den Einbund in eine Schüssel, und gieb Suppe welche dir beliebt, darüber.

Nro. 65. Erbsen, gebackene.

Gieb 2 Schöpflöffelvoll Mundmehl in ein Raindl, nimm hernach zwey Schöpflöffelvoll reines Wasser und ein Stückchen Schmalz wie ein halbes Ey groß, und laß aufsieden, giesse es sodann über das Mehl, setze hernach das Raindl auf die Gluth, und trockne den Taig gut, salze ihn und schlage 3 ganze Eyer und 2 Dötter daran, die Eyer müssen aber bevor im Wasser warm gemacht werden, gieb den Taig hernach auf ein hölzernes Teller, schlage oder formire kleine runde Erbsengrosse Kügelein, backe sie aus dem Schmalz, so daß sie eine schöne Farbe bekommen, gieb sie hernach in die Schüssel, und richte eine gute Suppe darüber.

Nro. 66. Erdäpfel-Knödel.

Reibe ein Pfund gesottene, und rein abgeschälte Erdäpfel auf dem Reibeisen, treibe ein halbes Pfund Butter oder gutes Schmalz schön pflaumig ab, schlage 8 ganze Eyer, eines nach dem andern daran, gieb um zwey Kreuzer geriebene Semmelbrösel darzu, staube auch etwas schönes Mehl daran und salze es, gieb klein geschnittenen grünen Petersill und Zwiebel darunter, und mache es in gute Erbsensuppe ein. Du

kannst zuvor mit einem eine Probe machen, um zu sehen ob sie nicht zerfallen, wenn dieses wäre, so mußt du noch etwas Mehl oder Semmelbrösel dazu geben.

Nro. 67. Griesknödel, abgetriebene.

Nimm 10 Loth schönes frisches Schmalz, treibe es recht pflaumig ab, schlage 8 ganze Eyer und 2 Dötter, jedes gut verrührt darein, rühre sodann 10 Eßlöffelvoll feinen Gries daran, salze es und laß es eine Stunde vor dem Einkochen angemachter stehen, wenn du willst, kannst du auch etwas geselchten Fisch dazu nehmen, mache die Knödel in der Größe eines Eyes, und laß sie bey einer halben Stunde sieden, richte sodann eine gute Suppe darüber, du kannst sie auch abgeschmalzen statt einer Nebenspeise geben.

Nro. 68. Hechtenkipferl.

Nimm Hechtenbrait, um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmel etwas grünen Petersill und Limonienschäller, schneide alles schön klein zusammen, und gieb es gut vermischt in einen Weidling, schlage ein ganzes Ey und 2 Dötter daran, gieb Salz, etwas Pfeffer und fein geriebene Semmelbrösel dazu, und rühre es gut untereinander, lege es sodann auf ein mit Semmelbröseln besätes Brett, und formire kleine Kipferl daraus, walze sie in abgeschlagenen Eyern, bestreue sie mit Semmelbrösel, und backe sie aus dem Schmalz, gieb sie in die Schüssel, schütte eine Suppe nach Belieben darauf, und laß es noch einen Sud aufthun, so ist sie fertig.

Nro. 69. Karpfenknöderl.

Nimm ein Stück Karpfen, löse die Grätten aus, auch geweichte Semmel und etwas grünen Petersill, dieses alles schneide schön klein, treibe auch ein Stück Butter ab, schlage ein ganzes Ey und 2 Dötter darein, mische alles wohl untereinander, nimm

sodann etwas Semmelbrösel dazu, damit sie lieber halten, gieb Gewürz und Salz dazu, und formire Knödel daraus, koche sie in was für einer Suppe dir beliebt, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 70. Konsume.

Nimm 2 auch 3 Stückchen Fisch, je nachdeme du mehr oder weniger Personen hast, löse die Grätten davon aus, und schneide sie klein, nimm auch 5 Champian und grünen Petersill dazu, nebst einem Kreuzer in Milch geweichter Semmel, wovon die Rinde weggeschnitten seyn muß, schneide dieses alles klein zusammen, gieb hernach in eine Rain ein Stückchen Butter, lasse ihn zerschleichen, schütte ein Seitel Suppe daran, nebst den Fasch, laß es einige Waller aufthun, und passire es durch ein Sieb. In diese durchgeschlagene Soß schlage sodann 6 Eyerdötter und um 1 Kreuzer Spenattopfen, schlage mit diesem allen auch das Konsume nochmals durch. Schmiere ein Wandel mit Butter, fülle sie damit bis zur Hälfte an, stelle sie in eine Rain mit siedenden Wasser, gieb oben und unten Gluth dazu, damit die Wandel stocken, beym Anrichten nimm die Wandel heraus in eine Schüssel, und gieb nach Belieben Suppe darüber.

Nro. 71. Krebspfanzel.

Überbrenne Krebsen, je nachdem du das Pfanzel groß oder klein haben willst, löse sie aus, und mache einem Krebsbutter, nimm vorher Semmel, und schneide die Rinde weg, feuchte sie mit Milch an, jedoch nur so, daß sie röhrig bleibt, den Krebsbutter mußt du nicht zu früh abtreiben, sonst wird er weiß. Rühre die gehackten Krebsen darein, und treibe die geweichte Semmel darunter, gieb etwas Muskatblüthe daran, und mache es mit ganzen Eyern an, backe es hernach langsam in einer Tortenpfanne schön

gelblicht, und gieb oben und unten Gluth. Mit den ausgelösten Krebsen mache es wie bey den gemischten Speisen, von den gehackten Krebsen aber behalt die Scheeren und presse sie aus. Richte sodann das Pfanzel in eine Schüssel, und bestecke es um und um mit ausgelösten Krebsscheeren, nimm die gestossenen Schälern von Krebsbutter in einem Topf, röste Semmel dazu und lasse es zusammen sieden, giesse Wasser darauf, und treib es durch ein Sieb, gieb ein wenig Milchrahm dazu und laß sie nochmahls aufsieden, gieb sodann die ausgelösten Krebsen darein. Nimm das Pfanzel in eine Schüssel, die ausgelösten Krebsen lege rund herum, gieß die Suppe darüber und lasse sie auf einer Gluth nochmahls aufsieden.

Nro. 72. Mehlwandeln.

Treibe ein Achtel Pfund Butter schön pflaumig ab, schlage 4 ganze Eyer eines nach dem andern hinein, und verrühre sie gut, hernach nimm 3 bis 4 Eßlöffelvoll Mundmehl und etwas Salz, gieb es auch dazu, und rühre alles schön pflaumig ab, damit der Taig schön fein wird, schmiere die Wandel mit Butter und fülle sie halb voll, backe sie in einer Röhre, gieb sie sodann auf die Schüssel, und nimm Suppe nach Belieben darüber.

Nro. 73. Obersschöberl.

Gieb in einen Topf einen Löffelvoll Mundmehl, und rühre es mit Obers ab, schlage 4 ganze Eyer und 3 Dötter daran, giesse ein Seitel Obers darauf, und rühre es gut ab, schmiere sodann ein Raindel mit Butter, gieb obiges hinein, setze es über gelinde Gluth damit es gemach zusammen gehet, gieb es hernach auf die Schüssel und richte Suppen nach Belieben darüber.

Nro. 74. Ruttenleber-Pfanzel.

Nimm von einer Rutte die Leber, schneide sie mit Zwiebel und grünen Petersill klein zusammen; ma-

che von 3 Eyern ein Eingerührtes und schneide um einen Kreuzer geweichte Semmel darunter, hernach treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 3 Eyer daran, gieb ein wenig Milchrahm und würflicht geschnittene Krebsschweifel dazu, salze und pfeffere es, und rühre alles gut untereinander. Hernach schmiere ein Raindel mit Butter und bestreue es mit Semmelbrösel, richte die Fasch hinein, gieb oben und unten Gluth, dann eine Suppe nach Belieben darüber, und lasse sie nochmahls aufsieden.

Nro. 75. Schlickkrapfeln.

Nimm einem gedünsten Hechten oder Karpfen, löse die Grätten davon aus, das Fleisch schneide würflicht, gieb auch einige ausgelöste Krebsschweifel dazu, auch Limonischäller und grünen Petersill, lasse ein Stückel Butter in einem Raindel zerschleichen, gieb etwas Semmelbrösel darein, und laß sie anlaufen. Gieb hernach den geschnittenen Fisch und Krebsschweifel darauf, salze und pfeffere es, gieb auch ein paar Löffelvoll Milchrahm, und ein ganzes Ey dazu, rühre alles gut untereinander. Hernach mache einen leichten Nudeltaig, walke ihn schön dünn aus, und gieb das Gehackel Löffelweiß darauf, schlage den Flecken zusammen, und stich die Krapfeln aus, siede sie im Salzwasser und seihe sie durch ein Sieb, richte sie schön zierlich in die Schüssel, und gieb Suppe nach Belieben darüber.

Nro. 76. Semmelknödeln, abgetriebene.

Reibe um 6 Kreuzer alt gebackene Semmel zu Brösseln, treibe ein halbes Pfund frischen Butter und 10 Eyerdötter daran, von der Klar schlage einen Schnee, und rühre ihn darunter, dann die Semmelbrösel dazu, salze es, gieb auch klein geschnittenen grünen Petersill und Schnittling darunter, und lasse

es so eine Stunde vor dem Anrichten stehen. Sollten sie zu fest werden, so kannst du noch ein Ey daranschlagen, koche sie in guter Erbsensuppe, und richte sie, wenn sie ausgekocht sind, darüber an.

Nro. 77. Semmelknödel.

Schneide um 5 Kreuzer Semmel würflicht, brenne Schmalz oder etwas siedende Milch darauf, schlage 9 ganze Eyer daran, und gieb nur soviel Mehl dazu, damit sie halten, lege sie hernach in siedendes gesulzenes Wasser ein. Nimm Maurachen oder Schampian, putze sie und schneide sich schön klein, dünste sie im Butter, staube etwas Mehl darauf, und gieb eine Handvoll klein geschnittenen grünen Petersill dazu, lasse es dünsten, schütte Erbsensuppe daran, laß aufsieden, und richte sie über die Knödel an.

Nro. 78. Semmelbrösel-Wandeln.

Treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, schlage nach dem du viel benöthiget, 3 oder 4 Eyer hinein, und gieb nach jedem Ey immer einen Eßlöffelvoll Semmelbrösel hinein, salze es, gieb etwas grünen Petersillkräutel dazu, und rühre alles untereinander, schmiere die Wandel mit Butter, backe sie geschwind in der Röhre, gieb sie in eine Schüssel, und eine gute Suppe nach Belieben darüber, lasse sie noch einen Sud aufthun.

Nro. 79. Speckknödel.

Nimm von 2 Kreuzer Semmel die Rinde und schneide sie würflicht, schneide auch ein Zwiebelhappel darunter. Nimm hernach ein Viertelpfund guten fetten Hausen, schneide ihn ebenfalls würflicht, lasse ihn in einem Naindel ein wenig anlaufen, und gieb ihn sodann über die Semmel. Hernach nimm in einen Topf 2 ganze Eyer und einen Dotter, und sprüttle sie mit einem halben Seitel Milch gut ab, giesse es über die Semmel und laß sie weich werden,

gieb nur ein wenig Mehl dazu und salze es, rühre es gut untereinander, mache nun davon kleine Knöderl, siede sie im Salzwasser ab und seihe sie durch ein Nudelsieb, richte sie in die Schüssel und gieb Suppe nach Belieben darüber. Diese Knödel kannst du auch mit einem geselchten Fisch geben.

Dritter Abschnitt.

Eyerspeisen auf verschiedene Arten.

Nro. 80. Blättereyerspeis.

Siede 6 harte Eyer, und schneide sie nebst einem Kreuzer geweichter Semmel, grünen Petersill, Krebsschweifel und gezupften Hechten klein zusammen; hernach treibe ein Viertelpfund Krebsbutter pflaumig ab, und gieb das Geschnittene darein, schlage dazu 4 ganze Eyer, eines nach dem andern, gieb etwas Milchrahm und Semmelbrösel dazu, und rühre es gut untereinander. Backe einen Eyerflatten von 4 Eyern, schmiere eine Rain mit Butter, begiesse sie mit Milchrahm, überstreiche hernach den Boden mit dem Abgetriebenen, lege dann wieder einen Eyerflatten, und gieb wieder von dem Abgetriebenen darauf, fahre auf diese Art fort bis es gar ist. Gieb oben und unten Gluth, damit es eine schöne Farbe bekommt.

Nro. 81. Eyer in schwarzer Soß.

Siede einen Karpfen schwarz ab, wenn er gesotten ist, so gieb von der nämlichen Soß etwas in

eine Schüssel. Setze sie hernach auf die Gluth, und schlage wenn die Soß heiß ist so viel du nöthig hast, Eyer darein, salze und pfeffere es, und laß es wie verlorne Eyer aufsieden, daß sie aber hart werden, du kannst oben darüber eine heiße Schaufel halten.

Nro. 82. Eyeramulet, aufgelaufenes.

Mache von 6 Eyern Flecke, walke sie aus, und schneide sie wie geschnittene Nudel. Treibe hernach eine Maß sauern Milchrahm mit 6 Eyerdöttern ab, die Klar davon schlag zu einem Schnee, rühre ihn auch darunter. Salze es, gieb etwas klein geschnittenen grünen Petersill oder Schnittling dazu, verrühre es gut mit den geschnittenen Eyerflecken. Gieb es sodann in eine mit Butter beschmierte Raifschüssel, gieb unten und oben Gluth, und stelle es sodann mit eben der Schüssel auf die Tafel.

Nro. 83. Eyeramulet, gefüllte.

Nimm 3 Kochlöffelvoll Mehl in einen Topf, rühre sie mit einem Seitel Obers oder Milchrahm gut ab, schlage 12 ganze Eyer und von 4 Eyern die Klar daran, sprütle es gut ab und salze es. Das Ragou mache auf folgende Art: nimm überbrennten Kauli oder Spargel, 20 Krebsschweifel, ein Stückel im Salzwasser übersottenen und von Grätten ausgelösten Fisch. Dünste Champian oder Maurachen mit grünen Petersill, schneide alles klein und würflicht, nimm auch blattlet geschnittene Schildkröten, dünste alles untereinander, salze das Ragou, laß ein Stückchen Schmalz in der Amuletpfanne heiß werden, schütte den halben Theil des Gerührten hinein. Tunke das Nudelschäuferl im Schmalz ein, löse dann und wann den Kuchen von der Pfanne, damit er sich nicht anleget. Wenn er durch und durch fest ist, so gieb ihn auf eine Schüssel, gieb das Ragou darauf, mache

hernach den zweyten Kuchen eben so, decke ihn auf das Ragou, und biege ihn rings herum ein.

Nro. 84. Eyerbilleter.

Siede, nachdem du viel gebraucheſt, Eyer hart, schneide sie in der Mitte von einander, mache eine Fülle, nimm die Dötter und um einen Kreuzer geweichte und ausgedruckte Semmelschmolen, ein Stücklein von Grätten gelöſten, und im Butter gedünſten Hechten, auch etliche Krebsschweifel, schneide alles untereinander, salze es, und gieb ein wenig Muskatblüthe dazu, fülle es in die Eyerbecherl, schneide so groß du sie haben willſt, Oblaten, schmiere sie mit Eyerklar, wickle hernach die Eyer darein, dunke sie in Eyerdötter ein, beſtreue sie mit Semmelbröſel und backe sie aus dem Schmalz.

Nro. 85. Eyerdötter-Nudeln.

Nimm in eine Schüſſel 1 Pfund Mehl, salze es, schlage 10 Eyerdötter daran, gieb auch ein halbes Seitel Milch mit 4 Löffelvoll Germ dazu, sprütle alles gut untereinander ab. Schneide Fingerdicke und halbe Finger lange Streife. Schütte in eine Rain quer Daumenhoch Milch, gieb ein Stückel Butter dazu, und dann die Streife oder Nudeln; gieb oben und unten Glut, doch unten nur wenig, und laſſe sie schön aufkochen. Stich sie sodann mit einem Schäuferl von einander, richte sie auf eine Schüſſel, und gieb gezuckerte Milch in einer Schale beſonders dazu.

Nro. 86. Eyer falsche, gebackene.

Mache eine Fritata, gieb einen Schampian, grünen Peterſill und Zwiebel dazu, mache sie ganz weiß, ſtoſſe es klein. Mache ein Semmelkoch von Obers, Eyerdöttern und Butter an, salze und würze es, und ſtoſſe alles wohl untereinander, alsdann formire da-

von Eyer, tunke sie in einem aufgeschlagenen Ey ein, besäe sie mit Semmelbrösel, und backe sie in Schmalz.

Nro. 87. Eyer, faschirte.

Auf 8 hartgesottene Eyer, nimm um 1 Kreuzer in Milchgeweichte Semmelschmole, klein geschnittene Krebsschweifel und 3 ganze Eyer, salze es, und stosse alles im Mörser gut zusammen, gieb hernach den Fasch auf ein Brett und formiere wieder Eyer davon, in der Mitte mache eine Röhre von grünen Erbsen, Spargel oder auch klein gehackten Krebsschweiferln, lasse es in Krebsbutter anlaufen, und fülle es in ein Stück Fasch wie Eyergroß, mache die Röhre in der Mitte, zeichne die Form eines Eyes, kehre sie hernach in abgeschlagenen Eyern um, walze sie in Semmelbrösel, und backe sie aus dem Schmalz, hernach gieb nach Belieben eine Soß darüber.

Nro. 88. Eyerflecke mit Fischfasch.

Mache Eyerflecke soviel du brauchst, nimm ein Pfund Hechten, Barben oder Weißfisch, ziehe ihm die Haut ab, und löse die Grätten rein aus, hacke sodann das Fleisch mit Zwiebel und grünen Petersill klein zusammen, und gieb um 2 Kreuzer abgeschällte in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel darunter, wenn alles recht klein zusammengeschnitten ist, so stosse es nebst einem Stück Butter im Mörser. Mache sodann von 4 Eyern ein Eingerührtes, nicht gar zu fest, und stosse es auch darunter, nimm sodann diese Fasch, salze sie und rühre noch ein paar Eyer daran, streiche etwas davon auf jeden Eyerfleck, rolle ihn zusammen, und gieb ihn auf eine geschmierte Schüssel, wenn alle übrigen auf diese Art zubereitet sind, so schütte eine Maß süssen Milchrahm mit 3 Eyerdöttern abgesprütelt darüber, lasse sie in einem Backöferl auflaufen, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 89. Eyerflecke mit Beschermehl.

Mache Eyerflecke wie gewöhnlich, nur must du wenn sie fein werden sollen, daß Mehl weglassen, nimm bloß 8 Eyer, sprütle sie mit etlichen Tropfen Milch und Salz ab, lasse sie hernach ganz dünn und trocken werden. Lasse hernach ein Eygroß Butter in einer Rain zergehen, gieb ein paar Kochlöffelvoll schönes Mehl daran, und lasse es ein wenig anlaufen, giesse sodann eine Maß Milchrahm oder gute Milch darzu, und lasse es mitsammen gut verkochen, daß es wie ein dickes Kindskoch wird, lasse es abkühlen, und schlage 3 Eyer daran, streiche von diesem Beschermehl auf jedem Eyerfleck einem guten Messerrücken dick auf, schneide um 2 Kreuzer Semmel würflicht, backe sie aus dem Schmalz schön gelb, und gieb etliche davon auf das Beschermehl, rolle sodann die Eyerflecke zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter und gieb alle Eyerflecke wenn du sie gefüllt hast darauf. Nimm noch ein paar Löffelvoll von diesen Beschermehl, rühre 3 Eyerdötter und eine halbe Maß süssen Milchrahm daran, salze und sprütle es gut ab, gieb es über die gefüllten Eyerflecke, lasse es wieder in einem nicht gar zu heißen Backöferl auflaufen, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 90. Eyer gefüllte mit Kräutern.

Koche so viel Eyer hart, als du nöthig hast, schneide sie in der Mitte von einander, nimm Sauerampfen, Kerbelkraut und grünen Petersil, auch Champian, hacke alles schön klein untereinander, und lasse es hernach in einer Buttersoß anlaufen. Nimm nun das Gelbe von den harten Eyern, schneide es klein, und gieb es auch dazu, verdünne es mit etwas süssen Obers, und fülle sodann die halben Eyer statt des Dotters damit. Die übrigen Kräuter mache sodann mit noch mehr Obers zur Soße, wenn

du diese Soß in die Schüssel anrichtest, so garnire den Ranft mit den Eyern. Wenn du willst, kannst du auch diese Eyer, in einer Klar von Milch, Mehl und Eyern umwenden, in abgeklärten Butter herausbacken, und so die Soß am Rande der Schüssel garniren.

Nro. 91. Eyer gefüllte mit Krebsen.

Siede Eyer, soviel du nöthig hast, hart, und schneide sie in der Mitte voneinander, auf 10 Eyer gehören 30 Krebsen, diese werden ausgelöst und von den Schaalen ein Krebsbutter gemacht, mit diesem nebst ein wenig Milchrahm, bestreiche die Schüssel, und setze sodann das Weiße von den Eyern darauf. Die Fülle mache also: Nimm die Krebsen nebst den Eyerdöttern und in süssen Milchrahm geweichte Semmel, schneide alles schön klein zusammen, mache von dem noch übrigen Krebsbutter mit 2 Eyern ein Eingerührtes, salze das Gehackte, und verrühre es gut, gieb es sodann in das Eingerührte, und fülle es so in das Weiße ein, bestreiche sie sodann mit Milchrahm und Krebsbutter, gieb oben und unten Gluth, und dann zur Tafel.

Nro. 92. Eyer, gestürzte.

