

— ❧ —

## T e r r i n e s.

Speisen in die Töpfe zu machen.

— ❧ —

*Des Epinards à l'Italienne.*

Spennat auf Italiensisch.

Thue den Spennat sauber waschen und blangiren, schneide etliche Charlotten fein in ein Kastrol mit Del, thue es ein wenig vorsiren, den Spennat darzu, und auf einer kleinen Glut dünsten lassen, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon darzu, laß aufkochen, richte es an in den Topf, thue den Spennat mit etwas garniren, und gebe ihn zur Tafel.

*Autre à l'Allemande.*

Einen auf Deutsch.

Thue den Spennat blangiren im Wasser, hernach mit dem Messer durchschneiden, thue einen Zwickel fein schneiden in ein Kastrol mit Butter, einen Löffelvoll Mehl laß gelb werden, thue den Spennat darzu, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, laß

laß ihn dünsten auf einer Glut, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, laß ihn kochen, richte ihn an in den Topf, und kannst ihn garniren mit Fisch-Carmonat.

*Des houblons naturels.*

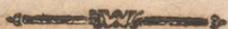
Hopfen naturell gemacht.

Thue den Hopfen sauber puzen, aber schön weiß, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz, und laß es sieden, werfe den Hopfen hinein, und laß ihn etliche Sud aufthun, gieße ihn ab, thue ihn in ein frisches Wasser, schneide etliche Charlotten, und Petersil fein, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter, laß auf dem Feuer postren, gebe den Hopfen auch darzu, stau- be ein wenig Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, thue es salzen und pfeffern, reibe ein wenig Muskat- nuß darzu, und laß ihn kochen, bis er lind ist, du kannst auch darzu geben Fülle von Fischen, oder auch kleine Fisch-Carmonat.

*Des houblons liés.*

Hopfen mit einer legirten Sous.

Der Hopfen muß schön weiß gepuzet werden, hernach im Wasser blangiren, schneide etliche Charlotten fein, thue sie



in ein Kastrol mit Butter, und den Hopsen auch darzu, Salz und ein wenig Pfeffer, staube ein wenig feines Mehl daran, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß ihn lind kochen, thue etliche Fülle darzu weis, oder auch Frösch, Hechtenleber, oder Karpfenmilchner, kann man auch darzu geben, ist es Zeit zur Tafel serviren, thue ein wenig geschnittenen Petersil darzu, lagire es mit etlichen Eyerdöttern, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und thue es zur Tafel serviren.

*Des asperges en Sauce blanche.*

Spargel mit weißer Sous.

Breche den Spargel, so weit er gut ist, und thue ihn im Wasser mit Salz sieden nicht gar lind, mache eine weiße Sous, wie schon gemeldet, zu machen, nachdem die Sous posiret ist, schneide den Spargel hinein, und thue ihn mischen mit Fülle, kleine Rönffel, Fischleher, und auch Karpfenmilchner, laß alles zusammen aufstochen, daß die Sous aber kurz ist, thue es kosten ob es von guten Geschmack ist, drucke den Saft von einer Lemoni hinein, und servire es zur Tafel.

*Des*

*Des asperges melés.*

*Spargel mit melirten Ragout.*

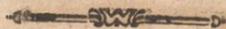
Zu diesen Ragout nehme eine Colli, oder mach eine braune Sous darzu, mische es auch mit Maurachen-Fülle, Krebschwefelz, und Fischleber, mache es zurecht, wie schon bey die andern Ragout gemeldet ist.

*Des Laitues dans un filet de poisson.*

*Poloneser Salat mit Fisch. Filet.*

Den Salat gut blangiren, hernach sauber ausdrücken, und mit dem Messer durchschneiden, thue einen Zwiebel recht fein schneiden, in einem Kastrol mit frischem Butter posiren, gebe den Salat dazu, Salz und Pfeffer, laß ihn auf einer kleinen Glut dinsten; gebe einen Löffelvoll Colli darzu, 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.

*Des*



*Des laitues farcies.*

**Faschirten Poloneser.**

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

*Des Carottes ciselées.*

**Gelbe Ruben geschnitten.**

Die gelbe Ruben werden geschnitten auf eine Manier, nachdem im Wasser ein wenig blangirt, schneide Zwiebel, ein Paar Charlotten, und Petersil fein, in ein Kastrol mit frischem Butter, thue es posiren, gede die gelbe Ruben darzu, und laß es auf einem staten Feuer dünsten, staube ein wenig Mehl daran, fülle sie auf, halb Schüb, und halb klare Erbsen Bouillon, und laß sie kochen, bis sie lind und kurz eingekocht haben, thue sie garniren mit Coffelet, oder mit geselchten Fisch, nach Belieben.

*Des*

*Des Carottes en filet.*

*Gelbe Ruben in Fillet geschnitten.*

Die gelbe Ruben werden in feine Fülle geschnitten, und zurecht gemacht, wie die vorher gemeldte, du kannst anstatt den Mehl einen Löffelvoll Colli darzu nehmen, und auf die nemliche Manier serviren.

*Des choux raves à l'Allemande.*

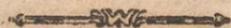
*Kollrati auf Deutsch.*

Nachdem sie gepuget sind, thue sie ein wenig im Wasser blangiren und abgiessen, thue ein Stückel Butter in ein Kastrol, und mache ein wenig Mehl gelb, fülle es hernach an mit klarer Erbsen-Bouillon, gebe einen Zwiebel darzu, Salz und Pfeffer, und gebe die Kollrati darzu, und laß sie lind kochen, garniren kannst du sie mit etwas nach Belieben.

*Des choux raves à la Francoise.*

*Kollrati auf französische Manier.*

Da nimmt man nur die Nessel davon, thue sie in Spaltel schön gleich schneiden, thue ein Stück Butter in ein Kastrol mit



einem kleinen Stückel Zucker, laß ihm hernach braun werden, gebe die Kollrati darzu, einen ganzen Zwibel, Salz und ein wenig Pfeffer, setz sie auf eine Glut, und laß sie dünsten, gieße zu Zeiten ein wenig Schüh daran, und auf die Legt ein wenig Colli, du kannst sie mit Fisch-Carmonat garniren.

