

I:V:

179 $\frac{2}{3}$ 10

14 $\frac{1}{2}$ 20 10

9 22 14
10 18
19 $\frac{1}{2}$ 10

12 9 ~~5~~ 10
18 18 18
18 18

2 2 6 12
~~2 2 3 3~~ 17

10
13 $\frac{1}{2}$ 18
14 $\frac{1}{2}$ 15
15 $\frac{1}{2}$ 10
16 $\frac{1}{2}$ 10
17 $\frac{1}{2}$ 10
18 $\frac{1}{2}$ 10
19 $\frac{1}{2}$ 10
20 $\frac{1}{2}$ 10

J. V.

26

26

13

3

68

6

10

18

52

12

3

18

18

10

46

40 1/2

11

68

68

1201

6

6

6

68

44

18

10

68

252

10

20

3 1/2

11 1/2

3

6

26

309

36

3

26

109

20
9

11

26
 26
 20
 7
3 8

10
 10
 13½
 18
5 1½

26
 26
 20
 3
3
 7 8

26
 26
 10
 2
6 14

64
 40
100 4

64
140
 7
 26
 26
 10

11½
 10½
 6
10 11

10
 11

Neues, selbst verfaßtes

R o c h b u c h ,

o d e r

30. 64. 16.

kleine Sammlung

v o n

besonders ausgesuchten Speisen

nach heutigem

Wienerischen Geschmacke.

Für alle Stände eingerichtet

v o n

M a r i a n n a W i e s e r i n n .

Vierte Auflage.

E r s t e r T h e i l .

W i e n , 1 8 1 6 .

Wey Mloys Doll, Buchhändler im deutschen Hause.

TA-352765/1-2

Zucker kuchen 3/5

Leinwand 20

Leinwand 20

Leinwand 75

Leinwand 40

Leinwand 20

Leinwand 20

Leinwand 40

10 0 100 1/2 3/2

10 10 10 10 10

13 10 10 10 10

45 10 10 10 10

10 10 10 10 10

R-2018-5184

10 10 10 10 10



V o r r e d e.

Meine werthesten Leserinnen!

Hier habe ich die Ehre, Ihnen ein kleines Kochbuch vorzulegen; schon die Kleinheit desselben muß jeder Verständigen beweisen, daß es nicht die ganze Kochkunst enthalte. Es war auch für jetzt meine Absicht nicht, ein Buch herauszugeben, in welchem die ganze Kochkunst, oder alle ersinnlichen Speisen, enthalten wären. Es ist

V o r r e d e.

nur eine Sammlung von besondern ausgeuchten, Speisen, die entweder ganz neu erfunden, oder nach der besten und neuesten Art eingerichtet, oder jest wegen ihrem besondern Wohlgeschmacke auf den Tafeln der grossen und kleinern Herrschaften besonders beliebt sind.

Dies, meine werthesten Leserinnen! ist der Inhalt dieses kleinen Kochbuches, welcher zugleich die Personen anzeigt, für die es vorzüglich nothwendig ist, nämlich:

1) für Anfängerinnen, die gerne das Neueste und Beste in der Kochkunst wissen, und entweder ihre Aeltern oder ihre Tischleute mit einer unerwarteten Probe ihrer Kunst überraschen wollen.

2) für Köchinnen in großen Häusern, die bey einer besondern und außerordentli-

V o r r e d e.

chen Tafel auch gern etwas ganz Besonderes und Neuerfundenes aufsetzen möchten, besonders, wenn ihre hohen Gäste eine vorzügliche Neigung zur französischen Kochungsart bezeigen.

3) für Köchinnen in kleineren und kleinsten Häusern, welche bey unvorgesehenen Gastereyen, oder auch bey täglichen Mahlzeiten sich ein Lob ihrer Kochkunst verdienen wollen. Endlich

4) für alle, welche den heutigen Wienerischen Geschmack, die heutigen Lieblings Speisen in Wien in anderen Städten nachzumachen wünschen.

Dies alles, wertheste Leserinnen! mußte ich Ihnen sagen, ehe Sie das Buch selbst zu lesen anfangen. Zur Empfehlung desselben sage ich nur, daß alle diese Speisen,

V o r r e d e .

die in diesem Buche enthalten sind, bereits auf den größten und angesehensten Tafeln einen entschiedenen Beyfall erhielten, in Ansehung dessen ich mich versichere, daß das Buch sein eigener und richtigster Lobredner seyn wird. Leben Sie nun wohl, meine werthesten Leserinnen!

Die Verfasserinn.

Verzeichniß.

aller

in dem ersten Theile enthaltenen Speisen.

Von Suppen.

	Seite.
Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen.	1
Kräuter, oder Schüsuppe.	2
Braune Suppe von Porzellankraut.	3
Weißgestoffene Suppe.	4
Hirnsuppe.	5
Eine abgegossene Kräutersuppe.	6
Grüne Erbsensuppe.	6
Kaisergerstiensuppe.	7
Französische Kräutersuppe.	8
Gestoffene Lebersuppe.	8
Klare Lebersuppe.	9
Linsengolly.	10
Scheerrübensuppe.	11
Feine Gersten mit Müscherln.	11
Ogliosuppe.	12

Fastensuppen.

Suppe von Spargel, fashirten Salat und Maurachen.	14
Krebsuppe.	15

Von Fleischsuppen.

Rindfleisch à la Presse.	16
Rindfleisch à la Doob.	17

	Seite.
Rindfleisch auf bayrische Art.	17
Rindfleisch Boeuf à la Mode.	18
Eräpfel, Rindfleisch.	19
Rindfleisch mit Sauerampfen.	20
Glas von einem Lungenbratel.	20
Lungenbratel à la Presse.	21
Moskifisch.	22
Englischen Braten zu machen.	23
Faschirte Kälberne Brust mit grünen Fischen.	24
Einen Schlegel auf hanöberische Art.	25
Prekirtzen Indian, oder Kaupauner mit Au- stern gefüllt.	26
Prekirtzen schöpfenen Schlegel.	27
Gute Kostbratel.	28
Spanfau mit Reis und Blut.	29

Z u g e m ü s s e.

Das gestürzt gefüllte Kraut.	30
Zachtkraut.	32
Sauerkraut mit Fasan.	32
Faschirten Kohl.	33
Gestürzten Kohl.	34
Kohltraby mit grünen Erbsen und gelben Rüben.	35

E i n g e m e n t e.

Ragout von Brieß, Ohren, Gaumen, Sah- nenkamm und faschirten Maurachen.	36
Ragout von Lammfleisch.	38
Sendel im französischen à la Presse.	38
Meridon von Reis mit Ragout.	39

	Seite.
Hendel mit Endiv.	40
Hendel mit Spargel und grünen Golly.	40
Kapäundel oder Hendel im Schlafröck.	41
Frikando.	42
Rollat von Kalbfleisch.	44
Tauben in der Glas.	44
Gesulzten Kapaun.	45
Konsume von Kalbfleisch.	47
Speckknödel.	48
Pommerische Würste.	49
Pommerische Gänse zu machen.	49
Kapauner Schmarn.	50

B a c k w e r k e .

Den Buttermteig zu verfertigen.	50
Die Butterpastete.	51
Hascheepastetel von diesem Teig.	52
Saure Pastete.	53
Schnepfenpastete.	55
Kastrollpastete mit Margaronen oder Schin-	
fenfleckerln.	57
Sauerkrautpastete.	58
Käspastete zu machen.	59
Pastete vom Germteig.	59
Falschen Bistaznteig.	60
Mandelbachwöfen.	60
Zwieback zu machen.	60
Lebzelten zu machen.	61
Austern zu machen.	61
Mandelkösten zu machen.	62

	Seite.
Gesiffelte Mandelhögen.	62
Pommeranzen = Gollatschen.	63
Stangelbrod zu machen.	63
Biskoten von Germ zu machen.	64
Semmelbrezel.	64
Dotterbrod.	65
Brezel zu machen.	65
Hötschberschbrod.	66
Englische Brezel.	66
Mandelteig.	67
Kapselbiskoten.	67
Dotterkrapsel.	67
Tortelletel.	68
Brioche zu machen.	68
Kleinbrod von Semmelteig.	69
Zwieback zu machen.	70
Muskazone zu machen.	70
Gute saure Pastete auf eine andere Art.	70
Germstrauben.	71

L o r t e n.

Germ = Torte.	72
Gesottene Torte.	72
Geschobene Torte.	73
Schmalz = Torte.	74
Harte Evertorte.	74
Gesprikte Torte.	75
Eine andere Gattung Schmalz = Torte.	75
Englische Mandltorte.	76
Kleinen Torte.	76
Mandeltorte.	77
Schwarze Brodtorte.	77

	Seite.
Torte von süßen Pomeranzen.	78
Köstentorte.	79
Torte auf eine andere Art.	79
Biskotentorte.	79
Berg = Torte.	80
Mürbe Brechrl.	80
Mandelbögen.	81
Eiskrapfel.	81
Mehlkranzel.	81
Braune Mandelbögen.	82
Gebäckene Grem.	82
Geschobene Bögen.	83
Mandelkettel.	83
Zuckerteig zu machen.	84
Biskotenhögen.	84

W a n d e l n.

Kremwandel von Mandeln und Vanille.	85
Semmelbrösel = Wandel.	86
Mandelwandel.	86
Gateauwandel.	86
Ragout = Wandel.	87
Mark = Wandel.	88
Austern = Wandel.	89
Krebsbecherl.	90
Reisbecherl.	91
Offene Ragout = Wandel.	92
Risollen vom Teig.	93
Oblad = Risollen.	94
Augsburger Wandel.	94
Wandel von bitterm Mandeln.	95
Markwandel.	95

	Seite.
Gerührte Germwandel.	96
Biskotentorten - oder Biskotenwandel.	96
Erdäpfelwandel.	97
Biskotenwandel.	97

K ö c h e.

Butterkoch.	97
Gebackenes Rindskoch.	98
Geschobenes Koch.	98
Giocoladefoch.	99
Marillenkoch.	99
Mandelkoch von Zitronen.	100
Gestifteltes Mandelkoch.	100
Kapauner - Koch.	101
Krebskoch.	102
Semmelkoch.	103
Reiskoch.	103
Rindskoch.	103
Semmelkoch mit Prannellen.	104
Hötschbütschkoch.	104
Äpfelkoch.	105
Gesäumtes Marillenkoch.	105
Gesäumtes Quittenkoch.	106
Artischockenkoch.	106
Röstenkoch.	107
Geschobenes Koch auf eine andere Art.	107
Quittenkoch zu machen.	108

M e h l s p e i s e n.

Topsennudel aus dem Schmalz gebacken.	108
Gewickelte Krebsgermnudel.	109
Dukatennudel.	110
Germkispferl.	111

	Seite.
Lyroller = Strudel.	111
Gugelhopf.	112
Gute Krapsen.	112
Käs = Speis.	114
Kapauner = Schmarn.	114
Eine Mehlspeis.	114
Germküpfel.	115
Spießkrapsen.	115
Rohrprügelkrapsen.	116
Waffelkrapsen.	116
Süße Waffelkrapsen.	117
Germkrapsen.	117
Nonnenkuchen.	118
Prügelkrapsen.	118
Käsmilch.	119
Waffelkrapsen.	120
Spießkrapsen.	120
Gerührten Gugelhopsf.	120
Das gewogene Websenneft.	121
Topfennudel trocken gebacken.	121
Krebsgermnudel.	122
Gute Biskotennudel.	122
Böhmische Germgolatschen.	123
Mehlspeis von Haselnüssen mit gebackenen Nu- deln, oder mit Farben.	123
Die Dukatennudel mit Fanillegrem.	125
Eingesottener Budin mit Weinschado.	126
S u l z e n.	
Die blaue Weilschensulz im Frühjahr.	127
Die Brunntresssulz.	128
Plamaschee.	128
Gesulzte Grem.	129

Grem - Prulech.	129
Den Schado.	130
Limoniesulz.	130
Die Hausenblätter aufzulösen.	131
Die Pomeranzensulz.	131
Die Weichfelsulz.	132

Noth eingemachte Sachen.

Ribisel einzumachen.	133
Ribiseln am Stengel	133
Himbeere einzumachen.	134
Weichseln einzumachen.	134
Bettlerweichseln.	135
Dirndel.	135
Weinschärling.	135
Das Gläser - Quittenwerk.	136
Quittenspalten.	136
Quittentas.	137
Quittensalsen.	137
Zwetschgensalsen.	137
Marillensalsen.	138
Dirndelsalsen.	138
Hötschbetschalsen.	138
Salsen von Marillen mit dem geläuterten Zucker.	139
Weichfelsaft zu machen.	139
Maulbeersaft.	140
Himbeersaft zum Abgießen.	140
Weinbeersaft zum Abgießen.	141
Limoniesaft zum Abgießen.	141
Weissen Quittensaft in Mödeln	142
Wie man Westphälingerschinken, Schweinsfleisch, Zungen, Kam und Speck einböckelt.	142
Muskhäpel - Hönig für den Halswehe.	143

Von Suppen.

Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen.

Die Stücke, aus denen eine gute Suppe gekochet werden soll, sind folgende: Alte Hennen, Kapaunerflüge, Kapaunerkrägen Hahnenfleisch und Hahnenbeine, wie auch Kalbsfleisch und Kalbsbeine, Lebern von jedem Thiere, geben der Suppe sowohl Geschmack, als größere Kraft, wenn sie mit dem Rindfleische mitgesotten werden. Unter allen Fleischgattungen gibt das sogenannte Schwanzstückel, und auch dasjenige Stück, welches man Rieth nennt, die beste und kräftigste Suppe. Um den Wohlgeschmack und die Kräftigkeit der Suppe zu vermehren, nimmt man Petersil, gelbe Rüben, Zeller und Pori. 2) Wenn man eine gute Suppe kochen will, so verfährt man auf folgende Art: man thut erstens das

Fleisch, Beinwerk, oder die Leber, woraus sie gesotten werden soll, in einen Topf mit reinem Wasser. Fängt es an zu kochen und zu schäumen, so schöpft man den Schaum rein und sauber herab, und läßt es ganz langsam fort kochen. Alsdann erst thut man das Grüne hinein, weil es, wenn es früher hineingelegt würde, zu weich ausfiele, und die gute Substanz desselben durch Abschöpfung des Schaumes wegläme. Ueberhaupt läßt man jede Suppe langsam und sachte kochen, sonst verliert sie den guten Geschmack, und die schöne Farbe.

3) Der Gebrauch einer solchen Suppe ist sehr manigfaltig, besonders dient sie zu Eingemachten, zu Grünspeisen, damit man nicht immer eine Schüsuppe, oder Siftsuppe machen müsse. Auch Mehlspeisen kann man damit einkochen.

Kräuter- oder Schüsuppe.

Nimm ein Kastroll oder Rein, belege es mit Butter, nimm Zwiebel, gelbe Rüben und Petersil, nimm Saftfleisch, schneide es in dünne Schnitzel, lege es auf die eingerichteten Kräuter, nimm Kalbfleisch, Kapannerflüge, und gibß darzu hinein, setze es auf ein Kohlenfeuer, und lasse es dünsten, rühre es aber

nicht viel um, und wann du spürest, daß das Fleisch und der Zwibel sich schön angelegt, und eine Farbe bekömmet, so gib von der Fleischsuppe einen Saft darauf, und wenn es nicht braun genug ist, so laß es nochmahl aufdünsten; wenn die Farbe gut ist, so fülle es mit Rindsuppe an, und laß es gut aussteden, hernach seihe es durch ein Sieb, gieß sie in ein Häfen, Schöpfe die Fette gut ab, stelle es in ein warmes Ort, bis du es brauchst, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an. Die Kräuter zu dieser Suppe: Nimm Sauerrampfen, Körbelkraut, gelbe Rüben und Petersil, schneide es wie die Nudel, diese Stücke werden abblanschiert; die Kräuter mit pafirt, und in die Suppe mit angericht. Du kannst auch einen Kalbsknochen, lammernes Brüstel, Hendel, oder was du willst hinein geben. Diese Schü kannst du zu allen Speisen brauchen, um ihnen damit eine Farbe zu geben.

Braune Suppe von Porzellankraut.

Nimm ein Porzellankraut, zupfe es schön, und wasche es wohl aus, hernach dünste es wie das Kräutel ab, seihe eine Schü darauf, und richte es auf Butterbrod an. Das Butterbrod zu machen: Schneide die Scherzel von

einer Mundsemmel ganz dünn herunter, bestreiche es mit Butter, lege es auf ein Kaströll, decke es, stelle es in Ofen, und lasse es gelb werden. Dieses Butterbrod kannst du auch in die Kräutersuppe geben.

Weißgestoffene Suppe.

Nimm ein großes oder ein kleines Hendl, so viel als du glaubst nöthig zu haben, putze es sauber, und lege es in ein Häfen, gieß eine gute Fleischsuppe darauf, und laß es weich steden, hernach nimm um ein, oder zwey Kreuzer Semmel, reibe es ab, schneide das übrige fein dünn, und gieß ein Obers darauf damit es weich wird, dann nimm zwey, oder drey harte Eperdötter, etwelche abgezogene Mandelkerne, und wenn die Henne, oder das Hendl weich ist, so gib es in Mörser, stosse alles untereinander, und gib das gestoffene in die nähmliche Suppe, wo die Henne gesotten hat, rühre es um, und schlage es durch ein Haarsieb, es muß aber gut durchgetrieben werden, denn die Suppe muß ganz dick seyn, hernach gieß es in ein Häfen, und eine Viertelstunde, bevor du anrichtest, stelle es auf eine Glut, damit es warm bleibt, rühre es aber öfters um, sonst läuft es zusammen; wenn es heiß genug ist, so richte es auf

gebähte Semmelschnittel, oder auf Butterbrod an. Du kannst auch einen kälbernen Knochen hineingeben.

Hirnsuppe.

Nimm ein halbes, oder ein ganzes Hirn, so viel du zur Suppe brauchst, siede es ab, nimm das schwarze Häutzel davon weg, lege es in ein Reindel, oder Kastroll, nimm ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, nimm einen Kochlöffelvoll Mehl, und laß den Butter anlaufen, hernach lege das Hirn hinein, und laß es ein wenig dünsten, gieß Suppe darauf, so viel du nöthig hast, nimm um einen Kreuzer Semmel, backe es im Schmalz schön gelb heraus, nimm auch ein paar gebackene Eyer, gib sie in die Suppe, und laß es sieden, hernach schlage es durch ein Sieb, und bevor du anrichtest, stelle es auf eine Glut, rühre es aber öfters um, damit es nicht zusammenläuft, und laß es stehen, bis es Zeit ist zum Anrichten. Du kannst es auf gebähte Semmelschnittel, oder auf Bachvöfen anrichten. Die Bachvöfen in die Suppe macht man ganz klein, und werden nur am Rampfte in die Eyer eingetunkt, und in die Suppe gelegt, wenn selbe zur Tafel kömmt.

Eine abgegossene Kräutersuppe.

Nimm Sauerampfen und Körbelkraut, zupfe die Stängel von beyden ab, wasche es sauber aus, und schneide es klein, hernach lege einen Butter in eine Reih, und lasse es etwas dünsten; bevor du anrichtest, gieß eine siedende Suppe darauf, und laß es noch einen Sud aufthun, hernach nimm Eperdötter, einen Löffelvoll guten Kam oder Süßobers, sprüde es gut ab, und gieß die Kräutersuppe, sprüde es nochmahl mitsammen ab, damit es nicht zusammlaufe, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an.

Grüne Erbsensuppe.

Nimm dünne Erbsen, laß sie weich werden, lege ein Stück Kalbfleisch darunter, damit die Erbsen geschmackter werden, schlage es mit einer Rindsuppe sammt dem Kalbfleisch durch, hernach nimm einen Spinatopfen, schlage die Erbsensuppe sammt den Spinatopfen nochmahl durch das Sieb, damit es ganz dick und grün wird, hernach gieß es in ein Häfen, und stelle es zum Feuer, damit es warm bleibt, salze es, und gib etwas Muskatblüthe darein, und richte es hernach auf gebähte Semmelschnittel an. Den Spinatopfen zu machen: Nimm um 1 oder 2 fr

Spinat, zupfe ihn von Stängeln, hernach wasche ihn sauber aus, und stosse ihn im Mörser, drucke das gestoffene durch ein Tuch, den Saft aber gieß in eine Pfanne, und laß ihn sieden, hernach gieß das gesottene auf ein Haarsieb, so hast du den verlangten Topfen. Diesen Topfen kannst du zu allen Einmachsossen, welche du grün haben willst, brauchen.

Kaisergerstensuppe.

Nimm 5 oder 6 Eyer in ein Häfen, sprüdele es ab, gieß eine kalte Rindsuppe, so viel als ein Seitel beträgt, daran, salze es, gib Muskatblüthe hinein, sprüdele es nochmahl ab, hernach nimm ein großes Häfen, fülle es mit Wasser, setze das Kaisergerstel mit sammt dem Häfen hinein, und laß es eine Stunde sieden, bis es fest wird; hernach wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm das Kaisergerstel aus dem mit siedendem Wasser gefüllten Häfen heraus, und nimm es mit einen Eßlöffel stückelweis heraus wie die Rockerl, hernach richte eine Schü darauf; du kannst auch weiße, oder ordinäre Rindsuppe darauf geben.

NB. Diese Suppe gehört besonders für Kranke.

Französische Kräutersuppe.

Nimm ein paar Stauden nicht gar zu großen Kohl, schneide ihn fingerbreit wie die Nudel, auf eben diese Art schneide zwey Stauden Endisien Salat, dann nimm eine gute Handvoll Porzellankraut, etwas weiße und gelbe Rüben, ein wenig jungen Kolleraby, schneide es wie du willst, und blanschire es im Wasser, hernach seihe es durch ein Sieb, und dünste es sammt den Rüben in einem Stückel Butter, gieß aber immer ein wenig Suppe nach, damit es sich nicht anlegt, und schön weich wird: eine halbe Stunde bevor du anrichtest, gieß eine weiße oder braune Fleischsuppe daran, und laß sie still fortsteden, salze es, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an.

Gestossene Lebersuppe.

Schneide eine kälberne Leber in Schnitzel, tunke es in Mehl ein, und backe es im Schmalz, daß aber der rothe Saft noch heraus laufe, hernach backe in dem nämlichen Schmalz zwey Eyer, und etwelche Semmelschnittel, dünste in einem Keindel einen spanischen Zwiibel, hernach überschneide die Leber einigemahl mit dem Schneideisen, damit es

leicht zu stoffen ist; wenn du es klein gestossen hast, so gib in ein Reindel ein Stückel Butter, und ein Löffelvoll Mehl, laß es ein wenig anlaufen, gib das Gestoffene hinein, kehre es ein paar Mal um, gib ein wenig Muskatblüthe hinein, gieße es mit Fleischsuppe an, und lasse es wohl austeden, hernach schlage es durch ein Haarsieb, lasse es aber nicht mehr sieden, und richte es auf gebähte Semmelschnittel an.

Klare Lebersuppe.

Nimm eine kälberne Leber, theile sie auf zwey Stücke, schneide das eine Stück in Schnitzel, richte es in die Kräuter wie die Schü, laß es auf einer gähen Blut angehen, gib ein wenig Saft daran, damit es eine schöne Farbe bekommt, gieße eine Fleischsuppe daran, und laß es austeden, gib aber Acht, daß es klar bleibe, hernach seihe es durch ein Haarsieb, gib Salz daran und richte es auf ein Leberpfanzel an. Das Leberpfanzel zu machen: Nimm die übrige Hälfte von der obigen Leber, schabe und schneide sie klein, hernach nimm ein wenig spanischen Zwibel, grünen Peterstl, ein Stückel Mark, Speck, um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, schneide alles klein, mische es unter die gehackte Leber, treibe ein klein wenig Butter ab, gib den Fäsch hinein,

schlage ein ganzes Ey, und einen Dotter daran, salze es, und gib ein wenig Muskatblüthe hinein: hernach nimm weiße Semmelbrösel auf ein Brett, lege den Fasch darauf, und formire ein Pfanzel daraus, bestreue es oben und unten mit Semmelbrösel, schmiere eine Rein, oder Kastroll mit Butter, und backe es schön gelb, hernach gib es in die durchgeschriebte Suppe, und laß es noch ein paar Sud aufhün.