Schneide 6 hart gesottene Eyer in der Mitte voneinander, nimm die Dötter heraus, und stosse sie, auch klein geschnittene Krebsschweifel, und um einen Kreuzer in frischem Wasser geweichte Semmel, ein ganzes Ey, etwas Salz, Pfeffer, Krebsbutter und Milchrahm in einen Mörser. Nimm Krebsbutter in eine Schüssel, gieb die Hälfte des Gestossenen darauf, mache ein Ragou von klein gezupften Hechten, länglicht geschnittenen Krebsschweifeln, Schwammerln und grünen Erbsen, dünste alles im Butter, fülle die Eyer damit, und stürze sie auf den Fasch, gieb den andern Fasch darauf, giesse Krebsbutter, Milch-

rahm und Semmelbrösel darüber, und gieb unten und oben Gluth.

Nro. 93. Eyer harte, mit verschiedenen Farben gefüllt.

Siede Eyer soviel du braucheſt, hart, schneide sie in 4 Theile, mache einen Krebsschöttel wie Nro. 149, und treibe ihn mit Krebsbutter ab, gieb auch die Krebsschweifel klein geschnitten dazu, und fülle einen Theil der harten Eyer mit dieser rothen Füll ein. Mache hernach einen Spenatschöttel auf folgende Art: Nimm ein paar Händevoll rein ausgewaschenen Spenat, und stosse ihn im Mörser, schlage 4 oder 5 Eyer daran, und stosse sie mit, nimm etwas Wasser, damit er die Farbe nicht verlieret, dazu, seihe es durch ein Tuch, und drucke es gut aus, und koche es in einem Pfandel auf der Gluth, bis es Wasser giebt, passire es durch ein feines Sieb, daß das Wasser rein abläuft, wenn es kalt wird ist es schön grün. Auf diese Art wird auch der Krebsschöttel gemacht, nur wird statt Wasser Milch genommen. Treibe sodann diesem Spenatschöttel mit einem Stück Butter und etwas klein geschnittenen grünen Peterſill gut ab, und fülle damit wieder einen Theil an. Mache ein Ragou von Fischleber, dünste es im Butter, salze und pfeffere es, und gieb zuletzt etwas Fischblut dazu, und fülle wieder einen Theil mit dieser braunen Füll. Nun mache eine gelbe Füll, also: Siede Eyer hart, nimm das Gelbe heraus, treibe es mit einem Stück Butter, einigen frischen Eyerdöttern, etwas Semmelbrösel, Salz und Pfeffer gut ab, und fülle so den noch übrigen Rest der Eyer. Gieb sodann diese Eyerspalten schön untertheilt auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, bevor aber gieb auf dem Boden sauern Milchrahm, sodann die Eyer darauf, lasse sie ein wenig aufkochen, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 94. Eyerkäß zu machen.

Schlage 12 Eyer in einen Weidling, gieb 2 Maß süsse Milch dazu, sprütle es gut ab, und passire sie durch ein Sieb, damit die Vögel von Eyern wegkommen. Gieb nach Belieben Zucker dazu, und schütte es in eine Pfanne, rühre es auf gelinden Feuer so lange, bis es anfängt käsig zu werden, nimm es sodann vom Feuer, und passire es durch ein Sieb, damit du das Dicke alles bekömmst, gieb dieses in einen Model nach Belieben, der aber kleine Öffnungen haben muß, durch welche das Wasser ablaufen kann, drucke es so gut du kannst hinein, damit er ganz fest wird, und das Wasser rein abläuft, lasse ihn sodann auskühlen, und gieb ihn kalt zur Tafel. Du kannst auch den Zucker davon weglassen, und an dessen Stelle Salz nehmen.

Nro. 95. Eyer kalte, mit Essig und Öhl.

Siede harte Eyer soviel du braucheſt, und schneide sie in der Mitte voneinander, nimm von der Hälfte Eyer die Dötter heraus, und stosse sie mit 2 frischen Eyerdöttern im Mörser, gieb sie sodann auf eine Schüssel, rühre Provenceröhl, Essig, fein geschnittenen Schnittling und grünen Petersill darunter, mache dieses zu einer dicklichten Soß, lege die Eyer darein, und kehre sie einigemahl darinnen um, gieb sie dann zur Tafel.

Nro. 96. Eyerknödel.

Nimm Eyer, nachdem du viel Personen hast, verrühre sie mit etwas Rosenwasser, gieb Zucker, Zimmet und kleine Rosinen dazu, und rühre so viel schönes Mehl hinein als sie einschlucken, ohne daß der Taig zu fest wird. Formiere Knödel daraus, und backe sie in Schmalz, mache sodann eine süsse Brühe daran, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 97. Eyer mit Kräutern.

Nimm allerley Gesundheitskräuter, wasche und schneide sie recht klein, sprütle Milch, Eyer und Mehl zu einem Eyerkuchen, und gieb die Kräuter darunter, backe sie gut aus. Du kannst auch bloß grünen Schnittling dazu nehmen.

Nro. 98. Eyer lutherische, im Schmalz.

Nimm Eyer nach Belieben, schlage sie auf, und sprütle sie ab, gieb etwas geschnittenen Petersill und Scharlotten, auch Salz und Gewürz dazu. Schneide sodann gesottenen Schinken, Austern, Trüfeln und Champian blättlicht, laß es im Butter anlaufen, und hernach auskühlen, rühre es in die Eyer, laß sodann in einer Pfanne Butter oder Schmalz heiß werden, gieß das Gerührte hinein, und laß es nicht zu fest werden.

Nro. 99. Eyerrollaten.

Siede einen ganzen Karpfenrogen in Salzwasser, ziehe ihm die Haut ab, und laß ihn auskühlen, gieb auch einige Semmelbrösel dazu, und rühre es gut ab. Mache vorher von Eyern Fritatasleckeln, und gieb das Gerührte ganz dünn darauf, rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb Milchrahm darauf, und lege die Rollen darein, in der Höhe wieder Milchrahm; gieb oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Nro. 100. Eyerspeis, aufgelegte mit Karpfenrogen.

Backe Eyerflecke, und treibe hernach ein Stückel Butter mit einem oder 2 Eyern ab, rühre darein, gesottenen und ausgekühlten Rogen, den Fasch von einem Fisch, und geweichte Semmel, salze und pfeffere es nach Gutdünken, gieb auch etwas Milchrahm dazu. Gieb sodann von dem Gerührten auf die Flecken, lege dann wieder eine Flecke darüber, und

fahre so fort, bis die Flecken gar sind, dann gieb oben Milchrahm darauf, gieb um die Schüssel einen Raif, oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Nro. 101. Eyerspeis, französische.

Siede 8 bis 12 Eyer hart, je nachdem du Personen hast, lege sie sodann in kaltes Wasser, löse die Dötter aus, und schneide selbe mit einem Kreuzer in Milch geweichter Semmel klein zusammen, nimm ein Stückel Butter in ein Raindel, und laß ihn zergehen, gieb auch ein wenig klein geschnittenen Fisch und junge Erbsen darunter, und lasse es anlaufen, gieb hernach die geschnittenen Eyerdötter dazu, lasse es noch ein wenig aufdünsten, lasse es hernach ein wenig auskühlen, gieb sodann 2 Eßlöffelvoll sauren Milchrahm dazu, und schlage 2 frische Eyer daran, gieb auch klein geschnittenen grünen Petersill dazu, salze es ein wenig, und rühre es gut untereinander. Streiche dann diesen Fasch auf die halben Eyer, walze sie in einem abgeschlagenen Ey, bestreue sie mit Semmelbrösel, und backe sie aus dem heißen Schmalz, hernach lege sie in eine Schüssel, gieß Schampian-Soß dazu, laß etwas dünsten, und dann auf die Tafel.

Nro. 102. Eyerspeis, holländische.

Schneide 8 hart gesottene Eyer in 4 Theile, ziehe einem Häring die Haut ab, und löse ihn von den Grätten, schneide ihn nebst einer grossen Karpfenmilch zu kleinen Stücken, und backe sodann beydes aus dem Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb 5 Löffelvoll guten Milchrahm darauf, lege darein eine Spalte von Eyer, dann ein Stückel Karpfenmilch, wieder ein Stück Eyer, und dann ein Stückel Häring, und so fahre in der Runde fort, bis die Schüssel voll ist, gieb hernach obenauf grünen Petersill und 4 Löffelvoll Milchrahm, und auf jedes Ey etwas Salz, setze es auf die Gluth, und gieb oben

etwas warmen Aschen, lasse sie gut aufsieden, und gieb sie dann zur Tafel.

Nro. 103. Eyerspeis, polnische.

Backe 2 Fritataflecken, schneide hernach den Fasch von einem Hechten und Karpfen mit etwas geweichter Semmel klein zusammen, treibe ein Stückchen Butter mit einem Eyerdotter ab, gieb den Fasch darein, lasse auch etwas klein geschnittenen Spargel im Butter anlaufen, und gieb ihn dazu, salze und würze es. Schneide von der Fritata Flecken, gieb auf jedes derselben etwas von dem Gerührten, und immer eine Flecken darauf, tunke sie in ein aufgeschlagenes Ey, und backe sie aus dem Schmalz, und dann zur Tafel.

Nro. 104. Eyer, spanische.

Nimm hart gesottene Eyer, löse die Dötter aus, und zerdrucke sie gut, nimm 2 Loth fein gefähten Zucker, und etwas klein geschnittene Pomeranzen Schaalen, mische alles zusammen, und mache es mit ein klein wenig Eyerklar an, damit sich nur der Taig hält. Formiere sodann Eyer daraus, lasse sie über Nacht stehen. Den andern Tag tunke sie in fest gesottenen Zucker ein, so werden sie wie Glas, gieb sie so in einer Schaale zur Tafel.

Nro. 105. Eyerspeis, saure.

Backe Eyerfladen, und schneide feine Nudel daraus, lasse ein Stück Butter in einem Reindel zergehen, gieb 2 Löffelvoll Mehl und ein klein geschnittenes Zwiebelhappel dazu, lasse es anlaufen, giesse gutes Erbsenwasser, und von einer halben Limonie den Saft daran, auch etwas Saffran und Pfeffer, gieb sodann die Nudeln darein, gieb noch ein Stückel Butter dazu, und lasse es aufsieden, richte sie sodann in eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 106. Eyertanz.

Siede 14 Eyer hart, und löse sie aus, schneide von zwölfen runde Blattel, und die zwey noch übrigen stosse in einem Mörser. Nimm hernach um 2 Kreuzer in Milch geweichte, und ausgedruckte Semmelschmole, klein geschnittene Krebsschweifel, ein Seitel Milchrahm, 2 frische Eyer, Salz, gestossene Muskatblüthe, und ein Viertelpfund Krebsbutter, von Milchrahm und Butter behalte etwas zurück, stosse alles gut untereinander, und treibe den Fasch gut ab. Mit dem zurückbehaltenen Butter bestreiche eine Schüssel, und gieb den Fasch darauf, belege sodann die Schüssel ringsherum mit den geschnittenen Eyern, streiche wieder Fasch darauf und fahre so fort bis sie voll ist, oben aber muß mit dem Fasch der Schluß gemacht werden. Bestreiche ihn sodann mit dem zurückbehaltenen Milchrahm, lege einige Stückel Butter darauf, bestreue es um und um mit Semmelbrösel, gieb oben und unten Gluth, und backe sie langsam.

Nro. 107. Eyer verlorne, mit Blutsoß.

Mache eine schöne braune Einbrenn, lasse gehäuten Zwiebel darin anlaufen, giesse Petersillwasser daran, salze es, und gieb ein 4theil Zwiebelhappel mit 4 Gewürznelken bestreut, darein, säure es mit Essig, gieß in ein Hechten oder Karpfenblut etwas Essig, und gieb es auch darzu. Mache verlorne Eyer, wenn diese fertig sind, so lege sie auf eine Schüssel, und passire die Soß durch ein Sieb auf die Eyer, stelle sie auf eine Gluth, damit es warm bleibt, bis du sie braucheſt.

Nro. 108. Eyerwandeln.

Nimm 6 hartgesottene Eyer, schneide sie mit einer geweichten und wieder ausgedruckten Kreuzersemmel, und etwas grünen Petersill klein zusammen. Treib hernach ein Stückel Butter schön pflaumig ab, dann

so oft ein Ey, so oft 2 Löffelvoll von dem Geschnittenen dazu, gieb auch Salz, Milchrahm und ein wenig Semmelbrösel darein, rühre dann alles gut untereinander, schmiere die Wandel mit Butter, und fülle sie etwas über die Hälfte an, backe sie in einem Backöferl geschwind, und leg sie hernach auf eine mit Krebsbutter beschmierte Schüssel, gieb etwas klein geschnittenen grünen Petersill und Milchrahm darauf, stelle sie auf die Gluth, und lasse sie bey einer Viertelstunde dünsten.

Nro. 109. Eyerwildprät.

Schlage Eyer auf und gieb etwas Milchrahm darunter, nebst einem halben Löffelvoll Mehl, salze, würze und sprütle es gut untereinander. Schmiere ein Tuch dick mit Butter, siede zuvor 2 Eyer hart, schneide sie in der Mitte von einander, nimm die Dötter heraus, und hacke sie klein, mische sie auch darunter. Formire Eyer, und binde jedes in eines der geschmierten Tücheln, mache ein Wasser siedend, gieb Gewürz und grünen Petersill darein, und gieb die zusammen gebundenen Tücheln hinein, und laß gut durchsieden. Wenn sie ausgesotten sind, so nimm sie heraus, und schneide das Weiße von den hartgesottenen Eyern länglicht wie einen Speck, spicke die Eyer damit, stecke sie sodann an ein kleines Spießlein, und brate sie ein wenig, daß sie braun werden, begiesse sie im Braten mit Butter, lege sie sodann in eine Schüssel, und mache von Milchrahm, Butter und Gewürz, eine gute Suppe darüber.

Nro. 110. Eyerwürsteln.

Nimm 6 hart gesottene Eyer, und schneide sie klein, nimm von einer Kreuzer Semmel die Schmole, weiche sie in der Milch, und schneide sie mit etwas grünen Petersill ebenfalls schön klein zusammen. Treib 4 Loth Butter schön pflaumig ab, und rühre

das Geschnittene darein, schlage 2 Eyer daran, und gieb 4 Löffelvoll Milchrahm dazu, auch etwas Semmelbrösel, salze und rühre es wohl untereinander ab. Backe Eyerfladen, und streiche den Fasch darauf, rolle sie sodann wie Würstel zusammen. Schmiere eine Schüssel mit Butter, und übergiesse sie mit Milchrahm, lege die Würstel schön zierlich darein, und gieb oben noch etwas Milchrahm darauf, oben und unten Gluth, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und gieb sie dann zur Tafel.

Nro. 111. Florentiner Würstel.

Wasche und putze einen Spenat sauber, siede ihn weich und drücke ihn gut aus, passire in mit Butter und süssen Obers, gieb Salz, Muskatblüthe und Weinbeerl dazu, lasse ihn dann kalt werden, streich in dick auf die Eyerflecke, rolle sie dann zusammen, leg sie in eine Rain, und lasse sie ganz gemach aufgehen, so sind sie fertig.

Nro. 112. Fritata, gefüllte.

Backe Eyerflecke, und mache indessen die Füll auf folgende Art: Siede 30 Krebsen ab, löse sie aus den Schaalen, die Schweifel davon schneide länglicht, von den Schaalen mache einen Krebsbutter, dünste ein Seitel grüne Erbsen oder Spargelköpfe in Butter, wenn sie überdünstet sind, staube einen halben Löffelvoll Mehl darauf, und laß sie noch ein wenig dünsten. Mache hernach von 3 Eyern ein Eingerührtes, siede 3 Stücke Hechten in Salzwasser, löse sie von den Grätten, und zupfe sie unter die geschnittenen Krebsschweifel, dünste alles untereinander, gieb ein wenig Muskatblüthe dazu, gieb Milchrahm in eine Schüssel, und lege ein Fritatafleck darauf, streiche von der Füll darüber, und dann wieder eine Fritata, und so fort, bis die Flecke gar sind, alsdann bestreiche

es in der Höhe mit Milchrahm und Krebsbutter, gieb oben mehr Gluth als unten, und laß sie aufkochen.

Nro. 113. Fritata mit Erdäpfeln.

Mache nach Belieben Fritata, schneide kleine viereckige Fleckel, siede etliche Erdäpfel, schälle sie ab, und schneide sie in dünne Blätter, rühre dann Milchrahm mit Eyer ab, thue sodann die Fritatafleckel und die aufgeschnittenen Erdäpfel darunter, gieb es hernach in eine mit Butter beschmierte Schüssel, bestreue sie von oben mit Parmesankäß, und backe sie schön.

Nro. 114. Frikasee von Eyern.

Nimm hartgesottene Eyer, nachdem du viel brauchest, schneide sie sammt den Döttern wie grobe Nudeln, mache sodann eine dicke Frikasee etwas pikant, und passire Schampian dazu, rühre alles untereinander, und laß auskühlen. Nimm hernach Oblaten, und schneide sie in 4 Theile, tunke sie im Wasser ein, und gieb auf jede von dem Gerührten darauf, rolle sie zusammen, und fahre so fort, bis sie gar sind, tunke die Zusammengerollten in Eyer, besäe sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz.

Vierter Abschnitt.

Mehl- Milch- Gries- und Reißspeisen, auf verschiedene Art zu machen.

Nro. 115. Augsburger-Wandeln.

Nimm 4 Loth fein gestossene Mandeln, und eben so viel gefähten Zucker, nebst 3 Loth fein gestossenen Semmelbröseln, gieb es in einen Topf, und mische

es untereinander, schütte auch ein Seitel Obers darauf, und rühre es gut ab, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter, eines nach dem andern gut verrührt, daran, gieb dazu 2 Loth klein geschnittene Pistazen, 2 Loth Citronat, und eben soviel würflicht geschnittenes Mark, gieb es zu dem erstern, und treibe es nochmals gut untereinander ab, hernach schmiere Wandeln mit Butter, und füttere sie mit Buttertaig aus, fülle sie mit dem Obigen gut halbentheil voll, und backe sie in einer Tortenpfanne schön langsam.

Nro. 116. Austernwandeln.

Mache einen französischen Buttertaig, nimm hernach die Austern, gieb dazu Muskatenblüthe, Sardellen und ein Stückel Butter, und lege es in eine Austern-Muschel. Treibe den Taig dünn auf, und gieb ihn in die Wandel, mache einen Deckel darauf, und back sie in der Tortenpfanne.

Nro. 117. Bauchstecherl, kleine.

Nimm schönes Mehl auf ein Brett, schlage 4 Eyer darein, gieb auch ein Stück zerlassenen Butter mit ein wenig Salz dazu, mache den Taig etwas weicher, als zu den geschnittenen Nudeln, würge ihn unter der Hand recht fein ab, schlage ihn in ein Tuch ein, und laß ihn ein wenig rasten, drehe hieraus den Habernudeln ähnliche Nudeln, wenn alle gedrehet sind, so koche sie in siedende Milch mit etwas Butter ein. Du kannst sie auch im Wasser sieden, hernach seihe sie durch ein Nudelsieb, und schwaibe sie mit frischem Wasser ab, röste sie im Butter mit Semmelbrösel, salze sie, und gieb sie zur Tafel, sie sind auch auf diese Art gut.

Nro. 118. Baumwoll-Nudeln.

Nimm in einen Topf 3 Viertelpfund Mehl und ein halbes Seitel Obers, schlage dazu 7 Eyerdötter, und 3 Löffelvoll Germ, mache einen Taig an, und

schlage ihn gut ab, bis er Blattern macht, lege ihn sodann auf ein Brett, und mache Daum dicke Nudeln davon, und lasse sie gehen. Schmiere eine Rain mit Butter, giesse ein Seitel Obers hinein, lege die Nudeln darein, und backe sie schön kühl.

Nro. 119. Beschermehl zu machen, welches an Fast- und Fleischtägen gebraucht werden kann.

Nimm einen Vierting Butter in eine Rain, laß ihn zergehen, gieb so viel Mundmehl daran, wie zu einen dicken Taig, laß es aber nicht braun werden, sondern nur so lang, bis das Mehl anfängt zu schaumen, dann gieße eine gute Milch oder Obers daran, mache das Beschermehl so dick als du es zu dieser Speiß brauchst. Gehört es zu Köchen, so muß es sehr dick seyn, zum Wandel füllen darf es nicht zu dick seyn, im übrigen mußt du dich nach den Speisen richten.

Nro. 120. Bisgotten-Nudeln.

Rühre einen Vierting Schmalz in einem Weidling schön pflaumig ab, schlage 3 ganze Eyer und 2 Dötter jedes gut verrührt, daran, giesse ein Seitel süsses Obers daran, gieb 3 bis 4 Löffelvoll gewässerte Germ dazu, und soviel Mehl, daß es ein lindes Taigl wird. Salze und würge ihn auf einem Brett länglicht aus, schneide kleine Stückel davon, und formiere aus diesem Biskotten. Breite ein sauberes Tuch über ein Brett, und lege die Biskotten nach der Reihe darauf, schlage sie sodann mit dem Tuch ein, und lasse sie in der Wärme gehen. Lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, giesse es in eine weite Rain, streue Semmelbrösel darein, und sodann eine Lage Biskotten darauf, brenne wieder Schmalz darüber, und besäe sie mit Semmelbrösel, dann wieder eine Lage Biskotten, und so fahre fort, bis sie gar sind, gieb oben und unten Gluth, backe

sie schön gelb, und mit einer guten Rinde, stürze sie sodann auf die Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 121. Brandt-Galatschen.

Nimm eine Kaffeeschaale voll Obers, und eben so viel Germ, auch so viel Eyerdötter und denselben Theil Zucker, Mehl nach Belieben, und mach so den Taig nicht gar zu dünn an, binde ihn in ein sauberes Tuch, und hänge ihn in warmes Wasser. Wenn er genug gegangen ist, so nimm ihn heraus, drucke ihr gut aus, und mache Galatschen daraus, fülle sie mit was dir beliebt, und backe sie wie gewöhnlich.

Nro. 122. Butternudeln.