*Des choux frisés entiers.*

*Würsching à la presse.*

Nachdem der Würsching ganzer sauber gewaschen, muß er blangirt werden, nachdem gut ausgedrückt, und in ein Kastrol eingerichtet, mit einem ganzen Zwibel, mit ein Paar große Nägerln 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, setz ihn auf eine Glut, und laß ihn statt kochen, wenn du ihn anrichtest, thue den Butter davon schöpfen, gebe ein wenig Colli daran, laß ihn aufkochen, und thue ihn serviren, du kannst gebackene Fülle darzu geben.

*Des*

*Des choux frisés à la Flamande.*

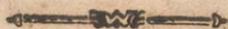
Würsching auf Flamändisch.

Der Würsching muß blangiret werden, hernach mit dem Messer durchgeschnitten, schneide einen Zwibel, und etliche Charlotten, laß ihn gelb werden, postre die Zwibel und Charlotten hinein, gebe den Würsching darzu, Salz und Pfeffer, fülle ihn an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß ihn recht kurz einkochen, du kannst ihn garniren mit Carmonat oder Fischwürst.

*Des petits pois verts à la Françoise.*

Grüne Erbsen auf Französisch.

Thue die Erbsen in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, einen ganzen Zwibel, binde ein Paquet von Kräutern zusammen, gebe es auch darzu, thue die Erbsen postren auf dem Feuer, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es an mit Wasser, und laß sie schnell auf den Windofen einkochen, thue sie salzen, und hernach lagiren mit etlichen Eyerdottern, und thue sie mit etwas Fischen garniren nach Belieben.



*Des petits pois verds. à l'Allemande.*

**Grüne Erbsen auf Deutsch.**

Schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit frischem Butter, thue ihn poffren auf dem Feuer, gebe die Erbsen darzu, und laß noch ein wenig poffren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle sie auf mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sie einkochen, auf die Legt gebe ein wenig fein geschnittenen Petersil darzu, Salz, und ein wenig Pfeffer, wie auch ein wenig Muskatnuß, zum Garniren gebe einen geselchten Fisch darzu.

*Des petits pois verds à l'Italienne.*

**Grüne Erbsen auf Italienisch.**

Schneide einen Zwiebel, Petersil, Basilicum und Thimian fein in ein Kastrol, mit einem guten Provanzeröl, laß ein wenig poffren, gebe die Erbsen darzu, Pfeffer und Salz, fülle sie an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sie schnell einkochen, thust etwas darzu, ein kleines Stückel Parmesankäs, auf die Legt thust ihn wieder heraus nehmen, und mit geselchten Fisch garniren.

*Des haricots verds naturels.*

*Grüne Fisolten naturel.*

Thue die Fisolten in Fülle schneiden, hernach im Wasser blangiren, schneide einen Zwibel und Petersil fein, in einem Kastrol mit Butter laß posiren, gebe die Fisolten darzu, Salz und Pfeffer, laß sie wiederum posiren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle sie mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß sie einkochen, du kannst Carmonat oder auch Fülle darzu geben.

*Des haricots liés.*

*Fisolten lagirt.*

Diese Fisolten werden auch in feine Fülle geschnitten, und einposiret, gleichwie diese schon vorhergemeldte; auf die Letzt, wenn du sie servirest, thue sie lagiren mit Eyerdotter, gebe ein wenig Eßig darzu, thue sie auch mit etwas von Fischen garniren nach Belieben.

*De l'oiseille en File.*

*Sauerampfer mit Fille.*

Nachdem der Sauerampfer sauber gepu-  
get, und gewaschen ist, thue ihn in einem  
Kastrol mit einem Stück Butter, und einem  
gan-

ganzen Zwibel, Salz und ein wenig Pfeffer, laß ihn posiren auf dem Feuer, staube ein wenig Mehl daran, gieße ein wenig Erbsen-Bouillon darzu, 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 Ewerdottern, und garnire ihn mit dieser Fülle.

*Des choux cabus à la Polonoise.*

Weiß Kraut auf Pohlnisch.

Thue die Happeln voneinander schneiden, und ein wenig im Wasser blangiren mit Salz, hernach sauber ausdrucken, und in einem Kastrol rangiren mit einem ganzen Zwibel, Salz, und ein wenig Pfeffer, Basilicum und Thimian fein, bestreue es auf das Kraut, mache ein Stück frischen Butter gelb, und gieße ihn auch an das Kraut, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon darzu, setz es auf das Feuer, und laß kochen, bis recht kurz wird, hernach rangire es Happelweis auf eine Dortenpfann kalter, begieße es mit guten sauern Raam, und bestreue es mit geriebenen Semmeln, und setz es in Backofen, oder gebe Glut oben und unten, und laß eine Schüh gelb werden, nicht zu stark, richte es hernach sauber an, und gebe Fisch-Carmonat darzu.

*Des*

*Des choux cabus à l'Allemande.*

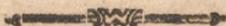
## Weiß Kraut auf Deutsch.

Thue die Dorschen vom Kraut schneiden, aber etwas klein, schneide ein Paar Zwiebel in Fülle in ein Kastrol mit einem Butter, laß postren auf dem Feuer, gebe das Kraut darzu, Salz und ein wenig Pfeffer, setz auf eine Blut, und laß es dünsten, gieß wenig Eßig daran, staube ein wenig Mehl darzu, und gieße eine Schüh daran, das Kraut muß schön gelb werden, man kann auch ein wenig Kümmel darzu thun, es wird auch etwas nach Belieben von Fischen darzu gegeben; dieses Kraut kann man auch fäschiren mit Fisch-Fasch, und einrichten wie das auf Pöhlisch, es ist auch gut, zu diesen Kraut hat es nicht vonnöthen etwas darzu zu garniren.

