

W.
5
ra

Vgl. Walterspiel 544

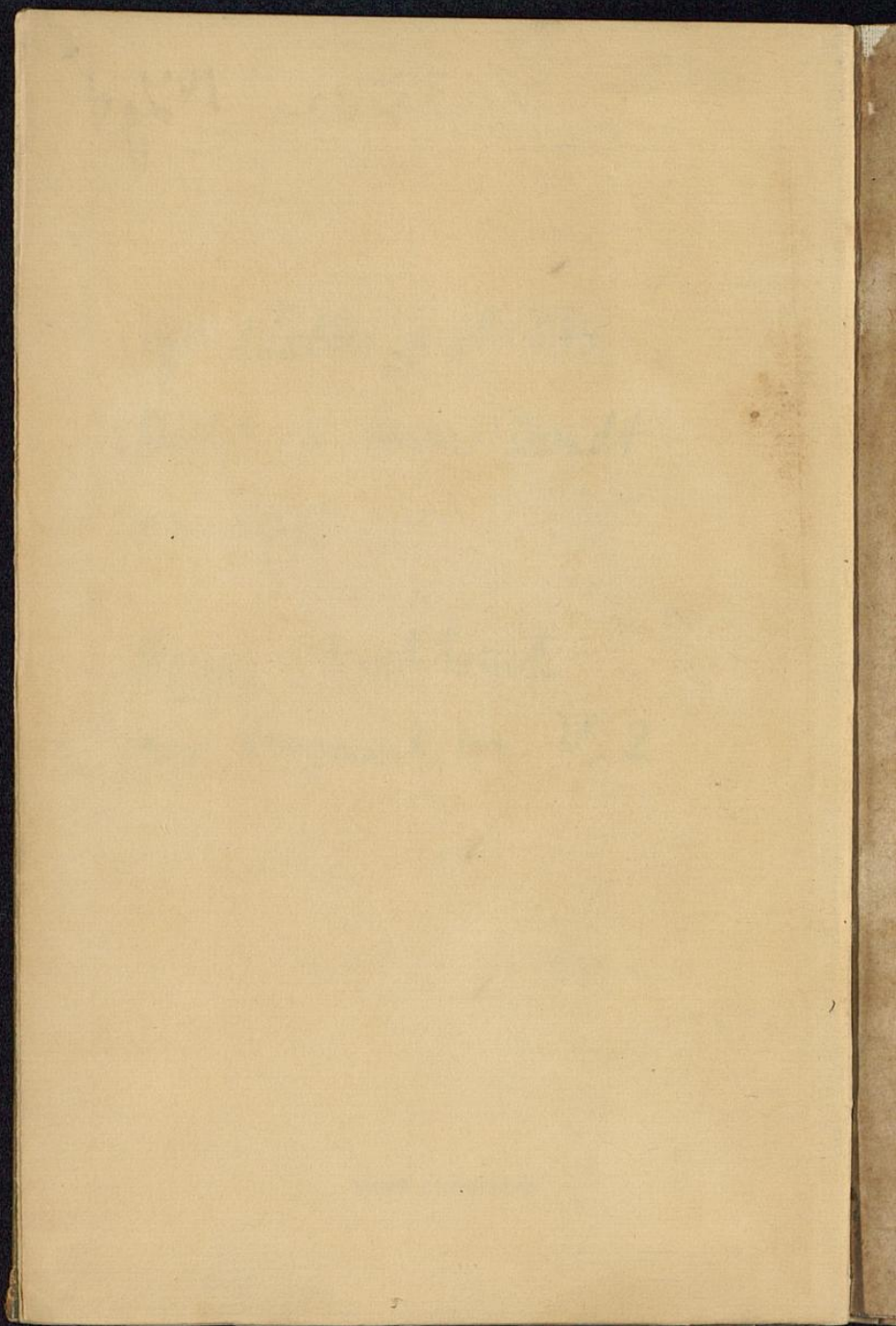
Nicht b. Haan/Bandt

ER 1790

Neues Kochbuch

nur Fragment von Tl. 2

Nicht ausleihbar



Kleines
Kochbuch,

oder

Sammlung

einiger wenigen, aber ganz besondern
ausgesuchten

Speisen,

nach heutigem Wienerischen Geschmacke.

Eingerichtet

für alle Stellungen der Stände, durchgehends
neu, selbst verfaßt, und zum zweytenmale
im Druck herausgegeben

von

Marianna Wieserinn.

Wien 1794.

19 Rara.

T. W. 405

2
9



27.9 399

126149301





V o r r e d e.



Meine werthesten Leserinnen!