Linsengolly.

Siede schöne große Linsen recht weich, so, daß man sie mit dem Löffel zerrühren kann, hernach pfarze in ein Reindel etwelche Semmelschnittel, nimm ein paar Eyer, spanischen Zwibel, und wenn du etwa ein Geripp von gebratzenen Rebhühnern, oder Kapanner hast, so gib es auch dazu hinein. Wenn dieses alles mitsammen geröstet ist, so stoffe es in einem Mörser recht klein, und gib es sammt den Linsen in ein Häfen, gieß es mit Fleischsuppe an, gib Muskatblüthe, und zwey Körnel Pfeffer hinein, laß es wohl auskochen, gib während dem Sieden ein wenig gelblichte Einbrenne, oder ein Stück in Mehl umgekehrten Butter hinein; wann es ausgefotten ist, so schlage es durch ein Haars

sieb, nimm Bratwürste so viel du nöthig hast, brate es auf einer Seite ganz gähe, damit sie im vollen Saft seyn, gib sie in die durchgeschlagene Einsengolly, lasse es gar aussieden, und richte es auf gepfarzte Semmelschnittel.

Scheerrübensuppe.

Nimm kleine Scheerrüben, puze und wasche es aus, und lasse es weich sieden, hernach lege in ein Keindel ein Stück Butter, gib die Scheerrüben hinein, du kannst auch ein Lammernes, oder ein Schinkenfleisch mit hineingeben, und etwelche gebackene Semmelschnittel, laß es weich dünsten, so, daß du es mit dem Löffel zerrühren kannst, hernach nimm ein in Mehl abgewirktes Stück Butter, gib es in die gekochten Scheerrüben, rühre es nochmahl durch einander, und gieß es mit Fleischsuppe an, aber mit einer braunen, laß es wohl aussieden, und schlage es durch ein Haarsieb, gib ein weiß gedünstetes zerschnittenes Brüstel, oder Schlägerl, und abgeschälte Semmel hinein.

Feine Gersten mit Müscherln.

Nimm eine feine Ulmergersten, wasche es sauber aus, drucke einen halben Eimone darauf, damit es nicht roth wird, siede es im

Wasser, daß es gut aufschwillt, leere es in ein größeres Häschen, und gib eine gute Suppe daran, erhalte es aber schön weiß; wenn es weich genug ist, so schlage es mit einem Stückel Butter gut ab, gib Muskatblüthe und Suppe hinein, damit es in der Dicke recht ist: eine Viertelstunde, bevor du anrichtest, wasche die Müschel sauber aus, und gib den Wein hinein, hernach setze in ein Reindel ein Stückel Butter auf, lege die Müschel hinein, und lasse es dünsten, bis sie aufgegangen sind. Wenn sie offen sind, so löse sie aus, daß aber der Saft in dem Reindel bleibt, gieß es in die Gersten, und gib etwas Limoniensaft daran.

Dgklosuppe.

Nimm in eine große Keim eine Kernfette oder Speck, lege in Stückel geschnittenes Kalbfleisch von Hasel darauf, du kannst auch, was du immer von Gebratnenen hast, dazu nehmen, als: ein Schöpfenes, Kapanner, Fasan, oder Rebhündel, dann nimm einen ganzen spanischen Zwiebel, eine Staude grünen, und ein wenig blauen Kohl, ein Stück weiße und gelbe Rüben, große Peterfilwurzen, etwas Zeller, eine ganze Muskatblüthe, dünste dieses alles auf einem Kohlfeuer, bis es eine schöne Farbe bekommt; wann es kracht, so gib oben

einen Saft darauf: hat es Farbe genug, so gieß es mit einer ordinären Fleischsuppe bey 4 Maß an, und laß es ganz still sieden, bis das Fleisch sammt den Kräutern weich ist, hernach seihe es durch ein Haarsieb, und gib es in Becherl zu trinken; wenn sie zu stark ist, so kannst du es mit einer weißen oder braunen Suppe angießen. Von eben dieser Suppe wird auch die Glas gemacht, nur ist zu merken, daß die Fette rein weggezogen werden muß. Wenn du eine Glas davon machen willst, so lasse die Suppe kalt werden, und nimm ein paar Eyer sammt den Schalen, zerdrücke es mit der Hand, und gib es in die kalte Suppe, hernach setze es auf ein starkes Kohlf Feuer, rühre es aber so lang, bis es zu sieden anfängt, und ein paar Sud aufgethan, hernach nimm es vom Feuer, seihe es durch ein feines Haarsieb, hernach setze es wieder auf die Glut, rühre sie immer, und lasse es sieden, bis es so dick wird, daß es sich an das Geschirr anlegt, gib aber Acht, daß es sich nicht anbrennet. Mit dieser Glas kannst du die Eingemachte bestreichen, sie sehen schön aus, und macht alle Speisen kräftig; man kann sie auch auf Söfen nehmen, wo man nicht gleich eine Suppe haben kann, man lege nähmlich ein Stückel von dieser Glas in

ein Becherl, und gibt siedendes Wasser darauf, so dient sie statt der besten Kräutersuppe.

Fastensuppen.

Suppe von Spargel, faschirten Salat und Maurachen.

Nimm Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, als dann nimm einen Salat, es sey ein Happel oder Endisien, puze, und überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nimm einen Salat davon, schneide ihn wie die Nudel, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab; dann nimm in ein Kastroll einen Butter, gib das obige hinein, dünste es ein wenig ab, gib Gewürz hinein, und stelle es auf die Seite; wann die Schü ausgefotten ist, so seihe es ab, und laß es wohl austeden, den übrigen Salat faschire, und laß ihn auch zugleich mitsieden: eine Viertelstunde bevor du anrichtest, gib die gebähte Semmel hinein, und salze es. Eben auf die

se Art macht man die Zeller-, faszirte Kohl- und andere Kräutersuppen.

Krebssuppe.

Nimm 30 Krebsen, stede davon 20 ab, löse die Schweifel und Scheeren aus, hernach stoffe die Krebschäler sammt dem Ingeweid zusamm, wasche die übrigen lebendig aus, und stoffe sie klein, hernach nimm um einen Kreuzer gepfarzte Semmel, drey gebackene Eyer, und stoffe es wie das andere, gib in eine Reib ein Stück Butter, gib das gestoffene hinein, und lasse es auf einer gemachten Glut wohl durch einander abdünsten, hernach stausbe einen Kochlöffelvoll Mehl daran, lehre es noch ein paar Mahl um, und gieß es mit Fleischsuppe an, lasse es gut aussieden, rihe es durch ein Haarsieb, gib aber Acht, daß keine Schalen durchlaufen, ziehe die Fetzte ab, salze es, gib ein wenig Muskatblüthe daran, lasse es aber nicht mehr sieden, lege die ausgelösten Krebschweifel in den Topf, gib gepfarzte Semmelschnittel hinein, und richte die Suppe darüber an. Am Fasttag wird es auf eben diese Art gemacht, nur mit dem Ausnahme, daß es mit Erbsensuppe angefüllt wird.

Von Fleischspeisen.

Rindfleisch á la Presse.

Nimm ein schönes Rindstück, putze es ab, hernach nimm eine frische Hirnfette, Speck, Schinken, ganze Gewürznägel, Muskatblüthe, Spanischkräutel, Lorberblätter, Zwiebel und Limonienschalen, richte dieses alles in ein Kastroll, gib ein wenig Essig und Rindsuppe daran, und laß es also gemacht gehen. Wann es weich, und völlig eingegangen ist, so nimm es heraus, seihe die Fette herunter, nimm das übrige, setze es auf einen Windofen, und gib 4 Kochlöffelvoll Mehl, und ein wenig Milchram daran, hernach seihe eine Schü darauf, und laß es wohl sieden: bevor du anrichtest, so seihe es durch ein Haarsieb in ein anderes Kastroll, lege das Rindfleisch hinein, und lasse es also gemacht sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Rindfleisch à la Doob.

Nimm ein schönes Schwanzstückel, lege es in ein Häfen, gib ein wenig Weineßig und Wasser daran, gib ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe, Kutekraut, Lorberblätter, Zwiebel und Limonieschalen hinein, salze es, und laß es schön weich sieden, hernach richte es auf eine Schüssel, oder Kastrolldeckel, gib Milchram hinein, bestreue es in der Höhe mit Semmelbrösel, und begieß es mit einer Fette, unter sich aber gib ein wenig von dem Sud hinein, setze es auf einen Dreyfuß, gib unten und oben Feuer, damit es in der Höhe schön braun wird, hernach mache eine Gurkensoff, gib sie auf eine Schüssel, und richte das Fleisch darauf.

Rindfleisch auf bayrische Art.

Nimm ein Lungenbratel, häutle es sauber ab, hernach schneide es schnitzelweise, und klopfe es wie ein Karbenadel, sprengte es mit Salz, hernach nimm ein altgebackene Mundsemmel, reibe davon Brösel, lege ein wenig Kronabetbeere hinein, hernach nimm in ein Kastroll einen Butter, laß ihn zergehen, kehre die Schnitzel in dem Butter um, bestreue es mit Semmelbröseln, lege es auf einen Rost,

und brate es wie ein Karbenadel, hernach nimm französische Kapri, oder Maurachen, schneide davon einen Haschee, gib es in ein Butter, und laß es abschwitzen, gieß eine gute Schinkengolly hinein, und mache es mit einem Limonie sauer, und gib es unter das Rindfleisch. Man kann auch das Lungenbrastel à la Presse gehen lassen, und mit seiner eigenen Soff geben.

Rindfleisch Boeuf à la Mode.

Nimm ein schönes Schwanzstück, spicke es mit einem fingerdicken geschnittenen Speck und Schinken, hernach nimm in ein Kastroll oder Wandel Speckfette, Schinken, Kutelkraut, Lorberblätter, Basilien, Zwiebel Limonieschalen, ganze Gewürznägerl, Muskatblütthe, einen guten Weinessig und Rindsuppe, salze es, und gib das gespickte Rindfleisch hinein, decke es wohl zu, und verpappe es mit Teig, damit kein Dunst davon kömmt. Wann du glaubst, daß das Fleisch weich ist, so stelle es auf die Seite, und laß es kalt werden; wann es ausgekühlet ist, so nimm es heraus, puße es sauber ab, lege es auf die Schüssel, und garnire es schön. NB. Man kann auch dieses Fleisch warm mit der eigenen Soff ge-

ben, doch muß bevor die Soff durchgeschlagen, und die Fette sauber abgezogen werden.

Erdäpfel = Rindfleisch.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in eine Keim, gib etwas Speck, westphäliger Schinken, Peterfil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etwelche Körnel Pfeffer Muskatblüthe und Salz daran, gib zwey Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, setze es auf ein Kohlfeuer, und laß es in der Press dүнsten, gib aber Acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt. Wan die Press eingegangen ist, so gib wieder einen Löffel Rindsuppe darauf, damit es in Saft bleibt, die Erdäpfel stede, und puz sie sauber, hernach lege ein Stück Butter in eine Keim, laß ihn zergehen, gib einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, und laß es gelb werden, hernach lege die Erdäpfel hinein, und laß es etwas dүнsten, gib ein wenig von der Fleischsuppe und Press hinein, und laß es kochen, hernach richte die Erdäpfel auf eine Schüssel, und lege das Rindfleisch darauf, und gib von der Press eine Soff darüber.

Kindfleisch mit Sauerampfen.

Nimm das Kindfleisch, bevor du anrichtest aus dem Häfen, lege es in die Press wie oben, hernach nimm um 3 Kr. Sauerampfen, zupfe ihn von den Stängeln, wasche ihn sauber aus, und schneide ihn; dann nimm ein Stückel Butter in eine Keim, gib einen Kochlöfelfull Mehl dazu, und laß es gelb werden, gib den Sauerampfen hinein, und laß es also dünsten, gib eine Rindsuppe darauf, und salze es; wann die Soß von Sauerampfen nicht sauer genug ist, so gib ein paar Tropfen Eßig hinein. Wenn es hernach Zeit zum Anrichten ist, so gib den Sauerampfen auf die Schüssel, und das Kindfleisch darauf.

Glaß von einem Lungenbratel.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle solches sauber ab, und spicke es schön, hernach nimm ein Kastroll, gib Schinken, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Zeller, Kräutelwerk, Zwiebel und Limonieschalen hinein, dann nimm ein wenig Eßig, ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe, und ein Seitel gute Schü, und Rindsuppe dazu, lege das Lungenbratel hinein, setze es auf eine Blut, und laß es schön weich kochen; wenn es weich genug ist, so nimm es

heraus auf eine Schüssel oder Kastrolldeckel, seihe die Glas durch ein Haarsieb in ein anderes, hernach setze es auf einen Windofen, und laß es stark eingehen. Wann es sich schön zeigt, so lege das Lungenbratel in die Glas hinein, setze es auf einen heißen Aschen, und glasire es schön auf den Speck, hernach mache von Muscherln oder Aустern eine gute Soff, richte es auf eine Schüssel, und gib das Lungenbratel darauf.

Lungenbratel à la Presse.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle es ab, und spreng es mit Salz, dann nimm ein Fischwandel oder Kastroll, schneide eine frische Kernfette, und gib es sammt Schinken, Speck, ganzem Gewürz, Kräutlerwerk, Limonieschalen, und Zwibel in das Kastroll hinein, gib ein wenig Eßig daran, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Kohlenfeuer darunter, und laß es eingehen. Wenn es eingegangen, und keinen Saft mehr hat, so ziehe die Fette von der Schü ab, und gib es daran: man muß einen Milchram und Kapri hineingeben, und sodann ganz gemacht gehen lassen; wenn es weich ist, so lege es in ein Kastroll, und gib französische Kapri, ein wenig Klein geschnittene Sardellen, und ein Blattel

Limonie hinein, gieß auf die Pfef eine gute Schinkengolly, und laß es wohl einfteden, ftreiche es durch ein Haarftieb in einen Weidling oder Kafroll, hernach gieß es auf das Lungenbratel, laß es wohl fteden, und gib Gewürz und Salz daran.

Moftfleifch.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle es fauber ab, gib in eine Keim Kernfette, ein paar Happel fpanifchem Zwißel, anderes Kräutewerk wie zu andern eingerichtem Fleifch, lege das Lungenbratel darauf, gib ein wenig Eßig und Rindsuppe dazu, und laß es dünften. Wenn das Fleifch weich ift, und die Soß schön braun eingegangen, fo nimm das Fleifch heraus, ftreue auf das eingegangene Wurzelwerk ein wenig Mehl, und laß es mit angehen, hernach gib den übrigen Moft darauf, haft du zu wenig Moft, fo gib etwas Suppe dazu, hernach gib Limoniefchalen, ein wenig geftoffene Gewürznägerl, und Muskatblüthe, laß die Soß gut durcheinander fteden, fchlage es durch ein Haarftieb, lege das Lungenbratel darauf, und laß es eine kleine Viertelftunde fteden, gib aber Acht, daß fich das Fleifch nicht anlegt,

Englischen Braten zu machen.

Man nehme ein Stück Veulrith mit Lungenbratel so schwer an Gewicht, als es die Menge der Tafelgäste erfordert, schlage das Rückbein weg, nehme einen Speck, schneide und bestreue ihn mit neuem Gewürz, Limonienschäler und Salz, bespice, oder vielmehr bestecke damit das Stück. Lege man es alsdenn in ein Kastroll, schütte Eßig, rothen oder weissen Wein darüber, nehme auch Zwibel, Limonienschäler und Berchtram dazu. Lasse man es in dieser Beiz ein oder zwey Tage liegen. Bevor man aber selbes braten läßt, nehme man ein Papier, bestreiche es mit Butter, belege es mit Speckblättel, auf die Speckblättel frischen Zwibel, Limonienschäler, dann lege man das Stück auf das belegte Papier, verbinde es gut, und lasse es drey volle Stunden auf einem Spieß braten, begieße es fleißig mit der Beiz, in der das Stück gelegen ist. Wann es schon gebraten ist, nehme man ein Kastroll, ziehe das Papier vom Braten weg, und lege es darein, seihe den Beguß darauf, decke das Kastroll zu, und stelle es in Ofen, oder auf einen Dreyfuß, damit es auskoche. Nehme man ferner eine Sardellen, Müschel, oder Trifelssoß auf eine Schüssel, doch nicht

gar zu viel, richte darein den Braten an. Man kann ihn aber auch in seiner eigenen Soff anrichten, doch muß man vorher das Fett rein abziehen.

Faschirte Kälberne Brust mit grünen Fisolten.

Nimm eine schöne Kälberne Brust, faschire selbe, hernach blanschire es, oder laß es ein wenig anziehen, und spicke es, nimm sodann ein Kastroll, gib ein wenig Speck, einen guten Theil Kalbfleisch und Schinken, Zwiebel, etliche gelbe Rüben, spanisches Kräutel, Lorberblätter, Limonieschalen, Muskatblüthe und Gewürznägerl, und laß es gut dünsten, hernach lege die Brust hinein, seihe selbe mit einer guten Rindsuppe an, gib ein wenig Weinessig hinein, und laß es still fortsteden, dann nimm grüne Fisolten, und puze es, schneide sie klein, siede sie weich, und gib frisches Wasser daran, seihe es auf ein Sieb, richte es in ein Kastroll, gib eine gute Solly darauf, Gewürz und Salz, so viel vonnöthen ist, und laß es weich sieden. Eine Viertelstunde bevor du anrichtest, nimm die Kälberne Brust heraus, seihe die Glas durch ein anderes Sieb in ein Kastroll, und laß es in einer ganz kurzen Soff eingehen, hernach lege die Brust hinein, und glasire es schön. Wenn du solche anrichten willst, so lege es heraus, richte die Fisolten auf eine Schüssel,

make es mit einer Limonie sauer, und richte die Brust darauf an.

Einen Schlegel auf handverische Art.

Nimm einen schönen kälbernen Schlegel, richte ihn wie zum Braten, hernach spicke ihn mit einem fingerdicken Speck, Schinken und Salver, nimm sodann ein Kastroll, gib Speckfette, Schinken, Kalbfleisch, spanisches Kräutel, Lorberblätter, Basilienkraut, Limonienschalen, Pfeffer, Ingber, Muskatblüthe, Gewürznägerl, Zwiibel, Weinesig, und ein Seitel Milchram hinein, hernach nimm den Schlegel, wasche ihn sauber, und salze ihn, richte ihn in das Kastroll, begieß ihn mit Milchram, setze ihn auf einen Dreyfuß, gib unten und oben Feuer, und laß ihn schön gehen, du mußt ihn aber immer mit dem Saft, der abläuft, begießen, damit er eine schöne Farbe bekömmt, und muß so werden, als wenn er am Spieß gebraten wäre. Wenn er fast fertig ist, so gib eine gute Schinkengolly darauf, und laß selbe wohl mit auffieden, hernach nimm den Schlegel, heraus, ziehe die Fette von der Soff sauber herunter, streiche es durch ein feines Tuch in ein anderes Kastroll, lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn ein Sud aufstun, und richte ihn an.

NB. Wenn du willst, so kannst du auch Austern oder Mûscherl dazu nehmen.

Preßirten Indlan, oder Kapauner mit Austern gefüllt.

Nimm einen Kapaun, mache ihn auf, und senge ihn auf einem Windofen, schneide ihn auf dem Rücken auf, löse die Beine heraus, nimm einen guten Fasch, bestreiche damit den Kapaun inwendig ganz dünn aus, hernach dünste die Austern ein wenig im Butter, wie auch frische Artoffeln, Brieß und Saum, lege solches in ein Kastroll, gib eine Schintengolly darauf, laß es recht kurz einsieden, gib Salz und Gewürz daran, und laß das Ragout kalt werden, hernach gib es in den Kapaun, und nähe ihn auf den Rücken zu, nimm sodann ein Kastroll, belege es mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Zwibel, Limonieschalen, ganzem Gewürz und Kräutelwerk, gib den Kapaun hinein, und laß ihn schön gemacht gehen. Wann er braun und weich ist, so lege ihn heraus, gib auf die Schinken, wo der Kapaun eingerichtet gewesen, eine gute Golly darauf, und laß es einige Sud aufthun, lege den Kapaun in ein Kastroll, seihe die Soß durch ein feines Haarsteb darauf, und bevor du anrichtest, so setze den Kapaun auf einen Dreyfuß, gib ein Kohlfeuer darunter,

und laß ihn sieden, damit er durch und durch recht heiß wird.

NB. Man kann auch ein Ragout von Austern, oder Kartoffeln darunter geben.

Presirten schöpsenen Schlegel.

Nimm einen schöpsenen Schlegel, löse die Beine ab, schlage ihn mit einem Nudelwaller, alsdann nimm eine Leber von was du immer willst, nimm Speck, spanisches Kräutel, Limonieschalen, Basilikum, Lorberblätter, gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe, und ein wenig Gewürznägerl, schneide dieses alles wohl untereinander, faszire selbes, und binde es zusammen, hernach nimm ein Kastroll, belege solches auf dem Boden mit einem dünn geschnittenen Zwibel, alsdann nimm einen Speck, mit einem dünn geschnittenen Schinken, gib eine ganze Muskatblüthe und Nägerl, wie auch Limonieschalen, Lorberblätter, spanisches Kräutel daran, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Kohlf Feuer darunter, und laß es gemach dünsten, gib auch immer einen Saft von einem guten Eßig und Wein daran. Wann er weich genug ist, so nimm den Schlegel heraus, seihe die Fette herunter, gib eine Golly darauf, und laß es wohl aussieden, passire es durch ein feines Haarstieb in ein anderes Kastroll, laß es wohl auffieden richte, es auf eine Schüssel

und lege den Schlegel darauf. Du kannst auch eine Soff von Schampion, grünen Fisolten, Gurken, Muskatblüthe, Nägerl, Schwammerl, oder von Kräutern dazu machen.

Gute Rostbratel.

Nimm ein schönes Stück Lungen- oder Rostbratel, schneide davon dünne Schnitzel, als wie andere Rostbratel, salze sie wohl ein, und brate sie auf einem Rost; hernach nimm Speckfette, Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonieschalen, Lorberblätter, spanisches Kräutel, Basilikum, ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe und Pfeffer, dieses alles zusammen in das Kastroll, gib das Rostbratel hinein, gieß ein wenig Eßig, wie auch Wein und ein Wasser daran, setze sie auf einen Dreysfuß, gib ein gemaches Kohlfeuer darunter, und laß es wohl steden, damit es braun wird, hernach gib ihr einen Saft mit einer Schü, und wenn es weich ist, so lege es in ein anderes Kastroll, seihe die Fette herunter, rühre zwey Löffelvoll Mehl und einige Löffelvoll Ram darunter, salze es, und laß es gut austeden, hernach seihe es durch ein feines Haarsieb auf das Rostbratel, und laß es noch einen Sud aufstun. Man kann es auch mit Müscherln oder Aустern auf die Tafel geben.

Spanfau mit Reis und Blut.