*Des choux cabus avec des Chatagines.*

## Weiß Kraut mit Kastanien.

Schneide das Kraut, wie vorher gemeldet, mache einen Butter gelb, und thue das Kraut darzu, wie auch einen ganzen Zwiebel, Salz, und Pfeffer, gieße ein wenig Schüh darzu, und laß es dünsten, wenn das Kraut eine Zeitlang gedünstet hat, gebe die Kastanien sauber gepuzter darzu, und laß es hernach kochen, bis alles lind ist, hast du eine



Colli' gebe ein wenig darzu, wo nicht, muß du ein wenig Mehl daran stauben, dieses Kraut muß mit Fülle oder Carmo- nat garniret werden.

*De choux bleu.*

Blaues Kraut.

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

*Des concombres en Sauce blanche.*

Gugumern mit einer weißen lagirten Sauce.

Thue das Innere von den Gugumern heraus schneiden, und schneide sie hernach in Fülle, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit fein geschnittenen Zwickeln, laß sie ein wenig auf dem Feuer po-  
fi

stren, gebe die Gugumern darzu, lasse sie auch noch dünsten, staube ein wenig Mehl daran, gebe ein wenig klare Erbsen. Bouillon darzu, laß es kochen, wenn du servirest, gebe einen fein geschnittenen Petersil daran, und thue sie mit etlichen Eyerdottern lagiren, gieße ein wenig Berdramesig daran, und thue sie mit etwas garniren.

*Des concombres au brun.*

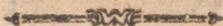
Gugumern mit einer braunen Sauce.

Die Gugumern richte ein, wie die vorher gemeldte, sie müssen aber mit Schuß aufgegoßen werden, schneide Fülle von Fisch, thue sie einmargontren mit Eßig, und hernach schön gelb ausbacken, und gebe sie zu den Gugumer, lagirt dürfen sie nicht seyn, du kannst sie auch mit gebackenen Eiern garniren.

*Des feves à l'Allemande.*

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 frischen Butter, laß es posiren, gebe die Bohnen darzu, Salz und Pfeffer, setz



sie auf eine kleine Glut, und laß sie dünsten, gieße daran ein wenig klare Erbsen = Bouillon, und laß sie kochen, aber nicht verkochen, weil sie jung seyn müssen.

*Des feves à la Flamande.*

Saubohnen auf Flamländisch.

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

*Des navets brulés*

Ruben mit Zucker gebrannt.

Thue die Ruben auf eine Fasson schneiden, oder ausstechen nach Belieben, sind die Ruben etwas bitter, so müssen sie ein wenig im Wasser blangiret werden, sind sie aber von einer guten Sorte, thue ein Stückel Zucker in ein Kastrol mit einem Stückel Butter, und laß den Zucker braun werden, gebe die Ruben darzu, wie auch salzen, setze sie auf eine Glut, und laß sie schön dünsten, gieße zu Zeiten ein wenig Schüh darzu, auf die Legt gebe eine Colli daran, oder auch staube ein wenig Mehl dar.

daran, und fülle sie auf mit Schüh, und  
laß sie gar kochen, du kannst sie mit Fisch-  
Carmonat garniren.

*Des navets au blanc.*

Ruben auf Deutsch.

Diese schneide, wie es dir gefället, thue  
sie in Kastrol mit einem Stück Butter und  
einem ganzen Zwibel, Salz, und ein we-  
nig Pfeffer, ein wenig Zucker groß wie eine  
welsche Nuß, ein wenig Kümmel, setz sie  
auf etliche Blut, und laß sie dünsten, gebe  
ein wenig klare Erbsen-Bouillon darzu,  
laß sie allzeit kurz kochen, bis sie lind sind,  
den Zwibel nehme davon, und thue sie  
garniren nach Belieben.

*Des Proccolis à l'Italiénne.*

Proccoli auf Italienisch.

Thue die Proccoli im Wasser mit Salz  
blangiren, aber wohl siedem lassen, bis sie  
schier lind sind, schneide etliche Charlotten  
fein, wie auch ein Spickel Rockenbohl, thue  
es in ein Kastrol mit Provanzeröl, und  
laß es auf dem Feuer ein wenig rostren, gebe  
die Proccoli darzu, Salz und Pfeffer, und  
laß sie dünsten, wenn du sie servirest, drucke  
den Saft von ein Paar bitteren Pome-  
ranzen daran, und gebe sie zur Tafel.



*Des Procollis à l'Allemande.*

*Procolli auf Deutsch.*

Thue sie im Wasser abkochen, schneide einen Zwiebel fein, thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück Butter, und laß ihn auf dem Feuer posiren, gebe die Procolli darzu, Salz und Pfeffer, und laß sie dünsten, gebe ein wenig Colli daran, laß sie aufkochen, und gebe sie zur Tafel.

*De l'Endive à la Chicorée.*

*Antiffi mit Butter.*

Laß den Antiffi im Wasser wohl kochen, druck ihn hernach aus, und thue ihn mit dem Messer grob durchschneiden, schneide einen Zwiebel fein in ein Kastrol mit Butter, laß ihn auf dem Feuer posiren, gebe den Antiffi darzu, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, und laß dünsten, gieße eine Colli daran, und laß ihn kochen, bis er recht lind ist, wenn du servirest, lagire ihn mit etlichen Eyerdottern, Gebe kleine gebackene Fülle darzu von Fisch.

*Du Celleri avec des Cotelettes.**Zelleri mit Karmenadel.*

Thue den Zelleri in schöne Spalten schnel-  
den, oder auch mit Hühnerkämp, thue ihn  
ein wenig im Wasser blangiren, hernach  
gebe ihn in ein Kastrol mit Butter, und  
einen ganzen Zwiibel, laß ihn auf dem Feu-  
er poßiren, gebe eine Colli darzu, und laß  
ihn kochen, bis er lind ist, du kannst ihn  
auch in weißer Sous machen, und auf die  
lest mit Eyerdotter lagiren, und mit Fisch-  
Carmonat garniren.