Hier hab' 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 izt meine Absicht nicht, ein Buch herauszugeben, in welchem die ganze Kochkunst, oder alle ersinnlichen Speisen enthalten wären. Es ist nur

A 2

eine

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

Dies, meine wertheften 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 aufser

serordentlichen Tafel auch gern etwas 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 unbesehenen Gastereien, 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, die in diesem Buche enthal-

ten

ten 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!

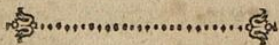
Wien den 1. März 1794.

Die Verfasserinn.

V o n



Von Suppen.



Wie gute Rindsuppen gemacht
werden sollen.

Die Stücke, aus denen eine gute Suppe gekochet werden kann, sind folgende: Alte Hennen, Kapaunerflügel, Kapaunerkrägen, Hahnenfleisch und Hahnenbeine, wie auch Kalbfleische und Kalbsbeiner, und Lebern von jedem Thiere, geben der Suppe sowohl Geschmack, als grössere
U 4 Kraft,

Kraft, wenn Sie mit dem Rindfleische mit-
 gesotten werden. Unter allen Fleischgattun-
 gen 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 Perersilge,
 gelbe Rüben, Zeller, und Purri. 2) Wenn
 man eine gute Suppe kochen will: so ver-
 fährt man auf folgende Art: man thut er-
 stens das Fleisch, Beinwerk, oder die Leber,
 woraus sie gesotten werden soll, in einen
 Topf mit reinem Wasser. Hängt es an zu
 sieden und zu schäumen, so schöpft man den
 Schaum rein und sauber herab, und läßt es
 ganz langsam fortsieden. Alsdann erst thut
 man das Grüne hinein, weil es, wenn es
 früher hineingelegt würde, zu weich ausfiele,
 und die gute Substanz desselben durch Ab-
 schöpfung des Schaumes wegläme. Uiber-
 haupt läßt man jede Suppe langsam und sach-
 te sieden, sonst verliert sie den guten Geschmack
 und die schöne Farbe. 3) Der Gebrauch ei-
 ner solchen Suppe ist sehr mannigfaltig: be-
 sonders dient sie zu Eingemachten, zu Grün-
 speisen, damit man nicht immer eine Schliz-
 suppen, oder Saftsuppen machen müsse. Auch
 Mehlspeisen kann man damit einkochen.

Kräu-

Kräuter- oder Schüsuppen.

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 eingerichten Kräuter, nimm Kalbfleisch, Kapaunerflüß, und giebs darzu hinein, setze es auf ein Kohlenfeuer, und lasse es dünsten, rühre es aber nicht viel um, und wann du spüreest, daß das Fleisch, und der Zwiebel sich schön angelegt, und eine Farbe bekommen, so gieb von der Fleischsuppen einen Saft darauf, und wenn es nicht braun genug ist, so laß es nochmal aufdünsten, wenn die Farbe gut ist, so fülle es mit Rindsuppen an, und laß gut aussieden, hernach seihe es durch ein Sieb, gieß in ein Häfen, schöpfe die Fetten gut ab, stelle es in ein warmes Ort bis du es brauchst, und richte es auf gebähete Semmelschnittel an. Die Kräuter zu dieser Suppen. Nimm Saurampfen, Korbkraut, gelbe Rüben und Petersil, schneide es wie die Nudel, diese Stück werden abblanschiert, die Kräuter mit paß irt, und in die Suppen mit angericht. Du kannst auch einen Kalbsknochen, Lämmernesbrüstel, Hendl, oder was du willst hinein geben. Dies

se Schü kannst du zu allen Speisen brauchen, um ihnen damit eine Farbe zu geben.

Braune Suppen von Porzellan- kraut.

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, bestreichs mit Butter, lege es auf ein Kastroll dek es, stelle es in Ofen, und lasse es gelb werden. Dieses Butterbrod kannst du auch in die Kräuter-suppen geben.

Weißgestoffene Suppen.

Nimm ein grosses oder ein kleines Henzdel so viel als du glaubst nöthig zu haben, puße es sauber, und legs in ein Häfen, gieß eine gute Fleischsuppen darauf, und laß es weich sieden, hernach nimm um ein, oder zwey Kreuzer Semmel, reibe es ab, schneide das übrige fein dün, und gieß ein Obers daräuf, damit es weich wird, dann nimm zwey, oder drey harte Eyerbötter, etwelche ab,

abgezogene Mandelfern, und wenn die Henne, oder das Hendl weich ist, so gieß es im Mörser, stoffe alles untereinander, und gieß das gestoffene in die nämliche Suppen, wo die Henne gesotten hat, rühre es um, und schlage es durch ein Haarsieb, es muß aber gut durchgetrieben werden, dann die Suppen 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.