Nimm ein schönes Spanfärkel, schneide es auf dem Bauch auf, löse das meiste Geripp von beyden Seiten heraus, wasche es wohl aus, und trockne es mit einem Tuch ab, hernach dünste einen Vierting Reis auf folgende Art: Wasche den Reis sauber aus, und trockne ihn mit einem Tuch ab, gib in eine Keim ein Stückel Butter, gib den Reis hinein, nimm ein Hapel spanischen Zwiebel, einige Schampion, einen Vierting gewürfelt geschnittenes Mark, und gib es dazu; mit allen diesen lasse den Reis dünsten, gib immer Saft mit der Suppe, daß er aber nicht zu viel genezt ist. Wenn er auf diese Art überdünstet ist, so nimm ihn vom Feuer, damit er abkühlt: hernach nimm eine Halbe gutes frisches Schweinsblut, gieß ein Großseitel Süßobers darunter, sprüdle es durcheinander, und laß es durch ein Haarsieb in den Reis laufen, fange es gleich an zu rühren, und gehe damit auf einen Windofen, rühre es so lang, bis es anfängt dick zu werden, hernach nimm es vom Feuer, salze und würze es, gib ein wenig geschnittenen Majoran hinzu, ein wenig feingeschnittenen spanischen Zwiebel, laß es kalt werden, trockne das Spon-

färfel inwendig gut ab, gib den Fafch hina ein, und nähe es gut zu, belege es wie oben gemeldet mit Speck, lege es schön ordentlich mit dem Bauch in das Wandel, trockne es auf den Rücken gut ab, und bestreiche es mit Provanzeröhl, setze es in Ofen, laß es bey Dreyviertelstunde braten, bis es eine schöne Farbe bekommt. Du mußt es aber öfter herausnehmen, und ganz subtil mit Provanzeröhl bestreichen.

Z u g e m ü s e.

Das gestürzt gefüllte Kraut.

Nimm ein schön rundes Krauthappel, löse die großen Blätter herunter, damit sie aber nicht zerrissen werden, blanschire es ab, schneide die groben Stängel heraus, und laß sie hindan liegen, damit sie kalt werden, den Fafch dazu mache auf folgende Art: Blanschire das inwendige Kraut, nimm ein Stückel überdünstes Kalbfleisch, Mark, Speck, grünen Peterfil, ein Eingerührtes von zwey Ey-

ern, und um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmel, schneide dieses alles sammt dem kleinblanschirten Kraut zusammen, treibe ein klein wenig Butter ab, gib den Fäsch hinein, schlage zwey ganze Eyer daran, salze es, und gib Muskatblütthe dazu, schneide etwas Kaiserfleisch gewürfelt, gib es unter den Fäsch, und rühre es untereinander, hernach nimm die blanschirten Kräuterblätter, bestreiche sie klein fingerdick mit Fäsch, gib ein wenig Milch und Semmelbrösel daran, decke es mit Blättern zu, und auf diese Art mache es fort, bis der Fäsch gar ist, und formire es wie eine Kastrollpastete; schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gib das Kraut hinein, mache unten und oben Blut, gib aber Acht, daß es sich nicht anlegt. Wann es um und um schön gelb ist, so stürze es heraus, ziehe die Fette gut ab, gib ein klein wenig braune Golly darüber, und wann du willst, so kannst du auch ein wenig Milchram und Semmelbrösel daran geben, du mußt es aber noch einmahl aufkochen lassen. Wenn du kein Kaiserfleisch hast, so nimm etwelche Krebschweifel unter den Fäsch, und den obigen Butter, nimm einen Krebsbutter.

NB. Auf diese Art werden auch die Krautwürstel gemacht.

Zachtkraut.

Nimm ein Krauthappel, blättere es ab, schneide Radel davon, und salze es, hernach laß einen guten Theil Speck aus, und seihe die Krammel weg, gib ein Stückel Zucker dar ein, damit es schön gelb wird, gib das gesalzene Kraut hinein, und laß es dünsten; so oft du glaubst, daß es Saft braucht, so spritze einen guten Eßig darauf, daß es aber nicht zu sauer wird, und seinen rechten Geschmack hat. Wann es weich genug, und durch und durch braun ist, so staube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, rühre es wohl durcheinander, damit es nicht pappicht wird; wenn das Mehl verdünstet hat, so gib ein wenig braune Schü daran, und belege es mit Kaiserfleisch oder Bratwürste.

Sauerkraut mit Fasan.

Nimm einen guten Theil geschabenen Speck, und spanischen Zwibel, zerlasse es in einer Keim, gib den spanischen Zwibel hinein, und laß ihn anlaufen, gib das Kraut auf ein Brett, schneide es mit dem Messer, gib es in den Speck und angelautenen Zwibel, lege einen Schinken, oder was du sonst Gebratenes hast, hinein, damit das Kraut einen gu-

ten Saft bedimmet, laß es gut dünsten, und wenn es braun genug ist, so gib einen Schöpflöffelvoll Golly darauf, oder bestaube es mit Mehl, und begieß es mit einem Schöpflöffelvoll Schü. Wenn der Fasan gebraten ist, so nimm den Butter, womit er begossen worden, sammt dem Saft, der herausläuft, gieß ihn in das Kraut, daß es aber nicht zu fett wird. Wann du anrichtest, so nimm die Schinken, oder was du sonst hast, heraus, lege den Fasan auf das Kraut, oder besonders. Du kannst auch statt des Fasans Kaisersfleisch, Bratwürste, oder gebackene Leber darauf geben.

Faschirten Kohl.

Nimm einen grünen Kohl, der aber nicht groß ist, lasse die Stauden ganz, wasche ihn sauber aus, und blanschiere den Kohl ab, hernach gib ihn auf ein Sieb. Den Fasch dazu mache auf folgende Art: Nimm ein kalbernes Schüssel, Speck um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmel, drucke sie gut aus, nimm auch einen abblanschirten Kohl, schneide es recht fein, hernach treibe ein Stückel Butter ab, gib den geschnittenen Fasch hinein, schlage zwey ganze Eyer, und zwey Dotter daran, und salze es, hernach nimm den Kohl auf ein Brett, löse die Blätter subtil aneinander, und gib

den Fasz darauf, lege es wieder mit Blättern zu, formire eine Kohlstaude daraus, und rolle es im Mehl um, hernach nimm eine Rein, bestreiche es mit Butter, nimm ein wenig Speck, ein paar Schnitzel Schinken, lege es sammt dem Kohl hinein, und setze es auf eine gemache Glut, gib ein wenig Rindsuppe darauf, damit sich der Kohl nicht anlegt, beutle die Rein öfters, und wenn der Kohl weich genug, und Zeit zum Anrichten ist, so gib ihn schön zierlich auf die Schüssel, ziehe die Fette gut herunter, und gib die Soff oben darüber. Auf diese Art faszirt man auch den Endivien Salat.

Gestürzten Kohl.

Nimm einen kleinen grünen Kohl, wasche und puze ihn sauber, schneide ihn in zwey Theile, und blanschire ihn ab, hernach nimm ein Kastroll, belege es mit Speck und Schinken, und gib Salz und Muskatblüthe daran, hernach nimm zwey oder drey Stauden Kohl, und ein Stückel Kaisersfleisch, oder lang geschnittene gefelchte Schinken, und so fort bis das Kastroll voll ist, gib aber in der Mitte einen Speck, und einen Anrichtelöffelvoll Schü, hernach nimm unten und oben eine Glut, oder thu es in einen Ofen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so

stürze den Kohl um, den Speck und Fette
 feihe sauber weg, und gib dem Kohl ein we-
 nig Golly.

Kohlraby mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Nimm einen schönen runden Kohlraby,
 schäle ihn aber nicht gar zu klein, und schnei-
 de Form daraus wie ein Brätling, blanschire
 ihn im Wasser, aber nicht zu weich, hernach
 setze eine Keim mit Butter auf, richte den
 Kohlraby hinein, gib eine Fleischsuppe daran,
 damit es weiß bleibt, und laß ihn weich ko-
 chen, damit er aber nicht zerfällt; hernach
 nimm ein Seitel grüne Erbsen, blanschire es
 ab, und gib es auf ein Sieb, nimm gelbe
 Rüben, und stich es mit einem kleinen Aus-
 stecher aus, blanschire es im Wasser, und
 feihe es ab. Nimm sodann in eine Keim ein
 Stück Butter, gib die Erbsen und gelben Rü-
 ben hinein, lege ein Stückel Zucker daran,
 und salze es. Wenn es gedünstet ist, so gib
 ein wenig Golly, oder Buttersoß daran, her-
 nach nimm den Kohlraby, und richte die Erb-
 sen und gelbe Rüben darüber.

NB. Du kannst auch den Kohlraby mit
 Fesch wie oben bey dem Kohl gemeldet wor-

den, anlegen lassen, und eine weiße Butter-
soß darüber geben.

E i n g e m a c h t e.

Ragout von Brieß, Ohren, Gaumen,
Hahnenkamm und faszirten Mau-
rachen.

Nimm die Gaumen und Ohren, richte es
zum Feuer, und laß es weich sieden, hernach
putze es sauber und lege es in ein frisches Was-
ser, nimm die Hahnenkämme, brenne sie auch
ab, und wenn du siehest, daß sie weiß werden
so gib ein kaltes Wasser daran, hernach pu-
tze es mit Salz, und lege es in ein frisches
Wasser, dann setze es in einen Ofen zum Feu-
er, und laß es sieden, biß es schön weich wird,
hernach seihe es ab, und lege es in ein frisches
Wasser, die Brieß nimm auch, und lasse es
bey einer Viertelstunde sieden, und lege es zu
dem Ochsgaum. Wenn dieß alles geschehen,
so nimm schöne große Maurachen, wasche sie
einigemahl aus, hernach nimm in ein Kastroll
ein Stückel Butter, gib die Maurachen hin-
ein, wie auch ein wenig Gewürz und Salz,

und dünste es ab. Wenn sie gedünstet sind, so lasse es kalt werden, und faszire es mit einem guten Fasz: dann nimme feingeschnittene Schinken, richte es in ein Kastroll, und laß es ein wenig dünsten, gib ein wenig Fet- tengolly oder Rindsuppe daran, und laß es recht aussieden, dann nimme den Baum und Bries, schneide ste schön viereckigt in der Grö- ße wie ein Siebuer, die Ohren aber klein wie die Nudel, seihe dieses alles auf ein Haarsieb, hernach nimme ein Kastroll, gib ein Stückel Butter und Schinken darein, laß den But- ter steigend werden, gib den Kamm, Bries, Ohren und Saumen hinein, und laß es ein wenig auf einem Windofen anziehen; alsdann gib ein wenig Schinkengolly darauf, nimme die Maurachen aus dem andern Kastroll her- aus, lege es auf eine Schüssel oder Zeller, damit die Fette abläuft, und gib es zu dem Ragout: von dem Speck und Schinken ziehe die Fette herunter, den Saft aber gib durch ein feines Haarsieb auf das Ragout. Eine Viertelstunde bevor du anrichtest, setze es auf einen Windofen, und laß es anstossen, her- nach setze es auf eine Glutpfanne oder Drey- fuß, lasse es schön gemacht sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Ragout von Lammfleisch.

Nimm ein schönes Lammfleisch blanschire, oder siede selbes ein wenig, und richte es wie zum Einmachen: hernach nimm Bries und Ohren, wie auch Hahnenkamm und akomadirte es wie zu einem andern Ragout: nimm Schampion und puze es sauber, hernach nimm in ein Kastroll ein Stück Butter, gib die Schampion hinein, und laß es ein wenig anziehen; wenn sie angezogen sind, so schneide sie stücketweise, und gib alles zu dem Ragout hinein, mache eine kurze Soff wie zu einem Hendel, seihe es durch ein Haarsieb, und laß es wohl sieden, gib Gewürz und Salz, so viel vonnöthen ist, richte es auf eine Schüssel, drucke von einem Limonie den Saft darauf, und laß es noch einige Sud aufthun.

Hendel im französischen à la Presse.

Nimm ein Kastroll, belege es mit einem Blattel geschnittenen Zwibel, frischen Speck, und dünn geschnittenen Schinken, nimm sodann die gepuzten Hendel, richte es wie zu einer Press, setze es auf einen Dreysfuß, gib ein ganz gemachtes Kohlfeuer darunter, und lasse es gehen. Wenn sie gegangen sind, so gib ein wenig Saft daran, und lasse es wieder gehen, damit sie sich schön glasiren, her-

nach lege es auf einen Deckel, gib eine gute Schinkengolly darauf, und laß es aussieden, dann streiche es durch ein Haartuch, nimm ein anderes Kastroll, nimm Schampion, oder Kägerschwamm, schwize es ab, und gib es dazu, hernach gib von der durchgestrichenen Golly eine darauf, und richte es auf eine Schüssel an.

Meridon von Reis mit Ragout.

Nimm einen schönen Reis, klaube ihn aus, und überbrenne ihn mit Wasser, laß ihn einige Sud aufthun, hernach wasche ihn mit frischem Wasser, seihe ihn auf ein Sieb gut ab, und gib ihn in das Kastroll, gieß ihn mit einer guten Rindsuppe an, gib Gewürz und Salz daran, und wenn er recht dick eingesotten ist, so setze ihn auf die Seite, damit er auskühlt. Dann nimm auf ein Pfund Reis ein halb Pfund Butter, treibe ihn mit vier ganzen Ebern und acht Döttern säumend ab. Wenn es wohl abgetrieben, so gib den kalten Reis hinein, rühre es wohl untereinander ab: hernach nimm eine blecherne oder silberne Schüssel, gib das kalte Ragout hinein, bestreiche es, decke solches mit dem abgetriebenen Reis zu, und formire es wie eine Schüsselpastete, bestreiche es in der Höhe mit

einem Krebsbutter, oder bestreue es mit Parmasankäs; eine halbe Stunde, bevor du anrichtest, gib es in Backofen, der schön heiß ist.

Hendel mit Endivi.

Nimm Hendel, puze und wasche sie im frischen Wasser sauber aus; alsdann zerschneide sie in vier Theile, richte sie in ein Kastroll oder Reim, gib ein Stück Butter, und ein Päckel von zusammengebundenen Petersil und Zwiebel hinein, setze es auf eine Stuth, und laß es schön gelind dünsten; hernach staube es mit Mundmehl ein, schwinde es wohl untereinander, und setze es mit einer guten Rindsuppe an, gib Salz und Gewürz, so viel vonnöthen ist, und laß es kochen; dann nimm den Endivi, puze und schneide ihn fingerdick, und wasche ihn einigemahl im Wasser aus, hernach überbrenne ihn, gieß ein frisches Brunnwasser darauf, und drücke ihn aus, alsdann gib solchen zu den Hendeln, und laß ihn wohl mitkochen; du mußt aber, sobald du die Hendel anrichtest, das Päckel herausnehmen.

Hendel mit Spargel und grünen Solly.

Wenn die Hendel sauber gepuzt und ausgehohlet sind, so stecke sie ein, und speile

es, unten aber über die Füßel binde sie mit Spagat, und überbrenne sie mit Wasser, hernach lege es in ein kaltes Wasser, und richte sie in ein verzinntes Kastroll: nimm einen schönen Spinat, überstede solchen, seihe ihn ab, gib ein kaltes Wasser darauf, drücke ihn wohl aus, und stosse ihn im Mörser, hernach nimm ein Kastroll, eine schon abgeriebene, und stückelweis geschnittene Mundsemmel, gib eine gute Rindsuppe darauf, und laß es wohl kochen; hernach gib den Spinat hinein, und laß ihn mitsieden, gib Salz und Gewürz daran, so viel vonnöthen ist: alsdann streiche es durch ein feines Haarsteb in ein anderes Geschirr, und gib die durchgeseihene Solly auf die Hendel. Wenn dieses geschehen, so nimm einen Spargel, schneide die Köpfe weg bey einem halben fingerlang, und überbrenne ihn, laß ihn aber nur ein paar Sud thun, hernach seihe ihn ab, gib ein frisches Wasser darauf, setze die Hendel auf das Feuer, und laß es ein klein wenig kochen, hernach gib den Spargel hinein, und laß alles zusammen schön weich kochen.

Kapäundel oder Hendel im Schlafrock.

Nimm Hendel oder Kapäundel, richte selbe wie zum Braten, die Füße dürfen aber nicht

weggeschnitten, sondern lang ausgespeilt werden; hernach wasche es aus, sprengte es mit Salz, und richte sie in eine gute Zeig von Kalbfleisch, Speckfette, Schinken, Kräutlerwerk, Limonieschalen, Muskatblüthe, ganzen Nägerln, Wein und Essig, laß es wohl mittsammen sieden: dann lege die Kapäundel, oder Hendel hinein, und laß es darin ein wenig anziehen, bis du glaubst, daß die Schü durch und durch warm ist, alsdann nimm es heraus, laß es kalt werden, und schlage sie in einen guten Buttermey ein, die Füßel aber müssen heraus bleiben: hernach nimm ein Papier, schmiere es mit Butter ganz subtil, und wickle es um den Zeig herum, dann nimm ein starkes Vogelspießel, stecke die Kapäundel, oder Hendel daran, binde sie auf einen Bratspieß, gib es zum Feuer, und laß es schön braten, hernach nimm es herunter, nimm das Papier weg, und richte es auf eine Schüssel.

Frikando.

Nimm einen kalbernen Schlegel, schneide drey Stücke Frikando daraus, eine Hand groß, und einen starken Daumen dick, häutle es ab, und klopfe es ein wenig mit dem Hackmesser, damit es schön gleich wird; hernach nimm ei-

nen Speck, und spicke es recht dick, gib es ins Wasser, und laß es bey einer halben Stunde darin liegen; setze unterdessen in einem Kastroll Wasser auf den Windofen, und wenn es siedet, so gib den Frikando hinein, und laß es nur einige Sud aufthun, hernach nimm es heraus, lege es in ein kaltes Wasser, richte es in ein anderes Kastroll, gib ein wenig Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonieschalen, spanisches Kräutel, Lorberblätter, Muscatblüthe, Gewürznägerl, gelbe Rüben, ein Stückel Zeller, ein wenig Essig, guten Wein, weiße und braune Suppe daran, du mußt aber Acht geben, daß der Speck von dem Frikando in die Höhe kömmt, damit derselbe im Sieden nicht abbricht, setze solches auf einen Dreyfuß, gib ein starkes Kohlfeuer darunter, und laß es bey einer Stunde sieden; hernach lege es auf eine Schüssel, seihe die Suppe von Frikando in ein anderes Kastroll, und laß es stark einsieden. Wenn sie recht eingegangen ist, so lege den Frikando hinein, setze es auf einen Dreyfuß, gib eine heiße Asche darunter, gib aber Acht, damit es sich nicht anlegt, du kannst ihr auch öfters mit einem Tokayerwein einen Saft geben. Man kann solche auf einen Sauerampfen, Spinat, und mit einer Tokayersoß geben.

Kollat von Kalbfleisch.

Nimm ein schönes Stück Kalbfleisch, schneide davon dünne Schnitzel, rolle sie zusammen, lasse in einem Kastroll einen frischen Butter zergehen, alsdann nimm das Kollat, stecke selbes allzeit vier und vier auf hölzerne Speile, staube es mit einem Mundmehl etc., lege es in den zergangenen Butter, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Feuer darunter, damit es sich schön gelb anlegt, du kannst auch mit einer Schü ein wenig Saft geben. Wenn die Schnitzel braun sind, so gib ein wenig Solly darauf, und laß es wohl fieden, hernach nimm es heraus, nimm die Speile davon weg, richte es in ein anderes Kastroll, setze die Soß durch ein feines Haarsieb, und gib Salz und Gewürz hinein.

Tauben in der Glas.

Stich die Tauben ab, und laß das Blut mit Effig laufen, puße und wasche es rein, salze und tressire es schön ordentlich, hernach belege eine Keim mit Speck, spanischen Zwisbel, ein wenig gelbe Rüben und Peterfilwurzen, etwas ganzes Gewürz, ein wenig Basterikum, und ein Stückel Kalbfleisch, hernach lege die eingesalzene Tauben auf die Brust

hinein, setze es auf ein Kohlf Feuer, und lasse es dünsten, gib immer mit einem rothen Essig, und zuweilen mit einer braunen Suppe Saft, bis die Tauben sammt dem Wurzelwerk eine braune Glas bekommen. Wenn die Tauben weich sind, so nimm sie heraus, staube auf das Wurzelwerk ein wenig Mehl, gieß ein halbes Seitel guten rothen Wein darauf, die übrige braune Schü, wie auch das in Essig gelassene Blut gib auch dazu, und laß die Soff wohl versieden, hernach schlage es durch ein Haarsteb, lege die Tauben darein, laß es nach Belieben kochen, und richte sie als denn an.

Gesulzten Kapaun.

Nimm einen schönen mittleren Kapaun oder Pollakel, der aber nicht fett ist, wasche ihn rein, treffere ihn schön ordentlich, und setze ihn nach einer Weile zum Feuer, damit sich der rothe Saft herausstede: hernach gib in ein Hasen bey zwey Maß, ein gutes Stück Kalbfleisch, und wenn du Flüge oder Gerippe von alten Lühnern, oder Kapaunen hast, so gib es auch dazu, zerschneide zwey Kälbersfüße, und gib es dazu: dann ein ganzes Hap-pel spanischen Swibel, und Nagerl besteckt, eine ganze Mustatblüthe, etwas ganzen Pfeffer,

und ein wenig grünen Basilikum, dieses alles gieß mit klarer Rindsuppe und einem Seitel guten Pertramessig an, setze es zum Feuer, und laß es sieden, faume es allzeit rein ab, und gib hernach den Kapaun hinein, gib etwas Salz hinein, und laß ihn still fortsieden, bis er weich ist, hernach nimm ihn heraus, und seihe die Sulz durch ein Tuch ab, und laß es überkühlen, hernach zerdrücke zwey ganze Eyer mit der ganzen Schale dazu hinein, und gib es auf ein starkes Kohlfeuer, du mußt es aber immer rühren, bis es auffiedet, und wenn die Eyer einen Topfen machen, so nimm es vom Feuer weg, und laß es ein wenig setzen, sodann aber durch ein Serviet laufen: hernach nimm einen Mellonmodel, oder was du sonst für ein Geschirr hast, gieß etwas weniges von der Sulz in den Model, und stelle es auf ein kaltes Ort, damit es bestehet, hernach ziere die Sulz am Rande herum mit Meerkrebsen, Oliven und Artoffeln, lege in der Mitte den Kapaun, willst du ihn ganz geben, so ziehe die Haut über die Brust ab, damit er schön weiß durchsieht, gib wieder etwas Sulz darauf, und laß es nochmal bestehen, hernach ziere sie wieder am Rande wie oben, und auf diese Art mache es, bis das Geschirr voll, und die Sulz gar ist. Wenn

du ihn zerschneiden willst, so transchiere ihn ordentlich, und lege eben das Brustfleisch zuerst auf die Sulz; wann du keine Meerkrebsen und Oliven nicht haben kannst, so lege die Sulz mit Pertram, oder Porzelaikraut aus.

Konsume von Kalbfleisch.

Nimm ein Kastroll oder Kein, lege etwa 4 Stückel Kernfette, ein weißes Kalbfleisch, ein Zwiebelhappel, ein paar Blättel gelbe Rüben, Petersil und Muskatblüthe hinein, stelle es auf ein gemaches Kohlenfeuer, dünste es schön weiß, und gib zuweilen einen Saft von einer Rindsuppe daran, damit es schön weiß bleibt. Wenn es weich ist, so nimm es auf ein Brett heraus, und schneide es sammt dem Zwiebel, die Kernfette, den Petersil und den Schampion, wenn du eine hast, schön klein zusammen, hernach nimm das Geschnittene, gib es in ein Häserl, schlage fünf oder sechs ganze Eyer daran, rühre es gut ab, hernach gieß einen Böffel voll kalte Schü, oder weiße Suppe daran, sprüde es wohl ab, schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit weißen Semmelbröseln, und gib das Konsume hinein, stelle es sodann in den Ofen. Wann es durch und durch gut gestockt ist, so stürze

es heraus: bevor du anrichtest, gib es auf eine Schüssel, nimm den zurückgebliebenen Saft, wo das Fleisch gedünstet hat, vermehre es mit ein paar Löffel voll Schü, und seihe es über das Konsume.