*Des harricots à l'Allemande.**Fisollen auf Deutsch.*

Thue die Fisollen zum Feuer mit Wasser,  
wie sich gehöret, und laß sie sieden, schneide  
von Wurzeln etwas klein in Fülle, thue  
diese Wurzel in ein Kastrol mit Butter,  
und laß sie dünsten, gebe sie hernach an die  
Fisollen, und laß sie mitsieden, bis alles  
lind ist, thue sie salzen und pfeffern, nehme  
etliche Zwiibel, thue sie in Fülle schneiden,  
und hernach in Butter gelb rösten, wenn  
die Fisollen anrichtest, gebe diese Zwiibel  
darüber, auf Italiensisch machest du sie  
auf die nemliche Manier, nur anstatt dem  
Butter nimmst du Provanzeröl, und den

Zwibel gleich darzu, aber nicht braun, auch etwas Basillicum und Thimian darzu.

*Des Citrouilles longues à l'Italienne.*

Brügel. Kürbis auf Italienische Manier.

Dieses ist ein welsches Gewächs, welches man aber in Deutschland auch hat, wiewohlen nicht überall, in Wien giebt 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 Gugumern, das andere wird in kleine Stück, schneide einen Zwibel mit Peteröl fein, thue es in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß postren, gebe den Kürbis darzu, Salz und Pfeffer, ein wenig Basillicum und Thimian, laß auf einer Glut dünsten, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, und laß sie kochen, bis siedet, reibe ein Stückel Parmesan-Riß, thue ihn in ein Geschier mit etlichen ganzen Eiern, rühre es ab, und gieße sie hernach an den Kürbis, laß noch etlichmal aufkochen, bis die Eier zusammen laufen, hernach ist er gut zum Anrichten, dieses ist ein Gemüß, welches recht gesund ist, weil man es in Itallen den Kranken zu essen giebt.

Des

Des Citrouilles au Parmesan.

Kleine grüne Kürbis, mit Parmesankäse.

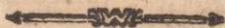
Dieses ist auch ein welsches Gewächs, der Größe sind sie schier wie Kürbis, sohier zu Land wachsen, nur daß sie in der Farb grün sind; sie sind etwas feiner und delicateser, als wie die vorher gemeldte, sie werden auch auf die nemliche Manier gekocht.

Des Maccaronis à l'Italienne.

Maccaronen auf Italienische Manier.

Thue die Maccaroni in vielem Wasser kochen mit Salz, aber nicht gar zu lind, setz sie vom Feuer, und gieße ein wenig frisches Wasser da an, und laß sie etliche Minuten stehen, reibe den Parmesankäse, soviel du vonnöthen hast, gieße die Maccaroni ab, richte sie in den Topf: Erstens ein wenig Käse, hernach eine Lag Maccaroni, wiederum Käse, hernach einen recht frischen Butter, und so fort, bis du soviel 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.

Des



*Des noudele à l'Allemande.*

Nudeln auf Deutsch.

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

*Des Fleques à l'Allemande.*

Fleckeln mit Käß.

Dieser Nudelstaig wird mit ganzen Eyern gemacht, und recht fein ausgetrieben, nach dem schneide große Fleckel, wie eine halbe Hand, setze viel Wasser mit Salz auf das Feuer, thue die Fleckel ein nach dem andern in das Wasser, daß sie nicht zusammen kleben, und breit bleiben, laß sie etliche Sub aufstun, 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 laufet, und richte sie hernach in den Topf ein mit Käß und Butter, gleichwie die Maccaroni, die Fleckerln müssen aber breit hinein gerichtet werden.

← W →  
*Une Stroudel à l'Allemande.*

*Eine ordinari Strudel.*

Thue ein Mehl auf den Backtisch, schla-  
 ge ein ganzes Ey daran, ein wenig Salz,  
 und ein Bröckel Butter, nehme ein laulich-  
 tes Wasser, oder Milch, mache den Zaig  
 damit ganz lind an, thue diesen Zaig wohl  
 verarbeiten, und so lang, bis er sich selbst  
 vom Tische ablößet, laß ihn hernach eine  
 halbe Stund mit einem Tuche zugedecket  
 ruhen, thue ihn hernach mit dem Nudel-  
 walker dünn austreiben, und hernach thue  
 ihn ausziehen mit der Hand, wenn es viel  
 ist, müssen zwey seyn, er muß so dünn seyn,  
 daß er wird, wie ein feines Papier, nach-  
 dem bestreiche den Zaig mit guten sauern  
 Raam, und bestreue ihn mit fein gertebe-  
 nen Semmelbröckeln, und rolle ihn zusam-  
 men, daß er ist so dick wie eine große Wurst,  
 thue einen süßen Raam in ein Kastrol mit  
 einem Stückel Butter, und laß den Raam  
 fieden, wenn er kalt ist, thue die Strudel  
 hinein, und setz ihn in Ofen, oder gebe  
 Glut oben und unten, und laß ihn schön  
 ausbacken, wenn du ihn in Topf anrichtest,  
 mache ihn loß mit dem Nudelschäufel, und  
 richte ihn ganzer an.

*Une Stroudel aux Oeufs.*

*Eine Eyerstrudel.*

Mache etliche Amolet recht dünn von Eyern, nehme eine Fischkass, thue sie damit bestreichen, und zusammen wickeln, richte sie ein in den Topf, schlage etliche Eyerdotter in ein Geschirr mit süßem Raam an die Eyerstrudel, setz sie hernach in Backofen, und laß sie auskochen, aber nicht zu stark.

*Une Stroudel à la Crème.*

*Eine Milchstrudel.*

Nehme eine gute Milch mit süßem Raam gemischt, schlage etliche ganze Eyer darein, und laß die Milch mit den Eyern 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 etliche Eyerdotter, 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 Raam, gieße den Raam darüber, und setz es in Backofen, und laß gar werden.

*Une*

*Une Stroudel aux Ecrevisses.*

*Eine Krebs-Strudel.*

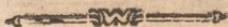
Mache einen Krebs-Butter, und die Schweiferln schneide in Fülle, weiche eine Semmel ein, rühre den Butter mit Eyerdottern ab, gebe die Semmel darzu, wie auch die Schweiferln, Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Zucker, thue es wohl abrühren, hernach mache einen Strudeltaig, oder auch Amolet, wie schon gemeldet, und richte die Strudel auf nemliche Manier, gleichwie die andern.