Nimm auf ein Brett anderthalb Vierting Mundmehl, 2 Eyerdötter und 2 Löffel abgewässerte Germ, nebst 2 kr. Obers, salze es, und mache den Taig in der Feste, daß er sich ausmachen läßt. Walge ihn sodann Messerrücken dick aus, lasse einen Vierting Butter in einer Rain zergehen, und streiche ihn dann auf den Flecken, radle Fingerlange Fleckerl, rolle sie zusammen, wie ein Wespennest, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, und lege die Nudeln darein, gieb den Raif ebenfalls mit Butter beschmiert darum, und lasse sie so gehen, siede um 2 kr. Obers, mach in der Mitte der Nudeln mit einem Kochlöffelstiel ein Loch, giesse das Obers darein, und backe sie so in einer nicht gar zu stark gehitzten Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Nro. 123. Butternudeln, bayerische.

Siede ein halbes Seitel Obers, schneide die Schmole von einer Kreuzer Mundsemmel klein, giesse es darauf, und laß weichen. Schlage sodann 3 ganze Eyer daran, gieb einen Löffevoll Germ, und einen halben Vierting zerlassenen Butter darein, treibe es gut mit einander ab, und giesse es sodann in ein halbes Pfund

Mehl, und mache davon einen gelinden Taig, lasse ihn schön gehen, mache indessen in einer gleichweiten Pfanne 2 Theile Butter, und einen Theil Schmalz nicht zu heiß, schlage aus den Taig mit einem Löffel Nudel darein, aber nicht zu viel, und so, daß eine nicht an der andern liegt, damit selbe groß auflaufen, back sie sodann schön langsam, kehre sie um, daß sie eine gleiche Farbe bekommen, und gieb sie dann zur Tafel.

Nro. 124. Chocolade = Strudel.

Mache einen guten Strudeltaig, treibe 6 Loth Zucker und 6 Eyerdötter gut ab, gieb hernach 6 Loth fein gestossene Mandel, 2 Tafeln zerriebenen Chocolade, nebst dem Schnee von 4 Eyerklar auch dazu, und verrühre es gut. Bestreiche sodann den ausgezogenen Flecken Messerrücken dick mit dieser Füll, rolle den Flecken schön leicht zusammen, und gieb ihn in eine mit Butter beschmierte Rain, giesse etwas siedendes Obers darüber, und bestreue ihn mit geriebenen Chocolade und Zucker, gieb oben und unten Gluth, und dann schön warm zur Tafel.

Nro. 125. Dampfnudeln.

Nimm einen Vierting Butter, und ein Seitel Milchrahm, laß warm werden, rühre 4 Löffelvoll Germ, acht ganze Eyer, auch etwas Zucker dazu. Knöte einen nicht zu festen Taig daraus, und laß ihn gehen; wenn er gegangen ist, so gieb Semmel grosse Stücke auf ein mit Butter bestrichenes, und mit Semmelbrösel bestreutes Papier, lege sie sodann auf das Blech einer Tortenpfanne, und gieb oben etwas mehr Gluth als unten. Wenn die Dampfnudeln auf diese Art schön gelbbraun gebacken sind, so mache auf folgende Art eine Milchbrühe darüber:

Nimm ein Seitel Obers, sprütle darein das Gelbe von einem Ey, eine Messerspitze voll Mehl,

abgeriebene Limonieschaalen, Zucker und Zimmet, sprütle es an der Gluth so lange, bis es ins Kochen kömmt, lege sodann die Dampfnudeln auf eine Schüssel, giesse diese Brühe darüber, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und giebs zur Tafel.

Nro. 126. Dampfnudeln, bayerische.

Nimm auf 4 Personen einen Vierting Butter, stelle ihn in die Wärme, doch so, daß er nicht zergehet, sondern sich nur leicht verrühren läßt, gieb sodann 2 Löffelvoll Germ, 2 Löffelvoll Zucker, und etwas Salz dazu. Dieses alles wird mit Mehl und Milch angemacht, daß es ein fester Taig wird, arbeite ihn mit einem Kochlöffel gut ab, so lange, bis er sich von selben schället, dann lasse ihn in der Wärme gehen, wenn er halbs gegangen ist, so stich in der Grösse eines Hühnereyes, Nudeln aus, lege selbe auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, und lasse sie nochmals gehen. Bestreiche sodann ein Kasterol oder Rain mit Butter, bestreue es mit hübsch viel feinen Zucker, und giesse etwas siedende Milch darein. Setze die Nudeln, wenn sie gegangen sind, darein, doch so, daß die Milch nicht darüber gehet, gieb unten und oben Glut, bestreiche sie mit etwas Butter, und bestreue sie mit gefähten Zucker und lasse sie sodann vollends schön gelb werden, giesse noch etwas Milch herum, daß sie sich leichter lösen, lege sie sodann auf eine Schüssel, gieb Milch mit Zucker und Zimmet dazu, und gieb sie so zur Tafel.

Nro. 127. Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt.

Nimm auf 12 Personen ein Pfund Mehl, salze es ein wenig und stelle es warm, gieb dann 3 oder 4 Eßlöffelvoll gute Germ in einen Topf, schlage ein ganzes Ey und 4 Dötter darein, auch 4 Loth zerlassenen Butter, und etwas laue süsse Milch oder Rahm, sprütle dieses alles mit etwas Salz gut un-

tereinander ab, mache den Taig mittelmässig fest damit an, und lasse ihn an einem warmen Orte etwas gehen. Treibe indeß einen Vierting Krebsbutter mit einem Krebs = Topfen von Eyern, einigen fein geschnittenen Krebsschweifeln, 4 Loth Zucker, und 4 Eyerdöttern ab, wenn dieses gut abgetrieben, so lege den Taig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, walke ihn Messerrücken dick aus, und streich die abgetriebene Füll darauf, schlage sodann den Taig in der Mitte zusammen, stich sodann mit einem Glas oder sonst beliebigen Model, Nudeln aus, lege selbe auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, decke sie mit einem Tuch zu, und lasse sie gehen, wenn sie genug gegangen sind, so gieb in eine Rain Krebsbutter, Zucker und süssen Milchrahm, beyläufig ein klein Finger hoch, lege die Nudeln darein, decke sie gut zu, und koche sie bey starker Gluth gut auf. Wenn sie schön trocken eingekocht sind, so mache von 4 Eyerdöttern, einem Seitel Milchrahm, einem Stück Krebsbutter, und etwas Zucker, eine Soß, gieß sie darüber, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 128. Dukaten = Nudeln.

Nimm ein Pfund Mehl, und 12 Loth Butter, sprütle in einem Topf ein Seitel laulichtes Obers, und 2 Löffelvoll Germ mit 8 Eyerdöttern gut ab, und mache den Taig damit an, schlage ihn gut ab, und walke ihn nicht gar Fingerdick aus, stich sodann die Nudeln in der Größe eines Dukatens aus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und laß sie mit einem Tuche zugedeckter gehen. Lasse hernach in einer Rain Gliedhoch Obers siedend werden, lege die Nudel schön ordentlich hinein, bestreiche sie mit zerlassenen Butter, und bestreue sie mit gefähten Zucker, gieb oben und unten Gluth, und lasse sie, wenn du sie trocken haben willst, nur eine Viertelstunde kochen, bestreue sodann eine mit Butter bestrichene

Rain mit Semmelbröseln, und überlege den Boden mit Dukatennudeln, bestreue sie ebenfalls mit Butter und besäe sie mit Semmelbrösel, und dann wieder eine Lage Nudeln, und so fahre fort bis die Rain voll ist, backe sie schön in einem Backöfferl. Auf diese Art kannst du auch die Biskotten von Germtaig machen.

Nro. 129. Dukaten-Wandeln.

Nimm nachdem du viel machen willst, Mehl, schlage in süsse Milch ein ganzes Ey, und 4 Dötter nebst einem Stückel Butter, lasse es lauwarm werden, und gieß es sodann in das Mehl, und salze es, gieb auch 3 Löffelvoll gute Germ dazu, und mache nachdem alles wohl untereinander vermenget ist, einen festen Taig an, walke ihn sodann klein Fingerdick aus, und formiere mit einem kleinen Ausstecher Wandeln, lasse sie eine gute Stunde zugedeckter gehen. Gieb sodann ein wenig Milch in eine Rain, lege die Wandeln schön ordentlich hinein, gieb oben mehr Gluth als unten, jedoch mußt du stets darauf sehen, daß sie keine Rammel bekommen.

Nro. 130. Odenburger-Fleckerl.

Brösle unter 5 Vierting feines Mehl ein halbes Pfund süssen Butter, und salze es, laß ein Seitel süsses Obers lauwarm werden, und mache dann den Taig mit Germ an, würge ihn mit den Händen 4 bis 5 Mahl zusammen, formiere sodann daraus kleine Fleckerl, bestreiche sie mit einem Ey, und besäe sie mit gefähten Zucker, laß sie gehen, und backe sie dann in der Tortenpfanne, du kannst auch gistiftelt geschnittene Mandeln darauf legen, und mit diesen backen.

Nro. 131. Fleckerl mit Hechten.

Nadle Fleckerl aus, siede sie im Wasser ab, und salze sie, übersiede auch ein Stückel geselchten Hech-

ten, und schneide ihn blattlet, gieb sodann ein wenig Milchrahm nebst einem Stückel Butter in eine Nain, richte eine Lage Fleckerl hinein, und dann eine Lage von geschnittenen Hechten, und fahre auf diese Art fort, bis es gar ist, wo du dann zum Schluß wieder Milchrahm und Butter giebst, gieb oben und unten Gluth, und dann zur Tafel. Du kannst auch gebackene falsche Erbsen darunter nehmen.

Nro. 132. Fleckerl mit Schadenmagen.

Siede 2 schöne Schadenmägen, nachdem du sie zuvor sauber ausgewaschen hast, im Salzwasser weich, und schneide sie wie Nudeln. Lasse sodann einen Löffelvoll Mehl in Butter anlaufen, und gieb viel geschnittenen grünen Petersill dazu, dann die ausgedruckten Fleckerl, und eine gute Schün darauf, auch ein Stückel Butter, 4 Stücke zerschnittene Schampian, und eben so viel Maurachen, Salz, Pfeffer und Muskatblühe, lasse es gut sieden. Indessen wasche gute Müscherl, löse sie aus, und gieb sie in einen Topf, auch um 2 kr. Milchrahm, und 3 Eyerdötter dazu, sprütle es gut ab, gieß es über die Fleckerl, lasse sie noch einen Sud aufthun, und dann zur Tafel.

Nro. 133. Galatschen, böhmische.

Treibe einen Vierting Butter schön pflaumig ab, gieb 4 Eßlöffelvoll Milch, 2 Löffelvoll Germ und ein halbes Pfund Mehl dazu, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter daran, auch Salz und etwas Zimmet, schlage den Taig recht fein ab, und laß ihn ein wenig gehen. Lege ihn sodann auf ein Brett, und walke ihn von einander, stich daraus runde Blatteln in der Größe eines Kaffehtazerls, schneide sodann gesottene dürre Zwetschken klein zusammen, mische sie mit Zucker und Zimmet wohl ab, und gieb auf jedes Fleckerl einen Löffevoll, mache ein Dreyeck daraus, bestreiche sie mit einem abgeschlage-

nen Ey, und besäe sie mit gefähtem Zucker, gieb sie auf ein Blattel, und lasse sie gehen, wenn sie schön gegangen sind, so backe sie in einer Back-Röhre geschwind.

Nro. 134. Gehackwandel.

Löse das Breite von einem gebratenen kälbernen Schlegel aus, und hacke es klein, röste es in Butter und Kernfette mit Semmelbröseln, nimm, wenn du es säuerlich haben willst, etwas Wein und Essig, auch Milchrahm, Capern, Gewürz, Pinoly und Weinbeerl dazu, und mache es so in der rechten Dicke an, schmiere sodann die Wandelmödel mit Schmalz, mache den Boden von marben Taig, und fülle das Gehackel darein, mache von einen guten Taig einen Deckel, schmiere ihn oben mit Eyer, und backe sie bey 5 Viertelstunden.

Nro. 135. Germgalatschen.

Nimm 12 Loth Mehl auf ein Brett, und schneide 6 Loth Butter würflicht darein, mische es gut durcheinander, nimm 3 Eyerdötter und ein Löffelvoll gewässerte Germ, und mache damit den Taig gut an, schlage ihn zweymal wie einen Buttertaig zusammen, walke ihn klein Fingerdick aus, drucke dann die Galatschen mit einem Glas aus, und laß sie gehen. Bestreiche sie sodann mit abgeschlagener Eyerklar, schlage 2 Eyer mit 4 Loth Zucker und 4 Loth klein gehackten Mandeln, pflaumig ab, und mache von diesem auf jede Galatsche ein Kranzel, in die Mitte lege Ribisel oder Weichsel, und backe sie schön.

Nro. 136. Gerste aufgegangene, mit Ribiseln gefüllt.

Mache von 2 Eyern einen festen Taig, und reibe ihn auf den Reibeisen schön fein. Gieb in ein Raindel eine halbe Maß Milch, und laß siedend werden, koche die Gerste darein, und laß nochmals sieden,

bis sie wie ein dickes Koch wird, dann lasse sie auskühlen, treibe indessen einen Vierting Butttr schön pflaumig ab, und rühre die Gerste darein, auch 7 Eyerdötter, einen nach dem andern gut verrührt dazu, die Klar zu einen Schnee geschlagen, auch darunter gerührt, gieb auch etwas Salz, Zucker und Zimmet dazu, schmiere sodann einen Model nach Belieben mit Butter, und gieb einen Theil vom Koch hinein, dann eingesottene Ribisel oder was dir sonst beliebt, gieb sonach den andern Theil des Kochs darauf, und backe es im Backöferl schön langsam, stürze es sodann auf eine Schüssel, zuckere es, und gieb es auf die Tafel.

Nro. 137. **Griesnudeln, gebackene.**

Laß Eyergroß Schmalz in einem Raindel recht heiß werden, schütte ein halbes Seitel Gries daran, und röste ihn gelblich, wann er schön gelb ist, so schütte eine halbe Maß siedende Milch daran, und siede ihn recht dick, laß ihn sodann in einen Weidling auskühlen, rühre ihn aber gut, damit er nicht knoperigt wird, wenn er ausgekühlt ist, so schlage 4 ganze Eyer, und 4 Dötter daran, jedes gut verrührt, rühre sodann 3 gute Kochlöffelvoll gute Germ, und Milch darein, salze ihn, tunke den Finger in Mehl ein, und tupfe auf den Taig, wenn er sich nicht mehr anhängt, so ist es Mehl genug, schlage ihn sodann mit den Kochlöffel gut ab, und gieb ihn hernach auf ein mit Mehl bestreutes Brett, würge ihn mit der Hand länglicht, schneide Fingerbreite Nudeln daraus, lege ein Tuch über ein warmes Brett, besäe es gut mit Mehl, lege die Nudeln auf den Schnitt darauf, stelle sie auf einen warmen Ort, und lasse sie mit einem Tuch zugedeckt, nicht zu viel gehen. Mache sodann mit dem Messer der Länge nach einen Schnitt dar-

ein, und backe sie schön langsam im heißen Schmalz, richte sie auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker.

Nro. 138. Griesschmarn, auf steyerische Art.

Nimm 3 Seitel sauren Milchrahm in eine Nain, nimm nicht gar 3 Seitel Gries, salze ihn, und schlage 4 Eyerdötter daran, reble ihn mit den Eyerdöttern gut ab, damit er schön gelb wird, koche sodann den Gries in den kalten Milchrahm ein, gieb oben und unten Gluth, und laß ihn eine Stunde recht langsam dünsten, rühre ihn mit dem Schäuferl untereinander, und wenn er schön röhricht ist, so richte ihn auf eine Schüssel.

Nro. 139. Haschee wandeln.

Mache so viel du brauchest, Buttertaig, wann dieser fertig ist, so mache eine Haschee von Hausen oder Hechten; ziehe ihm die Haut ab, und löse die Grätten aus, gieb hernach ein Stückel Butter in ein Naindel, den Hechten hinein, und laß ihn dünsten. Nimm ihn sodann heraus, und hacke ihn klein, gieb Capern und Limonieschäller daran, hernach mache ein Stückel Butter in einer Nain heiß, gieb anfangs das Gehackel, und dann das übrige darein, salze und würze es, druck von einer Limonie den Saft daran, und lasse es gut abdünsten, schlage sodann einen Eyerdotter darein, laß auskühlen, formiere Haschee wandeln daraus, und backe sie in der Tortenpfanne.

Nro. 140. Hausenknöderln.

Schneide mit einer in Milch geweichten, und wieder gut ausgedruckten Semmelschmole, ein Stück Hausen recht fein. Lasse geschnittenen grünen Petersill im Butter anlaufen, und gieb ihn sammt einem Stückel Butter auch darzu. Schneide alles dieses recht fein zusammen, treibe hernach ein Stückel Butter ab, und schlage ein ganzes Ey und 3 Dötter, jedes gut verrührt darein, gieb das Geschnittene dazu, und

staube ein wenig Mehl daran, formiere Knödel daraus, und laß sie im Petersillwasser sieden, brenne sie sodann mit Butter und Semmelbrösel ab, und gieb sie zum Tisch.

Nro. 141. Hechtenstrudel.

Mache einen ausgezogenen Taig wie zu den Milchrahmstrudeln, nimm einen in Salzwasser übersottenen, und von Grätten gelösten Hechten, zupfe ihn klein, dünste ihn mit Gewürz und grünen Petersill in Butter, überstreiche dann den ausgezogenen Taig mit Milchrahm, streiche den gedünsten Hechten mit in Butter gerösteten Semmelbröseln darauf, rolle ihn zusammen, und mache ihn auf die Art wie die Krebsstrudel.

Nro. 142. Himbeer = Reiß zu machen.

Wasche ein halbes Pfund Reiß sauber aus, und lasse ihn in guter Milch oder Obers weich und dick einsieden, lasse ihn hernach auskühlen, treibe indessen ein Viertelpfund Butter ab, schlage 7 Eyerdötter einen nach dem andern verrührt darein, gieb den Reiß dazu, und zuckere es. Hernach schlage von 2 Eyerklar einen Schnee, giesse Himbeersalse darunter, und Zucker nach Belieben, rühre es so eine halbe Stunde, damit es schön dick wird, schmiere einen Melonmodel mit Butter, und bestreue ihn mit Semmelbrösel, gieb den Reiß hinein, dann Himbeersalse und wieder Reiß, und so fahre fort, bis der Reiß gar ist, nur mußt du die Himbeersalse nicht in der ganzen Breite geben, damit sie sich nicht durchdrängt, und am Beck anlegt. Backe ihn sodann in einer Tortenpfanne, damit er schön aufläuft, du kannst auch ein wenig Limonie Schäller dazu nehmen. Wenn er gebacken ist, so stürze ihn heraus, bestreue ihn mit Zucker, und gieb ihn zur Tafel.

Nro. 143. Kapaunerstrudeln.

Nimm das Fleisch von einem Kapaun, und schneide es klein, und gieb würflicht geschnittene Semmel dazu, auch grünen Peterfill, passire es mit Butter, süssen Obers oder Suppe, legire es mit Eyern, und laß kalt werden. Mache indeß einen Strudeltaig, formiere, wenn du sie in der Suppe geben willst, ganz kleine Schlickkrapfel mit obiger Füll daraus, als Speis mit Semmelbröseln aber, mußt du sie grösser machen, du kannst sie auch als Strudeln eben so geben, sind sehr gut.

Nro. 144. Kapuziner Kipferln.

Mache einen Nudeltaig mit Wasser und einem Ey an, und walke ihn fein aus, schneide überbrennten Hechten oder Hausen klein zusammen, mache von einem Ey ein festes Eingerührtes, zerschneide es, und rühr's mit einem Stückel Butter, und einem ganzen Ey ab, gieb etwas Semmelbrösel dazu, und das Geschnittene hinein, auch Salz und Muskatblühe, von dem Taig schneide viereckigte Fleckel, und gieb den Fasch auf jedes in der Mitte darauf, die Ecken schmiere mit Eyerdotter, rolle sie zusammen, und formiere Kipferl, übersiede sie in der Milch, gieb sie sodann auf eine Schüssel, und mache einen Raif von Taig darum, die Milch worin sie gesotten haben, sprütle mit Eyer ab, und gieß sie darüber, gieb oben und unten Gluth, schmiere sie in der Höhe mit Krebsbutter, laß sie schön gelb werden, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 145. Kapuzinerknödeln.

Nimm 4 Eyer, und eben so viele Stücke Schmalz, treibe es mitsammen gut ab, gieb Semmelbrösel, gestossene Mandeln, und gestossenen Zucker nach Belieben, auch Weinbeerl dazu, wenn es gut abgetrieben ist, so mache Eyergrosse Knödeln daraus, und backe sie in Schmalz, lege sie dann schön ordentlich auf ei-

ne Schüssel, giesse ein Seitel süsses Obers daran, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, gieb oben und unten Gluth, und lasse sie aufdünsten. Du kannst sie auch ohne Obers trocken geben.

Nro. 146. Kindskochstrudeln.

Mache einen Strudeltaig von einem Ey, und etwas Wasser, decke ihn zu, und laß ihn ein wenig rasten. Mache indeß von ein paar Löffelvoll Mehl, und einem Seitel Milch, ein dickes Kindskoch, lasse es nur so lange, bis es dick wird, kochen, hernach laß auskühlen, treibe nicht gar ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, rühre das Koch darein, zuckere es, schlage 3 Eyerdötter daran, auch von 2 Eyern die Klar zu Schnee geschlagen dazu, nebst etwas gestossenen Zimmet. Rühre alles gut untereinander, ziehe sodann den Taig schön dünn aus, streiche das Koch darauf, und rolle ihn ganz leicht zusammen, lege ihn auf eine blecherne Schüssel mit Butter beschmiert, gieb nur ein klein wenig Milch bazu, backe ihn schön langsam, bestreue ihn mit Zucker, so ist er fertig.

Nro. 147. Krebs-Nockerl.