NB. Dieses wird auch statt dem Eingemachten gegeben. Auf diese Art wird das Konsume von Kapau und Rebhühnern auch von Schnepfen gemacht. Ein andersmahl kannst du es in eben diesem Kaströll, oder in Wandel gefüllt im heißen Wasser stocken lassen, und in die Suppe geben.

Speckknödel.

Schneide einen Viertling Speck ganz klein, und treibe ihn wohl ab, schlage ein ganzes Ey und drey Dotter daran, Schneide um zwey Kreuzer abgeriebene Semmel gewürfelt, feuchte es mit süßem Obers an, gib es in den abgetriebenen Speck, staube drey Kochlöffelvoll Mehl daran, gib ein wenig grünen Petersil, satze sie, und lege selbe in die siedende Rindsuppe, mache sie aber nicht zu groß, und wenn du anrichtest, so gib Kaiserfleisch darauf. Sie werden statt dem Eingemachten gegeben. Man kann sie auch in die Suppe geben.

Pommerische Würste.

Nimm sechs Pfund von mittlerem Schweinsfleisch, vom Stuch und Bauch, das gut unterspielt ist, siede es nicht gar zu weich, und schneide die Haut sauber weg, schneide das Fleisch gewürfelt, von der Suppe, wo das Fleisch gesotten, nimm zwey oder drey Schöpflöffelvoll warm in das Fleisch, eine halbe Maß schweinenes Blut, das aber nicht verfälscht ist, als warmer durch ein Sieb hineingießen, salze es, gib Ingwer, Pfeffer, Nägerln, Muskatblüthe, Basilikum, Körbelkraut, Merron dazu, nimm Plunzengedärme, und binde sie so lang, als du sie haben willst, fülle sie, laß Wasser, oder Suppe sieden, lege sie hinein, und laß es sachte sieden. Wenn sie gesotten sind, nimm sie heraus, laß es kühlen, und hänge sie in die Selzkammer vier Tage lang, so sind sie fertig.

Pommerische Gänse zu machen.

Die Gänse werden trocken gerupft, sauber abgelaubt, schneide sie auf dem Rücken auf, löse die Beine sauber ab, mische auf acht Gänse vier Loth Saliter unter das Salz, salze es ein, aber nicht gar zu viel, lege sie in ein Schaffel zusammen, und wohl geschwert, laß

sie acht oder zehn Tage liegen, schlage sie so dann in ein sauberes Tuch ein, und in die Selchkammer acht Tage lang aufgehängt, so sind sie fertig.

Kapauner-Schmarrn.

Nimm von drey Semmeln die Schmolten, mache ein Semmelkock daraus, nicht zu dick, streiche es durch ein Sieb, schlage zehn Eyer dötter, und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, von zwey Kapaunern das Haschee davon in Butter ausgedünstet, so ist er fertig.

B a c k w e r k e.

Den Buttermteig zu verfertigen.

Nimm ein Pfund Mundmehl, theile es von einander, hernach nimm ein Pfund feinen schon gewaschenen Butter, walke ihn unter die Hälfte des Mehls, in Sommerszeit lege den gewalkten Butter auf das Eis, bis du ihn brauchst, von der andern Hälfte des Mehls mache einen Teig: nimm vier Eyerdöt-

ter dazu, und das übrige Süßobers, der Teig aber muß die Fesse haben, wie zu einer Milchramstrudel, arbeite ihn eine Viertelstunde ab, damit er recht fein wird: hernach walke ihn etwas aus, und nimm den Butter vom Eis, und schlage ihn in diesen Teig hinein, walke ihn in die Länge, gib aber Acht, daß er sich nicht an das Nudelbrett anklebt, damit du ihn nicht viel einmehlen darfst, in Sommerszeit kommt er auf das Eis, außerdem lege ihn auf das Nudelbrett, und decke ihn mit einem Tuch zu: auf obbemeldte Art walke ihn dreymahl, und schlage ihn vierfach zusammen; das viertemahl aber walke ihn messerrücken-dick aus.

NB. Von diesem Buttermteig kannst du Butterpasteten, Hascheepasteten, Maulaschen, und allerhand Krapfelwerk machen.

Die Butterpastete.

Nimm eine blecherne Schüssel auf ein oder ein halb Pfund, so du zur Pastete brauchst, lege die Schüssel auf den Teig, und schneide gleich der Schüssel einen runden Fleck heraus, schmiere sie um den Rand herum, und lege um und um ein Streif Teig, in der Mitte aber gib Papier oder Servieten hinein, lege den angeschmierten Reisteig, und den Deckel darauf, hernach schmiere die Pa-

steten, gib aber acht, daß du auf den Ranft nicht kommst, sonst geht sie dir nicht auf, du kannst auch mit dem kleinen Ausstecher etwas ausstechen, und auf den Ranft legen, backe es in einer Tortenpfanne, oder im Ofen, hernach schneide sie auf, nimm das Papier heraus, und gib zur Zeit, wenn du anrichten willst, das Eingemachte hinein.

Hascheepastetel von diesem Teig.

Den Butter walke wie oben gemeldet messerdeckendick aus, stich den Teig mit einem Krebsbecherl, oder Glas aus, schmiere ein Fleckel, gib ein wenig Hasch darauf, und lege ein ausgestochenes Fleckel darauf, und mache es fort, bis alle fertig sind, hernach nimm ein Papier auf das Backblech, lege die Pastetel darauf, und schmiere es, gib aber Acht, daß du den Ranft nicht triffst, sonst gehen sie dir nicht auf. Den Haschee in diese Pastetel zu machen: Nimm ein Stückel Kalbfleisch in ein Reindel, und gib ein Stückel Butter, und einige Limonieschalen hinein, und laß es dünsten, es muß aber schön weiß bleiben: hernach nimm das Fleisch auf das Brett, nimm etwelche Kapri und Schampion, schneide es klein, und gib es in das Reindel, gib ein kleines Stückel Butter, geweichte Sem-

melschmollen, ein Eydotter, und etwelche Tropfen Limoniesaft hinein, und laß es auf dem Feuer zusammmgehen.

Saure Pasteten.

Nimm ein Pfund gefähtes Mehl auf ein Brett, nicht gar ein Pfund Butter, schneide den Butter unter das Mehl, und salze es, hernach walke mit dem Nudelwalker ganz leicht darüber, damit der Butter recht fein und dünn wird, hernach bröcse den Butter mit der Hand etwas ab, nimm ein ganzes Ey und drey Eßter, drey Löffel Milchram, und ein halbes Seitel Wein, mache den Teig an, damit er aber nicht zu fest wird, ist das obbemeldte zu wenig, so nimm einen Löffelvoll Wasser, und mache den Teig zusammen, würge ihn aber nicht zu viel mit der Hand, bestaube das Brett, aber nicht zu viel, und walke ihn wie den Buttermteig in die Länge, schlage ihn wieder zusammm, würke ihn aber nicht viel mit der Hand, und laß ihn rasten. Hernach nimm Lauben, Ochsenfleisch, oder Lungenbratel, du kannst auf diesen Teig sechs Lauben nehmen, puße es sauber, nimm eine Keim, lege etwelche Stückel Speck, zwey ganze Zwibelhappel, etwelche Blättel gelbe Rüben, Petersil, Lorberblätter, Limonieschalen, Muskat.

blüthe und Gewürznägel hinein, und lege die eingeschränkte Lauben darauf: hernach nimm Rindsuppe, Bertram, Essig und Salz, so viel nöthig ist, lege auch ein Stückel Kalbfleisch dazu, setze es auf das Feuer, und laß es eine Viertelstunde dünsten, hernach nimm die Lauben aus der Press; ist das Kalbfleisch zu fest, so laß es noch in der Press gehen: wann du aber einen Schweif oder Lungenbratet hast; so laß es länger dünsten, hernach nimm das Kalbfleisch aus der Press, den Speck, die Limonieschalen, Zwiebel, zwey oder drey ausgelöste Sardellen, etwelche Kapry, Schampion, ein wenig grünen Peterfil, ein paar Kapaunerleber, auch in der Press geweichte Semmelschmollen, schneide dieses alles recht fein, und gib einen Eßffel voll Milchraum dazu, so ist der Fasch fertig. Alsdann nimm den Teig, schneide ihn in der Mitte von einander, walke die Hälfte klein fingerdick aus, mache in der Mitte von diesem Fasch eine gute Rundung, lege die Trauben schön ordentlich darauf, und gib den übrigen Fasch darüber: hernach walke die andere Hälfte von diesem Teig aber dünner und größer aus, ziehe ihn über den Rodelwaller, und lege ihn ganz gemach über die Lauben, schneide den darüber hängenden in der Runde weg, walke

ihn ganz dünn aus, schneide mit dem Messer eine Form aus, und mache ein kleines Deckel darauf; was du noch übrig hast mache ein Bandel herum, bestreiche die ganze Pastete mit einem abgeschlagenen Ey, mache einen schönen mit dem Daum gedrückt, oder mit dem Pastetelzwickler einen Auftrieb, lege das Band und den Deckel darauf, bestreiche es mit Eyer, und gib es in Ofen, backe es Dreyviertelstunde in einem Ofen, der nicht gar zu kalt ist. Die Pastetensuppe mache auf folgende Art: Mache in ein Reindel eine gelblichte Einbrenn mit Butter, hernach gieß die Beiz, wo das Fleisch gekocht hat, hinein; wenn es zu wenig ist, so nimm eine Rindsuppe sprüde es gut untereinander, und laß es auffieden, seihe es durch ein Haarsieb, und gib ein wenig Milch und Kapry daran: hernach schneide die Pastete schön rund auf, gib einen Anrichtlöffelvoll von dieser Soff hinein, die übrige gib in einem Soffeur auf die Tafel. Zu Wildenten oder Rebhühnern wird es auf eben diese Art gemacht.

Schnepfenpastete.

Den Zeig mache wie den obigen, überbrachte die Schnepfen am Spieß, so viel du hast, aber so wenig, daß der rothe Saft heraus-

laufft, hernach trenschiere sie ordentlich auf vier oder sechs Theile, und mache den Fasch auf folgende Art: Nimm das Eingeweid von den Schnepfen, ein oder zwey Gansleber, einen guten Theil geschabenen Speck, ein Stück von einem Artosel, ein wenig Schalloten und grünen Petersil, dieses alles schneide recht fein zusammen, hernach gib in ein Reindel ein Stückel Butter, gib den Fasch hinein, und laß es nur ein wenig auf der Glut angehen, dann nimm es vom Feuer, und laß es angehen, walke den Teig wie den obigen nur etwas dicker aus dem Boden, gib den halben Fasch darauf, lege die Schnepfen schön ordentlich in die Runde, damit kein Bein herausstehe, gib den übrigen Fasch darauf, und bedecke es mit dem Deckel wie oben. Du mußt die Schnepfenpastete aber allzeit schön gleich und hoch formiren, damit sie einer Kastrollpastete ähnlich ist; wenn sie mit dem Deckel bedeckt ist, so bestreiche sie mit Eyer, und stich mit einem kleinen Ausstecher, oder Rosenmodel was du willst darauf, und belege sie damit statt dem zweyten Deckel, backe es wie die obige, doch nicht länger, als bis der Teig ausgebacken ist. Wenn sie gebacken ist, so schneide sie in der Mitte nur Gulden groß auf, und gib mit einem kleinen Anrichtlöffel eine braune Soß, oder ein wenig Golly hin.

ein, decke es gleich wieder zu, und gib in einem Soffeur die übrige auf die Tafel.

Kastrollpasteten mit Magaronen oder Schinkenfleckerln.

Nimm ein wohlverzinntes Kastroll, bestreue es mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln, füttere das Kastroll mit Butterteig aus, hernach nimm ein Pfund gute Schinken, siede es weich, löse die Beine, und hauge sie sammt der Schwarte weg, schneide es mit dem Schneidmesser klein, reibe einen Viertel Parmasankäs, siede ein halb Pfund Magaronen im Wasser, und seihe es auf ein Sieb ab, gieß einen Schöpflöffelvoll kaltes Wasser darüber, und laß es recht trocken abseihen, und kalt werden. Willst du Fleckerl nehmen, so mache was drey Eyer benehen, schöne kernigte dünne Fleckerl, schneide sie nach Belieben, und siede sie ab wie die Magaronen; nur gib Acht, daß sie dir im Sieden nicht zusammenkleben, hernach fülle die Pastete auf folgende Art: Nimm nicht gar einen Viertel Butter, und ein Seitel guten Kam, zuerst streue etwas Schinken, hernach gib einen Theil von den Magaronen oder Fleckerln darauf, gib zwey Eßlöffelvoll von dem zerschlichenen Butter, bestreue es mit Parmasankäs, gib zwey Löffelvoll Milchram darüber,

und streue wieder Schinken, gib wieder Ma-
garonen oder Fleckel darauf, und auf solche
Art mache es fort, bis das Kastroll voll ist.
Wenn es angefüllt ist, so bestreiche es am
Rande mit Eyer, gib einen Deckel darauf,
ermache den Teig gut, und drücke ihn am
Rande, oder mache einen Auftrieb, bestreiche
es am Deckel mit Eyer. Damit aber nichts in
das Kastroll hineinlaufft, so backe es in einem
heißen Ofen Dreyviertelstunde, stürze es her-
aus, sobald du sie aus dem Ofen nimmst,
sonst wird es weich. Wer keinen Parmasane-
käse will, der kann Semmelbrösel nehmen.

Sauerkrautpastete.

Mache ein gut gedünstes Fasankraut, es
muß aber gar nicht suppig seyn, und laß es
kalt werden, füttere mit dem schon gemeldten
Pastetenteig ein Kastroll aus, gib die Hälfte
von dem kalten Kraut hinein, gib etwas von
Klein geschnittenen Artoffeln darauf, trenschie-
re den Fasan schön ordentlich, lege ihn in die
Mitte, bedecke ihn wieder mit Kraut, und ein
wenig Artoffeln, und decke das Kastroll zu,
wie bey den Schinkenfleckerln; willst du die
Sauerkrautpastete aber aufgesetzt machen, so
ist nur zu merken, daß der Teig am Boden,
und durchaus etwas dicker gehalten wird, als

die übrigen Pasteten, und daß du es erst in der gehörigen Zeit in Ofen gibst, damit sie vom Ofen gleich kommt, schneide sie aber bevor auf, und gib einen kleinen Anrichtlöffel voll gute braune Soß darein, damit das Kraut saftig ist; willst du aber die Pastete blind machen, so schlage ein Serviet oder Papier darein, und gib das gekochte Kraut hinein.

Käspasteten zu machen.

Nimm Faust großen Brandteig in der Milch angemacht, rühre ein Großseitel Milchram darein, nimm 24 Eyerdotter, ein halb Pfund Butter, Champignons, Schnittling, Petersil, Charlotten, oder grünen Zwiebel dazu; dieß alles in Butter passirt, nachdem es fein geschnitten ist, bis er steigen will, alles in den Teig gethan, reibe ein Pfund Parmasankäs, ein halb Pfund französischen Käs, und rühre ihn auch in Teig, mache auf die lezt einen Schnee von zwölf Eiern, fülle es in die Pastete, schneide auf die Höhe einen Stern von Käs, so ist es fertig.

Pastete vom Germteig.

Nimm zwey Pfund Mehl, ein Pfund Butter, drey ganze Eyer, und drey Dotter, ein halbes Seitel Milchram, salze nach Gut-

dünken, nimm zwey Löffelvoll Germ, mache den Teig zusammen, nimm weder Wein noch Wasser dazu, so ist sie fertig.

Falschen Bistazteig.

Nimm ein Pfund fein gestoffene Mandeln, eine große Nuß großen eingeweichten Tragant, stosse solchen unter die Mandeln. Wenn er genug gestossen ist, so nimm ein Pfund Zucker dazu, theile es auf vier Theile, ein Theil roth mit Altermus, oder Turnisol, ein Theil grün, ein Theil braun mit Zimmet, und einen Theil laß weiß, würge in einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walken läßt, drucke ihn in verschiedene Mödel, lege sie auf Oblad, und backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Mandelbackböfen.

Nimm in einen Weidling ein Viertelpfund gestoffene Mandeln, sechs Loth Zucker, schlage zwey ganze Eyer, und vier Dötter, darein, rühre es, bis es schön dick wird, schneide von Mandeln und Semmeln runde Schnitteln, runke sie in die Mandelfüll, und backe sie aus dem Schmalz schön braun, so sind sie fertig.

Zwieback zu machen.

Nimm ein halb Pfund Zucker in ein Hä-

fen, schlage zehn ganze Eyer hinein, rühre es eine Stunde lang, nimm Anis, ein Viertel pfund Mandel blattelweis geschnitten, schön gelb in Ofen geröstet, darunter, auf die lezt ein halb Pfund Mehl, schütte es in Kapseln von Papier, backe es langsam, nimm es heraus, thue das Papier herunter, laß es abkühlen, schneide es, und backe es noch einmahl schön gelblicht.

Lebzelten zu machen.

Nimm zehn Eyer in ein Häserl, schlage es eine Viertelstunde wohl ab, nimm zwey Pfund Zucker, rühre ihn nach und nach hinein, rühre es in allem eine Stunde; dann nimm ein Pfund, und ein halb Achtel gesähte Stärk, eine Halbe Mehl, zwey Loth Zimmet, zwey Loth Nägerl, zwey Loth Nuf, Limonieschäler, rühre es durcheinander, drucke es mit dem Model aus, und laß es über Nacht stehen, schmiere ein Plattel mit Wachs, und backe es schön kühl.

Austern zu machen.

Nimm für einen Groschen Tragant, zwölf Loth fein gestoffene Mandeln, acht Loth Zucker, ein Loth Ciocolade, ein Loth Bistaz, Zimmet, Nägerln, Limonie, nach Belieben,

ein Viertelpfund gefähtes Mehl, mache den Teig zusamm, drucke die Schalen aus, und laß es trocknen. Wenn sie getrocknet sind, streiche sie mit Eis aus, und laß sie wieder trocknen: zu den Nustern nimm acht Loth Mandeln, sechs Loth Zucker, von einem Limonie die Schalen und den Saft; zu dem Wasser in die Nustern nimm acht Loth Zucker, von zwey Limonien den Saft, so sind sie fertig.

Mandelkösten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pfund Zucker in ein Beck, gieß ein Seitel Wasser darauf, laß es sieden, bis der Zucker dick wird, von zwey Limonien den Saft dar- ein, rühre es auf dem Feuer, bis der Teig von dem Beck sich schält, nimm hernach den Teig, drucke die Kösten aus. Wenn der Teig zu fest ist, so gieß ein wenig Wasser darauf, laß ihn warm werden, und so, bis der Teig gar ist. Wenn sie fertig sind, so stecke sie an eine Gabel, bestreiche sie mit Eyer, brate sie über einen Windofen.

Gestiftelte Mandelbögen.

Nimm zwölf Loth gestiftelte Mandeln, zwölf Loth Zucker in ein Beck, von einem Limonie die Schalen, Zimmet und Nägerl dar-

unter, vier ganze Eyer, zerrühre eines nach dem andern, trockne es auf einer Glut langsam ab: vier Loth gestiftelte Mandeln, fünf Loth Bistazn, vier Loth Zucker, thue alles darunter, schneide die Obladen streifelweise, streiche es nicht gar zu dünn auf, und schön gekrauff, schmiere die Bögen mit Butter, backe sie schön, mache ein Eis darauf, laß sie trocknen, so sind sie fertig.

Pomeranzen- Gollatschen.

Nimm in einen Weidling zwey Pfund Mehl, eine Halbe Obers, das laulich ist, schlage Eyerdötter hinein, drey Löffelvoll gute Germ, salze es, schlage es wohl ab, bis er sich vom Löffel schält, walke ihn aus, schneide ein halb Pfund Butter darauf, schlage ihn, wie den Buttermteig, schneide Gollatschen, belege sie wie du willst, bestreiche und zuckere sie, und backe sie, so sind sie fertig.

Stangelbrod zu machen.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in einen Weidling, schlage zwey ganze Eyer, und zwey Dötter hinein, nimm ein Viertelpfund gestossene Mandeln, einen halben Viertel gestiftelte Mandeln, einen halben Viertel gestiftelte Bistazn, Zitronat, zwey Loth gestiftelte Nuß,

und gestiftelte Pomeranzenschalen, rühre dieß alles mit ein wenig Mehl durcheinander, mache von Papier Kapseln, fülle es hinein, und backe es kühl. Wenn es gebacken ist, so nimm es heraus, und schneide es stangelweise, backe es noch einmahl, so ist es fertig.

Biskoten von Germ zu machen.

Nimm ein halb Pfund Butter, treibe ihn wohl ab, schlage acht Eyerdotter hinein, eines nach dem andern, zwey Löffelvoll Milchram, zwey Löffelvoll gewässerte Germ, salze es nach Gutachten, beutle Underthalbpfund Mehl hinein, und walke die Hälfte des Teigs aus, streue Marillensulzen darauf, die andere Hälfte des Teigs lege darüber, bestreiche es mit Butter, und bestreue es mit Zucker, stich es mit dem Model aus, lege es auf ein Papier, laß es gehen, backe es langsam, so sind sie fertig.

Semmelbrezel.

Nimm einen halben Viertel Pfund Butter, treibe ihn wohl ab, ein Viertelpfund Mandeln, gestossen, und abgetrieben, ein Ey und drey Dotter, einen Viertel gefähten Zucker, zwölf harte Eyerdotter fein gehackt, und einen Viertel, Semmelbrösel und Limonieschäler, schmierre ein Plattel mit Butter, und belege es mit

Oblad, streiche die Hälfte Teig darauf, gib Eingemachtes hinein, fülle den übrigen Teig in die Sprizen, darüber gespritzt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Dotterbrod.

Nimm einen Viertel Zucker in einen Weidling, schlage zehn Eyerdotter hinein, rühre es schön fanmig, und beutle es, thue einen Viertel Mehl dazu, mache Kapseln von Papier, fülle sie, und backe sie schön kühl. Wenn sie gebacken sind, so ziehe das Papier herunter, schneide Schnittel, bestreiche sie mit Marmolat, lege ein Schnittel darauf, mache ein Eis darauf, so nicht zu dick ist, bestreiche es mit Biskay, und trockne es im Ofen, so ist es fertig.

Brezel zu machen.

Laß in einem Kastroll einen Viertel Butter zergehen, thue einen Viertel Zucker dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es zu steigen anfängt, nimm Mehl, wie zu einem Brandteig, rühre solches auf dem Feuer hinein, nimm ihn vom Feuer weg, rühre ihn, bis er kühl wird, schlage acht oder neun Eyerdotter, einen nach dem andern hinein, und rühre ihn wohl ab, lege ihn auf ein Handvoll Mehl, und würge das Mehl hinein, und ma-

die kleine Brezel davon, bestreiche ihn mit Butter, streue Anis und gefähten Zucker darauf, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Hötschbetschbrod.

Nimm in einen Weidling einen Viertel Zucker, schlage sechs Eyerdotter darein, rühre es schön pflaumigt, schlage von der Eyerklar einen Schnee, und rühre ihn hinein. Wenn dieser zerrührt ist, so beutle zwey Loth Mehl, und vier Loth Hötschbeermehl hinein, nur subtil, daß das Mehl zerrührt ist, fülle es in kleine papierne Kapseln, die geschmiert sind, oder auch in die Wandeln, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Englische Brezel.