*Des Noudes à la Crème.*

*Nudel mit Raam.*

Mache einen Nudeltaig, wie sich es gehöret, schneide die Nudeln nicht gar fein, thue sie im Wasser blangiren, setze in einem Kastrol einen süßen Raam 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 darzu, und setz sie in Ofen, daß sie oben und unten Farb bekommen, und eine Krusten, steche sie hernach mit dem Nudelschäufel heraus, und thue sie schon in den Topf anrichten, und zur Tafel geben.

*Une*



*Un des N okerls à la Crème.*

*Raamnockerln.*

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 Handvoll geriebenen Parmesankäfs darzu, wie auch eine Handvoll 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 Zaig 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 süßen Raam abrühren, und über die Nockerln gießen, und in Ofen stellen, bis sie oben eine gelbe Farb bekommen, so sind sie fertig.

*Des Noudels aux amandes.*

*Mandelnockerln.*

Treibe den Butter ab zu den Nockerln, wie schon vorher gemeldet, thue die geriebene Semmel, und ein wenig feines Mehl darzu, und anstatt den Käß thue fein gestoßene Mandel darzu, und ein klein wenig Zucker, den Ueberrest, mache sie zurecht, gleich.

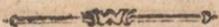
gleichwie die andern Nockerln, von Spenat  
kannst du sie auch auf die nemliche Manier  
machen, gleichwie auch von Pistagen kön-  
nen sie auch gemacht werden, wie die von  
Mandeln.

*Des Nockerls aux pistaches.*  
Pistagennockerln.

Nehme etliche Loth Pistagi, wie auch  
etwas Mandeln, um zu sparen, thue diese  
abshälen, und zusammen fein stossen, tret-  
be ein halb Pfund frischen Butter mit 4  
Eyerdottern und ein ganzes Ey wohl ab,  
gebe die Pistagi darzu, auch ein wenig Spe-  
nat-Topfen, um besser grün zu machen,  
gebe darzu eine fein geriebene Kreuzer Sem-  
mel, ein kleines Löfferlvoll Mehl, und ein  
wenig fein gestoffenen Zucker, ein wenig  
Salz, rühre alles wohl zusammen, nach-  
dem setze in einem Kastrol Milch auf das  
Feuer, laß sie aufsieden, nachdem von For-  
nen, thue von diesem Zaig auf ein Teller  
umgewendter darauf, streich ihn gleich mit  
dem Messer, und schlage sie hernach Finger-  
lang und dick in die Milch, laß sie aufko-  
chen, setze sie vom Feuer, und laß kalt  
werden, mache einen Reif auf die Schüssel,  
oder auch ohne Reif, rangire die Nockerl ohne  
Milch in die Schüssel, nehme ein süßes  
Obers oder Raam genannt, thue ihn mit  
3 Eyerdottern lagiren, gieße ihn hernach  
daran, daß den Nockerln gleich ist, setz sie

R

in



in Ofen, und laß sie heiß werden, oder gebe Feuer in einer Tortenpfann oben und unten, auf solche Manier werden sie serviret.

*Des Nokerls aux Epinards.*

*Spenatnockerln.*

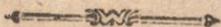
Nehme ein Paar starke Händvoll Spenat, die Helfste thue blangiren im Wasser, hernach fein schneiden, und mit ein wenig fein geschnittenen Zwibel mit frischem Butter, Salz und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß poffiren, die andere Helfste Spenat, mache einen Topfen, wie schon gemeldet ist, thue hernach den Butter mit Eyer abtreiben, gebe den poffirten Spenat, und den Topfen darzu, anstatt den Pistagen, und mache sie auf die nemliche Manier zurecht ohne Zucker.

*Des Nokerls au fromage Parmesan.*

*Käsnockerln.*

Zu diesen wird auch der Butter mit Eyer 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 nemliche Manier, wie schon gemeldet, oben bestreue sie mit geriebenen





ten, so werden die Finger breit, oder lang, wie die Bänder geschnitten, man kann auch andere nehmen, welche verkauft werden von den Italienern, sie werden gesotten auf die nemliche Manier, wie schon gemeldet, auch auf diese Manier zugerichtet, nur anstatt den Butter, macht man, wenn die Zeit ist zu haben, eine Sous Bunitori genennt, auf Deutsch Paradies Nessel, lege sie auf den Rost, und laß sie auf beeden Seiten heiß werden, nachdem kann man die Haut abziehen, und von einander schneiden, die Kern 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 darzu, gebe es darzu, und fülle es an mit klarer Erbsen Bouillon, oder Fastens Schüh und ein wenig weißen Wein, laß alles wohl verfochen, und thue es hernach durch ein Haartuch pressen, und nimmst dieses zu die Laisana anstatt den Butter, und servire zur Tafel.

*Des rasiolles à la Genoise.*

Raffioli auf Genueser Manier.

Nehme einen frischen Käß oder Topfen genannt, dieser muß recht ausgepreßt werden, hernach abgerühret werden in einer Schüssel mit ein wenig sauern Raam und  
et:

etlichen Eyerdottern, gebe darzu ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, mache einen Teig, gleichwie zu den Strudeln, wie schon gemeldet, ziehe den Teig recht fein aus, nehme von diesen abgerührten Käß überall einen halben Eßlöffel voll, mache sie zurecht gleichwie Schnekrapseln, auch auf diese Manier mit dem Backradel geschnitten, setze in einem Kastrol viel Wasser mit Salz auf das Feuer, laß sieden, thue die Raffioli hinein, laß sie auskochen, gieße hernach das Wasser davon, und thue sie trockner mit geriebenen Parmesankäse, und frischen Butter in den Topf oder Schlüssel richten, gleichwie die Macaroni-Nudeln, und stelle sie ein wenig auf eine Glut, daß sie dünsten, alsdenn sind sie fertig zu serviren.