Löse überbrennte Krebsen sauber aus, hacke den halben Theil der Schweifel klein, und die andere Hälfte schneide würflicht, weiche Semmelschmole in Wasser oder Milch, treibe auch Butter ab, und rühre die gehackten Krebsschweifeln, nebst der gut ausgedrückten Semmelschmole darunter, schlage ein ganzes Ey auch dazu, und gut verrührt. Binde es dann in ein Tüchel, und lasse es in gesalzenen Wasser sieden, wenn es gesotten ist, so nimm es heraus in eine Schüssel, und mache davon kleine Nockerl, nimm sodann Milchrahm und Krebsbutter in einen Topf, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter darein, gieb die würflicht geschnittenen Krebsschweifel dazu, und sprütle es gut durcheinander, gieße es sodann über

die Nockerl, gieb oben und unten Gluth, und dann zur Tafel.

Nro. 148. Krebsschmarn.

Weiche von 2 kr. Semmeln die Schmole in Milch, drucke sie gut aus, und gieb sie in einem Topf, schlage 6 bis 7 ganze Eyer daran, und rühre es gut zusammen ab, lasse Schmalz in einer Nain heiß werden, gieb das Abgerührte darein, und dünste es wie einen andern Schmarn schön ramlet, gieße nach und nach immer etwas Krebsbutter dazu, damit der Schmarn schön roth wird, wenn dieß geschehen ist, so zuckere ihn, und gieb grob gestiftelt geschnittene Mandeln darunter. Wenn Zeit zum Anrichten ist, so gieb auf die Schüssel eine Leg Schmarn, und dann eine Lag ringlicht geschnittene oder besser gelegte Krebsschweifel, gieb sodann den andern Theil des Schmarns darauf, dann wieder auf obige Art die Krebsschweifel, bestreue es in der Höhe mit Zucker und Limonieschäller, und giebs zur Tafel.

Nro. 149. Krebsschöttel oder Topfen.

Nimm 12 bis 15 Krebsen, löse die Galle aus und stosse sie roher mit 5 Eyern recht fein, nimm ein halbes Seitel Milch, rühre alles gut unter einander, seihe es hernach durch ein Tuch, setze es in ein Naindl auf die Gluth, laß es aufsieden bis es zerrinnt und ein Topfen wird, dann gieb es auf ein feines Sieb, daß das Wasser gut abrinnt; der Topfen bekommt eine sehr schöne rothe Farbe, und du kannst ihn zu mehreren Mehlspeisen von Krebsen gebrauchen.

Nro. 150. Krebsenstrudeln.

Nimm 50 Krebsen, übersiede sie in Salzwasser, löse sie sauber aus, und stosse die Schaalen klein, schlage sie mit einem süssen Milchrahm, oder guter Milch durch, weiche Semmel in der Milch, und hacke sie sammt den ausgelösten Krebsen schön klein, gieb die-

ses sodann in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eyer dazu, und rühre es gut durcheinander, salze es. Nimm hernach ein Stück Butter in eine Pfann, und laß ihn zergehen, gieb das Obige darein, und rühre es so lange, bis es wie ein Eingerührtes wird, mache sodann einen Strudeltaig, und streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, und siede ihn wie andere Strudeln. Wenn er gesotten ist, so nimm ihn heraus, und schneide ihn in Stücke, nimm den noch übrigen rothen Butter oder Rahm nebst einem Stückel Butter in eine Pfanne, und lasse es zergehen, lege die zerschnittene Strudel in eine Rain, stelle sie auf die Gluth, und giesse obigen Butter darüber, lasse sie so eine Stunde auf der Gluth kochen, und dann zur Tafel.

Nro. 151. Magennudeln.

Nimm Mundmehl, und mache mit Eyern einen Taig an, walke ihn aus, und schneide wie gewöhnlich Nudeln daraus, die du im Salzwasser siedest, und sie hernach mit frischem Wasser abschwaibest, lasse sodann in einer Rain Schmalz heiß werden, gieb die Nudeln darein, streue einen mit Obers angefeuchteten gestossenen Magen darüber, und rühre es wohl untereinander, zuckere sie mit Honig, lasse sie dann wie gewöhnlich aufdünsten.

Nro. 152. Mandelknödeln.

Mische klein gestossene Mandeln, und in Milch geweichte Semmel gut mitsammen ab, treibe auch frischen Butter pflaumig ab, schlage 3 oder 4 Eyer jedes gut verrührt, daran, mische dann das Obige darunter, und zuckere es, du kannst auch etwas Milchrahm darunter nehmen, mache daraus Knödeln, backe sie in einer Rain schön röslicht, so sind sie fertig. Du kannst auch, wenn du willst, eine süsse Soß nach Belieben darüber geben.

Nro. 153. Mandelstrudel.

Nimm schönes Mundmehl, und mache mit einem Ey und lauen Wasser einen Taig an, schlage ihn gut ab, bis er Blattern macht, lasse ihn dann eine Weile rasten. Stosse indessen einen Vierting Mandeln, und rühre sie mit eben so viel Zucker gut ab, schlage 3 ganze Eyer, und 10 Dötter daran, gieb auch Limonie Schäller dazu, und rühre es, wie einen Mandeltaig, ziehe ihn hernach auf einem Tuch so dünn wie Papier aus, streiche die Füll darauf, besäe sie mit Pistazen, und rolle ihn leicht zusammen. Schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, lege dann die Strudel darein, giesse gute Milch darüber, gieb noch ein Stückel süssen Butter darauf, bestreue es mit Zucker und Pistazen, und laß sie bey einer Stunde backen, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und giebs gleich zur Tafel.

Nro. 154. Mandelwandeln.

Nimm einen Vierting Mandeln, schwäle sie, ziehe ihnen die Haut ab, und stosse sie im Mörser klein, auch einen Vierting Zucker, gieb sodann beydes in einen Weidling, schlage 5 ganze Eyer und 3 Dötter darein, eines nach dem andern gut verrührt, rühre alles mitsammen bey einer Stunde, schmiere sodann die Wandel mit Butter, fülle sie nicht gar voll an, und backe sie schön kühl. Auf diese Art kannst du auch die Pistazenwandeln machen, zu erstern kannst du auch Limoniesaft und Schäller, zu letztern aber Pomeranzensaft und Schäller nehmen.

Nro. 155. Markstrudel.

Nimm ein halbes Pfund Mehl auf ein Brett, schlage 2 ganze Eyer und ein Klar daran, nimm Nußgroß zerlassenen Butter, etwas Salz und ein wenig lauwarmes Wasser, mache damit einen Taig, eben so fest, wie einen Buttertaig an, würge ihn gut ab,

bis er recht fein wird, schlage ihn in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhalte ihn ein wenig warm, wenn er bey einer halben Stunde geruhet hat, so walke den Taig ein wenig aus, dann ziehe ihn mit noch einer Person ganz gemach auseinander, indeß mache einen Krebs-Topfen auf folgende Art: Nimm 12 bis 15 Krebsen, löse ihnen die Gall aus, und stosse sie lebendig im Mörser schön klein, schlage 4 bis 5 Eyer daran, und stosse sie nebst einem halben Seitel Milch darunter, seihe es sodann durch ein Tuch, drucke es gut aus, und koche es in einer kleinen Pfanne auf einer Gluth, so lange, bis es Wasser giebt, dann passire es durch ein Nudelsieb, und drucke es gut aus, damit es ganz fest wird, und das Wasser gut davon abläuft, wenn die Krebsen gut sind, so wird es, sobald es kalt ist, schön roth zum Gebrauch. Nimm sodann diesen Topfen, schneide dazu 20 Krebsschweifel schön klein, treibe einen Vierting Butter ab, gieb den Topfen und die Schweifeln darein, und zuckere es. Nimm wieder einen Vierting Krebsbutter, und überstreiche damit die ausgezogene Flecke, treibe auch an den Krebsbutter und Topfen, um 2 kr. in Milch geweichte Semmel, 2 ganze Eyer und 2 Dötter, streiche hierauf diese abgetriebene Füll ganz dünn auf den Flecken, rolle ihn zusammen, schmiere eine Rain mit Krebsbutter, gieb die Strudel darein, gieb siedenden süssen Milchrahm und Zucker dazu, oben und unten Gluth, damit er schön ramlet wird, und dann zur Tafel.

Nro. 156. Maultaschen.

Gieb 2 Händevoll schönes Mehl auf ein Brett, salze es, schlage 2 Eyer daran, und gieb 3 bis 4 Eßlöffel voll Wasser dazu, mache den Taig recht fein an, decke ihn zu, und laß ihn rasten, laß einen Vierting Schmalz in einer Pfanne heiß werden, rühre

nicht gar ein Seitel Gries hinein, und röste ihn so lange, bis er gelblicht wird, laß ihn auskühlen. Walke indeß den Taig fein aus, streiche den Gries Messerrücken dick auf, und schlage dann den Taig Handbreit übereinander, und schmiere ihn an den Enden mit Eyerklar, damit er hält, stich sodann mit den Krapfenradel viereckigte Maultaschen aus, siede sie im Salzwasser, und seihe es dann ab, schmiere eine Schüssel mit frischem oder Krebsbutter, lege die Maultaschen darauf, gieße etwas Milchrahm und Krebsbutter darüber, und laß sie auf der Gluth eine Weile dünsten, dann auf den Tisch.

Nro. 157. Mehlspeis mit Äpfeln.

Nimm 15 schöne grosse Äpfel, die jedoch etwas ansäuerlicht seyn müssen, schälle und schneide sie schön fein, lasse sie in einem Kasterol mit Zucker und etwas Wein dünsten, damit sie nur weich werden. Hernach schneide einen Vierting Citronat recht fein, stosse auch einen Vierting Mandeln fein, nimm von einer Kreuzer Semmel die Brösel, einen Vierting gestossenen Zucker, und rühre alles nebst 8 Eyerdötter gut untereinander, die Klar zu einem Schnee geschlagen, auch dazu, bestreiche sodann eine Schüssel mit Butter, gieb das Eingerührte darein, und backe sie in einem Backöferl schön.

Nro. 158. Mehlspeis, böhmische.

Rühre 4 Loth Butter zu Schaum, sprütle dazu 4 ganze Eyer und 2 Händevoll schönes Mehl, nebst einer abgeriebenen Limonieschaale, und 2 Loth gestossenen Zucker. Dieses alles gieb, wenn es gut verrührt ist, in eine Tortenpfanne, und backe es, mache hernach eine Maß Milch warm, und giesse sie über das Gebackene, ohne es vom Feuer zu nehmen, damit sich die Milch besser einziehet. Schütte sie

dann umgekehrt auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zimmet und Zucker, und gieb sie warm zur Tafel.

Nro. 159. Mehlspeis aufgelaufene mit Eyer.

Nimm ein viertel Pfund Kaffeh, brenne ihn schön, nimm eine halbe Maß Obers, gieb den Kaffeh hinein, koch ihn eine Zeitlang, laß ihn eine Stunde stehen und abkühlen. Seihe das Obers vom Kaffeh ab, und mache davon mit feinem Mehl ein dickes Kindskoch, und laß es auskühlen; treibe es hernach mit einem viertel Pfund frischen Butter ab, und rühre 10 Eyerdötter nach und nach hinein, nimm 6 Loth fein gestossenen Zucker, auch etwas Vanilie und 4 Loth fein gestossene Mandeln, rühre alles gut untereinander, schmiere ein Tortenpfandel mit Butter, back es schön langsam, und gieb es warm zur Tafel.

Nro. 160. Mehlspeis, eingelegte.

Mache einen Nudeltaig, walke ihn gut aus, und schneide Flecken davon, siede sie im Salzwasser ab, seihe sie durch ein Nudelsieb, und schwaibe sie mit frischem Wasser ab. Hernach schmiere eine Schüssel mit Schmalz, gieb 2 bis 3 Löffelvoll Milchrahm darein, und dann einen von den gesottenen Flecken darauf, wasche Schwammerl aus, schneide sie würflicht, und dünste sie im Butter nebst gesottenen Spargelköpfen, Erbsen, Krebsschweifeln und gedünsten Hechten oder Hausen, gieb sodann von diesen eine Lage auf die Flecke und lege wieder eine ähnliche Flecke darüber, bestreiche sie mit Milchram, Schmalz und etwas Semmelbrösel, dann wieder eine Lage von der Fülle, und zum Schluß eine Flecke, bestreiche sie wie vorher, oben und unten Gluth und backe sie schön.

Nrō. 101. Mehlspeiß mit Fadennudeln und Zwiback.

Nimm zwey Maß Milch und lasse sie mit einen Vierting Zucker, etwas ganzen Zimmet und Limonie-

schällern aufkochen. Nimm indeß 12 Stück Biskoten, und stosse sie im Mörser recht fein, schütte sie in kochende Milch, und rühre sie fleißig, damit sie nicht gerinnt. Richte sodann ein Viertelpfund Fadennudeln, und lasse sie mit etwas Milch durchkochen, wenn sie so dick wie ein Koch sind, so nimm sie vom Feuer, gieb ein Viertelpfund Butter dazu, und lasse sie auskühlen, schlage sodann 15 Eyerdötter daran, und die Klar davon zu einen Schnee, der am Ende auch dazu kömmt, bestreiche alsdann eine Schüssel mit Butter, gieb die Masse hinein und lasse es langsam bey einer Stunde backen.

Nro. 162. Mehlspeiß französische.

Schneide von 3 Kreuzer Semmeln die Rinde weg, schmiere eine Rain mit Butter und gieb die Semmel darein, schütte sodann ein Seitel siedend Obers darauf, rühre es gut und laß ein wenig kochen, hernach auskühlen und passire es dann durch ein Sieb, treibe einen Vierting Butter nebst einen halben Vierting abgezogene und klein gestossene Mandeln ab, und rühre sie mit 4 ganzen Eyern und 8 Dottern schon pflaumig auf. Nimm von einer Limonie die Schaalen, gestossenen Zimmet und Zucker, auch 3 Loth abgezogene und länglicht geschnittene Pistazen nebst 4 Loth eben so geschnittenen Zitronat. Mache feine Flecken, schneide von 2 derselben feine Nudeln und gieb sodann alles in das Aufgerührte hinein und gut untereinander gerührt. Schmiere eine Rain oder Kasterol mit Butter, und gieb etwas von dem Abgerührten auf den Boden, bestreich einen Eyerfleck dick mit den Eingesottenen und lege ihn auf das Gerührte, dann wieder einen andern Fleck darauf und besäe ihn mit Biskoten Bröseln, auf diese wieder einen Eyerfleck und diesem wieder mit einem andern Eingesottenen überstrichen, dann wieder einen Fleck

darüber und von den obig Aufgerührten darauf, alsdann eine Lag Aneisbrod und wieder Aufgerührtes und so fahre fort bis das Aufgerührte gar ist, backe es bey einer Stunde schön langsam.

Nro. 163. Französische Mehlspeiß im Dunst gesotten.

Nimm zu einer halben Maß Obers 12 Eyerdötter, Zucker, und Vaniglia nach Belieben, dann ein Viertelpfund feinen Zwieback, schneide es in viereckige Stücke und bestreiche es mit Himbeer- oder Marillen-Salsen, decke es mit einem andern Stücke wieder zu, nimm nach Belieben einen Model, schmiere ihn mit frischen Butter aus, lege den gefüllten Zwieback hinein, schütte das gesprüttelte Obers durch ein Sieb schön langsam darauf, setze es dann in eine Rain mit siedenden Wasser, und gieb Acht daß in den Model nichts hinein kommt, decke es mit einem Plattl zu, gieb aber sehr wenig Kohlen darauf damit es nicht braun wird, laß es so lange in Dunst sieden, bis es fest ist, wenn du es heraus nimmst so trockne den Model gut ab, stürze es schön langsam auf eine flache Schüssel, und bestreue sie mit fein geschnittenen Pistazen, und gieb es sogleich zur Tafel.

Nro. 164. Mehlspeiß schwedische.

Schwälle und stosse 2 Händevoll Mandeln klein, treibe einen halben Vierting Butter ab, gieb die Mandeln darein, rühre sie mit 2 ganzen Eyern gut auf, zuckere es und theile es in 4 Theile, lasse einen weiß den 2ten mache mit Spenattopfen grünn, den 3ten mit Alkermes roth, den 4ten mit zerriebener Chokolade schwarz, sodann schmiere eine Rain mit Butter und belege den Boden derselben mit zuvor gemachten Eyerflecken, gieb sodann den weissen darein und eine Flecke darüber, dann das Grüne und wieder eine Flecke und so die noch übrigen zwey, und zum Schluß

auch eine Flecke oben auf. Nimm 2 Kreutzer Semmeln, schneide die Rinde weg und mache in eine Nain von der Schmole dünne Schnittel, giesse süsses Obers darüber und laß wie ein dickes Panadel kochen, laß es auskühlen und treibe sodann einen halben Vierting Butter ab, passire das Panadel durch ein Sieb und gieb es darein, rühre es mit den Butter gut ab, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter, jeden gut verrührt daran, gieb gestossenen Zimmet und klein geschnittene Limonieschäller dazu und zuckere es, gieß es sodann über die Mehlspeiß und backe sie schön.

Nro. 165. Milchrammudeln.

Nimm sauren Milchram, und schlage auf eine Schüsselvoll 6 Eyer gut verrührt daran, wann es lange genug gerührt ist, so salze es und gieb dazu, was nöthig ist einen steifen Taig zu machen, mache sodann in einen Kasterol mit zugeschlossenen Deckel, Milch mit einen Stückel Butter siedend, lege den Taig auf ein Brett und mache mit den Messer länglichte Nudeln daraus, gieb sie darein, oben und unten Gluth und schön gebacken.

Nro. 166. Milchrampfanzel aufgelaufenes.

Treibe 4 Loth Butter ab, rühre ein Seitel Milchram dazu, hernach 8 Eyer, damit es ein ganz gelinder Taig wird, gieb ihn sodann in eine Nain, oben und unten Gluth und schön langsam gebacken, so gehet es schön auf. Du kannst es trocken auch mit Fleisch oder Erbsensuppe geben.

Nro. 167. Milchramstritzel.

Nimm in ein Naindl Milchram, nachdem du viel machen willst, und lasse ihn aufsieden, schütte Mehl darein und schlage ihn gut ab, lege Eyer in laues Wasser und schlage eines nach dem andern darein, daß er in der Dicke wie ein Spritzkrapfen-Taig wird, laß Schmalz heiß werden, und schneide Schnitzeln

wie Schmalznudeln aus dem Taig, und backe sie ganz kühl, damit sie schön auflaufen.

Nro. 168. Milchramstrudel.

Nimm 2 Händevoll Mehl auf ein Brett und salze es, schlage 2 ganze Eyer daran, lasse in einem halben Seitel lauen Wasser etwas Schmalz zergehen und gieße es auch daran, mache so den Taig damit nicht zu fest und nicht zu leicht an, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, decke ihn mit einem warmen Sturz zu und lasse ihn rasten. Treibe indeß einen Vierting Butter schön pflaumig in einem Weidling ab, schlage 4 ganze Eyer daran, gieb auch ein gutes halbes Seitel Milchrahm und eine Handvoll abgeriebene Semmelbrösel dazu, walke den Taig, und ziehe ihn recht fein aus, schneide das Dicke an den Enden weg, und streiche das Abgetriebene darauf, rolle ihn ganz leicht zusammen, schmiere eine Rain mit Butter, giesse ein halbes Seitel siedendes Obers oder gute Milch darein, lege die Strudel hinein, gieb oben und unten Gluth, und laß so kochen, bis er eine gute Farbe bekommt.

Nro. 169. Niernstrudel.

Hacke gebratene Niern schön klein, weiche um einen Kreuzer abgeriebene Semmel in der Milch, und drucke sie dann wieder gut aus, treibe ein Schmalz schön pflaumig ab, rühre ein oder zwey Eyerdötter, die gehackten Niern und Semmel, und etwelche Löffelvoll Milchrahm darunter, gieb etwas Muskatblüthe und Salz dazu. Ziehe dann einen Strudeltaig schön dünn aus, streich die Füll darauf, und rolle ihn ganz leicht zusammen, bestreiche eine Rain mit Schmalz, und lege ihn darein, und brenne Abschöpffette darüber, du must jedoch vorher Nagelhoch etwas fette Rindsuppe siedend machen, und die Strudel in selber aufkochen lassen.

Nro. 170. Nudel, faschirte.

Fülle eine Rain mit süsser Milch, bis zur Hälfte

an, und mache dann von 5 oder 6 Eyern Nudeln, lasse sie in siedender Milch sieden, und dann auskühlen. Bestreiche hernach den Boden einer Schüssel mit Milchrahm, gieb ein Stückel Butter, Krebsbutter, auch klein geschnittene Krebsschweifel darein; hernach treibe in einen Weidling Eyergroß Krebsbutter ab, rühre um 1 Kreuzer geweichte, und wieder gut ausgedruckte Semmelschmole und Krebsschweifel darunter, gieb sodann die Nudeln in die Schüssel, streiche dann den Krebsbutter mit allem, was im Weidling ist, darüber, gieb oben und unten Gluth, und laß dünsten.

Nro. 171. Nudel, französische.

Nimm ein Pfund feines Mehl, 2 Löffelvoll Germ, ein halbes Seitel lauwarme Milch, und mache damit ein Dämpfel, lasse es an einem warmen Orte gehen, alsdann schlage 3 ganze Eyer daran, salze es, und mache einen Taig davon an, walke diesen 2 Messerrücken dick aus, und mache drey Fingerbreite Flecken, in der Länge einer Viertelelle, diese schmiere mit frischen Butter, und rolle sie wie ein Wespennest zusammen, lasse sie dann wieder an einem warmen Orte gehen. Hernach gieb Obers oder Milch in eine weite Pfanne, doch nur so viel, daß es den Boden bedeckt, gieb ein Viertelpfund frischen Butter darein, und lasse sie sieden. Lege die zusammengerollten Nudeln darein, decke sie zu, und laß sie so lange sieden, bis die Milch beynahe versotten ist, dann gieb sie zur Tafel.

Nro. 172. Nudelkrebsen, geschnittene.