Nimm ein Pfund Mehl, ein halb Loth Zucker, ein wenig Salz in einen Weidling, nimm zwey Löffelvoll gewässerte Germ, zwölf Loth Butter, laß ihn warm werden, gieß Dreyviertelseitel Obers dazu, und gieß es in das Mehl, schlage den Teig gut ab, schneide ihn auf ein Blattel, laß in kalt werden. Im Sommer lege ihn aufs Eis, und mache Brezel; wenn sie fertig sind, so laß sie ein wenig auf einen warmen Ofen stehen, backe sie schön heiß heraus, so sind sie fertig.

Mandelteig.

Nimm Mandeln, so viel du willst, wische sie mit einem Tuch ab, stosse sie fein, nimm mehr, als die Hälfte Zucker, stoß ihn dazu, und schlage Eyerdötter, Eimonieschäler, und Gewürz dazu, mache Ringeln oder Stangeln daraus, anstatt Mehl, nimm Zucker zum Ausmachen, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

NB. Von geschälten Mandeln kann man es auch machen, nur daß man Pazel daraus macht, und das Gewürz ausbleibt, in die Mitte ein Stückel Zitronat, oder Weichsel, bestreue es mit Zucker, und backe es schön kühl, so ist es fertig.

Kapselbiskoten.

Nimm von zehn Eyern den Schnee, die Dötter hinein, nimm sechs Loth gefähten Zucker, und ein Loth Mehl. Wenn dieß wohl zerrührt ist, gib Geschmack nach Belieben, fülle die Kapseln gleich voll an, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Dotterkrapsel.

Nimm einen Viertel Mandeln, stosse sie, daß sie nicht öhligt werden, einen Viertel ge-

stoffenen Zucker: nachdem dieß alles fein gestoffen ist, thue es in ein Beck, schlage vier Eyerdötter darein, rühre es auf der Glut so lang, bis es trocken ist, daß du es mit dem Finger nicht mehr leiden kannst, sonach streiche es auf länglichte Oblad, backe es schön kühl, und streue Bistazy darauf, so ist es fertig.

Tortelletel.

Nimm zwölf Loth Zucker in einen Weidling, schlage sechs Eyerdötter hinein, schlage, oder rühre es, wie einen Biskotentig, die Klar schlage zu Schnee, beutle sechs Loth Mehl dazu, nimm auf die legt ein Pfund gestiftelte Mandeln, einen Vierting Bistazy, einen halben Vierting Zitronat, acht eingemachte Nüsse, dieß alles gestiftelt geschnitten, rühre Ciemonieschäler darunter, schmiere zwey Bleche mit Butter, gieß überall die Hälfte darauf, und streiche es auseinander einen starken Messerrucken dick, backe es, schneide es, oder stich es rund oder länglicht, streiche Marmolat darauf, lege zwey Fleckel zusammen, und backe es noch einmahl, so sind sie fertig.

Brioche zu machen.

Von einem Pfund Mehl mache einen Teig

mit Germ und laulichem Wasser an, wie einen starker Strudelteig, laß ihn gehen. Wenn er gegangen ist, so nimm zwey Pfund Mehl, zwey Pfund Butter, und zwanzig ganze Eyer, salze es, nimm Zucker dazu, mache den Teig an, und nimm den Germteig auch dazu, arbeite ihn wohl ab, schlage ihn so lang ab, bis er sich von der Hand und Tafel schält: alsdann mache ihn zusamm, schlage ihn in ein sauberes Tuch ein, und setze ihn in ein kaltes Ort, oder Eisgruben, bis den andern Tag, und mache die Brioché klein oder groß, bestreiche sie mit Eyer, und backe sie recht heiß, so ist es fertig.

Kleinbrod von Semmelteig.

Nimm ein halb Pfund Mehl, 24 Loth Mundsemmelteig in einen Weidling, Pomeranzendhl ein Eyzungen voll, sprüdle sechs ganze Eyer in einem Seitel Obers ab, mache den Teig mit der Hand im Weidling ab, auf die legt in währendem Anmachen thue zwölf Loth gefähten Zucker darein, schlage ihn mit der Hand so lang, bis er sich von derselben schält, schmiere ihn in der Höhe mit Dehl, decke ihn mit einem saubern Tuch zu, und laß ihn stehen. Den andern Tag mache kleine runde Lai-

beln darauß, lege sie auf ein Papier, mit Oehl geschmiert, schön gebacken, so sind sie fertig.

Zwieback zu machen.

Nimm sechszehn Eyer, ein Pfund gefähten Zucker, rühre es auf einer Seite eine Stunde, nimm ein Pfund Mehl, und rühre es untereinander, doch nur so viel, daß es durcheinander kömmt, nimm demnach Ciemonieschäler, Anis, Fenikel, backe es schön, so ist es fertig.

Muskazoni zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln mit den Schalen, schneide sie schön klein, nimm von einem Ciemonie die Schäler, ein Loth Nägerln, ein Loth Muskatblüthe schön grob gestossen, vermischt unter die Mandeln, ein Pfund feinen Zucker, acht Loth Mehl, dieß alles mache mit zwey oder vier Eyerdottern zusammen, bestreiche die Mödel mit feinem Zucker, drucke es heraus, backe es kühl. Wenn sie gebacken sind, mache ein Wassereis darauf, so sind sie fertig.

Gute saure Pastete auf eine andere Art.

Nimm zwey Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Schmalz, brötle alles durcheinander, schlage vier ganze Eyer darein,

nimm zwey Löffelvoll Milchram, und vier Löffelvoll Wein dazu, mache den Teig mit einem frischen Wasser an, wie einen Strudelsteig, würge ihn aber nicht zu viel, walke solchen halben Finger dick aus, schlage ihn zweymahl dreyfach, und zweymahl vierfach, als wie man den Butterteig macht, sodann nimm sechs saubere Tauben, schneide ihnen die Flügel, Füßerl, und Häfel ab, und salze sie, nimm in eine Rein halb Eßig, und halben Theil Wasser, etwas Lorberblätter, Rosmarin, Kutekraut, Zwiebelhaperl und Gewürz, laß es dünsten, und zugedeckter auskühlen, mache den Force über die Tauben, mit Lorber, um zwey Kreuzer Sardeln, zwey Kreuzer Kabri, schwarze Brodschmollen in der Beiz geweicht, backe Zwiebelhaperl darunter, und besteckt, walke den Teig einen halben Finger dick aus, lege auf den Boden ein wenig Force, lege die Tauben ordentlich darauf, mache eine Form, wie du willst, so ist sie fertig.

Germstrauben.

Nimm achtzehn Loth Mehl in ein Häfel, zwölf ganze Eyer, zwey Dötter, zwey Löffelvoll Germ, etwas mehr, als ein halbes Seitel Milch, ein halb Loth Schmalz in die Milch, salze, und mache den Teig an, setze das Schmalz

gleich auf das Feuer, denn der Teig ist gleich
gegangen, das Schmalz aber muß heiß wer-
den, backe sie heraus, so sind sie fertig.

T o r t e n.

Germ = Torte.

Treibe ein Pfund Butter saumicht ab,
schlage ein ganzes Ey und acht Dötter dar-
an, jedes wohl zerrührt, gib einen guten Löf-
selvoll Germ dazu, treibe sie auch eine Weile
mit ab, hernach nimm um einen Kreuzer lau-
lichtes Süßobers, ein halb Pfund gefähtes
Mehl und einen Viertel Zucker, rühre al-
les gut durcheinander, gib die Hälfte auf ein
Tortenplattell, gib Eingemachtes darein, strei-
che den übrigen halben Theil darüber, und
laß es ein wenig gehen, bestreiche es mit ab-
geschlagener Eyerklar, streue Zucker darauf,
und backe es langsam.

Gesottene Torte.

Nimm ein Pfund fein gestoffene Mandel,
daß sie aber nicht öhligt sind, hernach nimm

ein halb Pfund Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er sich spinnet, hernach gib es unter die Mandel, rühre es wohl untereinander, schlage sechs Eyerdotter, eines nach dem andern wohl, zerührt, hinein, und rühre es bey einer halben Stunde; nimm sodann einen halben Viertel Zitronad, zwey Loth Bistazy, von einem Limonie die Schåler, schneide dieses alles klein, und rühre es unter die Mandel, nimm auch von zwey Limonien den Saft, damit sie schön aufgehen, hernach schmiere das Plattel mit Butter, lege Oblad darauf, fülle den Teig hinein, mache einen Reif herum, und backe es schön kühl.

Geschobene Torte.

Nimm zwey Pfund gesåhten Zucker in einen Weidling, nimm von zwey Limonien die Schåler und den Saft, von sieben oder zehn Eyerklar den Schnee, rühre ein schönes Eis, nimm anderthalb Pfund Mandel, ein halb Pfund gestiftelte Bistazy, theile die Mandel auf drey Theile, das Eis auf vier Theile, unter einem Theil Mandel, nimm Bistazy und Spinatopfen, gosse den Spinat klein, rühre in durch ein Tuch, gieß ein wenig Wasser in ein Pfandel, laß es aufsteden, gieß

den Saft hinein, und laß ihn einen Sud mit aufthun, seibe ihn auf ein Sieb: nimm ihn zu den Bistazy, rühre es wohl durcheinander, zu den rothen nimm Alkermes, zu den braunen nimm Cioccalade oder Zimmet, den letzten lasse weiß, schmiere die Plattel mit Wachs subtil, streiche die Farben schön dünn darauf, backe es kühl, daß die Farben nicht braun werden, schiebe es mit einem Rудelschäufel, setze es auf ein Bergplattel, und trockne es im Ofen.

Schmalz-Torte.

Nimm Dreyviertelpfund Schmalz, treibe es saumigt ab, schlage vierzehn Eyerdötter darein, hernach nimm ein halb Pfund Zucker, Dreyviertelpfund Mehl, von einer Limonie die Schalen, streiche es halben Theil auf ein Plattel, fülle Eingemachtes hinein, lege die Stangel darauf, mache um die Mitte einen Reif, und backe es schön kühl.

Harte Evertorte.

Nimm ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, bröckle es ab, nimm ein halb Pfund Zucker, acht harte fein geschnittene Eyer und Limonieschalen, mache dieses alles zusammen, und nimm den halben Theil auf

ein Plattel, fülle Eingefottenes hinein, mache einen Gattern darauf, bestreiche es mit Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe es schön.

Gesprißte Torte.

Nimm zwey Pfund Mandel, stosse es klein, neße sie aber mit Eyklar, damit sie nicht öhligt werden, hernach nimm zwey Pfund gefähten Zucker, und für sechs Kreuzer Tragant, welcher aber wohl geweicht seyn muß, ein Loth Nägerl, ein Loth Zimmet, zwey Muskatnüsse, von zwey Limonien den Saft, wie auch die Schalen, von zwey Eyerklar den Schnee, stosse dieses alles wohl durcheinander, hernach belege ein Bergplattel mit Oblad, nimm eine Sternspritzen, drucke das Platt voll an, setze es in Ofen, und laß es schön kühl backen. Wenn es gebacken ist, so drucke es wieder voll an, backe es wieder, und so fort, bis der Teig gar ist, und wenn es ganz gebacken ist, so mache ein Eis darauf.

Eine andere Gattung Schmalz- Torte.

Nimm ein Pfund Schmalz, treibe es schön ob, schlage sechs Eyerdotter und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern wohl zerührt hinein, hernach nimm ein Viertelpfund

Zucker, ein Viertelfund Mandel, von einem Limonie die Schäler, und auf die legt ein halb Pfund Mehl, rühre es durcheinander, streiche es halben Theil auf ein Plattel, fülle Eingemachtes hinein, mache Stangel dorauf, und backe es schön.

Englische Mandeltorte.

Nimm Dreyviertelfund Zucker, laß ihn kochen, bis er dick wird, nimm ein und ein Viertelfund gestoffene Mandel darunter, trockne es wohl ab, gib fünf Eyer, eines nach dem andern hinein, rühre es eine ganze Stunde, schlage auf die legt zwey Dötter, und von der Klar einen Schnee dazu: hernach nimm einen halben Viertel Zitronad, Limonieschalen, etwas Zimmet, Nägerl, von einem Limonie den Saft, rühre alles durcheinander, bestreiche das Plattel mit Butter, belege es mit Oblad, und gib den Teig hinein.

Kleyn=Torte.

Nimm Dreyviertelfund Mandel, puße sie mit einem Tuch ab, stosse sie mit der Schäler, und laß es durch ein Radelstieb in einen Weidling laufen, hernach nimm Dreyviertelfund Zucker dazu, schlage zwölf ganze Eyer, und achtzehn Dötter, eines nach dem andern

wohl zerrührt hinein, die Dötter müssen aber allein hineinkommen, und die Klar zum Schnee, rühre es eine Stunde lang, hernach nimm vier Loth Zitronade, ein halb Loth Zimmet, ein halb Loth Nägel, von einem Limonie die Schäler, schneide dieses alles klein, und nimm es darunter, hernach schmiere ein Platsel mit Butter, belege es sammt den Reif mit Oblad, gib den Teig hinein, backe es schön kühl, und mache ein Eis darauf.

Mandeltorte.

Nimm ein halb Pfund Mandel, stosse sie, und nimm ein halb Pfund Zucker, von einem Limonie die Schäler aber klein geschnitten, gib dieses allein in einen Weidling, schlage sechs ganze Eyer und zwölf Dötter darein, und rühre es eine ganze Stunde; in die Sorte kann man auch Ciocolade nehmen, wenn man es schwarz haben will, gibt man sie sodann in einen Model oder Reif, und backet es bey einer Stunde.

Schwarze Brodtorte.

Nimm ein Pfund Mandel, stosse sie aber nicht gar zu viel, ein Pfund Zucker, 42 Eyer, zwölf ganze, und dreyßig Dötter, von zwey Pomeranzen und zwey Limonien die Scha-

len, vier Loth Bistazylblattel, acht Loth Zitronad aber gestiftelte, drey Loth Zimmer, ein Loth Nagerl, zwey Muskatnüsse grob gestossen, drey Loth geriebenes schwarzes Brod, es muß aber mit schwarzem Wein, oder mit Pomeranzensaft, aber nicht zu naß, angefeuchtet werden, es muß zwey Stunden gerührt, auch muß auf die legt das Brod mit den übrigen vermischet werden, backe es zwey Stunde, mache ein Eis von gestiftelten Bistazyl darauf.

Sorte von süßen Pomeranzen.

Nimm ein Pfund gestoffene Mandel, ein halb Pfund Zucker, achtzehn harte Eyerdötter, fünf süße Pomeranzen, reibe es auf einem Reibeisen, und stoffe sie klein unter die Mandel, treibe sechs Loth frischen Butter faumigt ab, nimm die Mandel dazu, und rühre es eine Viertelstunde, hernach nimm die Eyerdötter, stoffe sie, und gib es hinein: nach diesem nimm sieben Loth Mehl, rühre es nur so viel, daß es untereinander kommt, hernach schmiere ein Plattel mit Butter, lege Oblad darauf, streiche den halben Theil darauf, fülle ein was du hast, gib den übrigen Teig in die Spritzen, spritze ihn darauf, backe es schön kühl, und gib ein Wassereis darauf.

Köstentorte.

Nimm Dreyviertelpfund Kösten, fiede sie als wie ein hartes Ey, hernach löse sie aus, und nimm anderthalb Viertelung ausgelöste Kösten, hacke sie klein als wie einen Gries, gib sie in einen Weidling, nimm anderthalb Viertelung gestoffenen Zucker, einen halben Viertelung Mandel, vier Eyerdotter, Nägerl, Zimmet, Muskatblüthe, Muskatnuß, rühre alles mitsammen eine ganze Stunde, hernach mache die Eyerklar zum Schnee, schneide gewürfelte Limonieschalen, wie auch Zitronad, und gib es darunter, schneide Oblad, gib den Teig darauf, und backe es schön kühl.

Torte auf eine andere Art.

Nimm ein Pfund Mehl, und ein halb Pfund Butter, die Hälfte Butter zerbröckle, und gib es unter das Mehl, die andere Hälfte aber laß zerschleichen, aber schön kühl, hernach mache den Teig mit dem zerschlichenen Butter, und zwey Eyerdotter an, mache davon die Torte, und gib Zucker darauf.

Biskotentorte.

Nimm in ein sauberes Häfen ein Pfund Zucker, schlage 24 Eyerdotter darein, und

fange es gleich an zu rühren, mache von zwölf Eyerklar einen festen Schnee, und gib ihn hinein, rühre es eine gute Stunde, zuletzt wäge ein Pfund wohl getrocknetes Mundmehl oder so viel Stärkmehl, rühre es nur so viel, daß das Mehl durcheinander kömmt, und gib fein geschnittene Limonieschalen dazu, hernach gib es in einen geschmirten Model, oder in ein Tortenplattl, backe es bey Fünfviertelstunde recht kühl, und mache ein Eis darauf, wie auf andere Torten.

Berg = Torte.

Nimm ein Pfund geschwülste Mandeln, schneide sie klein, schneide einer halben Viertelg Citronad darunter, die Schäler von einem Limonie, nimm Alfermes, fülle es an, ein halb Loth Zimmet, Dreyviertelpfund Zucker, schlaege ein ganzes Ey und einen Dotter darein, rühre es durcheinander, nimm ein Bergplattl mit Oblad belegt, streiche den Teig darauf, lege den Reif herum; es muß aber unter sich höher, als oben seyn, schön kühl gebacken, und allerhand Eis darauf gemacht.

Mürbe Bregerl.

Nimm ein halb Pfund Mehl, sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker, fünf oder sechs

Eyrdötter, ein wenig Anis darunter, mache kleine Buzel daraus, bestreibe sie mit Eyerklar streue groben Zucker darauf, und backe sie schön kühl.

Mandelbögen.

Nimm zehn Loth Mandeln, einen Bier-
ting Zucker gestossen, schlage von drey Eyrn
den Schnee darunter, streiche den Teig Mes-
serruckendick auf zwey Fingerbreite Oblad,
schmiere die Bögen mit Butter, backe es schön
gelb, mache ein Eis darauf, und bestreue es
mit Distazy.

Eiskrapfel.

Nimm in ein Becken ein Pfund Zucker,
schlage fünf Eyerklar darcin, rühre es auf
einer Glut, bis es warm wird, hernach rühre
28 Loth klein gestoffene Mandeln darcin, rühre
es eine halbe Viertelstund auf der Glut, her-
nach nimm Oblad, mache schöne Krapfel,
backe es schön kühl, daß sie aber resch bleiben;

Mehlkranzel.

Nimm auf ein Madelbrett einen Bier-
gestebten Zucker, sechs Loth Mundmehl, klein
geschchnittene Piemoneschalen, nimm Gewürz nach
Belieben, schlage in ein Häsel ein ganzes Ey,

rühre es gut untereinander, mache damit den Teig an, mische ein wenig Mehl und Zucker untereinander, und besäe damit den Model, trockne es schön aus, schmiere ein Blech mit ein wenig Butter, lege es darauf, und backe es kühl.

Braune Mandelbögen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln klaube die Schalen sauber weg, und rüple sie mit einem Tuch ab, schneide sie mit einem Schneid-eisen, und sähe sie durch ein Nudelreiterl, hernach nimm ein halb Pfund Zucker, stosse und sähe ihn, und mische ihn unter die Mandel, alsdann nimm gestoffenen Zimmet, Nägerl, und Ciemonieschalen, dann fünf Eyerklar, und mache einen Teig daraus. Nimm Oblad, schneide sie zwey Fingerbreit, und ein Fingerlang, schmiere die Oblad mit Eyerklar, und gib den Teig auf die Obladen, und schmiere die blechernen Bögen mit Butter, alsdann lege die gemachten Bögen darauf, und backe es schön kühl, hernach mache ein Eis, bestreiche damit die gebackenen Bögen, und streue etwas klein geschnittene Bistazp darauf.

Gebackene Grem.

Mache die Grem wie die vorigen, nur

ein wenig dicker, und laß es auf dem Feuer gut austochen, gib es auf ein Plättel, und laß es kalt werden, hernach schneide Stängel daraus, tunke es in abgeschlagene Eyer ein, walze es in weissen Semmelbröseln um, und backe es aus dem Schmalz.

Geschobene Bögen.

Nimm ein Pfund blattelt geschnittene Mandeln, ein Pfund Zucker, von drey Ehern die Klar, die Schäler von einem Limonie, und von einem den Saft, rühre ein Eis, die Mandeln hinein, schmiere ein Plättel mit Wachs, streiche die Mandel Hand breit auf, du mußt es nach Art der Krapfen anstreichen. Wenn sie geschoben sind, streue Zucker darauf, daß es ein Eis bekommt, backe sie, und wenn sie gebacken sind, wie die Mandelbögen, so biege sie über einen Nudelwalker, dann sind sie fertig.

Mandelzettel.

Nimm einen Viertel Mandeln, einen Viertel gefahnen Zucker, und etliche Tropfen Limoniesaft, von zwey Eyerklar den Schnee, stosse es so lang, bis es vom Löffel fällt, nimm es heraus, und walke es Messerrucken dick aus, fülle Marmolat hinein, lege wieder ein

Bazel darauf, backe es schön. Wenn sie gebacken sind, mache ein weisses Eis darauf, trockne sie, so sind sie fertig.

Zuckerteig zu machen.

Nimm ein Pfund Zucker, ein Pfund gestossene Mandeln, ein Pfund Mehl, schlage sechs ganze Eyer zum Saum, mache den Teig an, nimm Anis und Limonieschäler dazu, schneide daraus was du willst, Ringel, Brelzel, oder Model ausdrucken, schmiere ein Blech mit Butter ganz subtil, backe es nicht zu gäh, bestreiche es mit Wasser, mache ein Eis darauf, so ist es gut und fertig.

Biskotenbögen.

Nimm acht Loth Zucker in einen Weidling, schlage vier Eyerdotter, und die Klar von zwey Eyer zum Schnee, nimm den Zucker, rühre es eine gute Weile. Hernach nimm von acht Loth Mandeln den halben Theil, stoß ihn klein, und mische ihn unter das Gerührte. Wenn die Mandeln vermischt sind, so nimmt man auch vier Loth Mehl dazu, und mischt alles wohl zusammen. Hernach schmiert man ein Blech mit Wachs, und streichet diesen eben gemachten Teig Messerrücken dick darauf, dann streuet man die übris-

gen vier Loth Mandel, gestiftelt geschnitten, darauf, und dann backet man sie ganz gelb, entweder in einem Ofen, oder in einer Sortenpfanne. Wenn es gebacken ist, so schneidet man aus den Gebackenen Bögen, so groß als es beliebt, und leget sie geschwind über den Nudelwalker, weil sie sonst zu starr und unbiegsam würden. Man kann auch ein Eis darauf machen, und Biskazzy darauf streuen.

Kremwandel von Mandeln und Vanille.

Von einem Seitel Obers, und vier guten Löffeln Mundmehl machet man ein Kindskoch, läßt es gut auskochen, und hernach auf einem Zeller auskühlen. Alsdann treibet man einen Vierting Butter, und einen Vierting klein gestoffene Mandeln in einem Weidling gut ab. Hernach gibt man sieben Eherdötter, und sieben Löffelvoll Koch wechselweise nach und nach hinein, und rühret immer, dann schlägt man von den sieben Ehern die Klar zu einem Schnee, gibt ihn auch nach und nach hinein, und rühret ihn schön pflaumicht ab. Nachdem stoffet man um zehn Kreuzer Vanille, nimmt sieben Loth Zucker, und gibt nach Augenmaß Limonieschälert, und um sechs Kreuzer geschnittenen Zitronad hinein. Man füttert die Mandel mit Butterteig, füllet sie nicht gar

voll an, besäet sie mit Zucker, und backet sie ganz gemacht.