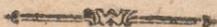
*Des Noudels à la Baviere ordinaires.*

*Baietische Nudel ordinari.*

Es ist allzeit besser, und sicherer, wenn man das Quantum von Mehl, soviel man gedenket Nudel zu machen, vorher in ein Geschirre thut, und dieses in ein warmes Ort stellet, um das Mehl zu trüeknen, thue es nach diesen durch ein Mehlsieb pressen, gebe es hernach in eine Schlüssel oder Kastrol, nehme einen Kochlöffel, thue das Mehl in der Mitte rings herum voncinander, gebe einen Löffel gute weisse Germ, oder auch Höpfen genannt, dar-

ein, gebe ein Stückel frischen Butter in ein  
 Geschir, gieße Milch darzu, und laß es lau-  
 licht werden, aber nur nicht zu heiß, mache  
 hernach in der Mitte einen dünnen Saig an,  
 daß etwas Mehl ringsherum bleibt, stelle es  
 hernach an ein warmes Ort, und laß es gehen,  
 dieses muß geschehen eine Stund vor dem  
 Urrichten, wenn denn dieses Dampfel gegang-  
 en ist, welches eine halbe Stund 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 Saig  
 fest seyn, so gieße noch ein wenig laulichte  
 Milch dazu, der Saig muß aber ehender  
 stark seyn, als dinn, schlage recht gut ab,  
 thue hernach ein Serviet warm machen,  
 auf ein Backbret Blech, thue es gut be-  
 streuen mit Mehl, und mache mit einem  
 Eßlöffel die Rudel schön rund, groß wie  
 ein Tauben Ey, wenn sie vor Herrschaften  
 gehören, decke sie mit der Helfte vom Ser-  
 viet zu, stelle sie hernach an ein warmes  
 Ort, und laß sie gehen, præparire hernach  
 ein Kastrol, wo sie Platz haben, der Des-  
 tikel muß wohl darauf passen, daß kein  
 Dunst nicht heraus kann, thue ein Stückel  
 Butter darein, laß ihn auf dem Feuer zerge-  
 hen, gieße Milch darzu einen starken Daum-  
 breit in der Höh, gebe eine welsche Nuß groß  
 Zucker darzu, ist es Zeit zur Tafel, setze die-  
 se Milch auf das Feuer, laß aufsteden, thue  
 sie

sie hernach vom Feuer hinweg ziehen, und  
 gebe die Nudel in einer Geschwindigkeit hin-  
 ein, aber nicht aufeinander, decke sie geschwind  
 zu, setze sie zugleich auf ein schnelles Feuer,  
 gebe ein klein wenig Blut oben auf den De-  
 ckel, und laß sie einsieden, aber wohl obacht  
 geben, wenn sie anfangen kurz zu werden, wel-  
 ches man höret, und auch riechet, wenn sie an-  
 fangen gelb zu werden, setze sie auf eine kleine  
 Blut, oder thue die Blut voneinander, daß sie  
 nicht verbrennen, aber doch schön gelb werden,  
 setze sie hernach vom Feuer, decke sie auf, aber  
 niemals vorher, sonst fallen sie zusammen, ste-  
 che sie mit dem Nudelscheufel heraus, rangire  
 sie auf die Schüssel, die Sous darzu, nehme  
 süßen Raam, oder Obers genannt, laß ihn sie-  
 den, schlage 3 bis 4 Eyerdotter in ein Geschir  
 mit ein wenig Zucker und Salz, rühre die Ey-  
 erdotter mit diesem Raam ab, und gebe die  
 Sous apart in einer Sous - Schalen, oder  
 gebe sie auch über die Nudel, wie es der  
 Herrschaft gefällig ist, auf solche Manier  
 sind die Nudel recht, recht fein und gut, man  
 kann sie auch auf eine andere Manier machen,  
 thue das Mehl trüchuen, und hernach poß-  
 ren, wie schon gemeldet, nachdem in eine  
 Schüssel, oder anderes Geschir, wo der  
 Zaig kann angemacht werden, gebe einen  
 Löffelvoll Germ, oder Höffen genannt darzu,  
 ein wenig Salz, ein ganzes Ey, und einen



Dotter, mache den Zaig mit einer laulichten Milch und klein Stückel frischen Butter an, wie schon gemeldet, schlage ihn gut ab, aber nicht zu dünn, mache hernach die Nudel zu recht, wie schon gemeldet.

*Des Noudels aux Ecrevisses.*

*Bayerische Nudeln mit Krebsen.*

Thue ein Quantum kleine Krebsen ab, sieden, nachdem nehme die Schweifeln davon aus den Schalen, mache einen Krebsbutter, diesen Krebsbutter nehme hernach anstatt den frischen Butter in die Milch, wie auch zum Abfieden, und zu der Sous, wie auch thue die Krebschweifeln klein schneiden in die Sous hinein, mache die Nudel auf die nemliche Manier, wie vorher gemeldet ist.

*Des Noudels aux Ecrevisses, d'une autre Maniere.*

*Bayerische Nudel mit Krebsen auf eine andere Manier.*

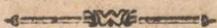
Mache den Zaig an mit Krebsbutter, wie schon gemeldet, auf eine oder andere Manier, mache die Nudel mit einem Eißlöffel ein klein wenig größer, thue sie hernach

nach Länglicht austreiben, schneide die Krebs-  
schweifeln klein gewürfelt, streue sie auf den  
Zaig mit ein wenig Krebsbutter, wickle sie  
zusammen, und lege sie auf das Serviet,  
und laß sie gehen gleichwie die andern Nu-  
deln, und mache sie auf die nemliche Ma-  
nier, gleichwie auch die Sous, so sind sie  
gut.

*Des petites Noudels.*

Gestuzte Nudel.

Mache einen ordinari Nudeltaig an,  
mit Eyerdottern, ein wenig sauern Raam,  
und ein wenig Salz, thue den Zaig Fleckel-  
weiß austreiben nicht gar dünn, zerschneide  
die Fleckel nachdem 2 Fingerbreit, und her-  
nach wie grobe Nudel, setze in einem Kastrol  
Milch auf das Feuer, soviel als die Milch  
über die Nudeln gehet, wenn sie siedet, thue  
die Nudeln hinein streuen, setz sie hernach  
auf ein gleiche und stete Blut, und laß die  
Nudeln einkochen, wenn du siehest, daß die  
Milch schier eingekocht ist, thue ein Stück  
frischen Butter darzu, wende sie mit dem  
Nudelscheufel um, und laß sie schön gelb  
werden, auf die legt gleße ein wenig süßen  
Raam daran, damit sie mild und ramlicht  
bleiben, alsdenn sind sie gut zum Anrichten,  
man kann diese Nudel mit Krebsbutter auf  
die nemliche Manier machen, die Krebs-  
schweifeln werden fein länglicht, wie die



Nudeln geschnitten, und wenn die Nudeln angerichtet werden, bestreue die Krebschweifeln darauf, so sind sie auch gut.