Siede Krebsen nachdem du viel Personen hast, in Salzwasser ab, die Schweifel löse aus, und mache aus den Schaalen mit einem halben Pfund süssen Butter, einen Krebsbutter. Schneide sodann die Schweifel in mehrere Theile voneinander, nimm sodann auf ein Brett 3 gute Vierting Mundmehl, theile

es in der Mitte voneinander, und salze es, schlage 6 ganze Eyer daran, und mache den Taig wie einen Nudeltaig an, würge ihn gut ab, und schneide hernach Stücke daraus, und walke davon dünne Flecke aus, schneide dann gewöhnliche Nudeln daraus, und laß sie im Salzwasser sieden, lasse sie aber nur einen Sud aufthun, damit sie schön kernig bleiben, und passire sie dann durch ein Nudelsieb, gieb sie sodann nochmals in den Topf, giesse lauwarmes Wasser darüber, und seihe sie nochmals gut ab. Bestreiche sodann eine Schüssel mit Krebsbutter und Muskatblüthe, gieb dann eine Lage Nudeln, hernach wieder Krebsbutter, länglicht geschnittene Krebsschweifeln, und gehackte Krebseyerln, wenn es gerade in der Zeit ist, dazu auch Pistazen, dann wieder eine Lag Nudeln, und auf diese wieder eine Lage von dem Vorbemeldten, und so fort, bis die Nudeln gar sind; schlage sodann 5 ganze Eyer in einen Topf, giesse ein halbes Seitel süsses Obers dazu, salze es ein wenig, und sprütle es gut ab. Gieb sodann einen Raif um die Schüssel, und vermache ihn gut mit groben Taig, giesse das Gesprütelte darüber, gieb oben und unten Gluth, und backe sie schön langsam, damit sie eine schöne Farbe bekommen, bestreue es sodann wenn du willst, mit Zucker, und gieb gehackte Pistazen, oder wenn es gerade die Zeit ist, Krebseyerln darüber.

Nro. 173. Nürnberger = Nudeln.

Mache einen Nudeltaig an, und walke einen Flecken so dünn als möglich aus, schneide ihn dann in 4 Theile, blanschiere sie, und lege sie in frisches Wasser, mache hernach von einem Stückel Butter und 5 Eyern ein Eingerührtes, gieb eine Handvoll Semmelbrösel, eben so viel grüne gedünste Erbsen, auch Krebsschweifel und 3. Löffelvoll Milchrahm dazu, und rühre es gut miteinander ab, gieb

sodann etwas Muskatblüthe, Schampian, gezupften Hechten und 2 Eyerdötter auch dazu, und rühre es nochmals gut ab. Diesen Fasch schmiere über die Flecken, rolle sie hernach ganz leicht zusammen, schmiere eine Rain oder Schüssel mit Krebsbutter und richte diese Nudeln ordentlich hinein, schlage in ein halbes Seitel Obers 2 ganze Eyer, sprütle es gut ab, und giesse es darüber, gieb dann in der Höhe etwas Semmelbrösel und Butter darüber, stelle sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in ein Backöferl, und backe sie nicht zu viel.

Nro. 174. Obersschnitten.

Nimm um 3 Kreuzer Semmeln, schneide die Rinde weg, und schneide sie blattlicht, schütte ein großes Seitel Obers darüber, und laß weichen, zerrühre sie, wenn sie genug geweicht sind, wie einen Schmarntaig, gieb sodann fein gestossene Vanilie, und ein großes Stück auf Limonie abgeriebenen Zucker daran, schlage auch 6 ganze Eyer dazu, und sprütle es gut, schmiere einen Melonmodel mit Butter, fülle das Abgerührte darein. Fülle eine Rain mit siedenden Wasser halb voll, stelle den Melon darein, auf der Höhe gieb warmen Aschen, und lasse ihn so eine gute Stunde in dem siedenden Wasser stocken, lege ihn dann auf ein Brett, schneide ihn in der Mitte und nach der Länge voneinander. Schneide Schnitten daraus, wie zu den gebähten Semmeln, tunke sie in Eyer und Semmelbröseln ein, und backe sie aus dem Schmalz schön gelb, besäe sie mit Zucker, und gieb sie warm zur Tafel.

Nro. 175. Pflaumennudeln.

Nimm ein halbes Pfund Mehl in einen Weidling, gieb dazu 6 Loth zerlassenen Butter, ein halbes Seitel lauwarme Milch, 3 Löffelvoll Germ, und 6 Eyerdötter, mache davon einen leichten Taig, und

aus diesem dünne Nudeln, lege sie auf ein mit Mehl besätes Brett, und laß gehen. Siede indeß ein gutes halbes Seitel Milch mit 6 Loth Butter in einer Rain, gieb die Nudeln darein, oben und unten Gluth, und laß aufsieden, so sind sie fertig.

Nro. 176. Reiß gestürzten, mit Schildkröten.

Gieb einen Vierting rein ausgewaschenen Reiß, und eine halbe Maß süsses Obers in eine Rain, siede ihn schön dick, gieb ihn hernach in einen Weidling nebst 6 Loth süssen Butter, rühre ihn gut ab, und laß ihn auskühlen. Wenn er ausgekühlt ist, so schlage 6 Eyer und 2 Dötter daran, salze es, und rühre es eine Viertelstunde, schmiere sodann einen Melonmodel gut mit Butter, belege immer einen Streif desselben mit geriebenen Parmäsankäß, den folgenden lasse leer, und so fort alle zweyte Streife, bis du die Runde herum bist, gieb sodann den halben Theil vom Reiß hinein. Hernach schmiere ein Raindel mit Butter, gieb 4 Loth blattlicht geschnittene Artoffeln hinein, und lege auf selbe 8 Schildkrötenbiegel, gieb etwas Muskatblüthe darauf, setze sie auf die Gluth und dünste sie, lasse sie hernach auskühlen, wenn sie ausgekühlt sind, so lege die Biegeln sammt den Artoffeln auf den Reiß, und gieb dann den andern halben Theil vom Reiß darauf, laß Wasser in einer Rain sieden, und stelle den Melon darein, gieb obenauf Gluth, und lasse ihn bey einer Viertelstunde sieden, stürze ihn sodann auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

Nro. 177. Reiß Melaun.

Siede ein halbes Pfund Reiß in einer Maß guten Milch recht dick, lasse ihn auskühlen, schlage hernach 4 ganze Eyer und drey Dötter daran, salze ihn nicht zu viel, gieb in die Streife an der Seite, wie bey dem vorhergehenden, statt dem Parmäsankäß et=

was anderes, dann den halben Theil vom Reiß darein. Dünste ein Hühnlein schön weiß, und gieb es darauf, dann den andern halben Theil vom Reiß darüber, und verfahre wie bey dem Vorhergehenden.

Nro. 178. Reißstrudel.

Mache einen Strudeltaig wie gewöhnlich, die Füll mache also: koche einen Vierting Reiß in Milch schön weich, gieb sodann einen Vierting abgetriebenen Butter, 4 ganze Eyer und 2 Dötter, eine Handvoll gewaschene Weinbeere, auch Zucker und Zimmet dazu, und verrühre es gut. Streiche dann diese Füll einen Fingerdick auf die Flecken, rolle sie ganz leicht zusammen, bestreiche eine Rain mit Butter, und süssen Milchrahm, leg die Strudel darein, gieb oben und unten Gluth, und dann mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 179. Reißwürstel.

Mache gewöhnliche Eyerflecken, siede in 3 Seitel Milch einen Vierting Reiß schön weich und dick, gieb ihn hernach in einen Weidling, gieb auch Eyergroß Butter, drey ganze Eyer nebst Zucker und Zimmet dazu, rühre es gut mitsammen ab, und streiche es sodann Messerrücken dick auf die Eyerflecke, zerschneide sodann jeden Fleck in 4 Theile, rolle sie zusammen, und formire Würstel daraus, hernach schmiere eine Schüssel gut mit Butter, und lege die Würstel darauf, sprütle 3 ganze Eyer mit einem Seitel Obers ab, und giesse es darüber, gieb oben mehr Gluth als unten, und backe es schön Semmelfarb.

Nro. 180. Salzburger Plenkel.

Nimm schönes Mundmehl, welches vorher gesalzen wird, und süsse Milch in einem Topf, schlage 4 ganze Eyer daran, und sprütle es gut ab, giesse es in das Mehl, mache einen dünnen Taig davon an, binde ihn hernach in ein sauberes Tüchel, und hänge

ihn so in siedendes Wasser, laß gut sieden, hernach nimm ihn heraus, und schneide mit einem Zwirnfaden dünne Schnitzel, schmiere eine Rain mit Butter und Milchrahm, bestreue sie mit geriebenen Parmesankäß, und lege die Schnitze schön ordentlich herum, gieb sodann wieder ein Stück Butter und geriebenen Käß, dann wieder Schnitze, und so fahre fort, bis sie gar sind, gieb oben und unten Gluth, und dann zur Tafel.

Nro. 181. Schlickkrapfeln von Karpfenmilch.

Schneide die Milch von einem Karpfen klein zusammen, dünste sie mit Semmelbröseln und grünen Petersill in Butter, damit sie schön weiß wird, salze sie, gieb auch Milchrahm nebst etwas Muskatblüthe dazu, und laß auskühlen, mache indessen mit halb Eyer und halbs Wasser einen Taig, treibe ihn schön dünn aus, und mache Schlickkrapfel daraus, die du mit obiger Fülle einlegst, übersiede sie in Petersillwasser, gieb sie sodann in eine Rain, gut abgeschmalzen, und dann zur Tafel, sind trefflich.

Nro. 182. Schwammenstrudel.

Mache einen guten Strudeltaig, die Füll aber auf folgende Art: putze Schwämme nach Belieben, wasche sie, und schneide sie schön klein, lasse Butter oder Schmalz in einer Rain heiß werden, und röste von einer halben Kreuzer Semmel die Bröseln darin, gieb hernach die Schwämme darauf, dünste sie gut aus, und laß alsdann auskühlen, ziehe sodann den Strudeltaig nicht gar zu fein, aber auch nicht zu dick aus, überstreiche sodann die Flecken mit abgeschlagenen Eyern, streiche die Füll darauf, und rolle ihn ganz leicht zusammen. Lasse in einer Rain Wasser siedend werden, und salze es, gieb dann die Strudel darein, und laß sie zugedeckter, bey einer Viertelstunde sieden, wenn sie gesotten ist, so seihe das Wasser gut ab, schmiere eine Schüssel und Raif mit Butter,

gieb Milchrahm darauf, dann die Strudel, und auf selbe wieder Milchrahm, lasse sie dann zugedeckter auf der Gluth aufkochen, und dann auf die Tafel.

Nro. 183. Semmelbrösel-Wandeln.

Nimm 4 Loth gefähten Zucker, und 3 Loth Semmelbrösel, feuchte es mit einem Schaumlöffel an, und gieb sie in einem Topf, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter darein, von einer Limonie die Schäller darzu, rühre es eine gute Stunde, schmiere die Wandel mit Butter, und dann die Füll darein, bestreue sie oben mit Zucker, und backe sie schön gelb in einer Tortenpfanne.

Nro. 184. Taig- oder Mehlgerste, getriebene in der Milch.

Mache von schönem Mehl und Eyern einen Taig, so fest als immer möglich, an, reibe ihn auf dem Reibeisen ab, und laß ihn ein wenig trocknen, koche ihn in einer Rain mit siedender Milch und Butter ein, gieb auch gestossenen Zucker und Vanilie oder Zimmet dazu, und laß die Milch ganz einkochen, bis sich die Rammeln zeigen, dann zur Tafel.

Nro. 185. Topfennudeln, gebackene.

Treibe ein Viertelpfund Schmalz pflaumig ab, reibe auch um 2 Kreuzer frischen Topfen dazu, und rühre ihn mit dem Schmalz schön pflaumig ab, schlage sodann 6 ganze Eyer dazu, gieb auch ein halbes Seitel Obers, 4 Löffelvoll gute Germ, und soviel Mehl dazu, daß der Taig die Feste eines Dukatennudeltaigs bekömmt, schlage ihn schön klar ab, und laß ihn die Hälfte gehen, mache eine lange Nudel daraus, und schneide halbe Fingerlange, und Fingerdicke Nudeln daraus, diese lege auf ein mit Butter beschmiertes Plattel, bestreiche sie mit Eyerklar, und stelle sie mit Zucker bestreuet an einem warmen Ort,

und laß gehen, hernach backe sie in einem Backöferl schön geschwind.

Nro. 186. Topfenstrudeln.

Mache einen Strudeltaig wie gewöhnlich, decke ihn hernach zu, und laß ihn rasten, lasse indeß eine halbe Maß Obers siedend werden, rühre 2 bis 3 Eyer daran, schütte, wenn es gut siedet, etwas Essig dazu, und lasse es noch ein paar Sud aufthun, bis es zu einem Topfen wird, passire ihn hernach durch ein Sieb, damit das Wasser abläuft, und laß ihn auskühlen. Hernach treibe ein Stück Butter schön pflaumig ab, und rühre den Topfen darunter, schlage 5 ganze Eyer eines nach dem andern darein, gieb von einer Limonie die klein geschnittene Schäller, eine Handvoll geschwällte, und fein gestossene Mandeln, auch Zucker, damit er süß genug wird, und etwas Salz dazu. Ziehe sodann den Taig schön dünn aus, und streiche die abgetriebene Füll darauf, rolle ihn schön leicht zusammen, schmiere eine Rain mit Butter, gieb ein halbes Seitel Obers dazu; lege den Strudel darein, gieb oben und unten Gluth, bis er eine Farbe bekömmt, und dann zur Tafel.

Nro. 187. Tropfnudeln, abgetrocknete.

Nimm schönes Mehl, und schlage es mit 6 ganzen Eyern fein ab, damit es ein feiner rinnender Taig wird. Siede gute Milch in einer Pfanne, und lasse während dem Sieden den Taig schön fein hineinlaufen, und aufsieden, seihe dann, die auf diese Art gewordenen Tropfnudeln mit einem Schaumlöffel heraus. Zerlasse ein Stückel Butter in einer Rain, und gieb diese Nudeln darein, und laß sie so, bis sie Ramlet werden, aufkochen, du kannst auch nach Belieben Zucker dazu geben.

Nro. 188. Tyrolerstrudel.

Nimm ein halbes Pfund Mundmehl auf ein

Brett, schneide nicht gar ein halbes Pfund Butter darunter, brösle es ein wenig mitsammen ab, schlage 4 Eyerdötter daran, gieb ein paar Löffelvoll Wein, einen starken Löffelvoll Germ, und das Übrige süsses Obers daran, mache so den Taig an, walke ihn 3 Mal, und schlage ihn zusammen, wie den Buttertaig, lasse ihn an einem warmen Ort etwas gehen. Die Füll mache auf folgende Art: Nimm einen halben Vierting gestossene Mandeln, eben soviel gefähten Zucker, 1 ganzes Ey und 3 Dötter, und rühre es gut ab, gieb zuletzt um 3 Kreuzer Citronat, ein wenig Pistazen, und klein geschnittene Limonieschaalen darunter, walk dann den Taig schön dünn aus, streiche die Füll darauf, rolle ihn ganz leicht zusammen, bestreiche ihn mit zerlassenen Butter, besäe ihn mit Zucker, gieb ihn auf ein Tortenplattel, und backe ihn langsam, damit er eine schöne Farbe bekömmt.

Nro. 189. Vogelbrey.

Nimm ein wenig gedünste grüne Erbsen, übersottenen Spargel, Schampian, Krebsschweifel und hart gesottene Eyer, schneide dieses alles so klein wie einen Vogelbrey zusammen, treibe in einem Weidling ein Stück Krebsbutter ab, schlage 2 ganze Eyer daran, gieb auch ein gutes halbes Seitel Milchrahm dazu, gieb das Geschnittene dazu, und rühre es gut durcheinander, schmiere eine Schüssel oder Rain mit Krebsbutter, fülle das Gerührte darein, gieb oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Nro. 190. Weichselsemmeln.

Nimm altgebackene Kreuzer Mundlaiberl, schneide die Rinde weg, und schröpfe jedes derselben, aber gieb acht, daß du sie nicht durchschneidest. Streiche Ribisel oder Weichsel in die geschröpften Furchen, und drücke sie ganz leicht zusammen; nimm sodann eine Handvoll feines Mehl in einen Weidling, lasse

nicht gar ein ganzes Seitel Wein lauwarm werden, giesse ihn an das Mehl, und rühre es gut mitsammen ab, gieb sodann ein wenig gestossenen Zucker darunter, die Semmeln auch darein, lasse sie etwas weichen, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, und backe die Laibeln schön lichtbraun aus selben, gieb sie sodann auf eine Schüssel, und schneide nach der Länge Schnitten daraus, zuckere sie, und dann zur Tafel.

Nro. 191. Weichselwandeln.

Nimm in einen Topf ein Viertelpfund gefähten Zucker, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, die Klar zu einem Schnee geschlagen auch dazu, rühre es sodann eine gute Stunde, gieb hernach um 2 Kreuzer Zimmet, und 4 Loth Semmelbröseln dazu, treibe es noch ein wenig durcheinander, fülle damit die Wandel, und lege auf jedes derselben 5 Weichseln, backe sie schön langsam, und so kühl als möglich.

Nro. 192. Wespennest, abgetriebenes.

Treibe in einem Weidling ein Viertelpfund Schmalz schön pflaumig ab, schlage 5 ganze Eyer und 3 Dötter daran, jedes gut verrührt, rühre 3 Löffelvoll gewässerte Germ, und 3 Löffelvoll laulichte Milch auch daran, und salze es. Nimm nicht gar ein Pfund Mundmehl, schlage den Taig gut ab, lege ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, und walke ihn so dünn wie möglich aus, schmiere ihn mit Schmalz, radle 2 Fingerbreite Streife daraus, und diese wieder in der Mitte voneinander, bestreue sie mit Zibeben und Weinbeerl, und rolle sie zusammen, schmiere sodann eine Rain mit Schmalz, stelle sie hinein, und laß gut gehen, gieb oben mehr Gluth als unten, backe sie schön langsam, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 193. Zitronatstrudel.

Mache einen Strudeltaig wie gewöhnlich, und die Füll auf folgende Art: Nimm ein halbes Pfund klein gestossene Mandeln, eben so viel gefähten Zucker, 12 Loth Zitronat, 1 und ein halb Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth gestossene Gewürznelken und von einer Limonie die Schäller, mische alles gut untereinander, und mache es mit Limoniesaft ein wenig feucht, ziehe sodann den Taig schön dünn aus, bestreiche die Flecken mit Butter, und gieb das Abgemischte darauf, rolle ihn dann schön leicht zusammen, schmiere ein Tortenplattel mit Butter, gieb den Strudel darauf, und backe ihn in einem Backöferl, mache ein Eis darauf, bestreue ihn mit Pistazen, und laß ihn noch einmahl im Ofen trocknen.

Fünfter Abschnitt.

Verschiedenes ordinäre Backwerk und Taige von Germ, Milch, und dergleichen.

Nro. 194. Aepfel im Schlafrock.

Mache einen guten Buttertaig, schälle gute Äpfel, putze die Kerne und Botzen heraus, dünste dieses in einem Raindel, und passire es durch ein Sieb, und vermische es mit einer beliebigen Salse, mit der du die ausgehohlten Äpfel füllest, schneide von andern Äpfeln runde Blattel, und decke sie damit zu, hernach mache vom Buttertaig viereckigte grosse Fleckel bey einem Messerrücken dick, stelle auf jedes derselben in die Mitte einen Apfel, bestreiche alle vier Seiten mit abgeschlagenen Eyern, und schlage sie über

dem Apfel zusammen, mache auf der Höhe ein Büscherl oder sonstige Zierräthe, bestreiche es um und um mit abgeschlagenen Eyern, backe sie in einer gut geheitzten Tortenpfanne schön semmelfarb, richte sie schön zierlich auf die Schüssel, und bestreue sie mit Zucker.

Nro. 195. Äpfelkrapfen.

Nimm gute Äpfel, schälle sie, und schneide runde dünne Blätter davon, mache einen Buttertaig, und walke ihn Messerrücken dick aus, stich in der Größe wie die Aepfelblätter, auch Blätter von Buttertaig aus, lege dann eine Lage von dem Buttertaig Blättern, und eine Lage Äpfelblätter, dann wieder eine Lage Buttertaig Blätter, überstreiche sie mit Eyern, bestreue sie mit Zucker, und backe sie schön heiß in einem Backöferl.

Nro. 196. Äpfelspalteln, gebackene.

Nimm schönes Mehl in eine Schüssel, und salze es, lasse ein wenig Milch in einer Pfanne siedend werden, schütte sie in das Mehl, schlage 2 ganze Eyer daran, mache einen nicht gar zu dünnen Taig an, lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, tunke die Äpfelspalteln in den Taig, und backe sie aus dem Schmalz, gieb sie auf eine mit Zucker bestreute Schüssel.

Nro. 197. Äpfelstrauben.

Nimm geschällte gute Äpfel, und schneide sie würflicht, mache einen Taig von Mundmehl und Zucker nicht zu dünn, und nicht zu dick an, und gieb die Äpfel darunter, nimm davon auf einem breiten Kochlöffel, breite es aus, und gieb es in das heiße Schmalz, wenn sie schön gebacken sind, so bestreue sie mit Zucker.

Nro. 198. Bauernkrapfen, gute.

Schlage 4 ganze Eyer und 4 Dötter in einen

Topf, rühre ein Pfund gefähten Zucker darein, rühre es eine halbe Stunde, schneide hernach 4 Muskatnüsse, von einer Limonie die Schaalen, und ein halbes Pfund Mandeln, würflicht, röste alles mitsammen schön gelb, gieb es zu obigen, nebst 26 Loth Mehl, verrühre alles gut untereinander, lege runde Patzeln davon auf Oblaten, und backe sie in einer Tortenpfanne leicht heraus.

Nro. 199. Blätterkuchen mit Weichseln.