Semmelbrösel-Wandeln.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in ein Häfen, schlage vier ganze Eyer und vier Dötter darein, rühre es eine halbe Stunde lang, daß es schön dick wird, nimm zwey Loth Bistazy, schneide sie klein, nimm die Schälcr von einem Limonie, wie auch vier Loth Semmelbrösel auf die legt dazu, schmiere die Wandel mit Butter, und fülle sie nicht voll an, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

Mandelwandel.

Nimm acht Loth geschwülte Mandeln, stosse sie fein, daß sie aber nicht öhlicht werden, nimm acht Loth gefähten Zucker, thue alles in einen Weidling, rühre drey ganze Eyer, und sechs Dötter nach und nach hinein, nimm Limonieschälcr dazu, fülle es in die Wandel, backe es ganz kühl, so sind sie fertig.

Gateauwandel.

Ein halb Pfund Butter schön pflaumigt abgetrieben, schlage vier Eyer, eines nach dem andern, hinein: alsdann thue ein halb Pfund Zucker, ein wenig Muskatblüthe, etwas Obers

und auf die legt zehn Loth Mehl hinein ge-
beutel, beschmiere die Wandeln mit Butter,
fülle den Teig ein, glatt überstrichen, ein
wenig Zucker mit Mehl vermisch, die Höhe
damit bestreuet, und schön kühl gebacken, so
ist es fertig.

Ragout = Wandel.

Walle den Butterteig Messerrucken dick
aus, schneide viereckigte Fleckel daraus, füt-
tere die gekrausten Wandel mit diesem Teig,
gib kaltes Ragout hinein, bestreiche sie inwen-
dig mit Eyern, decke es mit einem Fleckel zu,
richte es auf ein Backblech, und backe es im
Ofen, oder Tortenpfanne. Das Ragout in
die Wandel mache auf folgende Art: Schnei-
de einen guten Theil Schampion gewürfelt,
passire es in Butter, damit sie schön weiß
bleiben, hernach nimm ein halbes Seitel grü-
ne Erbsen, blanschire es im Wasser, seihe
sie ab, und gib es zu den Schampion, her-
nach nimm eine Kälberbrieff, oder etwelche
lämmerne Brüstel, schneide es auch gewürfelt,
und gib es zu den obigen. Wenn diese Stü-
cke passirt sind, so staube ein klein wenig Mehl
darauf, rühre es ein paarmahl um, gieß ein
klein wenig Suppe daran, und laß es ganz
dick einsieden, löse von ein paar Groschen

Krebsen die Schweifel aus, schneide es auch gewürfelt, und gib es auf die Lezt hinein, legere es mit einem Eydotter, salze es und gib ein wenig Mustard Lütthe daran.

NB. Dieses Ragout kannt du auch in die Krebsbecherl, kleinen Wandel, und in die R sollen geben.

Mark = Wandel.

Füttere die Wandel mit dem obigen But-
terteig aus, und gib die Mandelsfülle hinein,
die auf folgende Art gemacht wird: Schwülle
einen Viertel Mandel, stoffe sie klein, daß
sie aber nicht böligt werden, besuchte es un-
ter dem Gossen mit Limoniesaft, und gib es
in eine Weidling: hernach nimm einen Vier-
tel fein gefähten Zucker, vermische ihn unter
die Mandel, schlage von neun frischen Ehern
die Dotter hinein, rühre es aber immer um,
schlage von drey Eyerklar einen schön festen
Schnee, gib ihn auch dazu hinein, rühre es
auf einer Seite eine ganze Stunde, hernach
mische darunter um drey Kreuzer Mark, zwey
Loth Bistazy, zwey Loth Zitronade, und ein
wenig fein geschnittene Limonieschalen, schnei-
de alles klein gewürfelt zusammen, fülle die
mit Teig gefütterten Wandel, aber nicht gar
zu voll an, sonst gehen sie dir im Backen über,

und backe es in der Tortenpfanne, oben müssen sie aber ein ganz gemaches Feuer haben, und auch langsam gebacken werden.

Austern-Wandel.

Walke den Buttermeyg wie oben, stich ihn aus wie zu den Hascheepasteteln, und wenn du genug Fleckerl ausgestochen hast, so stich die andere Hälfte in der Mitte mit dem kleineren Ausstecher ein Löffel aus, bestreiche die zum Boden gehörigen mit abgeschlagenen Eiern, gib von dem schon oben gemeldten Haschee ein wenig darauf, und lege den obigen Theil darüber, bestreiche es wie die Hascheepastetel, lege sie auf ein Backblech, und lege es schön heraus: bevor du sie in Ofen legest, so lege die kleinen Hüllerl darauf, damit sie im Backen nicht aussperen. Wenn sie gebacken sind, so nimm die Hüllerl herunter, fülle mit einem Eßlöffel in ein jedes Pastetel ein wenig Soff, und lege die Austern oben darauf. Die Austern richte auf folgende Art zu: Nimm sie aus den Schalen heraus, puze das um den Rand befindliche schwarze Häutl sauber weg, passire sie ein wenig im Butter, gib etwas Muskatblüthe dazu, gieß einen Urrechtlöffel voll gute braune Soff, und besonders den Saft, der in den Austernschalen zurückbleibt, hinein,

gib auch ein klein wenig Limoniesaft daran, und laß es mit diesem einen Sud aufsthen. Auf diese Art sind sie auch in andere Speisen zuzurichten.

Krebsbecherl.

Nimm um zwey oder drey Kreuzer Semmel, reibe es ab, und schneide es in Schnittel, gieß so viel kalte Milch darauf, daß sie durch und durch weich werden: hernach gieß die Milch davon weg, trockne die Semmel auf der Glut ab, wie den Brandteig, gib sodann einen guten Viertling Krebsbutter darein, rühre es aber mit dem Löffel so lang durcheinander, bis der Butter mit der Semmel wohl vermenget ist, hernach gib es in einen Weidling, und laß es kalt werden, alsdann treibe es mit dem Kochlöffel recht faumigt ab, schlage sechs Eyer, zwey ganze und vier Dotter daran, aber jedes wohl zerrührt, hernach zuckere, und salze es, und nimm die Krebsbecherl, bestreiche sie mit Krebsbutter, besäe sie mit feinen Semmelbröseln, ziehe auf ein Backblech einen dünn ausgewalkten Butter, oder mürben Teig, stelle die Krebsbecherl in der Ordnung darauf, fülle sie mit dem gehörigen Krebsfisch über die Hälfte voll an, thue den Fisch in der Mitte mit dem Messer

auseinander, gib einen Eßlöffelvoll von dem obigen Ragout darein, bedecke sie wieder mit Krebsfasch, mache es mit dem Messer schön zusamm, und backe es ganz gemach. Von diesem nähmlichen Fasch aber werden Krebswandel, Krebskoch mit oder ohne Ragout an Fleisch- oder Fasttagen gemacht. Den Krebsbutter zu machen: Löse von zwölf gesottene Krebse die Schalen heraus, stosse es im Mörtel recht klein, gib mehr als einen Viertel Butter darein, stosse es abermahl gut durcheinander, gib es in ein Kneidel, gieß ein wenig kaltes Wasser daran, und laß es auf einer gemachten Glut schön aufsteden, hernach nimme es vom Feuer, laß es ein wenig abkühlen, und seihe es durch ein Tuch, drucke es aber gut durch, damit nicht zu viel Butter im Tuch bleibt, und lasse es kalt werden, damit sich das Wasser zu Boden setzt.

Reisbecherl.

Nimm einen guten Theil Reis, wasche ihn sauber auß, trockne ihn mit einem Tuch ab, hernach gib in eine Reine ein Stück Butter, etwelche Schampion, ein wenig spanischen Zwiibel mit einem Gewürznägel besteckt, ein Stückel Mark, und ein Stückel Schinken, gib den Reis hinein, und laß ihn dünsten,

gib mit einer guten Schü Saft daran, und muß auch viele Fette haben. Wenn er dick und fest, auch durch und durch weich ist, so nimm ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig abkühlen, hernach legire ihn mit zwey oder drey Eyerdottern, und laß ihn ganz Kalt werden: alsdann nimm die Krebsbecherl wie oben, bestreiche es mit Semmelbröseln, fülle es mit dem Reis halben Theil voll an, gib Haschee oder Reis daran, zu dem Haschee mußt du aber keinen Diemoniesaft dazu geben, hernach decke sie mit Reis zu, der Reis zu dem obigen Theil wird aber mit Spinatopfen grün gemacht, hernach gib es in Ofen, aber nicht zu long, sie bleiben um und um weiß, und in der Mitte grün. Diesen Reis kannst du auch auf eine Schüssel geben mit Parmasankäs und Butter weiß, auch kannst du ihn im Backofen wie die Pastetel backen, und in die Mitte geben.

Offene Ragout=Wandel.

Walke den Buttermig Messerruckendick aus, stich es mit dem Ausstecherl wie die Austerswandel aus, bestreiche es und backe es aber ungesfüllt. Wenn du anrichtest, so fülle mit einem Eßlöffel das Ragout hinein, wie schon oben bey den Ragoutwandelu ist gemeldet worden; jedoch ist zu merken, daß es in diese

Wandel warm eingefüllt, und etwas flüssiger seyn muß.

Risollen vom Teig.

Nimm einen Viertling Mehl, und eben so viel süßen Butter, brödle es wohl durcheinander ab, hernach nimm zwey Eyerdötter, einen Löffelvoll Milchram, und ein wenig Wein, mache den Teig nicht gar zu fest an, schlage ihn einigemahl zusamin, wie den Buttermehl; wenn er recht fein ist, so laß ihn rasten, und wenn du ihn brauchst, so walke ihn so stark, als du nur immer kannst, aus, bestreiche den Flecken mit Ethern, gib Haschee von allen Gattungen darauf, doch muß es allzeit mit Eyerdötter legiert seyn, formire sie wie die Schlickkrapsel, ein andersmahl kannst du sie auch fingerdick, und fingerlang zusammenrollen, sie müssen aber unten und oben mit Ethern bestrichen werden, damit sie im Backen nicht aufgehen, hernach schlage ganze Eyer mit einem Messer ab, tunke sie ein, und kehre sie in schön weißen Semmelbröseln um, und backe sie aus schönem frischen Schmalz. Man kann auch ein friskasirtes Hendl, oder kleine lämmerne Karbenadel in Frikasse in eben diesen Teig anstatt den Risollen geben; doch ist zu merken, daß von beyden die Wei-

nel herauschauen, und der Teig gut mit Eyer
ern bestrichen, auch das Wandel fest zusam-
gemacht, es muß auch das Smalz hiezu gut
heiß werden, und daß es gar keinen Faum hat.

Oblad = Risollen.

Schneide von einer großen Oblad drey
fingerbreite Streifel, tunke es in das Wasser,
damit es weich wird, hernach lege es auf das
Brett, gib darauf ein kaltes Ragout, oder
Haschee, rolle es zusammen wie die Würstel,
vermache es oben und unten gut, damit sie
im Backen nicht aufgehen, tunke es in Eyer
und Semmelbrösel ein, und backe es aus
dem Schmalz. Das Konsumee, und die Hirn-
würstel werden auf diese Art gemacht, sie
können mit oder ohne Oblad gebacken, und
statt Risollen gegeben werden.

Mugsburger Wandel.

Nimm acht Loth Butter, treibe ihn ab,
schlage zwölf Eyerdotter, eines nach dem an-
dern hinein, schlage von drey Eyer den Schnee,
nimm zwey Löffelvoll Germ, ein halbes Seitel
Obers, zehn Loth Mehl, trockne es, und
rühre es nur so lang, bis es untereinander
ist, nimm etwas Piemonieschäler, Weinberln
und Zucker, schmiere die Wandeln, fülle es

halben Theil voll an, laß sie gehen, bis sie voll werden, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Wandel von bittern Mandeln.

Nimm ein halb Pfund von bittern, und ein halb Pfund von süßen Mandeln, stosse sie klein, nimm einen Viertelng Zucker mit Eyerklar benezt, Eyerklar so viel, bis es dicklicht wird, mache hernach die Basel auf ein geschmirtes Papier oder Oblad heraus, backe sie kühl, so sind sie gut; willst sie aber süß machen, so nimm süße Mandeln, du kannst auch Mandelzeltel daraus machen.

Markwandel.

Nimm ein halb Pfund geröste, und klein gestoffene Mandeln, ein halb Pfund Zucker, brösle es untereinander ab, schlage in ein Häserl fünf ganze Eyer, und neun Dötter, schlage es wohl ab, und rühre es unter die Mandeln nach und nach, rühre es eine ganze Stunde, nimm einen Viertelng Zitronat, einen Viertelng Mark, gewürfelt geschnitten, die Wandel mit Buttermeyg ausgesüttert, fülle es voll an, und backe sie schön.

Gerührte Germwandel.

Nimm vier Loth Butter, ein Loth Schmalz, treibe es wohl ab, schlage zwey ganze Eyer, und vier Dötter, eines nach dem andern darein, nimm drey Löffelvoll Milch, und so viel Germ, und acht Loth Mehl, mach Wandeln daraus, schmiere die Wandeln mit Schmalz, backe sie schön, so sind sie fertig.

Biskotentorten = oder Biskotenwandel.

Man nimmt sechszehn ganze Eyer, aber die Bögerl weg, und nebst diesen noch acht Dötter. Diese Eyer und Dötter rührt man eine gute Viertelstunde in einem Hirsen ab; alsdann nimmt man ein Pfund feine gefäbten Zucker, und thut ihn in die abgerührten Eyer, und rührt es wieder eine ganze Stunde ab: man mischt alsdann ein halb Pfund feines Stärkmehl und Limonieschälerl darunter. Hernach schmiert man ein Tortenplattel oder Wandel mit Butter, füllt diesen Teig hinein, und backet es in einem Ofen oder Tortenpfanne ganz gemacht und ganz kühl, alsdann ist die Biskotentorte, oder die Biskotenwandel fertig. Man kann auch ein Eis darauf machen. Es ist wohl zu merken, daß man es eine ganze Stunde backen lassen muß.

Erdäpfelwandel.

Zu sechs Loth geschwölt und geriebenen Erdäpfeln nimmt man vier Loth Zucker, zwey Eyer, und vier Dötter, eines nach dem andern hinein gerühret, und nimmt auf die lezt von einem halben L. vonie die Schäler, rühret es in allem eine gute halbe Stunde, und backet sie kühl, so sind sie fertig.

Biskotenwandel.

Nimm in einen Hasen acht Loth gefähten Zucker, schlage vier ganze Eyer und Dötter hinein, rühre es eine Viertelstunde auf einer Seite, nimme drey Loth fernes Haarbuder ein Loth schönes Mehl, rühre aber das Mehl mit dem Haarbuder nicht viel, schmiere die Wandeln, fülle es darein, und backe sie schön kühl.

R O C H E.

Butterkock.

Nimm zwanzig Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimme sechs, zehu Eyer, schlage ei-

nes nach dem andern hinein, nimm zwölf Loth Zucker, von einem Limonie die Schäler dazu, und mit einem Reif vom Teig wohl verwahrt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Gebackenes Kindsloch.

Mache von Oberr ein schönes dickes Kindsloch, lasse es wohl aufsteben, hernach gib es wie die Germ auf ein Plattel, und laß es kalt werden, alsdann schneide es in Stängel, kehre es in Eyer und Brösel um, backe es wie die Germ, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Geschobenes Koch.

Schneide ein halbes Pfund Mandeln blattelweise, schlage von zwey Ehern die Klar, sammt zwey Messerspizen geweichten Tragant zu lauter Faum, nimm ein halbes Pfund Zucker, rühre es mit drey Eyerklar wohl ab; wenn solches gut gerührt ist, so nimm die Mandeln auch darein, schmiere ein Plattel mit Butter, und streiche es schön dünn auf, und backe es schön gelb, schiebe es auf eine Schüssel, richte es wie einen Berg, bestreue es mit Zucker, und geschnittenen Bistaz, so ist es fertig.

Ciocoladefoch.

Nimm eine halbe Maß Obers, schlage zwey ganze Eyer, und drey Dötter darein, sprüde es wohl ab, setze es zum Feuer, daß es ein Topfen wird, binde es in ein Lüchel, laß es über Nacht hängen, damit das Wasser davon läuft, nimm sonach ein Viertelpfund Butter in einen Weidling, treibe ihn wohl ab, stosse ein halb Pfund Topfen, ein Viertelpfund gestoffene Mandeln wohl untereinander ab, thue es in abgetriebenen Butter, schlage sechs ganze Eyer, und sechs Dötter in eine Schüssel, von der Klar schlage einen Schnee, und rühre allzeit ein paar Eyer, und ein wenig Schnee darunter, bis es in allem eine halbe Stunde austrägt, nimm ein halb Pfund Zucker, sechs Loth Ciocolade dazu, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Abgetriebene hinein, und backe es langsam, so ist es fertig.

Marillenefoch.

Nimm in einen Weidling Dreyviertelpfund nicht zu klein gestoffene Mandeln, eine halbe Marillensalsen, rühre es eine Viertelstunde, schlage sechs ganze Eyer, und vierzehn Dötter nach und nach darein, rühre es wohl ab, nimm Zucker nach Belieben, von zwey

Limonen die Schalen, rühre es auf einer Seite schön langsam, fülle es in einen Reif, der wohl verwahret ist, denn es fliehet gern aus, backe es schön kühl, eine Stunde lang, so ist es fertig.

Mandelkuch von Zitronen.

Nimm in einen Weidling Dreyviertelpfund gestoffene Mandeln, Dreyviertelpfund Zucker, einen schönen und grossen Zitron, reibe ihn auf einem Reibeisen wohl ab, laß die Schalen sieden, wie ein paar Eyer, seihe es ab, drucke es gut aus, thue es unter die Mandeln und Zucker, rühre alles wohl durcheinander ab, nimm sechs ganze Eyer, und zehn Dötter, schlage es nach und nach darein, rühre es so lang, daß es eine Stunde austrägt, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es eine ganze Stunde langsam, so ist es fertig.

Gestifteltes Mandelkuch.

Nimm Dreyviertelpfund Zucker, stede ihn schön dick, laß ihn kühl werden, nimm vierzehn Loth gestoffene Mandeln in den Zucker, und rühre es wohl, schlage acht ganze Eyer, eines nach dem andern, von einem Limone die Schalen, auf die legt vierzehn Loth gestif-

telte Mandeln hinein, gut durcheinander gerührt, einen Reif mit Butter geschmiert, und langsam gebacken.

Kapauner = Koch.

Nimm ein weiß schön abgedünstetes Polackel, oder was du sonst von einem gebratenen Kapaun hast, schneide es mit dem Schneidmesser klein, wann du einen Schampion hast, so passire ihn mit grünem Petersil mit Butter, schneide es mit dem Schneidmesser klein, und gib ihn auch darunter: hernach nimm um zwey Kreuzer Semmel, schneide Schnittel, gieß Milch darauf, und trockne es wie oben bey den Krebsbecherl gemeldet worden, ab, gib es in Weidling, und gib in die warme Semmel gleich einen Vierting Butter, treibe die Semmel sammt dem Butter gut ab, stelle es weg, und laß es kalt werden, hernach treibe das Koch pflaumigt ab, schlage ein ganzes Ey und fünf Dötter, jedes aber wohl zerrührt, hinein, alsdann schlage von zwey Eyern einen festen Schnee, nimm den festen davon herunter, rühre es durcheinander, gib das Haschee von dem Kapaun hinein, salze es, und gib ein wenig Muskatblüthe daran; wer will, kann es auch zuckern, hernach gib es auf eine blecherne Schüssel, oder anderes dazu gehöriges

Geschirr, und backe es ganz gemacht. Das Hirnloch wird eben auf diese Art gemacht, nur mit dem Unterschied, daß statt dem Kaspaunfleisch, ein ganzes Kalbshirn genommen wird, es muß aber die Haut rein abgezogen, blanschirt, mit dem Messer geschaben, und unter das Koch gegeben werden.

Krebskoch.

Koche die Semmel wie oben gemeldet, treibe sie mit dem Butter und eben so viel Eiern ab, hernach nimm weich gefottenes Kref, welches rein gepuht und ausgelöst ist, nimm das Klingekraute davon weg, schneide es klein gewürfelt, gib ein wenig grünen Petersil und Schampion dazu, und gib es unter das abgetriebene Semmelkoch, salze, würze, und backe es wie die anderen Köche. Auf diese Art macht man auch das Hirnloch: nimm von einem gebratenen Braten den Hirn, und schneide ihn klein, und gib es statt dem Kref, du kannst auch hineingeschnittene Limonieschalen dazu geben, und schön backen.

Semmelkoch.

Nimm um einen Kreuzer abgeriebene Semmel, gieß ein halbes Seitel Obers darauf, lasse es sieden, und trockne es auf dem Feuer

ab, damit es schön fein wird, gib sechs Loth Butter darein, und laß es kalt werden: hernach treibe es pflaumigt ab, schlage zehn Eyerdotter daran, mache von zwey Ethern den Schnee, zuckere es nach Belieben, und gib etwelche Limonienschälerl hinein, mache vom Teig einen Reif auf die Schüssel, gieß das Koch hinein, und backe es schön kühl.

Reiskoch.

Nimm nicht gar einen Vierting Reis, koche ihn weiß und dick in Obers, gib einen guten Vierting Butter dazu, rühre ihn durcheinander, und laß ihn kalt werden, hernach treibe ihn schön fein ab, schlage zwey ganze Eyer und vier Dotter daran, aber jedes wohl zerrührt, gib ein wenig Schnee dazu, auch Zucker und Zimmet nach Belieber, gib es wie oben gemeldet auf einer Schüssel mit einem Reif, oder backe es in einem Reindel.

Kindsloch.

Mache von einem Großseitel Obers ein Kindsloch, lasse es gut austieden, und dann abkühlen, hernach gib nicht gar einen Vierting Butter darunter, schlage zehn Eyerdotter, daran, jedes aber wohl zerrührt, mache von zwey Ethern einen Schnee, zuckere was

nöthig ist, gib Geruch von Pomeranzen oder
Fanielle daran, und backe es recht kühl.

Semmelkoch mit Prannellen.

Mache von einer Kreuzersemmel ein fei-
nes Semmelkoch, treibe es mit sechs Loth But-
ter wohl ab, schneide einen halben Viertel
weich gekochte Prannellen klein, treibe es auch
mit der Semmel etwas ab, gib ein ganzes Ey,
und fünf Dötter daran, und zuletzt mache ein
wenig Schnee, zuckere es, und gib geschnitte-
ne Limonieschälertl daran, backe es in einem
Kastroll, oder stürze es heraus auf eine Schüs-
sel. Auf diese Art werden von allen Obst die
Köche gemacht.

Dötschbetschkoch.

Treibe ein Eygroß Butter ab, nimm drey
Loth eingefottene Salsen darunter, treibe sie
mit dem Butter eine gute Weile ab, schlage
drey Dötter daran, und mache von einem Ey-
klar einen Schnee, zuletzt gib ein wenig Sem-
melbrösel dazu, gib es in ein geschmiertes Rein-
del, wie das obige, backe es kühl, und gib es
gleich auf die Tafel. Auf diese Art kann man
es von allen Salsen machen.

Apffelkoch.

Nimm ein Eyschwer gefähten Zucker in ein Häfel, schlage zwey Eyrditter daran, und rühre es bey einer Viertelstunde, hernach brate zwey schöne geroße Marschanskeräpfel, und schabe sie fein, gib sie unter das Gerührte, und rühre es mit den Apfeln noch eine Viertelstunde um, hernach mache von einem Ey einen Schnee dazu, gib Limoniegeruch, und Semmelbrösel, was du in zwey Fingern halten kannst, mische es durcheinander, gieß es in ein Reindel, und backe es kühl, es muß aber gleich auf die Tafel gegeben werden.