*Des Noudels d'une autre Maniere.*

### R e g e n w ü r m.

Mache den Zaig auf nemliche Manier, wie vorher gemeldet, zu den Nudeln, nur mußt du ein kleines Bröckel frischen Butter darzu nehmen, hernach nehme ein kleines Stück nach dem andern von dem Zaig, und thue es mit der Hand fein austreiben eine Ellen lang weniger oder mehrer in der Rundung und Dinne, wie ein Petersil, setze hernach in einem Kastrol soviel Milch auf das Feuer, daß die Nudeln bedecket, wenn sie siedet, thue sie hinein, stelle sie hernach auf eine kate Blut, und laß sie kochen, und mache sie zurecht, auf die nemliche Manier, gleichwie bey den Nudeln vorher schon gemeldet ist, auch desgleichen können sie mit Krebsbutter gemacht werden.

*Des Noudels de pate Royale.*

### B r a n d n u d e l n.

Nehme etwas Milch in ein Kastrol, laß sie sieden, gebe hernach das Mehl dar ein mit ein wenig frischen Butter, thue den  
Zaig

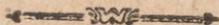
Zaig auf dem Feuer abrühren, und drücken, daß er recht fest wird, sey ihn hernach vom Feuer, und laß ihn kalt werden, nachdem schlage ein Paar ganze Eyer eines nach dem ändern daran, und allzeit wohl gerührt, auch etliche Eyerdotter, nachdem du Zaig hast, der Zaig aber darf nicht dünn seyn, thue ihn ein wenig salzen, gebe einen Löffelvoll Germ oder Hopsen genannt darzu, stelle ihn an ein warmes Ort, und laß ihn gehen, nachdem wenn es Zeit ist, thue diese Nudel im Schmalz langsam ausbacken, Fingerdiek, und halben Fingerlang, welche du heraus nehmen kannst mit einem Eßlöffel, oder auch auf einem Brett ausmachen, und hernach gehen lassen, aber nicht zuviel.

*Des Noudels au beure.*

### Schmalznudel.

Es wird der nemliche Zaig gemacht, wie der erste lautet, nur nachdem er abgerührt ist, rühre einen Löffelvoll Hopsen hinein, und laß ihn hernach gehen, ist es Zeit zur Tafel, setze ein Schmalz auf das Feuer, wenn es heiß ist, tunke einen Eßlöffel in das Schmalz, und nehme hernach von diesem Zaig ganz wenig heraus, thue kleine Nudel daraus backen, und warmer zur Tafel serviren.

*Un*



*Un ragout melé aux abricots, ou à la  
Genoise.*

*Ein Genuesisches Ragout.*

Nehme das Innereusch von einem Kar-  
pfen-Mitchner, 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, gebe ein  
wenig geriebene Semmel darzu, ein gan-  
zes Ey, ein klein wenig feines Mehl,  
mache Murrachen daraus, den Füll for-  
mire von Petersilwurzeln, thue sie hernach  
im Schmalz ausbacken, thue frische Murr-  
rachen, nachdem sie gepust sind, mit ein  
wenig Butter einpöfren, und fein geschnit-  
tenen Petersil, und einen ganzen Zwickel,  
gebe Colli daran, und laß aufkochen,  
thue die ausgebackene darzu, laß noch etwas  
aufkochen, auf die Letzt gebe einen Lemont  
Saft daran, und thue es serviren.

*Un ragout melé avec des moufferons.*

*Ein Ragout melirt mit Schwamerln.*

Nehme Chambinion, nachdem sie gepu-  
stet sind, thue sie mit ein wenig frischem  
Butter pöfren, staube ein wenig Mehl dar-  
an, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouil-  
lon,

lon, und laß die Sous auffochen, schneide hernach kleine Fülle daran, thue sie im Salzwasser abfieden, und thue sie trockner an die Sous, und laß miteinander kochen, wenn du es servirest, gebe ein wenig fein geschnittenen Petersil darzu, ein klein wenig einen Cu von Kockenbohln, lagire mit etlichen Eyerdottern, gebe einen Saft von Lemoni daran, und thue es serviren, von den kleinen Schwammerln kann man ein Ragout auf die nemliche Manier machen.

*Un Ragout melé d'Asperges.*

Ein Ragout melirt mit Spargel.

Thue den Spargel abbrocken, soweit er gut und grün ist, thue ihn kurz in kleine Stückel schneiden, und hernach im Wasser mit Salz abfieden, mache von Fischen kleine Knödeln, und thue sie ausbacken, und hernach in ein Kastrol mit dem Spargel, gebe eine Colli daran, und laß mit einander auffochen, wenn es Zeit ist zu serviren, gebe ein wenig fein geschnittenen Petersil darzu, wie auch den Saft von einer Lemoni, thue es zur Tafel anrichten.

*Un Ragout melé avec des Truffles.*

Ein melirtes Ragout mit Truffeln.

Nachdem die Artoffeln sauber gepuzet sind, thue sie blattelweis in ein Kastrol schneiden mit ein wenig fein geschnittenen Petersil, ein klein wenig Rockenbohl, ein wenig Provanzeröl, auf dem Feuer posiren, gebe eine Colli darzu, und laß die Sous aufkochen, mache hernach kleine Carmonat von Fischen, und thue sie ausbacken, und gebe sie in die Sous, ist es Zeit zu serviren, laß aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni darzu, und thue es zur Tafel serviren.

*Des Ragout melé d'Ecrevisses.*

Ein melirtes Ragout mit Krebsen.