Mache einen Taig auf folgende Art: Nimm 3 Händevoll Mehl in einen Weidling, gieb 2 Löffelvoll Germ, 3 ganze Eyer und 3 Dötter, auch Salz was nöthig ist, dazu, mache ihn mit einem halben Seitel Milch an, schlage ihn schön klar ab, und laß ihn ein wenig gehen, hernach nimm nicht gar ein halbes Pfund gut ausgewaschenen Butter, nimm den Taig auf ein Brett, walke ihn schön dünn voneinander, lege den Butter darauf, schlage die 4 Ecke darüber, und walke ihn so 3 bis 4mal voneinander, damit der Taig und Butter gut mitsammen vermischt wird, walke ihn einen guten Messerrücken dick aus, nimm sodann ein rundes Tortenplattel, lege es auf den Taig, und schneide nach der Grösse desselben 4 Blätter, so groß, als das Plattel ist, alsdann gieb in ein Naindel Weichseln, giesse etwas Wein und Wasser darauf, auch Zucker und Zimmet daran, und lasse sie so schön langsam, aber gut dünsten, damit sie nicht durch zu gähe Hitze aufspringen, laß sie hernach auskühlen, lege sodann ein Plattel vom Taig auf das Tortenplattel, bestreiche es mit Butter, und überlege es schon ordentlich mit den gedünsten Weichseln, dann wieder ein Blatt, und wieder von den Weichseln, und so fort, auf der Höhe dann das vierte Blatt darüber, bestreiche es in der Höhe mit einem abgeschlagenen Ey, und bestreue es mit Zucker, mache einen Raif

darum, und laß gut gehen, backe ihn in einem Backöferl schön langsam, bis der Kuchen eine schöne hellbraune Farbe bekömmt, gieb ihn sodann mit Zucker besäet zur Tafel.

Nro. 200. Brandtgalatschen.

Nimm eine Kaffeeschaale voll gutes Obers, und eben so viel Germ, eben so viel Eyerdötter, und denselben Theil Zucker, Mehl nach Gutdünken, mache den Taig nicht zu dünn an, binde ihn in ein reines Tuch, hänge ihn in warmes Wasser, und laß ihn so gehen, wenn er genug gegangen ist, so drucke ihn aus, mache Galatschen daraus, und fülle sie nach Belieben, backe sie wie gewöhnlich, sind vortreflich.

Nro. 201. Brandtkuchen.

Mache einen Brandttaig also: Nimm eine halbe Maß Milch, und eben soviel Wasser in eine Pfanne, gieb Eyergroß Schmalz darein, salze es ein wenig, und laß gut sieden, gieb dann soviel feines Mehl dazu, daß es ein linder Taig wird, schlage noch ein paar Eyerdötter daran, und verrühre sie gut, trockne ihn sodann in der nähmlichen Pfanne so lang, bis er sich von der Pfanne löst, gieb ihn sodann in eine tiefe Schüssel, und schlage soviel zuvor in warmes Wasser gelegte Eyer daran, bis er so weich wie ein aufgegangener Häfentaig wird; und verrühre die Eyer gut. Mache nun mit einem Eßlöffel Kuchen, in der Größe einer wälischen Nuß, backe sie schön kühl aus dem Schmalz, und schüttle sie immer, damit sie schön auflaufen. Sollten sie nicht schön genug auflaufen, so kannst du noch ein Ey an den Taig schlagen, bis du siehst, daß sie schön in die Höhe gehen, backe sie dann nacheinander heraus, und gieb sie schön warm mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 202. Brandtstrauben, mit Wein.

Nimm gutes Mundmehl in einen Topf, und laß

warm werden, siede indeß Wein und Schmalz in einer Pfann, und giesse es in das Mehl; salze es, und mache den Taig an, schlage ihn gut ab, damit er schön glatt wird, richte ihn sodann mit halbs ganze Eyern, und halbs Döttern, daß er die rechte Dicke bekömmt, damit er durch den Straubenlöffel läuft, backe die Strauben schön aus dem Schmalz, und bestreue sie mit Zucker.

Nro. 203. **Buding von Kalbfleisch mit Ragou.**

Nimm anderthalb Pfund Kalbfleisch, und schneide es mit dem Schneidemesser fein, stosse es hernach im Mörser, schneide von 3 Kreuzer Mundsemmeln die Rinde weg, und gieb die Schmole in dünne Schnitten geschnitten in ein Kasterol, giesse eine halbe Maß Obers darauf, stelle es auf die Gluth, und mache ein festes Koch daraus, lasse es auskühlen, und stosse es dann ebenfalls mit dem Fleisch. Nimm hernach ein halbes Pfund frischen Butter, treib ihn gut ab, und gieb dann das Fleisch hinein, schlage 2 ganze Eyer und 6 Dötter daran, gieb auch etwas Muskatblüthe und fein geschnittene Limonieschäller dazu, und rühre es gut durcheinander. Mache ein fettes Ragou von Briß, Schampian, Spargel, Krebseiterln und Schweifeln, passire es mit Butter, und salze es ein wenig, laß es hernach auskühlen, schmiere eine Schüssel sammt Raif mit Butter, einen Theil vom Fasch gut auseinander gestrichen, darein, dann ein wenig Ragou darauf, dann wieder Fasch, und auf diesem wieder Ragou, und so fort, bis es gar ist, gieb es eine Stunde vor dem Anrichten in ein Backöferl, und backe es schön langsam, und dann gleich zur Tafel.

Nro. 204. **Buding, von Mark.**

Nimm für 3 Kreuzer Mundsemmeln, schneide die Rinde weg, und weiche sie in der Milch. Nimm sodann 7 ganze Eyer, ein halbes Pfund gestossene

Mandeln, für 2 Kreuzer Zwiback, Zucker, Zimmet, geschnittene Pomeranzen, und ein halbes Pfund Rind-Mark, rühre dieses alles sammt den geweichten Semmeln wohl durcheinander, gieb auch Zibeben und Weinbeerl dazu, mache hernach von Blättertortentaig um die Schüssel einen Raif, fülle den Buding darein, und backe ihn in der Tortenpfanne.

Nro. 205. Buding mit Schotto.

Gieb um 2 Kreuzer klein würflicht geschnittene Semmelschmole in einen Weidling, giesse eine Maß Obers in einen Topf, schlage 6 ganze Eyer daran, und sprütle es nebst einem Viertelpfund geschwällten, und fein gestossenen Mandeln gut ab, und giesse es sodann über die Semmeln, walke 12 Loth süssen Butter in Mehl ein, gieb auch 4 Loth Pistazen, 3 Loth Citronat, beydes klein würflicht geschnitten, nebst Zucker, damit es süß genug wird, dazu, rühre sodann alles mit der Semmel gut ab, schmiere ein Tuch schön dick mit Butter, binde alles mitsammen fest darein, hänge es in einen Topf voll kochendes Wasser, und lasse es anderthalb Stunden sieden. Den Schotto mache also: Gieb 12 Eyerdötter, und eben soviel Eyergucken voll Wein in einen Topf, zuckere es gut, setze es eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten auf die Gluth, rühre es immer, bis es schön dick wird, richte dann den Buding auf eine Schüssel, und gieb den Schotto darüber.

Nro. 206. Buding, englischer.

Nimm geriebene Mundsemmeln, oder eyerne Kipfeln, giesse süsses Obers in einen Topf, sprütle 8 bis 10 Eyer, halbs ganze, halbs Dötter ab, gieb etwas Muskatblüthe dazu, und salze es, dann die abgeriebenen Semmeln oder Kipfeln darein, damit sie anlaufen, auch geschnittene Zibeben, Weinbeerl, Mandeln und Citronat dazu, schmiere eine Rain mit

Butter, lege ein kälbernes Netzel in ein Kasterol, gieb einen Vierting geputztes und schön geschnittenes Mark dazu, mische alles gut untereinander, und gieb es auf das Netzel, schlage sodann dasselbe um und um darüber, gieb oben und unten Gluth, und backe es schön.

Nro. 207. Büchsen-Krapfen.

Nimm, nachdem du viel machen willst, 8 bis 9 Löffelvoll schönes Mehl, und salze es, schlage in einen Topf 8 ganze Eyer und 4 Dötter, gieb etwas gute Milch oder Obers dazu, sprütle es gut untereinander ab, schütte es in das Mehl, und mache einen linden Taig daraus, schütte dann ein wenig zerlasnes Schmalz daran. Schmiere sodann die Büchse mit Schmalz, schütte das Taigl darein, aber nicht gar zu voll, hänge die Büchsen in siedendes Wasser, und laß so lange sieden, bis der Taig schön fest ist, nimm sodann den Taig heraus, und schneide nach Belieben Formen aus selben, backe sie schön kühl aus dem Schmalz, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 208. Büchsenkuchen.

Mache den Brandtaig wie Nro. 201, nur das Wasser lasse weg, und nimm lauter Milch, und statt dem Schmalz, ein Stück Butter, mach dann den Taig von Eyern so weich, daß er rinnt, schmiere die Büchse mit Schmalz, und mache es wie vorher, nimm sodann den Taig heraus, körbe ihn um und um mit einem Messer ein, backe ihn schön kühl, und unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze, und gieb sie warm, mit Zucker besäet zur Tafel.

Nro. 209. Buttertaig, französischer.

Nimm 1 Pfund Mehl, und 1 Pfund Butter, den Butter walke wie ein grosses Teller rund aus, schneide ihn um und um schön gleich, nimm das Weggeschnittene, und brösle es unter das Mehl, salze

es, schlage 2 ganze Eyer daran, und mach dann den Taig mit Milch an, walke ihn sodann zu einer runden Flecken aus, lege dann den Butter darauf, und würge ihn gut zusammen, walke ihn dann wieder aus, du mußt aber Acht haben, daß der Butter nicht ausrinnt, schlage ihn dann wieder zusammen, und wieder ausgewalkt, auf diese Art mache es 4 Mal, dann walke ihn nochmals aus, und mache daraus, was dir beliebt.

Nro. 210. Buttertaig, gewöhnlicher.

Nimm soviel schönes Mehl als Butter, gieb das Mehl auf ein Brett, salze es, gieb ein kleines Stückel Butter dazu, schlage 1 oder 2 Eyerdötter daran, nachdem du viel machen willst, mache ihn sodann mit frischen Wasser an, und arbeite ihn eine halbe Stunde, damit er fest wird, mache ihn wie ein Laibl rund zusammen, druck mit dem Finger darein, wenn das Eingedruckte wieder aufgehet, so ist er genug gearbeitet. Walke ihn dann aus, den Butter wie vorgesagt, darein, schlage ihn statt 4 Mal 5 Mal übereinander, nur mußt du ihn nach jedem übereinanderschlagen rasten lassen, mache dann davon was du willst.

Nro. 211. Buttertaig, geschwinden.

Nimm schönes Mehl auf ein Brett, schlage 2 Eyer daran, und mache mit einem halben Seitel Wein und eben soviel Wasser, einen schönen linden Taig an, würge ihn gut ab, bis er schöne kleine Blattern giebt, decke ihn alsdann auf dem Brett mit einer Schüssel zu, und lasse ihn eine Stunde rasten. Wasche indessen ein Pfund gesalzenen Butter, und walke ihn nochmals so groß als er ist, aus, schlage ihn in den Taig, wie die vorhergehenden, ein, und lasse ihn, wenn es die Zeit erlaubt, etwas rasten, so wird er schöner, mache Torten, Pastetten, oder was sonst beliebig.

Nro. 212. Cremm mit gefärbten Schnee.

Lege in ein etwas tiefe porcelainene Schüssel 1 Viertelpfund feines Zwiback mit Ribisel gefüllt, und zerschneide es in kleine Stücke, dann mache eine Vanilicremm also: Nimm 12 Eyerdötter in einen Hafen, giesse eine halbe Eyergucken voll Wasser darunter, damit die Cremm nicht so leicht zerrinnt, eine halbe Maß Obers dazu, Zucker und Vanili nach Belieben, sprütle alles gut zusammen, und seihe es durch ein Haarsieb, damit keine Klar daran bleibt, setze es auf die Gluth, und sprütle es immer, bis es anfängt dick zu werden, dann gieß es geschwind auf das gefüllte Zwiback, und laß ein wenig abkühlen, willst du diese Speise machen, so nimm den Tag vorher 40 Körne ungebrennten, schönen, grünen Koffeh, gieb ihn auf eine Schüssel, und schlage von 5 Eyern die Klar darauf, sie bekömmt dann eine sehr schöne grüne Farbe, wenn du es brauchst, so klaube die Koffeh-Körner heraus, und schlage davon einen festen Schnee, rühre dann ganz still etwas fein gefähten Zucker und Vanilie darunter, schlage dann auf eine andere Schüssel von 5 Eyern die Klar darauf, gieb einige Tropfen Alkermes-Saft dazu, und schlage den Schnee wieder fest, und ebenfalls etwas Zucker und Vanilie dazu. Ist der Schnee fertig, so lege ihn Löffelweiß, schön gupft auf die Cremm, theile es schön ab, einmal einen rothen, dann wieder grünen; stelle ihn hernach in ein Backöferl oder Tortenpfanne, und lasse ihn trocknen, nur mußt du Acht geben, daß es nicht zu heiß ist, damit es die Farbe nicht verliert, und gieb sie gleich zur Tafel.

Nro. 213. Erdäpfelstrauben.

Mache hiezu einen Brandttaig wie Nro. 201, von Milch und einem Stück Schmalz, nur statt Mundmehl, nimm Erdäpfelmehl. Wenn die Milch mit

dem Schmalz siedet, so streue vom Erdäpfelmehl soviel darein, daß es ein fester Taig wird, gieb Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, und schlage 8 bis 10 zuvor in warmes Wasser gelegte Eyer, daran, gieb ihn sodann mit dem Straubenlöffel rund herum in das Schmalz, schüttle sie beständig, backe sie schön kühl, und gieb sie warm, mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 214. Galatschen, gute zu machen.

Nimm recht feines Mehl in eine Schüssel, und salze es, lasse ein Seitel Milch laulicht werden, sprütle 3 Löffelvoll gewässerte Germ darunter, und mache den Taig damit an, schlage ihn gut ab, bis er sich vom Löffel und der Schüssel schället, decke ihn hernach mit einem Tuch zu, und laß ihn an der Wärme gehen, wenn er genug gegangen ist, so nimm ein Eyergroß Schmalz darein, arbeite es mit der Hand so tief hinein, soviel, daß du es nicht sehen kannst, schmiere sodann ein Papier mit Schmalz, desgleichen auch deine Hände, und mache aus diesen Taig 8 bis 10 Galatschen einen Fingerdick, lasse sie auf dem Papier ein wenig gehen, schlage unterdessen von 3 Eyern die Klar zu einem Schnee, überstreiche damit die Galatschen, bestreue sie mit gestiftelt geschnittenen Mandeln und Pistazen, auch gestossenen Zimmet, und stark mit gefähten Zucker, backe sie in einer Tortenpfann bey starker Gluth.

Nro. 215. Galatschen, böhmische.

Nimm auf ein Brett ein Pfund Mundmehl, salze es ein wenig, walke einen Vierting Butter blattlet darein, und mache den Taig mit 2 ganzen Eyern, 2 Döttern, 2 Eßlöffelvoll Germ, und 2 bis 3 Löffelvoll süssen Milchrahm an, walke ihn dann auf dem Brett Messerrücken dick aus, decke ihn mit einem Tuch zu, und laß ihn gehen, stich alsdann mit einem Glas Tha-

lergrosse Blätter aus, bestreiche sie mit Eyerklar, lege auf die Hälfte dieser Blätter eingesottene Weichsel, oder was dir sonst beliebt, und auf der Höhe eines von den leeren Blättern darüber bey jeden, lasse sie schön aufgehen, und backe sie sodann aus dem Schmalz, gieb sie dann warm, mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 216. Galatschen, Karlsbader.

Rühre einen Vierting Butter in einer Schüssel so lang ab, bis er schön weiß und faumig wird. Hernach schlage 3 Eyerdötter einen nach dem andern daran, und rühre es so lange, bis von den Döttern nichts mehr zu sehen ist. Nimm sodann 2 Löffelvoll gute Germ, 3 Löffelvoll laulichten Milchrahm, etwas Muskatenblüthe und Salz, nebst Limonischäller und einen Vierting feines Mundmehl, dieses alles wird sammt dem Obigen gut abgerührt und abgeschlagen, bis der Taig Blattern macht, lasse ihn dann an einem warmen Orte gut gehen. Wann er genug gegangen ist, so lege ihn auf ein Brett, und theile ihn in 14 schöne runde Theile, gieb jeden besonders auf ein Stück Schreibpapier, drucke ihn auf selben ein wenig breit, und lasse sie nochmals aufgehen. Schlage von Eyerklar einen Schnee, bestreiche damit die aufgegangenen Galatschen, so, daß die obere Fläche ganz damit bedeckt wird, bestreue sie dann schön dick mit gefähten Zucker, lege in die Mitte einer jeden Galatschen eine eingesottene Weichsel, und lasse sie so lange stehen, bis der Zucker zergangen ist. Gieb sie dann auf ein Tortenplattel, und backe sie in einem Backöferl bey gelindem Feuer, bis sie schön gelb werden.

Nro. 217. Galatschen, auf Wienerart.

Rühre ein halbes Pfund Butter mit 2 ganzen Eyern, und 2 Döttern schön pflaumig ab, gieb sodann 2 Pfund Mehl, ein Vierting Zucker, von einer Limo-

nie die Schäller, und ein wenig Zimmet dazu. Stelle sodann den Taig in einen Keller, damit er recht fest wird, lege dann einen Bogen Papier auf ein Blattel, staube Mehl darauf, und mache die Galatschen so groß, wie eine wälsche Nuß darauf, drücke sie dann so dünn zusammen, daß sie nur 2 Messerrücken dick sind, schlage von 2 Eyerklar einen Schnee, vermische diesen mit Zucker, und überstreiche die Galatschen damit, bestreue den einen mit fein geschnittenen Mandeln, und den andern mit Weinbeerln, backe sie dann schön resch in einem Backöferl.

Nro. 218. Germ-Buttertaig.

Nimm ein Pfund Mehl auf ein Brett, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, gieb auch ein Seitel gutes Obers, und vier Löffel gute Germ dazu, mache den Taig wie ein Laibl zusammen, würge ihn nicht gar zu viel, und walke ihn einen Fingerdick aus. Schneide ein halbes Pfund Butter der Länge nach, voneinander, überlege damit den halben Theil des Taigs, schlage den andern darüber, schlage ihn auf diese Art 4mal über, und walke ihn immer wieder kleinen Fingerdick aus, schneide die gewalkten Flecke in der Mitte voneinander, schmiere ein blechernes oder kupfernes Plattel sammt Raif, mit Eyerklar, überlege den Raif mit dem Taig, nimm Gemischtes hinein, wie es die Jahrszeit giebt, richte es gut hinein, damit es nicht einfällt, gieb dann die andern Flecke darüber, mache einen Ausschnitt darauf, und bestreiche es, mach dann einen papiernen Raif herum, und laß ihn eine gute Stunde gehen, setze ihn dann in eine gut gehitzte Tortenpfanne, gieb oben und unten gleiche Gluth, und lasse ihn schön gemach backen, die Soß nimm von dem Gemischten, lasse es warm werden, gieß es an die Pastette, und giebs zur Tafel, von diesem Taig kannst du auch Galatschen

also machen: Nimm ein Eingesottenes, walke einen Fleck Taig Messerrücken dick aus, schneide mittere Flecke, fülle sie in der Mitte ein wenig, bestreiche sie mit Eyerklar, bestreue sie mit Zucker, und laß gehen, backe sie schön gelb, so sind sie fertig, und vortrefflich.

Nro. 219. Germgalatschen.

Nimm 12 Loth Mehl auf ein Brett, schneide 6 Loth Butter würflicht darein, und mische beydes durcheinander, gieb hernach einen Löffelvoll Germ, und 3 Eyerdötter dazu, und mach den Taig mit einem Messer an, wenn er gut angemacht ist, so schlage ihn 2mal wie einen Buttertaig zusammen, walke ihn klein Fingerdick, drucke ihn mit einem Glas aus, und laß ihn gehen. Wann er gegangen ist, so bestreiche ihn mit abgeschlagener Eyerklar, schlage mit 2 Eyerklar 4 Loth Zucker, und 4 Loth klein gehackten Mandeln gut ab, und mache davon Kranzel auf die Galatschen, in die Mitte lege Ribisel oder Weichsel, und backe sie schön gelb.

Nro. 220. Germkrapfel abgetriebene, gefüllte.

Auf 20 Krapfeln treibe 7 Loth Schmalz, und 8 Loth Butter durch eine halbe Stunde schön pflaumig ab, schlage 9 Eyerdötter nach und nach daran, gieb 3 Löffelvoll gewässerte Germ, und 6 Löffelvoll gutes Obers dazu, und verrühre es gut, doch mußt du sehr genau Acht geben, daß es nicht zusammen läuft, zuletzt gieb auch 15 Loth Mehl dazu, salze es, und rühre es soviel, daß es gut untereinander kömmt, nimm sodann ein flaches Tortenplattel, richte von dem Gerührten einen Löffelvoll darauf, und fülle es in der Mitte mit Weinbeerl oder was sonst beliebt, streiche es mit einem Messer schön rund zusammen, bestreiche es in der Höhe mit abgeschlagener Eyerklar, und bestreue sie mit Zucker, lasse sie dann an einem war-

men Orte gut gehen, aber nicht zu viel, und backe sie bey gleicher Hitze, du kannst sie auch vor dem Backen mit gestiftelt geschnittenen Mandeln bestreuen.

Nro. 221. Germkrapfen, gute.

Nimm ein Pfund Mehl in einen Weidling, und laß warm werden, giesse hernach ein halbes Seitel süsse Milch in einen Topf, und lasse sie lauwarm werden, nimm 3 Loth süssen Butter, und lasse ihn schön gemach zerschleichen, lege 12 Eyer in warmes Wasser, und schlage die Dötter davon in die Milch, gieb auch ein Seitel gute Germ darein, und rühre es untereinander ab, schütte es sodann an das Mehl, und mache den Taig damit an, salze ihn, und schlage ihn so lange ab, bis er Blattern macht, bestreue dann ein Brett mit Mehl, gieb den Taig darauf, und walke ihn ganz leicht einen Fingerdick aus. Hernach nimm ein Glas, und stich die Krapfen aus, lege ein Tuch auf ein Brett, besäe es mit Mehl, lege die Krapfen darauf, und decke sie mit einem andern Tuche zu, damit sie keine spere Haut bekommen, und laß gehen, aber nicht zu viel. Laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, und back die Krapfen daraus, wenn sie unten eine Farbe haben, so kehre sie um, darfst sie aber nicht mehr zudecken, so sind sie fertig, und gut.