Hirn = Suppen.

Nimm ein halbes, oder ein ganzes Hirn, so viel du zur Suppen brauchst, sied es ab, nimh das schwarze Häutel davon weg, lege es in ein Reindel, oder Kastroll, nimh ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, nimh ein Kochlöffelvoll Mehl, und laß den Butter anlaufen, hernach lege das Hirn hinein, und laß es ein wenig dünsten, gieß Suppen darauf so viel du nöthig hast, nimh um ein Kreuzer Semmel, backe es im Schmalz schön

schön gelb heraus, nim auch ein paar gebackene Eyer, gieb sie in die Suppen, und laß sie den, hernach schlage es durch ein Sieb, und bevor du anrichtest, stelle es auf eine Glut, rühre es aber öfters um, damit es nicht zusammläuft, und laß stehen bis es Zeit ist zum Anrichten. Du kannst es auf gebähete Semmelschnittel, oder auf Bachvöfen anrichten. Die Bachvöfen in die Suppen macht man ganz klein, und werden nur am Rumpfe in die Eyer eingetunkt, und in die Suppen gelegt, wenn selbe zur Tafel kömmt.

Eine abgegossene Kräutersuppen.

Nim Sauerrampfen und Körbelkraut, zupfe die Stängel von beeden ab, wasche es sauber aus, und schneide es klein, hernach lege einen Butter in eine Rein, und lasse es etwas dünsten, bevor du anrichtest, gieß eine siedende Suppen darauf, und laß noch einen Sud aufthun, hernach nim Eyerdörter, einen Löffelvoll guten Ram oder Süßobers, sprüde es gut ab, und gieß die Kräutersuppen darauf, sprüde es nochmal mitsammen ab, damit es nicht zusammen laufe, und richte es auf gebähete Semmelschnittel an.

Grüß

Grüne Erbsensuppen.

Nimm dörre Erbsen, laß sie weich sieden, lege ein Stück Kalbfleisch darunter, damit die Erbsen geschmackter werden, schlag es mit einer Rindsuppen sammt dem Kalbfleisch durch, hernach nimm ein Spinatropfen, schlage die Erbsensuppen mit sammt den Spinatropfen nochmals 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 gieß etwas Muskatblüthe darein, und richte es hernach auf gebähte Semmelschnittel an. Den Spinatropfen zu machen. Nimm um 1 oder 2 Kr. 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 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.

Kaisergerstensuppen.

Nimm 5 oder 6 Eyer in ein Häfen, sprüdele es ab, gieß eine kalte Rindsuppe so viel als

als ein Seitel beträgt, daran salze es, gieb Muskatblütze hinein, sprüde es nochmal ab, hernach nim ein grosses Häfen, fülle es mit Wasser, setze das Kaisergerstel mit sammt dem Häfen hinein, und laß eine Stunde sieden, bis es fest wird, hernach wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nim das Kaisergerstel aus dem mit siedendem Wasser gefüllten Häfen heraus, und nim es mit einem Eßlöffel stückelweis heraus wie die Nockerl, hernach richte eine Schüh darauf, du kannst auch weisse, oder ordinare Rindsuppen darauf geben.

NB. Diese Suppe gehört besonders für Kranke.

Suppen von Spargel, faschirten Salat und Maurachen.

Nim Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, alsdann nim einen Salat, es sey ein Hoppel oder Endifien, puße, und überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nim einen Salat davon, schneide ihn wie die Nudel, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab;

ab; dann nim in ein Kastroll einen But-
ter, gieb das obige hinein, dünste es ein
wenig ab, gieb Gewürz hinein, und stelle es
auf die Seite, wann die Schüh ausgefotten
ist, so seihe es an, und laß wohl ausfieden,
den übrigen Salat fäschire, und laß ihn
auch zugleich mit fieden, eine Viertelstund
bevor du anrichtest, gieb die gebähete Sem-
mel hinein, und salze es. Eben auf diese
Art macht man die Zeller-fäschirte Kohl-
und andere Kräutersuppen.

Französische Kräutersuppen.

Nim ein paar Stauden nicht gar zu
grossen Kohl, schneide ihn fingerbreit wie die
Mudel, auf eben diese Art, schneide zwey
Stauden Endisten Salat, dann nim eine gu-
te Handvoll Porzellankraut, etwas weisse,
und gelbe Rüben, ein wenig jungen Kollera-
bn, 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
Suppen nach, damit es sich nicht anlegt, und
schön weich wird, eine halbe Stund bevor
du anrichtest, gieß eine weisse oder braune
Fleischsuppen daran, und laß still fort fieden,
sals

salze es, und richte es auf gebähete Semmelschnittel an.

