

Rahm daran, und einen Karpfenrogner, laß es kochen, wenn es kurz ist, setze es kalt zu werden, backe ein Stück Hechten aus, thue es hernach zerbrocken, die Gräten davon, mache einen Reif von Zaig um die Schüssel, und richte das Kraut hinein mit dem gebrockten Hechten, oben begieße es mit guten sauren Rahm, bestreue es mit ein wenig geriebenen Semmelbröckeln, setze es in den Ofen, und laß es eine Farbe bekommen, servire es zur Tafel.

Speise in die Töpfe zu machen.

Spenat auf Italiänisch.

Thue den Spenat sauber puzen und blaugiren, schneide etliche Charlotten fein in ein Kastrol mit Öhl, thue es ein wenig possiren, den Spenat dazu, und auf einer kleinen Blut dünsteln lassen, gieße ein wenig klare Erbsenbouillon dazu, laß es aufkochen, richte es an in den Topf, thue den Spenat mit etwas garniren und gib ihn zur Tafel.

Einen auf Deutsch.

Thue den Spenat blangiren im Wasser, hernach mit dem Messer durchschneiden, thue einen Zwiebel fein schneiden in ein Kastrol mit Butter, einen Löffel voll Mehl laß gelb werden, thue den Spenat dazu, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, laß ihn dünsten auf einer Blut, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, laß ihn kochen, richte ihn an in den Topf, und kannst ihn garniren mit Fisch-Carmonade.

Hopfen ordinär gemacht.

Thue den Hopfen sauber puzen, aber schön weiß, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz, und laß es sieden, wirf den Hopfen hinein, und laß ihn etliche Sude aufschun, gieße ihn ab, thue ihn in ein frisches Wasser, schneide etliche Charlotten und Petersil fein, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter, laß es auf dem Feuer possiren, gib den Hopfen auch dazu, staube ein wenig Mehl daran und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, thue es salzen und pfeffern, reibe ein wenig Muskatnuß dazu und laß ihn kochen, bis er weich ist, du kannst auch dazu

geben Fülle von Fischen, oder auch kleine
Fisch = Carmonaden.

Hopsen mit einer lagirten Soff.

Der Hopsen muß schön weiß gepuzet werden, hernach im Wasser blangiren, schneide Charlotten fein, thue sie in ein Kastrol mit Butter und den Hopsen auch dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, staube ein wenig feines Mehl daran, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß ihn langsam kochen, thue etliche Fülle dazu weiß, oder auch Frösche, Hechtenleber oder Karpfenmilchner kann man auch dazu geben, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue ein wenig geschnittenen Petersil dazu, lagire es mit etlichen Eherdottern, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thue es zur Tafel serviren.

Spargel mit weißer Soff.

Brich den Spargel so weit er gut ist, und thue ihn im Wasser mit Salz sieden nicht gar weich, mache eine weiße Soff, wie schon gemeldet, nachdem die Soff possiret ist, schneide den Spargel hinein und mische ihn mit Fülle, kleine Könsel, Fischleber, und auch Karpfenmilchner, laß alles zusammen

aufkochen, daß die Soß aber kurz ist, thue es kosten ob es von gutem Geschmack ist, drücke den Saft von einer Lemont hinein, und servire es zur Tafel.

Spargel mit melirtem Ragou.

Zu diesen Ragou nimme eine Colli, oder mache eine braune Soß dazu, mische es auch mit Maurachensfülle, Krebschweifeln und Fischleber, mache es zurecht, wie schon bey dem andern Ragou gemeldet ist.

Poloneser Salat mit Fisch-Filet.

Den Salat gut blangiren, hernach sauber ausdrucken und mit dem Messer durchschneiden, thue einen Zwiebel recht fein schneiden, in einem Kastrol mit frischem Butter possiren, gib den Salat dazu, Salz und Pfeffer, laß ihn auf einer kleinen Glut dünsten, gib einen Löffel voll Colli dazu, oder staube ein wenig Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh, und laß ihn kochen, ist es Zeit zur Tafel, thue es lagiren mit Eyerdottern, und mit ausgebackener Fülle garniren.

Faschirter Poloneser.

Nachdem der Salat ganz sauber gewaschen, muß er im Wasser blangirt werden, nicht zuviel, hernach mache einen guten Fasch und thue ihn faschiren, binden und in ein Kastrol einrichten, wie schon gemeldet ist, die andern Gemüse einzurichten, und auch auf die nämliche Manier serviret.

Gelbe Ruben geschnitten.

Die gelben Ruben werden geschnitten auf eine Manier, nachdem im Wasser ein wenig blangiret, schneide Zwiebel, ein Paar Charlotten und Petersil fein in ein Kastrol mit frischem Butter, thue es possiren, gib die gelben Ruben dazu, und laß es auf einem kleinen Feuer dünsten, staube ein wenig Mehl daran, fülle sie auf, halb Süß und halb klare Erbsen-Bouillon, und laß sie kochen, bis sie weich und kurz eingekocht haben, thue sie garniren mit Coffelet oder mit geräucher-tem Fisch nach Belieben.

Gelbe Ruben in Filet geschnitten.

Die gelben Ruben werden in feine Fülle

geschnitten und zurecht gemacht, wie die vorher gemeldten, du kannst anstatt dem Mehl einen Löffel voll Colli dazu nehmen und auf die nämliche Manier serviren.

Kohlrabi auf Deutsch.

Nachdem sie gepugt sind, thue sie ein wenig im Wasser blaugiren und abgießen, thue ein Stückel Butter in ein Kastrol, und mache ein wenig Mehl gelb, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, gib einen Zwiebel dazu nebst Salz und Pfeffer, gib die Kohlrabi dazu und laß sie weich kochen, garniren kannst du sie mit etwas nach Belieben.

Kohlrabi auf Französische Manier.

Da nimm nur die Äpfel davon, thue sie in Spaltel schön gleich schneiden, thue ein Stück Butter in ein Kastrol mit einem kleinen Stückel Zucker, laß ihn hernach braun werden, gib die Kohlrabi dazu, einen ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, setze sie auf eine Glut, und laß sie dünsten, gieße zu Zeiten ein wenig Schüh daran, und zuletzt ein wenig Colli, du kannst sie mit Fisch-Carmonade garniren.