Gesäumtes Marillenkoch.

Nimm ein halb Pfund gut gefottene Marillensalsen, trockne es mit einem Viertel Zucker noch etwas auf dem Feuer ab, hernach gib es in einen Weidling, und rühre die Salsen eine gute Weile, daß es ganz faumigt wird, schlage von zwölf frischen Eyern die Klar zum Schnee, gib es auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft, nimm immer ein Stück Schnee unter die Salsen, bis er völlig gar ist, und rühre es eine ganze Stunde, hernach belege ein Tortenplattel mit Oblad, gib das Koch darauf, richte es schön hoch, wie einen Berg

auf, mache in der Runde fünf Schnitte mit dem Messer darein, gib es in einen gut abgekühlten Ofen, und lasse es bey einer halben Stunde backen.

Gesäumtes Quittenkoch.

Siede etwelche Stücke Quitten, schabe sie fein, schlage sie durch ein Haarsieb, lege ein halb Pfund von den Quitten, und ein halb Pfund Zucker, etwas feingeschnittene Pomeranzen und Limonieschälert hinein, schlage von zehn frischen Eiern einen Schnee auf ein Sieb, gib ihn stückweis darunter wie bey dem obigen, zuletzt gib ein Haselnuß groß im Limoniesaft aufgelösten Tragant darunter, er muß aber eine gute Weile mitgerührt werden, hernach gib es auf ein mit Oblad belegtes Plättel, und richte es schön hoch in der Runde auf, schneide in der Höhe ein Kreuz darein, und backe es auf die nämliche Art in einen kühlen Ofen.

Artischockenkoch.

Nimm Artischockenkerne, stede sie weich, und stoffe sie klein, mache von drey Eiern, und einem halben Seitel Ohrs ein Eingerrührtes, stoffe es klein, zwey Loth Butter, eingeweichte Semmel, klein gestoffen darunter,

treibe acht Loth Butter, schlage drey ganze Eyer hinein, und drey Dötter, eines nach dem andern, neun Loth Mandeln, oder Biskay gestofft, das Gestoffene hinein, schmiere einen Reif mit Butter, fülle es hinein, und backe es schön, so ist es fertig.

Köstenkoch.

Nimm Kösten, schreyfe sie, und siede sie weich, schäle, und stoffe sie fein, stoffe einen Viertel Butter dazu, nimm alles in einen Weidling, und rühre es fein ab, nimm vier ganze Eyer, vier Dötter, Limonieschäler, und einen Viertel Zucker dazu, rühre es eine Stunde lang, schmiere einen Reif mit Butter, und fülle es hinein, backe es schön kühl, so ist es fertig.

Geschobenes Koch auf eine andere Art.

Stoffe von einem Pfund Mandeln die Hälfte, den andern halben Theil schneide blattelt, gestiftelt, grüne und rothe Zitronat, Gewürz, gestiftelte Limonieschäler, ein Pfund Zucker, einen Kösten großen Tragant, rühre es untereinander ab, rühre es mit gesaumter Eyerklar, bis es sich auf das Plattel streichen läßt, zuletzt thue das Gestiftelte hinein, rüh-

re es untereinander, und mache es wie ein anderes Geschobenes.

Quittenkuch zu machen.

Siede vier Quitten, schabe sie ab, lege sie in einen Vierting Schmalz, weiche eine Semmel ins Wasser, drucke sie aus, nimm Zimmt, und viel Zucker darunter, schlage zwey ganze Eyer, und zwey Dötter darein, schmiere eine Schüssel um den Reif, und gib es darein, oben und unten Blut, laß es sachte backen, so ist es fertig. NB. Dieß muß untereinander gerührt werden.

Mehlspeisen.

Topfennudel aus dem Schmalz gebacken.

Nimm einen Vierting Butter, um zwey Kreuzer Topfen, treibe es fein mitsammen ab, schlage ein ganzes Ey und fünf Dötter daran, aber jedes wohl zerrührt, zwey Löffelvoll gewässerte Germ, ein halbes Seitel Süßobers, salze es, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbreit geben kannst, walke

ihn mit der Hand recht fein ab, hernach
schneide fingerdick, und halben fingerlange
Streifel daraus, besäe ein warmes Brett mit
Mehl, lege es schön ordentlich darauf, decke es
mit einem warmen Tuch zu, und laß es gut
gehen, backe es aus dem Schmalz, aber nicht
zu fir: wenn du es zur Tafel gibst, so kunnst
du es zuckern.

Gewickelte Krebsgermnudel.

Nimm ein Pfund Mehl in einen Weid-
ling, gib ein Seitel laulichtes Obers hinein,
schlage sechs Eyerdöster darein, und zwey Lös-
selvoll Germ, sprüde es ab, und laß es durch
ein Sieb in das Mehl laufen, hernach ma-
che den Teig an, schlage ihn ab, und laß
ihn im Weidling ein wenig gehen, gib ihn
auf das Nudelbrett heraus, und walke ihn
aus wie zu einem Websennest, hernach laß
einen Vierteling Krebsbutter zerschleichen, strei-
che ihn ganz über den Flecken, säe gewürfelt
geschnittene Krebschweifel darauf, radle es
mit dem Krapfenradel ab, rolle es zusammen,
daß sie aber nicht zu dick werden, laß es noch
ein wenig gehen, gib Gliedhoch Obers in ei-
ne weite Keim, und wenn es siedet, so lege
sie schön ordentlich hinein, bestreiche es in der

Höhe mit Krebsbutter, und decke es zu, oder gib ein Pastel mit Glut darauf.

Dukatennudel.

Nimm ein Pfund Mehl, und zwölf Loth Butter, laß ihn zerschleichen, gib ein Seitel laulichtes Obers, zwey Löffelvoll Germ, acht Eyerdötter alles zusammen in ein Häserl gut abgespründelt, und den Teig damit angemacht, schlage ihn gut ab, und gib ihn auf das Nudelbrett heraus, walke ihn nicht gar fingers dick, und steche ihn Dukaten groß aus, lege ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, decke es mit einem warmen Tuch zu, und laß es gehen: alsdann mache wir oben ein Glied hoch Obers siedend, lege es schön ordentlich darein, bestreiche es mit zerlassnem Butter, streue gestoffenen Zucker darüber, und gib unten und oben Glut, sie dürfen aber nur eine Viertelstunde auf dem Feuer bleiben. Wenn du sie trocken backen willst, so schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, überlege den Boden mit Germnudel, bestreiche es mit Butter, und säe kleine weiße Semmelbrösel darauf, und belege es wieder mit Germnudel; auf diese Art mache es fort, bis das Geschirr voll ist, und backe es im Ofen. Die Biskoten vom Germteig werden

eben auf diese Art gemacht, man kann sie auch zuckern.

Germkipsferl.

Nimm zwölf Loth Butter, treibe ihn schön ab: nimm zwöy ganze Eyer, und vier Dötter, einen guten Löffelvoll Germ, ein halbes Seitel Obers, und ein halb Pfund Mehl, treibe alles mitsamm ab, gib es auf das Brett, und walke es wie den Buttermteig, zuletzt walke ihn schön dünn aus, schneide viereckigte Fleckerl, gib Eingemachtes darein, wickle es zusammen, lege es auf ein Blech, schlage ein Ey ab, bestreiche es damit, gib Zucker darauf, und backe es schön kühl.

Tyroller = Strudel.

Nimm auf ein Brett ein halb Pfund Mehl, schneide nicht gar ein halb Pfund Butter darunter, brösle es ein klein wenig ab, mache den Teig an, nimm vier Eyerdötter, ein paar Löffelvoll Wein, einen starken Löffelvoll Germ, und das übrige Eufbers oder Milchram, walke den Teig drey mahl, und schlage ihn zusammen wie den Buttermteig, setze ihn in ein warmes Ort, und laß ihn ein wenig gehen; in dessen mache die Füll. Nimm einen halben Viertel gestoffene Mandeln, einen halben

Vierting gefähten Zucker, drey Eherdötter, und ein aanges Ey, und rühre eine schöne Mandelfüll, zuletzt gib ihm drey Kreuzer Zitronade, ein wenig Dystazy, klein geschnittene Limonieschalen darunter, hernach walke den Teig ganz dünn auß, streiche die Füll darüber, rolle es ganz leicht zusam̄ wie die Strudel, bestreue es aber mit zerlassenem Butter, streue Zucker darauf, gib es auf ein Tortenplattel oder Model, und bäck̄ es langsam.

Eugelhopf.

Treibe einen Vierting Butter saumigt ab, schlage sieben Eherdötter darein, aber jedes wohl zerrührt, nimm einen Löffelvoll Germ, treibe sie auch ein wenig ab, einen Vierting gefähtes Mehl, ein wenig Weinberl, etwelche ausgelöste Zwieben, salze ihn, und gib ein wenig Zucker daran, schlage den Teig ab, hernach schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gib den Teig hinein, und laß ihn recht langsam gehen, und kühl backen.

Gute Krapfen.

Nimm ein Pfund feines Mehl, stelle es warm, hernach nimm einen Vierting Butter, gib ihn in ein Häfel, laß ihn kühl zerschlei-

chen, hernach nimm ein halb Seitel Obers, laß es laulich werden, alsdann sähe das gewärmte Mehl, gib es in einen Weidling, salze es was recht ist, hernach nimm das laulichte Obers, schlage zwölf Eyerdötter hinein, drey Kochlöffelvoll abgewässerte Germ, sprüde dieses alles untereinander ab, seihe dieses durch ein Sieb in das Mehl. Wenn dieses alles durchgeseihen ist, so gib den zerschlichenen Butter darauf, alsdann mache diesen Teig an, und schlage ihn gut ab, damit er fein ist, hernach bestreue das Nudelbrett mit Mehl, gib den Teig darauf, und gib Acht, daß er die feine Haut erhaliet, walke mit einem Nudelwalcker solchen klein Fingerdick aus, hernach steche ihn mit einem Krapfenstecher so groß als du ihn haben willst aus, lege auf ein ausgestochenes Blattel etwas Eingefottenes, als Marillen, oder R. bis. lsalsen, lege wieder einen ausgestochenen Teig darauf, stich es noch einmahl aus, und formire es schön rund: hernach nimm ein Tuch auf ein Brett, bestreue es mit Mehl, und lege die Krapfen schön ordentlich auf das gestaubte Tuch, hernach nimm ein Schmalz in eine gleiche weite Reim, und laß es heiß werden, dann lege die Krapfen umgekehrt hinein, aber nicht gar zu viel, damit sie Platz haben, und decke es zu. Wenn

ſie eine ſchöne Farbe haben, ſo kehre ſie um, aber dießmahl decke ſie nicht mehr zu, hernach nimme ſie heraus, und lege ſie auf ein Gießpapier.

Käs = Speis.

Treibe einen Viertel Butter ab, ſchlage ſieben Eyerdotter, eines nach dem andern wohl zerrührt, hinein, nimme Mehl daran, was du in vier Fingern halten kannſt, und ſtaube es daran, gib auch einen Viertel geriebenen Parmasankäs dazu, mache von zwey Eyerklar einen Schnee, miſche es durcheinander, fülle es in ein Kapsel, und backe es langſam.

Kapauner = Schmarn.

Nimme von vier Kreuzer Semmeln die Schmollen, mache ein ſchönes feines Semmelkock, das aber nicht gar zu dick iſt, ſchlage zehn Eyerdotter und zwey ganze Eyer, jedes wohl zerrührt, hinein, ſchneide von zwey Kapaunern das Haſchee darunter, und dünſte es im Butter, auf dieſe Art wird auch der Hechtſchmarn gemacht.

Eine Mehlspeis.

Mache ein ſtarckes Beſchamel, ſchneide Semmelnſchnittel, tunke ſie ein, gib Sardel-

lenstückel darauf, und lege sie wieder zusammen, tunke es wieder in Beschamel ein, schmiere einen Deckel mit Butter, lege es darauf, setze es in Ofen, und streue in der Höhe Parmasankäs darauf.

Germküpfel.

Nimm zwölf Loth gut und schön abgewässerten Butter, zwey ganze Eyer, und vier Dötter, zwey Löffelvoll Germ, ein Seitel Obers, mache den Teig, wie den Buttermilch mit zehn Loth Mehl, walke ihn schön dünn aus, mache dreyeckigte Fleckel daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es auf das Papier, laß es gehen, schlage weisse Eyer ab, bestreiche sie, streue groben Zucker darauf, und backe sie schön kühl.

Spießkrapfen.

Nimm ein Viertelpfund Butter, ein halb Pfund Mehl, vier oder fünf Eyerdötter, ein Viertelpfund Zucker, Limonieschäler und Gewürz, mache den Teig, walke ihn aus, schneide viereckigte Blattel daraus, schmiere den Spieß mit Butter, lege den Teig darauf, überwinde ihn mit Spagat, brate sie. Wenn sie braun sind, so löse den Spagat ab, bestreiche sie mit Eis und Bistazy, brate sie wieder so

lang, bis das Eis hart ist, ziehe sie ab, so sind sie fertig.

Rohrprügelkrapsen.

Nimm ein Maß Obers in ein Häfen, fünf ganze Eyer, fünf Dotter, zwey Pfund Mehl, laß Dreyviertelpfund Butter zergehen, gieß ihn darein, allerhand Gewürz, und Limonenschäler, Dreyviertelpfund gestiftelte Mandel, gut untereinander gerührt, überwinde den Prügel mit Spagat, schmiere ihn mit Butter, brate ihn bey dem Feuer, gieß ihn auf, und brate ihn, bis er schön braun ist, gieß ihn auf, und brate ihn wieder braun, und so fort, bis der Teig gar ist. Wenn der Krapsen schön braun ist, so bestreiche ihn mit schön dick gerührtem Eis, und mit Bistazy, brate ihn bey dem Feuer, bis er aufgegangen ist, schneide ihn oben und unten ab, ziehe den Spagat heraus, und ziehe den Krapsen ab, so ist er fertig.

Waffelkrapsen.

Nimm ein Viertelpfund Mehl in ein Maßhäfen, laß ein Viertelpfund Butter zergehen, gieß ein halbes Seitel Obers darein, und laß es warm werden, sonach nimm zwey ganze Eyer, und zwey Dotter, zwey Löffelvoll Germ, salze es etwas weniges, sprüde es ab, und

gieß es in das Mehl, und schlage es gut ab, laß es langsam gehen, das Häfen aber muß voll werden: man macht von diesem Teig bis zwölf Krapferl, backet sie schön in einem mit Schmalz geschmierten Model auf einer Blut, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, so sind sie fertig.

Süße Waffenkrapfen.

Nimm in einen Weidling ein Loth fein gestoffene Mandeln, schlage ein ganzes Ey, und vier Dötter darein, rühre es wohl ab; nimm Zucker, Süßobers, ein Stück zergangenen Butter, treibe alles untereinander gut ab, thue schönes Mundmehl darein, mache einen Teig wie zu einer Strauben, laß das Eisen heiß werden, beschmiere es mit Butter, und backe sie schön. Man kann sie krumm machen, so sind sie fertig.

Germkrapfen.

Nimm ein Pfund gewärmtes Mehl in einen Weidling, zwölf Eyerdötter, ein halbes Seitel Obers, drey Löffelvoll Germ, acht Loth zerlassenen Butter, salze es, und mache den Teig, mache es aus, man kann es auch mit Marillensalsen füllen, oder mit was man will; laß es allgemach gehen, und backe es das er-

sternmahl, decke es mit einem hölzernen Zeller zu, so ist es nach der Regel.

Nonnenkuchen.

Nimm einen Vierting Zucker in einen Weidling, schlage ein ganzes Ey hinein, und rühre es wohl ab, rühre sodann zwölf Loth Mehl dazu, gestiftelte Bistazy, oder klein geschnittene Mandeln, wie auch Zitronat, mache kleine Ringel, lege sie auf Obladen, und backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Prügelkrapfen.

Nimm dreyßig Eyer schwer Zucker, dreyßig Eyer schwer Mehl in einen Weidling, schlage die Eyer darein, nimm achtzehn Eyer schwer Butter laulich gemacht, rühre den Teig wohl ab, nimm Gewürz, Limonien und Pomeranzenschalen, schneide dies alles schön fein, nimm auf die lezt etwas guten Wein, überwinde den Prügel mit Spagat über und über, lege ihn zum Feuer, daß er heiß wird, und man es mit der Hand nicht erleiden kann, gieß ihn auf, brate ihn schön braun, gieß ihn wieder auf, und sofort: mit dem Wein aber, gibt man nur so viel, daß er schön fließt. Wenn der Teig gar ist, so brate ihn schön

braun, alsdann schlage einen Schnee, und bestreiche ihn über und über, bestreue ihn mit geriebenem Ciocolade, und wenn er fertig ist, so ziehe ihn ab.

Käsmilch.

Nimm drey Maß Milch, schlage zwanzig Eyer gut ab, nimm ein Kaffeelöffervoll Mehl, rühre es fein ab, rühre die Eyer und Milch darunter, rühre es auf einem stäten Feuer, bis es etwelche Stöße aufthut, drucke von einem Limonie den Saft, und einen Löffervoll Eßig dazu, dann hebe mit einem Faumlöffel den Käse in einen Model heraus, daß das Wasser ablauft. Wenn er kalt ist, stürze ihn nach Belieben in eine Sulzschale heraus; man kann ihn auch zuckern, so ist er fertig. Nimm eine halbe Maß Obers, rühre ein Kechlöffervoll Mehl ab, nimm von vier Ehern die Klar, daß aber die Bögerl davon kommen, rühre es auf dem Feuer, so etwas stärker ist, alsdann gib Geruch von Fanille oder Zimmet, oder was du willst. Wenn der Kream dickelt wird, so gieß den Kream gleich heißer auf den Käse, und laß ihn kalt werden, so ist er fertig.

Waffenkrapsen.

Nimm eine halbe Maß Milch in ein Häserl, zwey ganze Eyer, und sieben Dötter, ein Pfund Butter, zwey Löffelvoll Germ, sprüde es ab, nimm ein Pfund Mehl in ein Häserl, mache den Teig an, und laß ihn gehen, schmiere das Eisen ein, laß es heiß werden, backe sie schön, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Sprizkrapsen.

Nimm ein Großseitel Wasser in einen Weidling, thue fünf Loth Schmalz darein, laß es aufsteden, thue auf ein halb Seitel, ein halb Pfund Mehl darein, und trockne den Teig auf dem Feuer, salze ihn, lege neun Eyer in laulichtes Wasser, und schlage eines nnd das andere unter den Teig: so oft du ein Ey hinein schlagst, so zerrühre es recht, und daß der Teig allzeit laulicht bleibt, backe sie schön kühl aus, und belege sie allzeit, so sind sie fertig.

Gerührten Gugelhopf.

Nimm ein halb Pfund Butter und Schmalz, rühre es gut untereinander, nach diesem schla-ge fünf ganze Eyer, und sechs Dötter nach

und nach hinein, nimm vier Löffelvoll Germ, ein halb Pfund gut gewogenes Mehl nimm Weinberln und Zwieben dazu, salze den Teig, und laß ihn gehen, so ist er fertig.

Das gewogene Websennest.

Nimm zwölf Loth Schmalz, rühre es gut faumigt ab, thue zwölf Eyerdotter nach und nach hinein, so oft aber du einen Dotter hineinschlagst, mußt du ihn recht zerrühren, nimm fünf Löffelvoll Germ, und acht Löffelvoll Süßobers, und 24 Loth Mundmehl, salze es, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen. Wenn er gegangen ist, lege ihn auf das Brett, walke ihn aus, schneide ihn vier Finger breit, fülle ihn mit Weinberln und Zwieben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Gugelhopsbeck mit Speck oder Schmalz, und lege sie hinein, laß sie gehen, dann backe es, so ist es fertig.

Topfennudel trocken gebacken.

Treibe einen Vierting Schmalz ab, und nimm zwey Handvoll Topfen, drey ganze Eyer, fünf Dotter, zwey Löffelvoll kalte Milch, für einen Kreuzer Germ, und zwanzig Loth Mehl lanlicht darunter, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, laß ihn ein wenig gehen, schmie-

re eine Klein mit Schmalz, so oft eine Leg Nudeln, so oft eine Leg Semmelbrösel, aber oben mehr Blut, als unten.

Krebsgermnudel.

Rühre ein halb Pfund Schmalz flaumigt ab, nimm vier ganze Eyer, und drey Döcker, zerrühre ein jedes gut, nimm drey Löffelvoll Germ, ein halb Seitel Milch, salze es, nimm so viel Mehl, daß du den Teig walcken kannst, daß solcher in der Dicke wie ein Websennest ist, walke runde Flecken; bestreiche sie mit Krebsbutter, und fülle die Füll hinein, mache sie rund, bestreiche die Klein mit Krebsbutter, und lege sie hinein: zu der Fülle der Nudeln nimm die Krebschweifeln, hacke sie klein, mache von drey Ehern ein Eingehrtes unter das Gehackte, nimm in eine Klein ein wenig Krebsbutter, treibe ihn ab, schlage drey Eyer, einen Löffelvoll Milchram, und das Gehackte darein, mit Gewürz gut untereinander gerührt, so sind sie gut und fertig.

Gute Biskotennudel.

Treibe sechs Loth süßen Butter in einem Weidling gut faumigt ab, schlage sechs Eyerdöcker, eines nach dem andern darein, und jeden wohl zerrührt: nimm sechs Löffelvoll lau-

lichte Milch, drey Löffelvoll Germ, und fünfzehn Loth Mundmehl dazu, salze es ein wenig, und rühre es untereinander, nimm den Teig auf ein Brett, walke ihn halben Finger dick aus, drucke sie mit dem Model aus, lege sie auf ein Plättel, laß sie an einem warmen Ort gehen. Wenn sie gegangen sind, so bestreiche sie mit einem zerschlichenen Butter, und mit Zucker, lege sie in die Sortenpfanne, so sind sie recht gut und fertig.

Böhmische Germgolatschen.

Hacke ein Viertelpfund Butter in Andernthalbpfund Mehl klein, sprüde in ein Häfen ein Viertelfeitel laulichte Milch mit einem Ey, drey Löffelvoll Germ gut ab, mit diesem mache den Teig zusamm, bis es glatt wird, und salze ihn, walke solchen einen kleinen Finger dick aus, drucke ihn mit einem Trinkglas aus, laß sie gehen, alsdann bestreiche sie mit Eyerklar, und streue Zucker darauf.

NB. Man kann auch Stangel daraus machen.

Mehlspeis von Haselnüssen mit aebackenen Rüdeln, oder mit Farben.

Man nimmt auf eine Maß gutes Obers, oder süßes Kam Andernthalbpfund Haselnüsse,

löset sie von den harten Schalen, reibet ihre rauhe Haut in einem Tuch ab, stoßt sie in einem Mörser recht fein; während dem Stossen feuchtet man sie mit Obers an, damit sie nicht öhligt werden. Alsdann wenn sie gestossen sind, so thut man das übrige Obers, und die gestossenen Nüsse in eine Keim, und läßt sie aufsteden; hierauf streicht man dieses durch ein Haarsieb durch, aber gut muß es geschehen, weil sonst viel Saft in den Kernen bleibt. Hernach drucket man einen halben Viertel Butter in Mehl ab, und thut es in das Durchgeschlagene, zuckert es, und legt etwas Vanille dazu; alsdann läßt man es nochmal steden, bis es dick wird, wie ein dickes Kindskoch. Man läßt es glatt werden, treibt es gut ab, zerrührt drey Eyerdotter, und die Klar zu einem Schnee hinein. Hernach richtet man es auf eine blecherne Schüssel. Für dieses macht man von zwey Eiern einen Nudelteig an, theilt ihn auf drey Theile ab, einen Theil macht man mit Alkermussaft roth, den andern mit Spinatopfen grün, den dritten läßt man aber weiß. Sodann macht man aus diesem Teig geschnittene Nudel, backet sie in Schmalz schön gelb, und richtet sie auf das Kindskoch streifelweis, und setzt es nochmal in Ofen auf eine kurze Zeit, damit es

wieder warm wird, und alsdann gibt man ihn gezuckert auf die Tafel.