Nro. 222. Germkrapfen, geflechte.

Nimm schönes Mehl, und lasse es warm werden, mache dann den Taig mit 3 Löffelvoll gewässerter Germ, und 1 Seitel lauwarmer Milch an, stelle einen Sturz darüber, und laß ihn gehen. Nimm hernach einen Vierting zerlassenen Butter, schlage ein ganzes Ey und 4 Dötter daran, setze es in das Dämpfel und Mehl, schlage den Taig wohl ab, daß er fest wird, nimm sodann den Taig auf ein Nudelbrett, und flechte die Krapfen in beliebiger Form, lasse sie

auf einem mit Mehl bestreuten Tuche gehen, und backe sie aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 223. Germkrapfen mit Mandeln.

Nimm 2 und ein halbes Seitel Mehl, 2 Löffelvoll Germ und Milch, setze davon ein Dampfel an, und laß gehen, laß Eyergroß Butter zergehen, nimm 2 ganze Eyer und 4 Dötter, und noch einen Löffelvoll Germ, sprütle es gut untereinander ab, und schütte es sodann in das Mehl und Dampfel, reibe einen Vierting geschwällte Mandeln auf einem Reibeisen, gieb sie auch dazu, schlage den Taig ab, aber nicht zu viel, der Taig muß fest seyn, stich die Krapfen aus, laß gehen, und dann aus dem Schmalz gebacken.

Nro. 224. Germstrauben.

Schneide einen Vierting Butter in einen Topf, lasse ein halbes Seitel Milch fast siedend heiß werden, giesse sie dann unter den Butter, und sprütle es so lange, bis der Butter zerflossen ist, gieb sodann schönes Mundmehl einen Löffelvoll nach dem andern darein, mache sodann ein wenig Bräune mit Mundmehl, aber nicht sper, diese, und etwas lauwarmen Wein auch darein, lege indessen Eyer in heisses Wasser, damit sich das Weiße ein wenig anlegt, schlage sodann eines nach dem andern darein, doch muß du sehen, daß der Taig nicht zu dünn wird, auf diesem Taig kannst du ungefähr 5 bis 6 Eyer nehmen, salze es, gieb einen Löffelvoll Germ dazu, und setze den Topf zum Feuer, wenn du siehst, daß sich der Taig schon gehoben hat, so passire ihn durch den Straubenlöffel in das Schmalz, und backe sie schön.

Nro. 225. Gewürz-Prigelkrapfen.

Nimm in einen Weidling eine Maß süsses Obers, 5 ganze Eyer und 5 Dötter, auch 2 Pfund Mehl, lasse 3 Vierting Butter in einer Pfanne zergehen, und

giesse ihn auch darein, nimm verschiedenes Gewürz, Limonieschäller, einen Vierting Zucker, und 3 Vierting geschnittene Mandeln dazu, gieb es in den Taig, mische alles gut untereinander, umwinde den Priegel mit Spagat, und brate ihn beym Feuer, giesse den Taig, setze aber eine Bratpfanne unter, damit nichts auf dem Herd tropfet, wenn er braun ist, so gieß wieder einen Taig darauf, und brate ihn so fort, so lange du Taig hast, wenn er genug gebraten ist, so gieb in eine Schüssel gefähten Zucker, und mache mit etwas Wasser ein Eis, wie ein dünnes Koch, rühre es eine Viertelstunde, und gieb geschnittene Pistazen darein, streiche den Krapfen damit an, und brate ihn wieder, bis das Eis aufgegangen ist, schneide von den Krapfen unten und oben Fingerbreit weg, und ziehe den Spagat heraus, so gehet der Krapfen herab, bevor du aber den Taig aufgiessest, muß der Priegel und Spagat gut geschmieret seyn, und am Feuer heiß gemacht werden.

Nro. 226. Gugelhupf, guten zu machen.

Rühre ein halbes Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre sodann ein kleines Trinkglasvoll Wein und 2 Löffelvoll Germ nach und nach darein, hernach schlage ein ganzes Ey und 10 Dötter, eines nach dem andern gut verrührt, darein, salze es ein wenig, rühre auch ein halbes Pfund schönes Mehl darein, schlage sodann den Taig gut ab, und fülle ihn sodann in einen geschmierten Model, backe ihn schön gelb, so ist er fertig, und gut.

Nro. 227. Gugelhupf, gefüllten.

Nimm in einen Weidling ein Seitel gutes süsses Obers, rühre es eine Viertelstunde gut ab, schlage sodann ein ganzes Ey und 4 Dötter, jedes gut verrührt, darein, salze es ein wenig, gieb auch 2 Löffelvoll Germ dazu, und so viel schönes Mehl, daß der Taig nicht zu dick wird, schlage ihn dann gut ab,

nimm Weinbeerl, Zibeben, Mandeln und Zirbisnüsse, schneide alles untereinander vermischt schön klein, schmiere den Model, fülle 2 Fingerdick Taig darein, bestreiche es sodann mit der Füll schön dick, alsdann wieder 2 Fingerdick Taig und wieder Füll, und dieß so lange, bis beydes gar ist, lasse ihn sodann gut gehen, und backe ihn schön gelb, du kannst ihn auch mit Hetschebetsch oder Marillensalse füllen, wie es beliebt, er ist immer gut.

Nro. 228. Gugelhupf ohne Milch.

Treibe ein halbes Pfund Schmalz in einem Weidling ab, und schlage 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt daran, nach jedem Ey wird immer ein Löffelvoll Mehl dazu gerührt, gieb dann zuletzt 3 Löffelvoll Germ, 3 Löffelvoll Zucker, und von einer Limonie die klein geschnittenen Schäller dazu, fülle es sodann in ein geschmiertes Beck, und backe ihn schön.

Nro. 229. Holler-Kuchen.

Füttere einen Model mit Buttertaig aus, gieb ein Seitel schön zeitigen Holler hinein, und bestreue ihn gut mit Zucker. Nimm sodann in einem Topf 2 Kochlöffelvoll Mehl, und rühre es mit einer Kaffeeschaale süssen Obers gut ab, gieb auch 4 Loth zerlassenen Butter, 4 ganze Eyer, 2 Löffelvoll gestossenen Zucker, und etwas Zimmet dazu, sprütle es gut ab, und schütte es über den Holler, backe ihn sodann langsam in dem Backöferl, und stürze ihn, wenn er gebacken ist, auf eine Schüssel, besäe ihn mit Zucker und gieb ihn dann zur Tafel.

Nro. 230. Kaiserbuding.

Reibe von einer Kreuzer Semmel die Rinde, schneide die Schmole Blattelweiß, und weiche sie in der Milch, aber nicht zu viel, drucke sie aus, und stosse sie mit einem Vierting fein gestossenen Mandeln, und eben soviel gestossenen Zucker, und etwas Vanili in ei-

nen Mörser gut, schlage 2 ganze Eyer und 6 Dötter daran, schütte ein halbes Seitel Obers darein, und verrühre es gut. Bestreiche einen Melaunmodel mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbrösel, und fülle das Gestossene darein, giesse siedendes Wasser in eine Rain, stelle den Model hinein, und lasse so den Buding eine Stunde im Dunste sieden, doch mußt du den Model mit einem passenden Deckel zudecken, und denselben mit einem Tuch gut verbinden, damit kein Dunst heraus kann. Gieb ihn hernach auf eine Schüssel und mache einen Schotto also darüber: sprütle 15 Eyerdötter mit einem grossen Seitel Wein gut ab, und zuckere es gut, damit es süß genug wird, gieb auch etwas Vanilie dazu, und sprütle ihn so lange, bis er zu steigen anfängt, giesse ihn sodann über den Buding, und gleich zur Tafel.

Nro. 231. Kasterol-Pastettentaig.

Nimm 5 Vierting Mehl auf ein Brett, schneide einen Vierting Schmalz und 3 Vierting Butter darunter, und brösle es mit dem Mehl ein wenig ab, hernach salze es, und schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, gieb auch 8 Eßlöffelvoll gute Germ dazu, und mache so den Taig geschwind mit dem Messer an, walke ihn ein bis zweymal voneinander, wenn er auf das erste Mahl nicht schon fein genug ist. Lege ihn vierfach zusammen, und lasse ihn bey einer Stunde rasten, walke ihn sodann nicht gar Messerrücken dick aus, und mache was du willst, daraus.

Nro. 232. Krapfen, spanische.

Nimm ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Zucker, 1 Loth gestossene Mandeln, Limonieschäller, Muskatnüsse, Gewürznelken und Zimmet, von jedem 1 Loth, Zucker nach Belieben, aber nicht zu wenig, schneide alles gröblich zusammen, schlage ein ganzes Ey und 5 Dötter daran, gieb auch ein hal-

bes Seitel süssen Milchrahm, und ein 3tel Seitel Wein dazu, mische dieses alles gut untereinander, und mache einen Taig davon, walke ihn Messerrückendick aus, und radle kleine Hasenöhrl davon, backe sie schön braun aus dem Schmalz, tunke hernach die Spitze davon in dick gesottenen Zucker, und setze sie wie einen Thurm aufeinander zusammen. Mache sodann ein Eis von Eyerklar, wie ein Kindskoch abgerührt, überziehe damit die halben Krapfen, und bestreue sie mit gefärbten Streuzucker, trockne es bey einem schwachen Feuer, und immer umgedreht.

Nro. 233. Krebsgugelhupf.

Treibe in einem Weidling anderthalb Vierting Krebsbutter ab, schlage 6 ganze Eyer, und 12 Dötter, jedes gut verrührt, daran, gieb auch ein halbes Seitel lauwarme Milch, und 3 Eßlöffelvoll Germ dazu, und verrühre es gut, nimm sodann 5 Vierting Mehl, und arbeite damit den Taig gut ab, gieb auch von 20 Krebsen die Schweifeln klein geschnitten dazu, und salze es, bestreiche sodann einen beliebigen Model mit Krebsbutter, fülle ihn halbs an, und laß ihn gehen, bis das Beck voll wird, backe ihn sodann in einer Tortenpfanne, oder im Backöferl.

Nro. 234. Krebsenkrapfen.

Siede Krebsen ab, und löse die Scheeren und Schweifeln aus, bis es 8 Loth sind, stosse sie sodann mit 6 Loth Mandeln in einem Mörser, schlage 2 Eyerdötter daran, die Klar davon schlage zu einem Schnee, und gieb sie zuletzt auch darunter, nebst Zucker. Mache aus den Schaalen einen Krebsbutter, und gieb auch ein wenig davon darunter, stosse alles gut zusammen, gieb davon auf runde Oblaten Patzeln, bestreue sie mit Zucker und Pistazen, und backe sie schön.

Nro. 235. Krume Kipferl.

Rühre ein halbes Pfund Schmalz schön pflanmig ab, gieb ein halbes Pfund Mehl darein, schlage 7 ganze Eyer und 4 Dötter, jedes gut verrührt daran, gieb auch ein halbes Seitel lauwarme Milch, und 4 Löffelvoll gute Germ dazu, und mache den Taig an, walke ihn Messerrücken dick aus, und mach länglichte Flecke daraus, fülle sie nach Belieben mit Weinbeerl oder Eingesottenen, mache Kipferl daraus, und laß gehen, wann sie genug gegangen sind, so schmiere sie mit Butter, bestreue sie obenauf mit Zucker, und backe sie schön langsam.

Nro. 236. Löffel-Krapfen.

Nimm in eine Schüssel schönes Mundmehl, lasse ein wenig süssen Butter zergehen, und rühre ihn daran, und mache den Taig mit kalter Milch an, aber nicht zu dünn, schlage auch 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, rühre auch gestossenen Zucker, Limonieschäller, grob geschnittene Muskatnuß und Gewürznelken daran, auch schön gelb geröstete Mandeln, länglicht geschnitten, und salze es. Laß in einer mittlern Pfanne Schmalz heiß werden, duncke mit einem Kochlöffelstiel ins Schmalz, und dann in Taig, gieb dieses ins Schmalz, und lasse es schön braun werden, und so fahre fort, bis du meinst, daß der Krapfen groß genug sey, er muß allezeit im Schmalz umgedrehet werden, das Schmalz aber darf nicht zu warm, und nicht zu kalt seyn, alsdann wenn er groß genug ist, muß er vollends im Schmalz gebacken werden, gieb ihn sodann mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 237. Mandelgalatschen.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwäle, und stosse sie fein, gieb dazu 3 Vierting Mundmehl, 12 Loth Butter, 4 Eyerdötter, und von einer halben Limonie die fein geschnittenen Schäller, mache sodann

von diesem allen den Taig an, walke ihn kleinen Fingerdick aus, und stich mit einem Krapfenstecher die Galatschen aus, gieb in der Höhe geschwälte Mandeln, bestreiche sie mit abgeschlagener Eyerklar, bestreue sie mit Zucker, und backe sie in einer Tortenpfanne schön Semmelfarb.

Nro. 238. Mandelkrapfen.

Nimm ein Seitel Milchrahm in einen Topf, schlage 4 ganze Eyer darein, schlage es mit einem Löffel gut ab, nimm schönes Mundmehl auf ein Brett, und gieß das Gerührte darein, auch etwas Wein, und mache so den Taig in der rechten Dicke an, würge ihn so lange als das Brett ist, aus, schlage ihn dreyfach zusammen, und wieder ausgewürgt, und so 3 bis 4 Mahl zusammengeschlagen, bis der Taig schön glatt wird, salze ihn ein wenig, und lasse ihn in der Kühle rasten, wasche ein Pfund gesalzenen Butter, gieb ihn auf ein Brett, und walke ein rundes Blattel daraus, lege ihn sodann aufs Eis, damit er recht hart wird, walke indessen den Taig der Länge nach, noch einmal so groß als der Butter ist, trockne den Butter mit einem Tuch ab, und schlage ihn in den Taig, so tief, daß er nicht zu sehen ist, walke ihn in der Länge, und schlage ihn vierfach übereinander, lasse ihn ein wenig rasten, und schlage ihn wieder vierfach übereinander, walke ihn wieder, und laß ihn rasten, und so noch einmal, hernach mache die Füll, also: Nimm in einen Weidling ein halbes Pfund gestossene Mandeln, und eben soviel gefähten Zucker, schlage 10 ganze Eyer, jedes gut verrührt, daran, rühre es wie man eine ordinäre Mandelfüll rührt, und Limonieschäller darein. Walke von dem Taig Messerrücken dicke Flecke aus, sie müssen etwas länger als breit seyn, radle sie ab, und gieb auf jedes einen Löffelvoll von der Füll, schlage dann den Taig auf allen Seiten dar-

über, lege sie auf ein Tortenplattel, und backs in einer Tortenpfanne bey starker Gluth. Aus diesen Taig kannst du auch Schüsselpastetten, Torten und ausgeschnittene Krapfen machen.

Nro. 239. Mandelstrauben.

Schälle Mandeln und stosse sie klein, drucke Limoniesaft daran, damit sie nicht öhlicht werden, schlage ein ganzes Ey daran, und rühre es gut ab, daß es die rechte Dicke bekömmt, zuckere es nach Belieben, gieb auch klein geschnittene Limonieschäller darunter, hernach mache einen Taig von Milchrahm, Butter und einem Ey, walke diesen Taig zu einem länglichten Blattel schön dünn aus, gieb die Füll länglicht darauf, als wie ein Strauben, lege es in das heiße Schmalz, und backe sie schön Goldfarb heraus.

Nro. 240. Mandelpofösen.

Nimm einen Vierting gestossene Mandeln, und 6 Loth Zucker in einen Weidling, schlage 2 ganze Eyer und 4 Dötter daran, rühre es so lange, bis es schön dick wird, schneide von Semmeln runde Schnitten, tunke sie in obige Füll, und backe sie schön braun aus dem Schmalz.

Nro. 241. Milch, gebackene.

Nimm einen neuen Topf, schütte ein grosses Seitel süsse Milch darein, gieb auch die Klar von 6 Eyern dazu, und lasse sie sieden, rühre sie aber immer um, damit sie sich nicht anbrennt, stosse eine Handvoll Mandeln klein, gieb sie auch hinein, und laß mitsieden, zuckere sie gut, gieb ein wenig Rosenwasser darunter, schütte sie in eine Schüssel, und laß kalt werden, nimm es auf ein Teller, und mache Würstel daraus, kehre sie im Mehl um, backe sie aus dem Schmalz, und gieb eine Milchsuppe darüber.

Nro. 242. Milchrahmstrauben, mürbe.

Nimm 6 Löffelvoll schönes Mundmehl auf ein Brett, salze es, und schlage 4 ganze Eyer darein, und das Übrige nimm guten Milchrahm, und mache den Taig von der Dicke, daß er durch einen Trichter gehet, lasse in einem Pfandel Schmalz heiß werden, und passiere den Taig durch den Trichter hinein, doch nicht zu viel, damit sie nicht zu dick werden. Backe sie, du mußt sie aber im Backen umkehren, gieb sie dann mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 243. Milchrahmtaig.

Nimm ein Pfund schönes Mundmehl, und eben soviel süssen Butter auf ein Brett, schneide den Butter schön dünn an das Mehl, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter darein, nimm auch 6 Löffelvoll guten Milchrahm, und 2 Löffelvoll Zucker, salze ihn etwas, walke dieses alles mit dem Walker zusammen, und lasse ihn hernach eine Stunde rasten, mache daraus was du willst.

Nro. 244. Milchrahmtaig, aufgehender.

Nimm, nachdem du viel oder wenig gebrauchest, schönes Mundmehl, würge dazu gut soviel Butter, gieb das Mehl auf ein Brett, nimm, wann du wenig machest, nur einen Eyerdotter, und bey mehr, 2 Dötter, und gieb sie in das Mehl, salze es, gieb frischen Milchrahm dazu, und mache so den Taig an, in der Feste wie einen Buttertaig, arbeite ihn eine halbe Viertelstunde mit den Händen gut ab, und walke ihn ein wenig aus, nimm sodann den gewogenen Butter, wasche ihn aus, und trockne ihn mit einem Tuch gut ab, daß kein Wasser dabey bleibt, lege ihn sodann auf den Taig, und schlage ihn gut hinein, faltle den Taig um den Butter herum, schlage den halben Theil darüber, und laß ihn an einem kühlen Orte fest werden, walke ihn hernach schön dünn aus,

schlage ihn 4 Mahl zusammen, walke ihn immer aus, lasse ihn aber nach jedem zusammenschlagen rasten, schneide sodann etwas Taig herab, und backe ihn zur Probe, wenn du siehst, daß der Butter vom Taig abrinnt, so muß du ihn nochmals schlagen, bleibt der Ort, wo du die Probe gebacken hast, trocken, so ist er recht, und gehet schön auf. Du kannst daraus Torten, Pastetten oder Krapfen machen, nur muß er zur Pastette um einmal öfter geschlagen werden, machst du aber eine gefüllte Torte, so mußt du ein wenig Semmelbrösel am Boden streuen, und dann erst die Füll darauf geben, so gehet der Taig um so schöner auf.

Nro. 245. Nockerln von Schnee und Schotto.

Nimm von 12 Eyern die Klar, schlage einen festen Schnee, dann nimm ein Viertelpfund Zucker, nimm die Hälfte vom Zucker, reibe ihn auf Limonie ab, stosse ihn fein, und rühre ihn in den Schnee, dann setze eine Pfann mit einer halben Maß Wein auf, laß ihn siedend werden, und mache von dem Schnee, Löffelgrosse Nockerln, lege sie ein, und laß sie sieden, so lange, bis der Schnee gar ist. Nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf ein Sieb, damit sie abtropfen, und dann in eine etwas tiefe Schüssel, nimm den übrigen Wein, laß ihn etwas auskühlen, nimm soviel frischen dazu, daß es eine Halbe wird, schlage 12 Eyerdötter darein, und die übrige Hälfte Zucker dazu, und mache ein Schotto davon, gieß ihn über die Nockerln, bestreue sie mit viel Zucker, stelle die Schüssel in einen Backofen, damit sie eine Farbe bekommen, und gleich warm zur Tafel.

Nro. 246. Nonnenkuchen.

Gieb ein halbes Pfund Zucker in einen Weidling, schlage ein ganzes Ey daran, und rühre es gut ab, rühre hernach 12 Loth Mehl dazu, auch klein

geschnittene Mandeln oder Pistazen, und Citronat, mache kleine Ringerl, und backe sie schön kühl auf Oblaten.

Nro. 247. Orangenkuchen.

Rühre etwas schönes Mehl in der Milch, fein, giesse es sodann in siedende Milch, und rühre es zu einen dicken Koch, wasche ein Pfund frischen Butter aus, und treibe ihn mit 12 Eyerdöttern ab, gieb hernach ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, und von 6 Pomeranzen die Schaalen dazu, und immer nach einer Seite gut gerührt, wenn das Koch gut ausgekühlt ist, so gieb davon zuletzt nach Gutdünken dazu, und verrühre es gut, schlage indeß von 12 Eyern die Klar zu einen Schnee und gieb ihn auch hinein, backe es sodann schön langsam in einen Raif.

Nro. 248. Pastettentaig, grosser.

Nimm ein Achtel Mundmehl, brösle 3 Viertling frisches Schmalz in selbes, schlage 3 ganze Eyer darein, mache den Taig mit siedenden Wasser an, salze ihn, und arbeite ihn schön kalt ab, du kannst darnach einschlagen was du willst, ist trefflich.

Nro. 249. Pastettentaig, kalten.