 Würsching à la presse.

Nachdem der Würsching ganz gewaschen, muß er blangirt werden, nachdem gut ausgedruckt und in ein Kastrol eingerichtet, mit einem ganzen Zwiebel und ein Paar großen Magerln besteckt, auch etwas Wurzeln und ein wenig Basilicum, Salz und Pfeffer, mache ein Stück Butter in einem Kastrol gelb, possire ihn hernach durch ein Sieb an den Würsching, fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon, setze ihn auf eine Glut, und laß ihn langsam kochen, wenn du ihn anrichtest, thue den Butter danon schöpfen, gib ein wenig Colli daran, laß ihn aufkochen, und thue ihn serviren, du kannst gebackene Fülle dazu geben.

Würsching auf Flamändisch.

Der Würsching muß blangiret werden, hernach mit dem Messer durchgeschnitten, schneide einen Zwiebel und etliche Charlotten, laß ihn gelb werden, possire die Zwiebel und Charlotten hinein, gib den Würsching dazu, Salz und Pfeffer, fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon und laß ihn recht kurz einkochen, du kannst ihn garniren mit Carmonade oder Fischwürsten.

Grüne Erbsen auf Französisch.

Thue die Erbsen in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, binde ein Paquet von Kräutern zusammen, gib es auch dazu, thue die Erbsen possiren auf dem Feuer, staube ein wenig Mehl daran, fülle es an mit Wasser und laß sie schnell auf dem Windofen einkochen, salze sie und hernach lagire sie mit etlichen Eyerdottern, und thue sie mit etwas Fischen garniren nach Belieben.

Grüne Erbsen auf Deutsch.

Schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit frischem Butter, thue ihn possiren auf dem Feuer, gib die Erbsen dazu, und laß es noch ein wenig possiren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle sie auf mit klarer Erbsen-Bouillon und laß sie einkochen, zulezt gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, wie auch ein wenig Muskatnuß, zum garniren gib einen geräucherten Fisch dazu.

Grüne Erbsen auf Italiänisch.

Schneide einen Zwiebel, Petersil, Basilic

cum und Thimian fein in ein Kastrol, mit einem guten Provanseröhl, laß es ein wenig possiren, gib die Erbsen dazu, Pfeffer und Salz, fülle sie an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sie schnell einkochen, thue etwas dazu, ein kleines Stückel Parmesan-Fäß, auf die Letzt thue ihn wieder heraus nehmen, und mit geselchtem Fisch garniren.

Grüne Fisolen ordinär.

Thue die Fisolen zu einer Fülle schneiden, hernach im Wasser blangiren, schneide einen Zwiebel und Petersil fein, in einem Kastrol mit Butter laß es possiren, gib die Fisolen dazu, Salz und Pfeffer, laß sie wiederum possiren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle sie mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sie einkochen, du kannst Carmonade oder auch Fülle dazu geben.

Fisolen lagirt.

Diese Fisolen werden auch in feine Fülle geschnitten, und einpossiret, gleichwie diese schon vorher Gemeldte; zulezt, wenn du sie servirest, thue sie lagiren mit Eyerdottern, gib ein wenig Essig dazu, thue sie auch mit etwas von Fischchen nach Belieben garairen.

Sauerampfen mit Fülle.

Nachdem der Sauerampfen sauber gepuzt und gewaschen ist, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Butter, und einem ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, laß ihn possiren auf dem Feuer, staube ein wenig Mehl daran, gieße ein wenig Erbsen-Bouillon dazu, und laß ihn kochen, mache kleine Fülle vom Hechten, und diese müssen ausgebacken werden: wenn es Zeit ist zur Tafel, thue den Sauerampfer lagiren mit etlichen Eyerdottern, und garnire ihn mit dieser Fülle.

Weiß Kraut auf Polnisch.

Thue die Happeln voneinander schneiden, und ein wenig im Wasser blangiren mit Salz, hernach sauber ausdrucken, und in ein Kastrol rangiren mit einem ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, Basilicum und Thimian, streue es auf das Kraut, mache ein Stück frischen Butter gelb, und gieße ihn auch an das Kraut, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, setze es auf das Feuer, und laß es kochen, bis es recht kurz wird, hernach rangire es happelweis kalter auf eine Sortenpfanne, begieße es mit gutem sauern

Rahm, und bestreue es mit geriebenen Sem-
meln, und setze es im Backofen, oder gib
Glut oben und unten, und laß eine Schüh
gelb werden, nicht zu stark, richte es her-
nach sauber an, und gib eine Fisch-Carim-
nade dazu.

Weiß Kraut auf Deutsch.

Ohne die Struncken vom Kraut schneiden,
aber etwas klein, schneide ein Paar Zwiebeln
in Fülle in ein Kastrol mit einem Butter, laß
es posiren auf dem Feuer, gib das Kraut
dazu, Salz und ein wenig Pfeffer, setze es
auf eine Glut, und laß es dünsten, gieß ein
wenig Essig daran, staube ein wenig Mehl
dazu, und gieße eine Schüh daran, das
Kraut muß schön gelb werden, man kann
auch ein wenig Kümmel dazu thun, es wird
auch etwas nach Belieben von Fischen dazu
gegeben; dieses Kraut kann man auch fa-
schiren mit Fisch-Fasch, und einrichten wie
das auf Pohlisch, es ist auch gut; zu die-
sem Kraut hat es nicht nöthig etwas dazu
zu garniren.

Weiß Kraut mit Kastanien.

Schneide das Kraut, wie vorher gemeldet, mache einen Butter gelb, und thue das Kraut dazu, wie auch einen ganzen Zwiebel, Salz und Pfeffer, gieße ein wenig Schüh dazu, und laß es dünsten, wenn das Kraut eine Zeitlang gedünstet hat, gib die Kastanien sauber gepußer dazu, und laß es hernach kochen, bis alles lind ist, hast du eine Colli, so gib ein wenig dazu, wo nicht, mußt du ein wenig Mehl daran stauben; dieses Kraut muß mit Fülle oder Carmonade garniret werden.

Blaues Kraut.