Die Dukatennudel mit Faniilegrem.

Man nimmt ein halb Pfund Mehl, vier Loth Butter, und läßt ihn kühl in einem Häferl zerschleichen. Man sprüdelts drey Dötter, und ein ganzes Ey, ein halbes Seitel laulichtes Obers, drey Eßferlvoll abgewässerte Germ, in diesem Häferl sammt dem Butter gut ab, und macht alsdann mit diesem den Teig an, welchen man salzet, schläget den Teig gut ab, und legt ihn auf das Nudelbrett, wälket ihn klein Fingerdick aus, und sticht ihn mit einem kleinen runden Ausstecher aus, und läßt dieses bey einer Wärme gehen. Man nimmt Milch oder Obers (süßer Rahm) Fingerglied hoch in eine Keim, und läßt es steden, legt dann die gegangenen Nudeln in die Milch, so, daß sie aber genugsam Platz haben. Man schmiert die Nudeln in der Höhe mit Butter, gibt unten und oben Blut, damit sie unten und oben eine schöne und gleiche Farbe bekommen. Die Faniilegrem aber macht man also: Man nimmt ein Seitel Obers, fünf oder sechs Dötter, ein Stückel Faniile, sprüdelts alles ab, und stellt es zum Kohlfeuer, zuckere es was recht ist,

und sprüde es immer fort, bis es siedet. Dann richtet man diese Nudel, welche Dukatennudel heißen, auf die Schüssel an, und richtet diesen Fanillegrem darüber, und gibt es auf die Tafel. Man darf eben nicht allzeit auf die Dukatennudel einen Fanillegrem darüber machen; man kann auch in einer besondern Schale ein gezuckertes Obers zu den Dukatennudeln aufsetzen.

Eingesottener Budin mit Weinschado.

Man nimmt um drey Kreuzer Mundsemmel, reibt die Rinde weg, schneidet die Semmel schön klein gewürfelt, und feuchtet sie mit ein wenig Obers, süßen Kam, an. Ferners nimmt man einen Viertel Weinberln, puget sie sauber nimmt einen Viertel Ziweben, löset die Kerne heraus, und schneidet sie länglicht. Weiters nimmt man einen Viertel Butter, treibt ihn ab, verrührt darein drey Dötter, und drey ganze Eyer, vermischt sodann die Semmel, die Weinberln und Ziweben in das Gerührte, bindet es in ein Tuch, und läßt es im Wasser eine ganze Stunde sieden. Dieß ist der Budin. Der Weinschado wird so darüber gemacht: Man nimmt zwölf Dötter in ein Haßen, darüber schüttet man ein großes Seitel Wein kalter, thut einige ganze Limonieschäler,

auch ganzen ungestoffenen Zimmet, welchen man nachher wieder herausnimmt, dazu, zuckert ihn, was nöthig ist, und stellt diesen Wein mit den Döttern, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, zu einem Kohlfener, und sprühdelt immer, bis er siedet. Ist erst nimmt man den Budin auf eine Schüssel, besteeet ihn mit langgeschnittenen Mandeln und Bistazn, und hernach richtet man den Weinschado darüber, und gibt es auf die Tafel.

S u l z e n.

Die blaue Beilchensulz im Frühjahr.

Nimm drey oder vier Handvoll blaue Beilchenblattel, gib sie in einen Weidling, brenne sie mit einem siedenden Wasser zwey oder drey mahl ab, und laß es kalt werden; es ist aber zu merken, daß das erste Wasser allzeit abgeseihen, und in einem messingenen Geschirr wieder aufgefotten wird, hernach trockne es durch, gib Limonie und Zucker dazu, damit es geschmack wird, läutere sie wie die anderen, hernach gieß es auf, und gib die

Hausenblätter hinein, und gib es wie du willst in Schalen, oder laß es stocken.

Die Brunnkresssulz.

Nimm um drey Groschen Brunnkress, aber ein Theil bittern, löse die groben Stengel weg, stosse ihn im Mörser recht klein, presse den Saft durch ein Tuch wohl aus, gieß drey Seitel Wasser darauf, gib sieben oder acht Limonien dazu, auch Zucker was nöthig ist, hernach gib etliche Löffelvoll Milch darunter, und läutere sie gut. Wenn sie schön röthlich ist, so gieß es auf, und gib die Hausenblätter dazu. Die Hausenblätter ist minder oder stärker benennt, weil die vorgeschriebenen Sulzen alle auf ein Maß gerichtet sind, und daher man zwey Loth auf ein Maß nimmt.

Plamaschee.

Nimm auf ein Maß Obers ein halb Pfund Mandel, schwelle sie, ziehe sie ab, und stosse sie klein, feuchte sie aber im Stossen öfters mit Obers an, gib sie in eine Rein, die noch nicht viel gebraucht ist, gieß das Obers darauf, gib ein Stückel ganze Fanille dazu, und Zucker was nöthig ist, hernach setze es auf eine starke Glut, rühre es aber öfters um, und laß es bey einer Viertelstunde sieden, gib

die Hausenblätter gleich hinein, und laß es subtil überkühlen, damit man es durcharbeiten kann, hernach drucke es durch ein sauberes Tuch, zuletzt streiche es mit dem Kochlöffel durch, und rühre es öfters. Wenn es ausgekühlt ist, so gib es in die Sulzschalen. Statt der Fanille, kann man bitteren Mandel- oder Pomeranzengeruch geben.

Gesulzte Crem.

Nimm eine Halbe von dem besten Obers, schlage siebzehn Eyerdotter hinein, reibe Zucker auf Limonie, oder Pomeranzen ab, sprüde es gut ab, seihe es durch ein Sieb, und gib es in Becherl, lasse es im heißen Wasser stocken, und setze es in das Eis; bevor du es auf die Tafel gibst, so mache eine gefaumte Milch: fülle die Becherl recht hoch mit Faum an, und gib ein wenig Biskotenbrösel darauf.

Crem = Prulech.

Nimm ein kleines Kochlöffelvoll Mehl, gib Zucker, was nöthig ist dazu, gib Geruch von was du willst, rühre es mit kaltem Obers wie ein Rindskoch ab, schlage zehn Eyerdotter auf eine Halbe Obers hinein, gib es auf das Feuer, rühre bis es ganz dick wird, gib es auf das gehörige Geschirr, und laß es heiß werden, streue Zucker darauf, brenne es mit

dem heißen Schäuferl, und gib es aber gleich zur Tafel.

Den Schado.

Nimm auf ein Seitel guten Wein zehn Ewerdötter, ein gutes Stück Zucker, ein Stückel ganzes Zimmet, eine ganze Limonieschale, dieses alles gib in ein sehr reines Häfen, sprüdele es gut durcheinander, setze es zu einer Blut, und sprüdele es, bis es zu steigen und dick zu werden anfängt, gib es in ein Becherl, oder auf eine Schüssel, sie wird auch über den Pudding gegeben.

Limoniesulz.

Nimm zehn Stücke saftige Limonien, reibe von vieren die Schalen mit Zucker ab, hernach schneide die Limonien auf, drucke den Saft wohl aus, und gib es in drey Seitel frisches Wasser, hernach seihe es durch ein Haarstieb, gib den auf Limonien abgeriebenen Zucker hinein, und wenn die Sulz nicht süß genug ist, so gib einen andern Zucker hinein, hernach nim ein halbes Seitel Milch, und gieß die Hälfte unter die Sulz, und laß es eine Weile stehen, bis die Milch zum Topfen wird: nimm sodann ein dickes Serviet, gieß die Sulz darauf, und laß es schön langsam durchseihen, hernach gib zwey Loth fein aufgelöste Hausenblatter darun-

ter, mische sie mit einem Silberlöffel wohl untereinander, gieß sie in die gehörigen Sulzschalen, und laß es auf dem Eis, oder sonst auf einem kalten Ort sulzen.

Die Hausenblätter aufzulösen.

Nimm auf diese Sulz zwey Loth geschnittene Hausenblätter, wasche es sauber aus, gib es in eine Rein, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, gib ein kleines Stückel Zucker darauf, setze es auf eine gemache Glut, daß sie sich ganz langsam auflöst, rühre es immer mit einem reinen Kochlöffel um, damit es sich nicht anbrennet. Wenn sie wohl aufgelöst ist, so seihe es durch ein dickes Tuch, drucke es aber nicht aus, sonst wird sie trüb. Auf diese Art gibt man es unter die Sulzen; es muß aber nur so viel warm seyn, daß sie laufen kann.

Die Pomeranzensulz.

Nimm vier schöne süsse Pomeranzen, reibe von allen das Gelbe auf Zucker ab, hernach schneide sie auf, drucke den Saft in so viel Wasser, wie oben gemeldet ist, nimm drey oder vier Limonien dazu, damit sie eine Kraft bekömmet, gib den abgeriebenen Zucker hinein, rühre es oft durcheinander, und laß es eine gute Weile stehen, bis sich der Zucker gut auflöst, damit die Sulz eine schöne Farbe bekömmet,

zuckere sie so viel sie nöthig hat, und gieß sie auf, als wie die vorigen. Mache es mit der Hausenblatter wie auf obige Art, nur keine Milch mußt du zu diesem nehmen, denn es wird nicht klar, und benimmt die gelbe Farbe.

Die Weichselzulz.

Nimm im Sommer einen guten Theil spanische Weichsel, stosse sie im Mörser, doch ohne Kern, stosse zwey oder drey ganze Gewürznägel, und ein wenig Zimmet mit, hernach gib es in einen reinen Weidling, gieß eine Halbe Wasser darauf, rühre es mit einem Kochlöffel wohl durcheinander ab. Wenn du Zeit hast, so laß es ein paar Stunde stehen, hernach drucke es durch ein dickes Tuch, gib von vier oder fünf Limonien den Saft dazu, gib Zucker was nöthig ist, läutere es mit Milch, wie die Limoniesulz, gieß es auf, gib die Hausenblatter darunter, und laß es sulzen, vermische die Hausenblatter mit gesottenem Weichselkraft.

Von roth eingemachten Sachen.

Ribisel einzumachen.

Nimm ein Pfund gestoffenen Zucker in ein messingenes Beck, gieß nicht gar ein Seitel Wasser darauf, nimm ein Pfund fein abgezupfte Ribiseln, wasche sie rein, seihe sie auf ein Nudelreuterl ab, rühre sie unter den Zucker, und laß es sieden, bis sie sulzig werden, stelle sie mit dem Beck in ein frisches Wasser, bis sie überkühlt, und dick geworden sind, mache ein Glas warm, fülle sie darein, und laß es offen stehen.

Ribiseln am Stengel.

Gieß auf ein halb Pfund Zucker ein halb Seitel Wasser in ein Beck, und laß ihn sieden, bis er einen dicken Topfen macht, und spinnt, thue ein halb Pfund große Ribisel dazu, und laß es sieden, wie ein paar Eyer, laß sie über Nacht in einem Weidling stehen, und seihe es auf einen Reuterl ab, laß den Zucker sieden, bis er ganz dick und gesulzt

wird, stelle sie sodann in ein kaltes Wasser. Wenn sie genug kalt und dick sind, wärme ein Glas, und fülle sie hinein.

Himbeere einzumachen.

Laß ein halb Pfund Zucker in einem halben Seitel Wasser kochen, bis er einen dicken Faden spinnt, laß ein halb Pfund Himbeere darinn aufkochen, so lang, als ein Ey, laß sie in einem Weidling über Nacht stehen, und seihe sie durch ein Reuterl ab, seihe den Saft durch ein Tuch, laß ihn im Beck kochen, bis er gesulzt ist, klaube die Himbeere heraus, und laß sie im Zucker kochen, bis er einen gesulzten Tropfen machet, laß sie abkühlen, wärme ein Glas, und fülle sie darein.

Weichseln einzumachen.

Nimm ein halb Pfund Zucker, schütte in ein Beck ein halbes Seitel Wasser darauf, laß ihn kochen: sobald er aber siedet, so nimm ein halb Pfund Weichseln, mit halben Theil abgeschnittenen Stengeln, wasche solche im frischen Wasser aus, und laß sie im Zucker kochen, bis sie durchsichtig werden, so, daß man auf den Kern hinein sieht, laß sie in einem Weidling über Nacht stehen, seihe sie ab, und laß den Zucker im Beck kochen, bis er einen gesulzten Tropfen machet, thue die Weich-

feln hinein, laß sie sieden, bis sie sulzig sind, kühle sie ab, und fülle sie ein.

NB. Die Amarellen werden eben so, wie die Weichseln eingemacht.

Bettlerweichseln.

Gieß auf ein Pfund Zucker nicht gar ein Seitel Wasser, thue zwey Pfund ausgelöste Weichseln darein, laß sie sieden, bis sie sich sulzen, und fülle sie in die Gläser.

Dirndel.

Gieß auf einen Vierteling Zucker ein wenig Wasser, laß ihn sieden: sobald er siedet, wasche einen Vierteling große und schöne Dirndel aus, und thue sie darein, und laß sie darinn sieden, bis sie lind sind, laß sie über Nacht in einem Weidling stehen, und seihe den Zucker wieder ab, laß solchen auf der Glut wieder sieden, und sobald er siedet, thue die Dirndel hinein, und stede sie, bis sie sich sulzen, fülle sie sodann in die Gläser.

Weinschärling.

Richte die ausgelösten Weinschärling in ein Glas schön ein, nimm nach Guldünken Zucker, schütte Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er dicklicht wird, kühle ihn ab, und gieß ihn über die Weinschärlinge, laß sie vier

Zage stehen. Wenn der Zucker nachläßt und dünn wird, seihe ihn ab, und lege einen frischen Brocken Zucker dazu, laß ihn sieden, und gieß ihn wieder kalt barauf, und lege eine Glasscheibe darauf.

NB. Die Höttschbetschen werden wie die Weinschärlinge gemacht.

Das Glaser = Quittenwerk.

Schneide von geschälten Quitten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser sieden, bis sie sich greifen lassen, drucke sie durch ein Tuch, nimm zu sechs Loth gefähten Zucker, acht Loth Saft, laß ihn sieden, bis er sich von der Pfanne schält, drucke einen halben Limonie darein, und rühre ihn durcheinander, und fülle die Schalen damit an.

Quittenspalten.

Schneide von geschälten Quitten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser sieden, bis sie weich werden, seihe sie ab, nimm ein Pfund Quitten, und ein halb Pfund Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, laß es sieden, bis sie schön durchsichtig sind, laß sie sonach zwey Tage in einem Weidling stehen, seihe sie ab, laß den Zucker sieden, und wann er siedet, lege die Spalten darein, laß es wieder sieden, bis sie einen gesulzten Krapsen ma-

chen, laß sie in einem Weidling kühlen, und fülle sie in das Glas.

NB. Will man sie roth haben, so färbe man sie mit Tournefol.

Quittenkäse.

Siede in einem halben Seitel Wasser einen halben Vierteling Zucker, bis er krachet, laß einen Vierteling Quitten darinn sieden, bis sie sich von der Pfanne schälen, thue es aber vorher in dem Zucker schön glatt abtreiben, rühre den Käse in einem Weidling gut ab, bis er schön weiß wird, er muß eine gute halbe Stunde gerührt werden, thue Limonieschäler, und ein wenig geschnittenen Zimmet darein, lege in eine Schachtel Papier, fülle den Käse darein, und laß ihn in einer warmen Stube stehen, bis er trocken ist.

Quittensalsen.

Rühre einen Vierteling durchgeschlagene Quitten mit einem Vierteling gefähten Zucker auf der Glut gut ab, und laß es sieden, bis es sich von der Pfanne schält, thue Limonieschäler darein, und fülle die Gläser damit an.

Zwetschgensalsen.

Laß die Zwetschgen in einem kupfernen Beck im Wasser stehen, bis sie gelb werden,

besprize sie sodann mit frischem Wasser, und laß sie über Nacht stehen, schlage sie durch ein härnes Sieb, nimm alsdann ein Pfund gefähten Zucker, und ein Pfund Salsen, röste es auf einer Glut, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle es in die Gläser.

Marillensalsen.

Treibe geschälte Marillen durch ein härnes Sieb, wäge so viel gefähten Zucker dazu, röste es untereinander in einem Beck, bis es sich schält, mache das Glas warm, und fülle es hinein.

Dirndelsalsen.

Schlage die Dirndel durch ein Sieb, und wäge so viel gefähten Zucker dazu, als du Salsen am Gewicht hast, rühre es durcheinander, und laß es sieden, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle sie ein.

Hötschbetschalsen.

Nimm Hötschbetsche, laß sie weich werden, treibe sie durch ein härnes Sieb, nimm zu einem Pfund Salsen ein Pfund Zucker, laß solchen in einem Seitel Wasser sieden, bis er einen Faden spinnt, rühre solchen unter die Salsen nach und nach, nimm Limonieschäler dazu, und fülle sie in ein Glas.

Sassen von Marillen mit dem geläuterten Zucker.

Nimm ein Pfund geschälte, und von den Kernen gelöste Marillen, ein Pfund Zucker, gieß ein Seitel Wasser darauf, lasse es sieden. Sobald der Zucker siedet, so lege die Marillen darein, und laß sie darinn sieden, bis sie lind sind, nimm sie vom Feuer, rühre es glatt ab, setze es wieder auf die Glut, und lasse es sieden, bis es sich vom Beck schält, mache das Glas warm, und fülle sie hinein.

Weichselsaft zu machen.

Suppe von schön zeitigen Weichseln die Stengel ab, und stosse sie sammt den Kernen klein, seihe sie durch ein grobes Tuch, laß den Saft in einen wollenen Sack laufen, daß er klar wird, zerschlage auf ein Maß Saft, zwey Pfund Zucker brockenweis, und lege ihn darein, laß ihn über Nacht in einem weiten Einmachglas stehen, und rühre ihn auf, bis der Zucker zergangen ist, zerstoffe zwey Loth Zimmet, und ein Loth Nägerl gröblich, rühre es im Saft untereinander, verbinde das Glas gut mit einer Blatter, laß es fast drey Wochen in der Sonne stehen, nachdem aber kann man ihn hinstellen, wo man will. Wenn man einen Weichselwein trinken will, so kann man auf eine Maß weisen Wein, ein Glas

fel Saft nehmen, denn er ist mit dem weissen Wein viel besser gemischt, als mit dem rothen.

Maulbeersaft.

Drucke die Maulbeere durch ein Tuch, und nimm ein halbes Seitel Saft, ein Pfund Zucker in ein messingenes Beck, setze ihn auf das Feuer, laß ihn sieden, bis er dicklicht wird, und sich an Löffel hängt, und gesulzt fällt, laß ihn kühlen, und fülle ihn in die Gläsern, laß ihn ein paar Tage offen stehen. Wenn ein Saft noch übrig ist, so füllt man die Kragen der Gläser voll an, und thut ein Mandelöhl darauf, oder ein zerlassenes Wachs, und verbindet ihn.

Himbeersaft zum Abgiessen.

Zerdrucke mit einem Löffel schöne rothe Himbeere gut, giesse auf eine Halbe Himbeere, ein Seitel Weinessig, binde sie mit doppeltem Papier wohl zu, daß der Geruch nicht auslaufft, laß sie im Keller vier Tage stehen, laß sie hernach durch einen wollenen Sack laufen, was gern herabgeheth, auf ein Seitel nimm drey Viertel Zucker in ein messingenes Beck, lasse es sieden, bis es ein wenig dicklicht an Löffel hält, aber nur nicht zu dick, denn er ist geschwind fertig, laß ihn ein wenig überkühlen, und fülle ihn ganz in Gläser, wenn er sich setzet. Hast du noch einen Saft übrig, so fülle die Gläser

damit an, in ein paar Tagen thue Dehl darauf, und vermache es, wenn man will, dann nimmt man anstatt Eßig, Limoniesaft dazu.

Weinbeersaft zum Abgiessen.

Zerstosse in einem steinernen Mörser unzeitige Weinbeere, die schon die Größe haben, zerstoße aber die Kerne nicht, presse den Saft heraus, laß ihn durch einen wollenen Sack laufen, damit er klar wird, nimm in ein messingenes Beck zu einem Seitel Saft, ein Pfund Zucker. Wenn er zergangen ist, so setze ihn auf das Feuer, lasse ihn sieden, bis er ein wenig dicklicht wird, schäume ihn sauber ab, reibe von einer Zitrone die Schäler ab, und thue sie dazu, so ist er fertig.

Die Schäler muß man hinein thun wenn man ihn in die Gläser füllt, dann thue Dehl oder Wachs darauf.

Limoniesaft zum Abgiessen.

Gieße auf acht Loth klein gestoffenen Zucker, vier Loth Limoniesaft, laß ihn auf einer Glut sieden, wie man einstodet, schäume ihn sauber ab, und laß ihn ein wenig abkühlen, fülle ihn in die Gläser, und gib Dehl darauf, hebe ihn auf bis zum Gebrauch, eine abgeriebene Limonieschale kann man darein thun, wenn er fertig ist.

Weissen Quittensaft in Mödeln.

Spalte sauber geschälte Quitten, und wasche sie im kalten Wasser sauber aus, siede sie im kalten Wasser nur ein wenig weich, nimm dazu zwey Handvoll ungeschälte Bünneräpfel = Spalteln, und laß es sieden, bis sie ein wenig geschwollen sind, presse sie ziemlich stark aus, nur daß das Dicle nicht mitgehet, und laß es über Nacht stehen: seihe hernach das Lautere herab, laß ein Pfund schönen weissen Zucker in einer halben Maß dieses Safts zergehen, und laß ihn fein gemacht sieden, bis er verfaumt hat, laß ihn hernach im raschen Feuer stärker sieden, bis er weiß gehet, giesse ihn in die Mödel, wie den rothen.

Wie man Westphälingerschinken, Schweinsfleisch, Zungen, Ram und Speck einböckelt.

Man nimmt Kutelkraut, Pfeffer, Gewürznägel, Lorberblattel, etwas Knoblauch, Magaronie, Kronabetweere, etwas Saliter und Salz, so viel man Fleisch hat. Dieß alles permischt, und stoffet man untereinander, hernach reibt man das Gestoffene in das Fleisch recht hinein, und läßt es vierzehn Tage liegen, während welchen man es einmahl umkehrt, da

mit das untere in die Höhe kommt. Man hängt es fünf bis sechs Tage in einen Rauchfang. Es braucht keinen andern, als den gewöhnlichen Rauch, außer daß man des Tags einmahl Kronabétholz rauchet. Nach den obgesagten sechs Tagen hängt man es in die Luft, und läßt es hängen, bis man es braucht. Man kann auch das Geböckelte, ohne es zu selchen, auf die Tafel geben.

Nußhäpel = Hönig für den Halswehe.

Man nimmt die Häpel von den Nüssen, wenn sie schon zeitig sind, stoffet und drucket sie durch ein Tuch, von diesem Saft nimmt man ein Seitel, und ein Seitel Hönig, läßt es wohl sieden: ehe man es vom Feuer nimmt, gibt man eine geriebene Muskatnuß dazu, und laßt es ein wenig sieden, so ist es fertig.