Nimm schönes Mehl auf ein Brett, nimm halben Theil Butter, und halben Theil Schmalz, brösle es darunter, salze es, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter daran, gieb etwas Wein und Wasser dazu, mache so den Taig schön fest an, und arbeite ihn schön glatt ab, so ist er fertig.

Nro. 250. Priegelkrapfen von Quitten.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwälle und stosse sie, gieb auch ein halbes Pfund durchgeschlagene Quitten, von einer Limonie die klein geschnittenen Schäller, und 8 ganze Eyer, jedes gut verrührt, dazu, rühre es bey einer guten Stunde, brate den Priegel gut zum Feuer, winde Papier darüber, schmiere es

und überziehe ihn mit dem Gerührten, gieb sie sodann mit, oder ohne Eis zur Tafel.

Nro. 251. Risolenkrapfen.

Mache von 2 Eyerdöttern, und das übrige Wein und Milchrahm, einen mürben Taig, mache von kälbernen Fleisch ein Fasch, brate das Fleisch in einer Rain, hacke es hernach klein, hacke auch Capern und Limonieschäller mit, gieb hernach Butter in ein Raindel und das Fasch darein, laß es dünsten, gieb es dann auf ein Teller, und laß auskühlen, salze und würze es, schlage auch einen Eyerdotter darein, rühre dann alles gut miteinander ab, und walke den Taig schön dünn aus, gieb die Füll darauf, radle sie ab, und verfahre damit wie bey den Schlickkrapfen, backe sie hernach schön aus dem Schmalz.

Nro. 252. Rohrkrapfen mit Germ.

Gieb ein halbes Pfund Mundmehl in einen Weidling, gieß ein viertel Seitel Milch in einen Topf, gieb dazu 5 Loth zerlassenes Schmalz, 4 Löffelvoll gesaumte Germ, ein ganzes Ey und 3 Dötter, sprütle alles recht gut untereinander ab, salze sodann den Taig, und gieß das Abgesprütelte darein, und schlage so den Taig gut ab. Nimm sodann um 3 bis 4 Kreuzer Weinbeerl, eben soviel Zibeben von denen die Kerne herausgelöst werden müssen, schneide sie mit dem Schneidemesser, mische es unter den Taig, lasse ihn sodann an einem warmen Orte eine gute halbe Stunde gehen, und gieb ihn nach und nach auf ein Brett heraus, walke ihn Messerrücken dick aus, und radle Flecken davon, so groß die Eisen sind, binde sie mit einem Spagat über die Eisen, und backe sie aus dem Schmalz, inn- und auswendig mit Zimmet und Zucker bestreuet, und dann zur Tafel.

Nro. 253. Rübenkrapfeln.

Hacke süsse Rüben klein, und dünste sie in Butter, bis sie weich sind, drucke das Feuchte davon. Stosse hernach Mandeln, etwas geröstete Semmelbrösel, Zimmet und Zucker, mache von einem Ey ein Eingerührtes, und rühre es darunter, mache sodann ein marbes Taigl, schlage die Füll darein, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Krapfeln auf eine andere, giesse Milch darüber, lege ein Stückel Butter daran, und gieb oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Nro. 254. Schlüsselkrapfen.

Gieb Milch in eine Pfann, lasse sie siedend werden, gieb hernach schönes Mehl darein, daß ganz dick wird, rühre es ein wenig in der Pfann, daß warm bleibt, gieb es sodann in eine Rain, schlag 1 Ey daran, rühre es wieder eine Weile, und so nach und nach in allen 6 ganze Eyer und 1 Dotter daran gerührt. Nimm sodann einen Schlüssel, tunke den Ring davon ins Schmalz, nimm immer damit einen Taig heraus, und beitle ihn ins Schmalz, schüttle immer mit der Pfann im backen, so laufen sie schön auf, du mußt sie aber schön kühl backen.

Nro. 255. Schmierkrapfen.

Nimm dritthalb Vierting Mehl, walke ein halbes Pfund Butter darunter, gieb ein ganzes Ey und zwey Dötter, nebst 3 Löffelvoll Milchrahm, gestossenen Gewürznelken, Liemonieschäller und soviel Wein dazu, daß du den Taig gehörig anmachen kannst, walke ihn sodann Messerrücken dick aus, schneide viereckigte Fleckel, lege sie auf den Model, und binde das Bandel herum, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, und halte dann den Model so lange darein, bis sie eine schöne Farbe haben, thue ihn sodann heraus,

löse sie vom Model ab, und gieb sie mit Zucker und Zimmet bestreuet zur Tafel.

Nro. 256. Schnecken gebacken.

Nimm einen Vierting Butter und ein Loth Schmalz, rühre es eine gute Viertelstunde ab, gieb sodann einen Löffelvoll Milchram und ein halbes Loth Salz darein, schlage 3 ganze Eyer und 3 Dötter in einen Topf, rühre dann ein halbes Seitel Germ auch darunter, sodann das Schmalz, rühre sodann eine Maß feines Mundmehl darein, und würge den Taig wohl ab, und schneide hernach anderthalb bis 2 Loth schwere Stückchen davon, walge länglichte 4 Ecke daraus und bestreiche sie dann obenauf mit Eyerklar, rolle sie in Schneckenform zusammen, mache am Kopfe mit dem Messer 2 Schnitte darein, und richte es etwas in die Höhe statt den Ohren, lasse sie sodann in einem warmen Backöferl gehen, aber nicht zu viel, lege sie in ziemlich heißes Schmalz und backe sie schön langsam.

Nro. 257. Schneeballen.

Nimm schönes Mehl, nachdem du viel gebrauchest, schlage ein ganzes Ey und 3 bis 4 Dötter daran, nimm ein wenig süsse Milch, lege ein Stückel Butter darein, und laß sieden, und schütte es sodann in das Mehl, mache einen Taig damit an, etwas linder als Nudeltaig, walke ihn in dünne Flecken aus, und radle es mit dem Krapfenradel aus, backe sie in einer Schneeballenpfanne schön heiß heraus, und gieb sie dann mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 258. Schneeballen mit Eis.

Nimm 2 gute Händevoll Mundmehl in einen Weidling, salze es, schlage 6 Eyerdötter darein, gieß nach und nach ein Glas Wein daran, gieb Nußgroß Butter nebst einem Löffelvoll Milchrahm dazu, mache den Taig nicht zu fest an, arbeite ihn gut ab, bis er Blat-

tern bekommt, treibe ihn mit der Hand länglicht, und schneide 15 Stückel, walke sie schön rund, und nicht gar zu dünn, radle sie in der Mitte klein Fingerbreit aber am Ende nicht gar durch, und lasse sie vom Löffelstiel ins heiße Schmalz rollen, backe sie nicht zu heiß, und beutle sie öfters, kehre sie gleich wieder um, damit sie nicht braun werden, und auf diese Art backe einen nach dem andern, richte sie alsdann in der Form einer Bergtorte auf eine Schüssel, mache ein weisses Eis darüber und mit Pistazen bestreut, lasse sie sodann in einer Tortenpfanne trocknen, nimm aber zum backen eine kleine Pfanne, damit die Ballen nicht zu groß werden.

Nro. 259. Chocoladekuchen.

Schlage, nachdem du viel gebraucheſt, 24 bis 30 Eyer gut ab, rühre ein und ein halbes Seitel gute heisse Milch dazu, und sprütle es gut durcheinander, giesse es sodann in eine zinnerne Schaale, und stelle es in einen Kessel mit kalten Wasser, unzugedeckt, wenn es ein wenig hart zu werden anfängt, so nimm es heraus, damit es dann vollends zusammen läuft, und ein rechter Eyerkäß wird, gieb alles in ein Sieb, damit das Wasser rein abläuft, gieb ihn sodann in ein anderes Geschirr, und rühre ihn schön fein, gieb sodann 1 Pfund abgeklärten Butter, ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, eben soviel klein gestossene Mandeln, auch 24 Eyerdötter dazu, rühre dieses alles bey einer Stunde immer nach einer Seite, gieb sodann ein halbes Pfund fein geschabenen Chocolade, 2 Löffelvoll Citronatsaft, und 12 Eyerklar zu einem festen Schaum geschlagen, am Ende auch dazu, und rühre es schön still, mache vorher einen Boden von Buttertaig in die Tortenpfanne, kräusle den Ranft herum schön aus, und gieb das Abgerührte darein, backe ihn schön. Du kannst auch für weniger Per-

sonen, von allem diesen die Hälfte oder das Drittheil nehmen.

Nro. 260. Semmelbuding.

Treibe einen Vierting Butter schön pflaumig ab, rühre 4 ganze Eyer und einen Dotter nach und nach darein, gieb auch um einen Kreuzer würflicht geschnittene in Milch geweichte, und gut ausgedrückte Semmelschmole, um 2 Kreuzer blättlicht geschnittene Mandeln, für 2 Kreuzer von Kernen gelöste, und länglicht geschnittene Zibeben, und eben soviel Weinbeerl, gut miteinander verrührt, dazu. Schmiere sodann einen beliebigen Model mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbrösel, und fülle sodann das Gerührte darein, backe ihn in einem Backofen schön langsam, lasse sodann rothen Wein mit Zucker sieden, und giesse ihn über den Buding, stelle ihn sodann nochmals ins Backöferl, lasse ihn gut anziehen, und gieb ihn mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 261. Spießkrapfen.

Nimm ein Pfund schönes Mehl auf ein Brett, mische ein halb Pfund klein gestossene Mandeln darunter, gieb noch dazu einen Vierting Butter, von einer Limonie die Schäller, ein halbes Loth Gewürznelken, Muskatnuß, Zimmet und Imber ein halbes Loth zusammen, dieses alles schneide klein, auch ein halbes Pfund gestossenen Zucker, menge alles untereinander, schlage sodann 8 Eyerdötter daran, salze es ein wenig, und mache den Taig an, walke ihn Messerrücken dick aus, lasse den Priegel am Feuer warm werden, und schmiere ihn mit Butter, schneide nicht gar Viertellange Flecke aus den Taig, gerade in der Länge, daß sie den Priegel die Runde herum fassen. Wenn du so den ganzen Priegel überlegt hast, so binde den Taig kreuzweiß mit Spagat an, brate sie sodann am Feuer, daß sie um und um schön röslet werden, und schmiere sie im Braten mit Butter. Nimm

sodann den Spagat herab, und ziehe die Krapfen schön gemach vom Priegel, gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 262. Spritzkrapfen.

Nimm in ein Pfandel süsse Milch, lege ein Stückel Butter darein, und laß siedend werden, gieb sodann schönes Mehl darein, und mache ein dickes Taigl an, schlage es über einer Gluth in der Pfanne ein paar Mal ab, damit es immer warm bleibt, schlage sodann 2 oder 3 ganze Eyer, und 4 bis 5 Dötter daran, nachdem du viel machen willst, laß Schmalz heiß werden, schmiere die Spritze mit Schmalz, fülle vom Taig darein, und spritze ihn in das Schmalz, backe sie schön lichtgelb heraus, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 263. Stritzelkrapfen.

Nimm schönes Mehl in eine Schüssel, laß gute Milch in einem Pfandel warm werden, gieb ein Stückel Butter darein, lasse es zergehen, giesse sie in das Mehl, daß der Taig in der Dicke wie ein Nocken Taig wird, schlage auch 3 ganze Eyer und 2 Dötter daran, lasse sodann in einer tiefen Pfanne Schmalz heiß werden, tunke das Eisen hinein, und drucke es sodann in den Taig, daß er daran hängen bleibt, sodann ins Schmalz, und das Eisen immer gerührt, damit der Krapfen auf einmal eine schöne Farbe bekommt, und so fahre fort, bis der Taig gar ist, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 264. Taig gespritzten, zu machen.

Nimm ein Seitel Milch in ein Raindel, und laß siedend werden, gieb hernach Eyergroß Butter, und das Mehl hinein, daß es in der Dicke wie ein fester Nockentaig wird, linde ihn auf der Gluth ab, damit er schön lind wird, nimm ihn sodann vom Feuer, und gieb ihn in einen Topf, lasse ihn etwas auskühlen,

schlage hernach 6 ganze Eyer und 2 Dötter, eines nach dem andern gut verrührt, hinein, schmiere eine blecherne Schüssel mit Krebsbutter, schütte ein wenig abgesottenes Obers darauf, fülle den Taig in einen Spritzkrapfen-Model, und spritze ihn auf die Schüssel, wenn du den halben Theil darauf gespritzet hast, so bestecke ihn mit Krebsschweifeln, und gieb die andere Hälfte des Taigs auf eben die Art darauf, schmiere ihn obenauf mit Krebsbutter, stelle ihn in eine Tortenpfanne, und backe ihn schön gelblicht.

Nro. 265. Topfenkrapfen.

Gieb in ein Raindel 4 grosse Löffelvoll Milchrahm, 6 bis 7 Löffelvoll Topfen, und 4 Löffelvoll gewässerte Germ, nimm gewärmtes Mehl in einen Weidling, schütte Obiges an das Mehl, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, und schlage den Taig gut ab, mache sie übrigens wie die Germkrapfen, lasse sie gehen, und backe sie aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 266. Waffenkrapfen.

Gieb in einen Weidling 6 Loth Mundmehl, 8 Loth gefähten Zucker, und 4 Loth Schmalz darunter gebröselt, schlage hernach 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt, darein, gieb auch 4 Löffelvoll guten Milchrahm dazu, wenn alles gut verrührt ist, so schmiere das dazu gehörige Eisen mit Schmalz, und backe sie, biege sie sodann über den Nudelwalker, wann du sie herab nimmst, so lege sie in ein saubers Neuterl, aber nicht aufeinander, richte sie auf eine Schüssel, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 267. Wasserkrapfeln.

Nimm ein Viertelpfund Wasser, eben soviel Butter, und denselben Theil Mehl, lasse das Wasser mit dem Butter in einer Rain siedend werden, gieb sodann das Mehl hinein, salze es, und rühre

so den Taig über dem Feuer gut ab, lasse ihn hernach auskühlen, schlage 2 ganze Eyer, und 3 bis 4 Dotter daran, treibe den Taig gut ab, lasse ihn dann zugedeckter ein wenig stehen, bestreiche eine Rain mit Butter, formiere darein Krapfeln von mitterer Grösse, fülle sie mit Eingesottenen, und streiche sie mit dem Messer schön zusammen, gieb unten und oben Gluth, und backe sie schön, sodann warm mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 268. Wasserstrauben.

Nimm 8 grosse Köchlöffelvoll schönes Mundmehl, siede Wasser mit Eyergroß Schmalz in einer Pfanne, und brenne das Mehl damit ab, rühre es recht fein ab, damit der Taig wie ein Brandtaig wird, schlage 10, vorher in lauwarmes Wasser gelegte ganze Eyer, eines nach dem andern gut verrührt, daran, damit der Taig recht fein wird, und salze ihn, lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, tunke den Straubenlöffel ins Schmalz, fülle ihn halbsvoll, und lasse dann den Taig schön langsam rund ins Schmalz laufen, backe sie still, und kehre sie, wenn sie auf einer Seite braun sind, um, backe sie dann vollends heraus auf eine Schüssel, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 269. Weichsel, gebackene.

Mache einen feinen Brandtaig, suche sodann schöne, aber nicht überzeitige Weichsel aus, druck immer 3 bis 4 in den Taig, denn mehr kannst du auf einmahl nicht backen, bis auf den halben Stengel, lasse den Taig etwas abrinnen, leg sie in das heisse Schmalz, und beitle es immer, damit sie schön auflaufen, hernach halte sie stille, und giesse mit einem Schöpflöffel schön gemach vom heißen Schmalz darauf, bis sie röslet werden, richte sie dann auf

eine Schüssel, eine neben der andern, die Schönste gieb in die Höhe, bestreue sie mit Zucker, und dann zur Tafel.

Nro. 270. Weichselkuchen, auf Grätzer Art.

Treibe 5 Loth Butter schön pflaumig ab, gieb auch 4 Loth gestossene Mandeln, 5 ganze Eyer und 6 Dötter dazu, die Klar davon schlage zu einen Schnee, und giebs auch hinein, rühre sodann noch 3 Löffelvoll guten Milchrahm, 8 Loth Semmelbrösel, und ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker dazu, und lasse es eine Weile stehen, gieb hernach ein Pfund abgezupfte Weichseln darunter, schmiere ein Plattel sammt Raif mit Butter, fülle den Kuchen darein, und schön langsam gebacken.

Nro. 271. Weichselkuchen, auf Wiener-Art.

Treibe ein halbes Pfund gutes Schmalz schön pflaumig ab, schlage 4 ganze Eyer und 8 Dötter, eines nach dem andern gut verrührt, darein, rühre auch ein Viertelpfund gefähten Zucker, von einer Limonie die klein geschnittenen Schäller, und 14 Loth schönes Mundmehl gut darunter, auch etwas gestossenen Zimmet, Gewürznelken und Weichsel nach Belieben, schmiere ein Plattel sammt Raif mit Butter, gieb den Kuchen darein, und backe ihn wie den vorigen, stelle ihn sodann sammt dem Plattel auf eine Schüssel, und gieb ihn mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 272. Weichselkuchen, abgetriebener mit Germ.

Treibe ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlage 10 ganze Eyer, eines nach dem andern daran, und gieb nach jedem Ey immer einen Eßlöffelvoll Mehl dazu, am Ende gieb 5 Eßlöffelvoll Mehl, 3 Löffelvoll gute Germ und etwas Salz dazu, schlage so den Taig recht fein ab, und laß ihn hernach schön aufgehen, schmiere indessen einen beliebigen Model

mit Butter, besäe ihn mit Semmelbrösel, gieb dann einen Schöpflöffel voll vom Taig schön gleich darein, streue Weichsel oder Kirschen darauf, gieb wieder dieselbe Quantität darüber, wieder Weichseln, und so fort, bis der Taig gar ist, lasse ihn noch etwas gehen, und mache es wie mit dem vorhergehenden.

Nro. 273. Weichselpfanzel.

Treibe einen halben Vierting frischen Butter schön pflaumig ab, rühre ein ganzes Ey und 2 Dötter daran, gieb Limonieschäller, Zimmet, Zucker und Weichsel nach Gutdünken dazu, feuchte eine Semmel, die Rinde weg, und die Schmole würflicht geschnitten, mit süssen Obers an, rühre sie auch darunter, schmiere ein Raindl mit Butter, fülle das Pfanzel darein, und schön gebacken.

Nro. 274. Weichselstrauben.

Siede gute Weichsel schön weich, und seihe sie hernach durch ein Sieb, mache einen Weintaig, und gieb von einem Ey die Klar zu Schnee geschlagen darunter, doch darf der Taig nicht zu dick werden, richte sodann die abgesiehenen Weichsel darein, backe sie wie andere Strauben aus dem Schmalz, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 275. Zimmetkrapfen.

Nimm klein gestossene Mandeln und Dötter von hart gesottenen Eyern, nachdem du viel Personen hast, rühre beydes wohl untereinander, zuckere sie gut, rühre auch gestossenen Zimmet dazu. Hernach mache einen Krapfen, wie bekannt, und fülle sie mit obiger Füll, backe sie aus dem Schmalz, sie sind vortrefflich.

Nro. 276. Zöpfenkuchen.

Mache von anderthalb Pfund Mehl, einer halben Maß süssen Milchrahm, einem Vierting zerlassenen Butter, 4 bis 6 Löffelvoll guter Germ, und ein

wenig Salz einen Taig an, schlage 4 ganze Eyer und 6 Dötter daran, und lasse ihn zugedeckter gehen, wenn er gegangen ist, so mache lauter kleine Nudeln, in der Grösse einer wälschen Nuß, daraus, drehe länglichte Stritzeln, und lege immer 2 übers Kreuz übereinander, flechte davon 4fache Zöpfeln, drücke die 4 Theile an den Enden zusammen, damit sie sich nicht auflösen, und backe sie auf beyden Seiten gleich aus dem Schmalz, so sind sie gut.

Nro. 277. Zuckerstrauben.

Nimm, nachdem du viel machen willst, schönes Mehl in einen Topf, und mache den Taig mit kalter Milch schön dick an, schlage Eyerklar nach Proportion des Taiges daran, eine nach der andern, und rühre ihn, daß er wie ein dünner Schmarntaig wird, und zuckere ihn gut, laß Schmalz in einer Pfanne heiß werden, und schmiere indessen den Straubenlöffel damit, und giesse von diesem Taig, so breit die Pfanne ist, in das Schmalz, backe sie bey frischem Feuer auf beyden Seiten schön gelb, nimm sie dann heraus, und biege sie über einen Nudelwalker, und laß sie hart werden, gieb sie hernach auf einer Schüssel mit Zucker bestreuet, zur Tafel.

Nro. 278. Zwetschkenkuchen, schwäbischer.

Gieb ein Pfund schönes Mehl in einen Weidling, salze es, und lasse es etwas warm werden, gieb ein Seitel lauwarme Milch in einen Topf, schlage 4 ganze Eyer und 4 Dötter daran, gieb auch ein Vierting zerlassenen Butter, und 4 Löffelvoll gute frische Germ dazu, schütte es, wenn es vorher gut abgesprütelt ist, in das Mehl, schlage den Taig fein ab, und laß ihn gehen, schmiere einen beliebigen Model mit Butter, gieb den halben Theil des Taiges darein, löse von guten zeitigen Zwetschken die Kerne,

und dann eine Lage solcher Zwetschken darauf, streue Zucker darüber, und dann den übrigen Theil des Taiges darauf, lasse ihn gut gehen, backe ihn schön langsam, und dann mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Zweyte Abtheilung.

Verschiedene

Fische und Fischspeisen,

wie auch allerley Köche und Obstspeisen und Zugemüse an Fasttagen.

Erster Abschnitt.

Fische zuzurichten.

Nro. 279. Aal, gebratener.

Nimm den Aal, schlage ihn ab, der Kopf und Schweif werden weggeworfen, ziehe ihm die Haut ab, wasche ihn sauber aus, salze ihn, und laß ihn ein wenig in Salz liegen, schneide ihn sodann in Stücke, stecke sie an einen Spieß, und brate sie, nimm Butter in ein Pfandel, gieb Limoniesaft darunter,