Dieses Kraut wird geschnitten, wie das Weiße, thue ein Stück Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, thue das Kraut dazu, einen ganzen Zwiebel, Salz und Pfeffer, ein halbes Glas guten Essig, laß es hernach dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und gib eine klare Erbsen-Bouillon dazu, und laß es kochen, bis es lind ist, es wird auch auf die nähmliche Manier gemacht ohne Essig, weil es einige Herrschaften nicht lieben; dieses Kraut muß auch mit etwas garniret werden.

 Umurken mit einer weiß lagirten Soff.

Thue das Innere von den Umurken heraus schneiden, und Schneide sie hernach zu einer Fülle, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit fein geschnittenen Zwiebeln, laß sie ein wenig auf dem Feuer posfiren, gib die Umurken dazu, lasse sie auch noch dünsten, staube ein wenig Mehl daran, gib ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß es kochen, wenn du servirest, gib einen fein geschnittenen Petersil daran, und thue sie mit etlichen Eyerdöttern lagiren, gieße ein wenig Vertrameßig daran, und thue sie mit etwas garniren.

Umurken mit einer braunen Soff.

Die Umurken richte ein, wie die vorher gemeldten, sie müssen aber mit Schüh aufgegoßen werden, Schneide Fülle von Fisch, thue sie einmariniren mit Essig, und hernach schön gelb ausbacken, und gib sie zu den Umurken, lagirt dürfen sie nicht seyn, du kannst sie auch mit gebackenen Eyern garniren.

Saubohnen auf Deutsch.

Die Bohnen müssen klein seyn, thue sie aus der Schalen nehmen, und in einem Wasser mit Salz blangiren, schneide feine Kräuter mit einem Zwiebel und etlichen Charlotten fein in ein Kastrol mit einem Stück frischem Butter, laß es posiren, gib die Bohnen dazu, Salz und Pfeffer, setze sie auf eine kleine Glut, und laß sie dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, und laß sie kochen, aber nicht verkochen, weil sie jung seyn müssen.

Saubohnen auf Flammländisch.

Die Bohnen werden auf die nähmliche Manier, wie vorher, gerichtet, nur wenn du sie anrichtest, thue sie lagiren mit ein wenig Senf, hernach kannst du sie auch mit etwas nach Belieben garniren.

Rüben mit Zucker gebrannt.

Thue die Rüben auf eine Façon schneiden, oder ausstechen nach Belieben, sind die Rüben etwas bitter, so müssen sie ein wenig im Wasser blangiret werden, sind sie aber von einer guten Sorte, thue ein Stückel Zu-

ker in ein Kastrol mit einem Stückel Butter, und laß den Zucker braun werden, gib die Rüben dazu, wie auch salzen, setze sie auf eine Glut, und laß sie schön dünsten, gieße zu Zeiten ein wenig Schüh dazu, auf die Letzt gib eine Colli daran, oder staube auch ein wenig Mehl daran, und fülle sie auf mit Schüh, und laß sie gar kochen, du kannst sie mit Fisch-Carmonade garniren.

Rüben auf Deutsch.

Diese schneide, wie es dir gefällt, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück Butter und einem ganzen Zwiebel, Salz, und ein wenig Pfeffer, ein wenig Zucker groß wie eine welsche Nuß, ein wenig Kümmel, setze sie auf eine Glut, und laß sie dünsten, gib ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, laß sie allezeit kurz kochen, bis sie lind sind, den Zwiebel nimm davon, und thue sie garniren nach Belieben.

Broccoli auf Italiänisch.

Thue die Broccoli im Wasser mit Salz blangiren, aber wohl sieden lassen, bis sie fast lind sind, schneide etliche Charlotten fein, wie auch ein Spickel Kockenbohl, thue

es in ein Kastrol mit Provanseröhl, und laß es auf dem Feuer ein wenig possiren, gib die Broccoli dazu, Salz und Pfeffer, und laß sie dünsten, wenn du sie servirest, drucke den Saft von ein Paar bitteren Pomeranzen dazu, und gib sie zur Tafel.

Broccoli auf Deutsch.

Thue sie im Wasser abfieden, schneide einen Zwiebel fein, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Butter, und laß ihn auf dem Feuer possiren, gib die Broccoli dazu, Salz und Pfeffer, und laß sie dünsten, gib ein wenig Colli daran, laß sie aufkochen, und gib sie zur Tafel.

Entisfe mit Butter.

Laß die Entisfe im Wasser wohl fieden, drucke sie hernach auß, und thue sie mit dem Messer grob durchschneiden, schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit Butter, laß ihn auf dem Feuer possiren, gib die Entisfe dazu, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, und laß sie dünsten, gieße eine Colli daran, und laß sie kochen, bis sie recht lind ist, wenn du servirest, lagire sie

mit etlichen Eyerdottern, gib kleine gebackene Fülle dazu von Fisch.

Zeller mit Karmenadel.

Thue den Zeller in schöne Spalten schneiden, oder auch mit Hühnerkamp, thue ihn ein wenig im Wasser blangiren, hernach gib ihn in ein Kastrol mit Butter, und einen ganzen Zwiebel, laß ihn auf dem Feuer pofiren, gib eine Colli dazu, und laß ihn kochen, bis er lind ist, du kannst ihn auch in weißer Soß machen, und auf die Lest mit Eyerdotter lagiren, und mit Fisch-Carmenadel garniren.

Fisolen auf Deutsch.

Thue die Fisolen zum Feuer mit Wasser, wie sichs gehöret, und laß sie sieden, schneide von Wurzeln etwas klein in Fülle, thue diese Wurzel in ein Kastrol mit Butter, und laß sie dünsten, gib sie hernach an die Fisolen, und laß sie mitsieden, bis alles lind ist, thue sie salzen und pfeffern, nimm etliche Zwiebeln thue sie in Fülle schneiden, und hernach in Butter gelb rösten, wenn du die Fisolen anrichtest, gib diese Zwiebel darüber; auf Italiänisch machest du sie auf die nähmliche Ma-

nier, nur anstatt dem Butter nimmst du Provancheröhl, und den Zwiebel gleich dazu, aber nicht braun, auch etwas Basilicum und Thimian dazu.

Prügelkürbis auf italiänische Manier.