Nachdem die Krebsen gesotten sind, thue sie ausscherten, wie sich es geböret, in die Sous zu geben, nehme Frösch, Schneide die Schenkel ab, thue das Fleisch zurück streiffen, daß er einer kleinen Birn gleich siehet, salze sie ein, und laß sie etwas stehen, sez ein Wasser auf das Feuer, laß sieden, thue die Frösch hinein, und laß sie nur ein wenig anziehen, gieße sie ab, thue sie wiederum in ein frisches Wasser, nehme etliche Chambinions, und auch etli.

etliche Maurrachen in einem Kastrol mit frischem Butter, und einen ganzen Zwiwel, thue es auf dem Feuer posiren, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es an mit klarer Erbsen Bouillon, und laß die Sous aufkochen, gebe die Frbsch und die Krebsen darzu, und laß wiederum kochen, willst du serviren, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gebe es zur Tafel.

*Un Ragout melé de toute sorte de poissons.*

Ein melirtes Ragout mit allerhand Fischen.

Schneide von unterschiedlichen Fischen kleine Fülle, einige thue ausbacken, und einige absieden, mache auch von Falsch einige Sorten Knüderln lange und runde, thue sie auch ausbacken, thue dieses alles zusammen in ein Kastrol, gebe darzu Krebschweifern, Karpfenmilchner, Hechtenleber, Chambinions, Artoffeln, Maurrachen, gebe eine Colli daran, und laß alles zusammen aufkochen, ist es Zeit zu serviren, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gebe es zur Tafel.

Des



*Des Knedels à la Françoise.*

Frantzösische Knödeln.

Nehme das Fleisch von einem Hechten, thue es mit dem Messer schaben, daß alle Gräten und Haut davon kommt, thue es in einen Mörser mit etlichen Charlotten, und ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian, alles fein geschnitten, stosse dieses Fleisch recht fein, man kann es auch hernach durch ein Haarsieb pressen, und wiederum in den Mörser thun, gebe ein Stück frischen Butter darzu, wie auch eine Semmel eingeweicht in Milch, Salz, und ein wenig Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, thue es recht gut untereinander stossen, schlage einen Schnee von etlichen Eyerdottern, und gebe ihn auch darzu, 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, lege eine klare Erbsen-Bouillon auf das Feuer, laß sieden, thue die Knödel hinein, decke sie zu, laß sie auflochen, gebe auf die Letzt einen blangirten Petersil darzu, und thue sie anrichten.

*Des*

*Des Knedels à la Bechamele.**Knödel mit Bejamelle.*

Es wird genennt ein Bejamelle, dieses wird gemacht mit süßem Raam, nehme ein Stück frischen Butter in ein Kastrol, schneide darzu Wurzeln, einen Zwiibel, Chambrinon und Artoffeln, ein wenig Basilicum und Thimian, thue dieses alles posiren, auf dem Feuer, gebe ein Paar Löffel voll weißes Mehl darzu, und fülle es an mit süßem Raam, und thue es wohl abrühren, bis es wohl verkocht hat, hernach thue es durch ein Haarsieb posiren, die Knödel mache, wie schon gemeldet, thue sie auch abkochen in klarer Erbsen-Bouillon, und thue sie abgiessen, und hernach in ein Kastrol mit diesem Bejamelle, thue es aufkochen lassen und salzen, richte sie zur Tafel an.

*Des Knedels à l'Allemande.**Knödel auf Deutsch.*

Schneide die Semmel ein halben Theil gewürfelt, und laß weichen, die gewürfelte Semmeln, thue in Butter gelb rösten, schneide einen gerösten Zwiibel und Peterfil fein zu den gerösten Semmeln, schlage etz

liche Eyerdotter an die geweichte Semmeln  
 und gebe ein wenig feines Mehl darzu,  
 salze es, und thue es gut abrühren, gebe  
 die geröste Semmel darzu, thue es mischen,  
 setze eine klare Erbsen-Bouillon zum Feuer,  
 wenn sie siedet, schlage die Knödel hinein, und  
 laß auskochen, mache einen Zwiebel gelb in  
 Butter mit geriebener Semmel, richte sie an  
 in den Topf, gebe die gerösten Zwiebeln  
 darüber, und servire sie zur Tafel.

*Des Knedels à la Suisse.*

Schweizerknödel.

Thue die Semmel klein gewürfelt schnel-  
 den in ein Geschirr, schneide einen Zwiebel  
 mit Petersil recht in ein Kastrol, gebe ein  
 wenig Butter darzu, laß auf dem Feuer  
 posiren, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouil-  
 lon darzu, laß es aufsieben, gieße es her-  
 nach über das geschnittene Brod, schlage  
 auch etliche Eyer daran, thue es salzen und  
 pfeffern, und wohl untereinander mischen,  
 mache hernach die Knödeln davon, thue sie  
 in Schmalz ausbacken, nachdem thue sie  
 in ein Geschirr, gieße eine klare heiße Erb-  
 sen-Bouillon darüber, und laß sie eine  
 viertel St. und stark kochen, thue sie hernach  
 an.

anrichten, und gebe einen geröstten Zwiebel  
im Butter darüber.

*Des Knedels de grosse Farine.*

**Grießknödel.**

Thue ein Stück frischen Butter in ein  
Kastrol, thue ihn recht wohl abrühren mit  
drey ganzen Eyern, und drey Dottern eines  
nach dem andern, thue den Butter salzen,  
wie auch pfeffern, gebe eine gute Handvoll  
Grieß darzu, ein wenig weißes Mehl, thue  
es untereinander rühren, und mache Knödel  
daraus, setze eine klare Erbsen-Bouillon  
zum Feuer, und laß sie sieden, thue die  
Knödel hinein, und laß ein viertel Stund  
sieden, nehme einen grünen Petersil, nach-  
dem er sauber gepfloket ist, thue ihn blan-  
giren und sauber ausdrücken, wenn die Knö-  
del fertig sind, setze es zum Feuer, thue  
den Butter davon schöpfen, gebe den Pe-  
tersil in die Bouillon zu den Knödeln, und  
richte sie hernach an.