Dieses ist ein welsches Gewächs, welches man aber in Deutschland auch hat, wiewohl nicht überall, in Wien gibt es genug, und anderwärts in einigen Gärten, dieser ist ein langer Kürbis, die Schale ist grün und fein, dieser Kürbis muß mit dem Messer abgeschabet werden, und in 4 Viertel geschnitten, das Innere davon wie bey den Umrufen, das andere in kleine Stücke, schneide einen Zwiebel mit Petersil fein, thue es in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß es possiren, gib den Kürbis dazu, Salz und Pfeffer, ein wenig Basilicum und Thimian, laß es auf einer Blut dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, und laß sie kochen, bis es siedet, reibe ein Stückel Parmesankäs, thue ihn in ein Geschirr mit etlichen ganzen Eiern, rühre es ab, und gieße sie hernach an den Kürbis, laß es noch etlichemahl aufkochen, bis die Eyer zusammen lausen, hernach ist er gut zum Arrichten; dieses ist ein Gemüß, welches recht gesund ist,

weil man es in Italien den Kranken zu essen gibt.

Kleine grüne Kürbis mit Parmesankäse.

Dieses ist auch ein welsches Gewächs; der Größe nach sind sie schier wie die Kürbis, so hier zu Lande wachsen, nur daß sie in der Farbe grün sind; sie sind etwas feiner und delicateser, als wie die vorher gemeldten, sie werden auch auf die nämliche Manier gekocht.

Maccaroni auf italiänische Manier.

Thue die Maccaroni in vielem Wasser sieden mit Salz, aber nicht gar zu lind, setze sie vom Feuer, und gieße ein wenig frisches Wasser daran, und laß sie etliche Minuten stehen, reibe den Parmesankäse, so viel du vonnöthen hast, gieße die Maccaroni ab, richte sie in den Topf: erstens ein wenig Käse, hernach eine Lage Maccaroni, wiederum Käse, hernach einen recht frischen Butter, und so fort, bis du so viel in dem Topf hast, was vonnöthen ist, setze ihn auf eine Glut, daß er recht heiß wird, und die Maccaroni anziehen, alsdenn sind sie fertig zur Tafel.

 Nudeln auf Deutsch.

Diese Nudeln werden gemacht, wie sich es gehöret, aber nicht so fein geschnitten, thue sie hernach zurichten auf die nähmliche Manier, gleichwie die anderen Maccaroni.

Fleckerln mit Käß.

Dieser Nudeltaig wird mit ganzen Ethern gemacht, und recht fein ausgetrieben, nach dem Schneide große Fleckerl, wie eine halbe Hand, setze viel Wasser mit Salz auf das Feuer, thue die Fleckerl eins nach dem andern in das Wasser, daß sie nicht zusammen kleben, und breit bleiben, laß sie etliche Sude aufsthen, setze sie vom Feuer, und gieße ein wenig frisches Wasser daran, thue sie hernach heraus nehmen mit einem breiten Backlöffel auf ein Sieb, daß das Wasser davon lauset, und richte sie hernach in den Topf ein mit Käß und Butter, gleichwie die Maccaroni, die Fleckerln müssen aber breit hinein gerichtet werden.

Eine ordinäre Strudel.

Thue ein Mehl auf den Backtisch, schlage ein ganzes Ey daran, ein wenig Salz, und

ein Bröckel Butter, nimm ein laulichtes Wasser, oder Milch, mache den Zaig damit ganz lind an, thue diesen Zaig wohl verarbeiten, und so lange bis er sich selbst vom Tische abgelöset, laß ihn hernach eine halbe Stunde mit einem Tuche zugedeckter ruhen, thue ihn hernach mit dem Nudelwalcker dünn austreiben, und hernach thue ihn ausziehen mit der Hand, wenn es viel ist, müssen zwey seyn, er muß so dünn seyn, daß er wie ein feines Papier wird, nachdem bestreiche den Zaig mit gutem sauern Rahm, und bestreue ihn mit fein geriebenen Semmelbröckeln, und rolle ihn zusammen, daß er so dick ist wie eine große Wurst, thue einen süßen Rahm in ein Kastrol mit einem Stückel Butter, und laß den Rahm sieden, wenn er kalt ist, thue die Strudel hinein, und setze sie in den Ofen, oder gib Blut oben und unten, und laß sie schön ausbacken; wenn du sie im Topf anrichtest, mache sie loß mit dem Nudelschäufel, und richte sie ganzer an.

Eine Eyerstrudel.

Mache etliche Amolet recht dünn von Ethern, nimm eine Fischfisch, thue sie damit bestreichen, und zusammen wickeln, richte sie ein in den Topf, schlage etliche Eyerdotter in

ein Geschirr mit süßem Rahm an die Eyerstrudel, setze sie hernach in den Backofen, und laß sie auskochen, aber nicht zu stark.

Eine Milchstrudel.

Nimm eine gute Milch mit süßem Rahm gemischt, schlage etliche ganze Eyer darein, und laß die Milch mit den Ethern auf dem Feuer zusammen gehen, gieße sie ab auf einem Haarsieb, daß das Wasser davon gehet, thue es hernach in ein Geschirr, thue es gut abreiben mit einem Stück frischen Butter, und etlichen Eyerdottern, thue es salzen, reibe auch ein wenig Muskatnuß dazu, wie auch ein wenig Zucker, mache die Amolet, wie schon gemeldet zu machen, bestreiche die Amolet damit, wickle sie zusammen, und richte sie in den Topf ein, rühre etliche Eyerdotter ab mit süßem Rahm, gieße den Rahm darüber, und setze es in den Backofen, und laß es gar werden.

Eine Krebsstrudel.

Mache einen Krebsbutter, und die Schwefel schneide in Fülle, weiche eine Semmel ein, rühre den Butter mit Eyerdottern ab, gib die Semmel dazu, wie auch die Schwei-

felu, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Zucker, thue es wohl abrühren, hernach mache einen Strudeltaig, oder auch Amolet, wie schon gemeldet, und richte die Strudel auf die nämliche Manier, gleichwie die andern.

Nudeln mit Rahm.

Mache einen Nudeltaig, wie sich es gehöret, schneide die Nudeln nicht gar fein, thue sie im Wasser blangiren, setze in einem Kastrol einen süßen Rahm auf das Feuer, und laß ihn sieden, thue die Nudeln hinein, es muß aber gar kein Wasser dabey bleiben, thue sie ein wenig salzen, laß sie kalt werden, hernach thue ein Stückel frischen Butter dazu, und setze sie in den Ofen, daß sie oben und unten Farbe bekommen, und eine Krusten, stich sie hernach mit dem Nudelschäufel heraus, und thue sie schön in den Topf anrichten, und zur Tafel geben.

Rahmnockerln.

Thue ein Stück Butter in ein Kastrol, thue ihn wohl abrühren, hernach schlage drey ganze Eyer daran, eines nach dem andern, wie auch 4 Eyerdotter, hernach rühre eine Hand voll geriebenen Parmesankäse dazu, wie auch

eine Hand voll geriebene Semmelbrösel, ein klein wenig feines Mehl, rühre alles wohl zusammen, setze in einem Kastrol eine Milch auf den Windofen, laß sie sieden, thue diesen Teig auf einem Teller mit dem Messer streichen, und schneide die Nockerln davon in die Milch, und laß sie sieden, bis sie gar sind, laß sie nachdem kalt werden, und thue sie hernach ohne Milch in den Topf einrichten, thue etliche Eyerdotter mit süßem Rahm abrühren, und über die Nockerln gießen, und in den Ofen stellen, bis sie oben eine gelbe Farbe bekommen, so sind sie fertig.

Mandelnockerln.

Reibe den Butter ab zu den Nockerln, wie schon vorher gemeldet, thue die geriebene Semmel, und ein wenig feines Mehl dazu, und anstatt den Käß thue fein gestoßene Mandeln dazu, und ein klein wenig Zucker, den Überrest, mache sie zurecht, gleichwie die andern Nockerln, von Spenat kannst du sie auch auf die nähmliche Manier machen, gleichwie auch von Pistazien können sie auch gemacht werden, wie die von Mandeln.

 Pistazienockerln.

Nimm etliche Loth Pistazien, wie auch etwas Mandeln, um zu sparen, thue diese abschälen, und zusammen fein stoßen, treibe ein halb Pfund frischen Butter mit 4 Eyerdottern und ein ganzes Ey wohl ab, gib die Pistazien dazu, auch ein wenig Spenat-Topfen, um besser grün zu machen, gib dazu eine fein geriebene Kreuzer-Semmel, ein kleines Löffel voll Mehl, und ein wenig fein gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, rühre alles wohl zusammen, nachdem setze in einem Kastrol Milch auf das Feuer, laß sie aufstehen, nachdem von vornen, thue von diesem Taig auf einen Teller umgewendter darauf, streiche ihn gleich mit dem Messer, und schlaege sie hernach fingerlang und dick in die Milch, laß sie aufkochen, setze sie vom Feuer, und laß sie kalt werden, mache einen Reif auf die Schüssel, oder auch ohne Reif, rangire die Rockerln ohne Milch in die Schüssel, nimm ein süßes Obers oder Rahm genannt, thue ihn mit 3 Eyerdottern lagiren, gieße ihn hernach daran, daß er den Rockerln gleich ist, setze sie in den Ofen, und laß sie heiß werden, oder gib Feuer in einer Torenpfanne oben und unten, auf solche Manier werden sie serviret.

 Spenatnockerln.

Nimm ein Paar starke Hände voll Spenat, die Hälfte thue blaugiren im Wasser, hernach fein schneiden, und mit ein wenig fein geschnittenen Zwiebeln mit frischem Butter, Salz und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß possiren, die andere Hälfte Spenat, mache einen Topfen, wie schon gemeldet ist, thue hernach den Butter mit Eyern abtreiben, gib den possirten Spenat, und den Topfen dazu, anstatt den Pistazien, und mache sie auf die nämliche Manier zurecht ohne Zucker.

Käfnockerln.

Zu diesen wird auch der Butter mit Eyern abgetrieben, wie schon gemeldet, anstatt den Spenat nimmt man einen Milchtopfen hinein, welcher wohl muß ausgepreßt werden, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, aber keinen Zucker, mache sie hernach zurecht auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet, oben bestreue sie mit geriebenem Käß, diese müssen oben eine schöne gelbe Farbe haben, so sind sie fertig zu serviren.

Lasanien auf Genueser Manier.

Mache einen Nudelstaig mit ganzen Eiern, nachdem recht fein ausgetrieben, schneide hernach große Fleckel mit dem Backradel, setze viel Wasser mit Salz auf das Feuer, laß es sieden, thue sie hinein, laß sie auskochen, doch Obacht geben, daß sie nicht zusammen backen, thue sie vom Feuer, und gieße ein Paar Löffel voll frisches Wasser daran, richte einen geriebenen Parmesankäse, wie auch in ein Geschirr einen zerlassenen frischen Butter, thue die Fleckel mit dem Faumlöffel auf ein Sieb oder Seiher, daß das Wasser davon lauset, bestreiche die Schüssel mit Käse, gieße ein wenig von dem zergangenen Butter darauf, ein wenig Pfeffer, fange an die Fleckel in der Breite zu rangiren, wenn du eine Lage hast, bestreue sie wiederum mit Käse und Butter, dieses so fort, bis du sie alle rangiret hast auf diese Manier, nachdem stelle sie in einen warmen Ofen, oder auf eine kleine Glut, bis sie durchaus heiß sind, alsdenn sind sie zu serviren.

Lasaniens auf Neapolitaner Manier.

Zu diesen wird der Teig auf die nämliche Manier gemacht, anstatt breit zugeschnitten, so werden sie fingerbreit, oder lang, wie die Bänder geschnitten, man kann auch andere nehmen, welche von den Italienern verkauft werden, sie werden auf die nämliche Manier gesotten, wie schon gemeldet, auch auf diese Manier zugerichtet, nur anstatt den Butter macht man, wenn die Zeit ist zu haben, eine Soße Bumitori genannt, auf Deutsch Paradeisäpfel, lege sie auf den Rost, und laß sie auf beyden Seiten heiß werden, nachdem kann man die Haut abziehen, und von einander schneiden, die Kerne davon thun, und in ein Kastrol mit ein Paar Charlotten, ein wenig Basilicum, Thimian, und ein Stückel frischen Butter, backe ein Stückel Fisch, und etliche Semmelschnitten dazu, gib es dazu, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, oder Fasten-Schüh und ein wenig weißem Wein, laß alles wohl verkochen, und thue es hernach durch ein Haartuch passiren, und nimm dieses zu den Lasanien anstatt dem Butter, und servire zur Tafel.

 Raffioli auf Genueser Manier.

Nimm einen frischen Käß oder Topfen genannt, dieser muß recht ausgepreßt werden, hernach in einer Schlüssel abgerühret werden mit ein wenig saurem Rahm und etlichen Eyerdottern, gib dazu ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, mache einen Zaig, gleichwie zu den Strudeln, wie schon gemeldet, ziehe den Zaig recht fein aus, nimm von diesem abgerührten Käß überall einen halben Eßlöffel voll, mache sie zurecht gleichwie Schneekrapfeln, auch auf diese Manier mit dem Backradel geschnitten, setze in einem Kastrol viel Wasser mit Salz auf das Feuer, laß es sieden, thue die Raffioli hinein, laß sie ansieden, gieße hernach das Wasser davon, und thue sie trockner mit geriebenem Parmesankäß und frischem Butter in den Topf oder Schlüssel richten, gleichwie die Maccaroni-Nudeln, und stelle sie ein wenig auf die Glut, daß sie dünsten, alsdenn sind sie fertig zu serviren.

Bayerische Nudeln ordinär.

Es ist allezeit besser und sicherer, wenn man das Quantum von Mehl, so viel man gedenket Nudeln zu machen, vorher in ein

Geschirr thut, und dieses in ein warmes Ort
 stellet, um das Mehl zu trocknen, thue es
 nach diesem durch ein Mehlsieb passiren, gib
 es hernach in eine Schüssel, oder Kastrol,
 nimm einen Kochlöffel, thue das Mehl in
 der Mitte ringsherum von einander, gib ei-
 nen Löffel gute weiße Gerben oder auch He-
 fen genannt, darein, gib ein Stückel fri-
 schen Butter in ein Geschirr, gieße Milch
 dazu, und laß es laulich werden, aber nur
 nicht zu heiß, mache hernach in der Mitte
 einen dünnen Zaig an, daß etwas Mehl
 ringsherum bleibt, stelle es hernach an ein
 warmes Ort, und laß es gehen, dieses muß
 geschehen eine Stunde vor dem Anrichten,
 wenn nun dieses Dampfel gegangen ist, wel-
 ches eine halbe Stunde braucht, schlage ein
 ganzes Ey und noch das Gelbe von einem
 Ey dazu, thue es ein wenig salzen, und
 rühre es hernach gut ab, sollte aber der Zaig
 fest seyn, so gieße noch ein wenig laulichte
 Milch dazu, der Zaig muß aber ehender
 stark seyn, als dünn, schlage ihn recht gut
 ab, thue hernach eine Serviette warm machen,
 auf ein Backbret Blech, thue es gut bestreuen
 mit Mehl, und mache mit einem Eßlöffel
 die Nudeln schön rund, groß wie ein Tau-
 ben-Ey, wenn sie für Herrschaften gehören,
 decke sie mit der Hälfte von der Serviette zu,

stelle sie hernach an ein warmes Ort, und laß sie gehen, præparire hernach ein Kastrol, wo sie Platz haben, der Deckel muß wohl darauf passen, daß kein Dunst heraus kann, thue ein Stückel Butter darein, laß ihn auf dem Feuer zergehen, gieße Milch dazu einen starken Daum breit in der Höhe, gib einer welschen Nuß groß Zucker dazu, ist es Zeit zur Tafel, setze diese Milch auf das Feuer, laß sie auffieden, thue sie hernach vom Feuer hinweg ziehen, und gib die Nudeln in einer Geschwindigkeit hinein, aber nicht auf einander, decke sie geschwind zu, setze sie zugleich auf ein schnelles Feuer, gib ein klein wenig Blut oben auf den Deckel, und laß sie einsieden, aber wohl Obacht geben, wenn sie anfangen kurz zu werden, welches man höret und auch riechet; wenn sie anfangen gelb zu werden, setze sie auf eine kleine Blut, oder thue die Blut von einander, daß sie nicht verbrennen, aber doch schön gelb werden, setze sie hernach vom Feuer, decke sie auf, aber niemahls vorher, sonst fallen sie zusammen, stich sie mit dem Nudelschäufel heraus, rangire sie auf die Schüssel, die Soße dazu, nimm süßen Rahm, oder Obers genannt, laß ihn siedend, schlage 3 bis 4 Eyerdotter in ein Geschirr mit ein wenig Zucker und Salz, rühre die Eyerdotter mit diesem

Rahm ab, und gib die Soße apart in einer Soße-Schalen, oder gib sie auch über die Nudel, wie es der Herrschaft gefällig ist. auf solche Manier sind die Nudel recht fein und gut, man kann sie auch auf eine andere Manier machen: thue das Mehl trocken, und hernach possiren, wie schon gemeldet, nachdem in eine Schüssel, oder anderes Geschirr, wo der Teig kann angemacht werden, gib einen Löffel voll Germ oder Hesen genannt dazu, ein wenig Salz, ein ganzes Ey und einen Dotter, mache den Teig mit einer laulichten Milch und einem kleinen Stückel frischen Butter an, wie schon gemeldet, schlage ihn gut ab, aber nicht zu dünn, mache hernach die Nudel zurecht, wie schon gemeldet.

Bayerische Nudeln mit Krebsfett.

Thue ein Quantum kleine Krebsen absteden; nachdem nimm die Schweifeln davon aus den Schalen, mache einen Krebsbutter, diesen Krebsbutter nimm hernach anstatt dem frischen Butter in die Milch, wie auch zum Absteden, und zu der Soße, wie auch thue die Krebschweifeln klein zerschnitten in die Soße hinein, mache die Nudeln auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet ist.

Bayerische Nudeln mit Krebsen auf eine andere Manier.

Mache den Zaig an mit Krebsbutter, wie schon gemeldet, auf eine oder die andere Manier, mache die Nudeln mit einem Eßlöffel ein klein wenig größer, thue sie hernach länglicht austreiben, schneide die Krebschweifeln klein gewürfelt, streue sie auf den Zaig mit ein wenig Krebsbutter, wickle sie zusammen, und lege sie auf die Serviette, und laß sie gehen gleichwie die andern Nudeln, und mache sie auf die nämliche Manier, gleichwie auch die Soße, so sind sie gut.

Gestuzte Nudeln.

Mache einen ordindren Nudeltaig an mit Eyerdottern, ein wenig säuerm Rahm, und ein wenig Salz, thue den Zaig fleckelweis austreiben nicht gar dünn, zerschneide die Fleckel nachdem 2 Finger breit, und hernach wie grobe Nudeln, setze in einem Kastrol Milch auf das Feuer, soviel daß die Milch über die Nudeln gehet, wenn sie siedet, thue die Nudeln hinein streuen, lege sie hernach auf eine gleiche und stäte Glut, und laß die Nudeln einkochen, wenn du siehest, daß die Milch schier eingekocht ist, thue ein Stück

frischen Butter dazu, wende sie mit dem Nudelschäufel um, und laß sie schön gelb werden, auf die Leht gieße ein wenig süßen Rahm daran, damit sie mild und ränlicht werden; alsdenn sind sie gut zum Anrichten; man kann diese Nudeln mit Krebsbutter auf die nämliche Manier machen, die Krebs-schweifeln werden fein länglicht, wie die Nudeln geschnitten, und wenn die Nudeln angerichtet werden, so streue die Krebs-schweifeln darauf, so sind sie auch gut.

Regenwürmer.

Mache den Taig auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet, zu den Nudeln, nur muß du ein kleines Bröckel frischen Butter dazu nehmen, hernach nimm ein kleines Stück nach dem andern von dem Taig, und thue es mit der Hand fein austreiben eine Ellen lang weniger oder mehrer in der Rundung und Dünne, wie ein Petersil, setze hernach in einem Kastrol soviel Milch auf das Feuer, daß sie die Nudeln bedecket, wenn sie siedet, thue sie hinein, stelle sie hernach auf eine stäte Glut, und laß sie kochen, und mache sie zurecht auf die nämliche Manier, gleichwie bey den Nudeln vorher schon ge-

meldet ist, auch desgleichen können sie mit Krebsbutter gemacht werden.

Brandnudeln.

Nimm etwas Milch in ein Kastrol, laß sie fieden, gib hernach das Mehl darein und ein wenig frischen Butter, thue den Zaig auf dem Feuer abrühren, und drucken, daß er recht fest wird, setze ihn hernach vom Feuer, und laß ihn kalt werden; nachdem schlage ein Paar ganze Eyer eines nach dem andern daran, und allzeit wohl gerührt, auch etliche Eyerdotter, nachdem du Zaig hast, der Zaig aber darf nicht dünn seyn, thue ihn ein wenig salzen, gib einen Löffel voll Germ oder Hesen genannt dazu, stelle ihn an ein warmes Ort, und laß ihn gehen, nachdem wenn es Zeit ist, thue diese Nudeln im Schmalz langsam ansbacken, Finger dick und halben Finger lang, welche du heraus nehmen kannst mit einem Eßlöffel, oder auch auf einem Brett ausmachen, und hernach gehen lassen, aber nicht zu viel.

Schmalznudeln.

Es wird der nämliche Zaig gemacht, wie der erste lautet, nur nachdem er abgerührt

ist, rühre einen Löffel voll Hefen hinein, und laß ihn hernach gehen, ist es Zeit zur Tafel, so setze ein Schmalz auf das Feuer, wenn es heiß ist, tunke einen Eßlöffel in das Schmalz, und nimm hernach von diesem Taig ganz wenig heraus, thue kleine Nudeln daraus backen, und warmer zur Tafel serviren.

Ein genuessisches Ragout.

Nimm das Eingeweide von einem Karpfen = Milchuer, thue es abkochen, hernach thue es auf ein Schneidbrett mit ein Paar Charlotten, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, 2 harte Eyer, schneide es mit dem Schneidmesser fein, aber nicht gar fein, thue es salzen und pfeffern, gib ein wenig geriebene Semmel dazu, ein ganzes Ey, ein klein wenig feines Mehl, mache Maurachen daraus, die Füll formire von Petersilwurzeln, thue sie hernach im Schmalz ausbacken, thue frische Maurachen, nachdem sie gepuzt sind, mit ein wenig Butter einpoffiren, fein geschnittenen Petersil, und einen ganzen Zwiebel, gib Colli dazu, laß es aufkochen, thue die ausgebackenen dazu, laß noch etwas aufkochen, auf die Letzt gib einen Lemonisast daran, und thue es serviren.

 Eine Ragout melirt mit Schwammerln.

Nimm Champinion, nachdem sie gepuzet sind, thue sie mit ein wenig frischem Butter possiren, staube ein wenig Mehl daran, fülle es au mit klarer Erbsen = Bouillon, und laß die Soße aufkochen, schneide hernach kleine Fülle daran, thue sie im Salzwasser absetzen, thue sie trockner an die Soße, und laß es mit einander kochen, wenn du es servirest, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, ein klein wenig einen Gout von Rosenpohl, lagire es mit etlichen Eyerdottern, gib einen Saft von Lemoni daran, und thue es serviren, von den kleinen Schwammerln kann man ein Ragout auf die nämliche Manier machen.

Eine Ragout melirt mit Spargel.

Thue den Spargel abbrocken, so weit er gut und grün ist, thue ihn kurz in kleine Stückel schneiden, und hernach im Wasser mit Salz absetzen, mache von Fischen kleine Knöderln, und thue sie ausbacken, und hernach in ein Kastrol mit dem Spargel, gib eine Colli daran, und laß es mit einander aufkochen, wenn es Zeit ist zu serviren, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu,

wie auch den Saft von einer Lemoni, thue es zur Tafel anrichten.

Ein melirtes Ragout mit Trüffeln.

Nachdem die Artoffeln sauber gepuzet sind, thue sie blattelweis in ein Kastrol schneiden mit ein wenig fein geschnittenem Petersil, ein klein wenig Rockenpohl, ein wenig Provanserböhl, auf dem Feuer possiren, gib eine Colli dazu, und laß die Soße aufkochen, mache hernach kleine Carmonaden von Fischen, thue sie ausbacken und gib sie in die Soße, ist es Zeit zu serviren, laß es aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue es zur Tafel serviren.

Ein melirtes Ragout mit Krebsen.

Nachdem die Krebsen gesotten sind, thue sie ausscherken, wie sichs gehöret in die Soße zu geben, nimm Frösche, schneide die Schenkel ab, thue das Fleisch zurück streiffen, daß er einer kleinen Birn gleich siehet, salze sie ein, und laß sie etwas stehen, setze ein Wasser auf das Feuer, laß es sieden, thue die Frösche hinein, und laß sie nur ein wenig anziehen, gieße sie ab, thue sie wiederum in ein frisches Wasser, nimm etliche Cham-

pignons und auch etliche Maurachen in ein Kastrol mit frischem Butter und einem ganzen Zwiebel, thue es auf dem Feuer possiren, staube ein wenig Mehl daran, und sütle es an mit klarer Erbsen-Bouillon und laß die Soße aufkochen, gib die Frösche und die Krebsen dazu, und laß es wiederum kochen, willst du serviren, so drücke den Saft von einer Lemoni daran, und gib es zu Tafel.

Ein melirtes Ragout von allerhand Fischen.

Schneide von unterschiedlichen Fischen Kleine Fülle, einige thue ausbacken und einige absteden, mache auch von Fisch einige Sorten Knödeln, lange und runde, thue sie auch ausbacken, thue dieses alles zusammen in ein Kastrol, gib dazu Krebschweiferln, Karpfen-Milchner, Hechtenleber, Champignons, Artoffeln und Maurachen, gib eine Colli daran und laß alles zusammen aufkochen, ist es Zeit zu serviren, so drücke den Saft von einer Lemoni daran und gib es zur Tafel.

 Französische Knödeln.

Nimm das Fleisch von einem Hechten, thue es mit dem Messer schaben, daß alle Gräten und die Haut davon kommt, thue es in einen Mörser mit etlichen Charlotten und ein wenig Petersil, Basilicum und Thymian, alles fein geschnitten, stosse dieses Fleisch recht fein, man kann es auch hernach durch ein Haarsieb passiren, und wiederum in den Mörser thun, gib ein Stück frischen Butter dazu, wie auch eine Semmel eingeweicht in Milch; Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, thue es recht gut unter einander stossen, schlage einen Schnee von etlichen Eyerdottern, und gib ihu auch dazu, wenn die Fäsch gemischt ist, staube ein wenig feines Mehl auf das Backbrett, und thue den Fäsch darauf, mache hernach Knödel daraus, rund oder lang, setze eine klare Erbsen-Bouillon auf das Feuer, laß es sieden, thue die Knödeln hinein, decke sie zu, laß sie auskochen, gib auf die Legt einen blangirten Petersil dazu, und thue sie anrichten.

 Knödel mit Bejamelle.

Es wird genannt ein Bejamelle, dieses wird mit süßem Rahm gemacht; nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, schneide dazu Wurzeln, einen Zwiebel, Champinion und Artoffeln, ein wenig Basilicum und Thimian, thue dieses alles possiren auf dem Feuer, gib ein Paar Löffel voll weißes Mehl dazu, und fülle es mit süßem Rahm an, und thue es wohl abrühren, bis es wohl verkocht hat, hernach thue es durch ein Haarsieb passiren, die Knödel mache, wie schon gemeldet, thue sie auch absieden in klarer Erbsen-Bouillon, und thue sie abgießen, und hernach in ein Kastrol mit diesem Bejamelle, thue es aufkochen lassen und salzen, richte es zur Tafel an.

Knödel auf Deutsch.

Schneide die Semmel ein halben Theil gewürfelt, und laß es weichen, die gewürfelten Semmeln thue in Butter gelb rösten, schneide einen gerösteten Zwiebel und Petersil fein zu den gerösteten Semmeln, schlage etliche Eyerdötter an die geweichten Semmeln, und gib ein wenig feines Mehl dazu, salze es, und thue es gut abrühren, gib die ge-

röstete Semmel dazu, thue es mischen, setze
 eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer, wenn
 sie siedet, schlage die Knödel hinein, und laß
 sie auskochen, mache einen Zwiebel gelb im
 Butter mit geriebener Semmel; richte sie an
 in den Topf, gib die gerösteten Zwiebeln dar-
 über, und servire sie zur Tafel.

Schweizerknödel.

Thue die Semmel klein gewürfelt schnei-
 den in ein Geschirr, schneide einen Zwiebel
 mit Petersil recht in ein Kastrol, gib ein we-
 nig Butter dazu, laß es auf dem Feuer pos-
 siren, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouil-
 lon dazu, laß es aufsteden, gieße es hernach
 über das geschnittene Brod, schlage auch et-
 liche Eyer daran, thue es salzen und pfeff-
 ern, und wohl unter einander mischen, ma-
 che hernach die Knödeln davon, thue sie in
 Schmalz ausbacken, nachdem thue sie in ein
 Geschirr, gieße eine klare heiße Erbsen-Bouil-
 lon darüber, und laß sie eine Viertelstunde
 stark kochen, thue sie hernach anrichten, und
 gib eine geröstete Zwiebel in Butter darüber.

Grieffknödel.

Thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, thue ihn recht wohl abrühren mit drey ganzen Ehern, und drey Dottern eines nach dem andern, thue den Butter salzen, wie auch pfeffern, gib eine gute Hand voll Grieff und ein wenig weißes Mehl dazu, thue es unter einander rühren, und mache Knödel daraus, setze eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer, und laß sie sieden, thue die Knödel hinein, und laß sie eine viertel Stunde sieden, nimm einen grünen Petersil, nachdem er sauber gepfloctet ist, thue ihn blangiren und sauber ausdrücken, wenn die Knödel fertig sind, setze sie zum Feuer, thue den Butter davon schöpfen, gib den Petersil in die Bouillon zu den Knödeln, und richte sie hernach an.

Um alle Sorten von Ehern zu machen.

Verlorne Eyer mit einer weißen Soß.

Thue die frischen Eyer in Wasser schön verleren, daß sie schön rund, und ganz bleiben, thue sie hernach in ein frisches Wasser, die Soß dazu, schlage etliche Eyerdotter in