Gestoffene Lebersuppen.

Schneide eine kälberne Leber in Schnitzl, tunks in Mehl ein, und backe es im Schmalz, daß aber der rothe Saft noch heraus laufe, hernach backe in dem nemlichen Schmalz zwen Eyer, und etwelche Semmelschnittel, dünste in einem Reindel einen spanischen Zwibel, hernach überschneide die Leber etwelchemal mit dem Schneideisen, damit es leicht zu stossen ist, wenn du es klein gestossen hast, so gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, und ein Löffel voll Mehl, laß ein wenig anlaufen, gieb das Gestoffene hinein, kehre es ein paar mal um, gieb ein wenig Muskatblüthe hinein, gieß mit Fleischsuppen an, und laß wohl aussieden, hernach schlage es durch ein Haarsieb, laße es aber nicht mehr sieden, und richte es auf gebähete Semmelschnittel an.

Klare Lebersuppen.

Nimm eine kälberne Leber, theile sie auf zwen Stücke, schneide das eine Stück in
Schnitz

schneidel, richte es in die Kräuter wie die
 Schü, laß es auf einer gähen Glut angehen,
 gieb ein wenig Saft daran, damit es eine
 schöne Farbe bekömmt, gieß ein Fleisch dar-
 an, und laß aussieden, gieb aber obacht,
 daß es klar bleibt, hernach seihe es durch ein
 Haarsieb, gieb Salz daran, und richte es auf
 ein Leberpfanzel an. Das Leberpfanzel zu
 machen. Nimm die übrige Hälfte von der obi-
 gen Leber, schabe, und schneide sie klein, her-
 nach nimm ein wenig spanischen Zwiebel, grü-
 nen Petersil, ein Stückel Mark, Speck, vor
 ein Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmol-
 len, schneide alles klein, mische es unter die
 gehackte Leber, treib ein klein weing Butter
 ab, gieb den Fasz hinein, schlag ein ganzes
 Ey, und einen Dotter daran, salz es, und gieb
 ein wenig Muskatblütche hinein, hernach nimm
 weiße Semmelbrösel auf ein Brett, lege den
 Fasz darauf, und formire ein Pfanzel dar-
 aus, bestreue es oben und unten mit Sem-
 melbrösel, schmier eine Klein, oder Rastroll
 mit Butter, und backe es schön gelb, her-
 nach gieb es in die durchgeseihete Suppen, und
 laß noch ein paar Sud aufthun.

B

Krebs-

Krebs-Suppen.

Nimm 30 Krebsen, siehe davon 20 ab, löse die Schweifel, und Scheeren aus, hernach stosse die Krebschäller sammt dem Inge- weid zusammen, wasche die übrigen Lebendigen aus, und stosse sie klein, hernach nimm um ein Kreuzer gepfarzte Semmel, drey geba- ckene Eyer, und stosse es wie das andere, gieb in eine Mein ein Stück Butter, gieb das gestoffene hinein, und lasse es auf einer ge- machen Blut wohl durcheinander abdünsten, hernach staube einen Kochlöffel voll Mehl dar- an, kehre es noch ein paarmal um, und gieß mit Fleischsuppen an, lasse es gut ausfieden, seihe es durch ein Haarsieb, gieb aber acht, daß keine Schäller durchlaufen, ziehe die Fet- te ab, salze es, und gieb ein wenig Mus- katblütze daran, lasse es aber nicht mehr sie- den, lege die ausgelösten Krebschweifel in den Topf, gieb gepfarzte Semmleschnittel hinein, und richte die Suppen darüber an. Am Fasttag wird es auf eben diese Art ge- macht, nur mit der Ausnahm, daß es mit Erbsensuppe angefüllt wird.

Ein

Linſen Golly.

Sied ſchöne groſſe Linſen recht weich, ſo, daß man ſie mit dem Löffel zerühren kann, hernach pfarze in ein Reindel etwelche Semmelschnittel, nim ein paar Eyer, ſpaniſchen Zwiebel, und wenn du etwa ein Geripp von gebratzenen Rebhühnern, oder Kapanner haſt, ſo gieb es auch dazu hinein; wenn dieſes alles miſſammen geröſtet iſt, ſo ſtoſſe es in einem Mörſer recht klein, und gieb es ſammt den Linſen in ein Häfen, gieß es mit Fleiſchſuppen an, gieb Muſkatblüthe, und zwey Körndel Pfeffer hinein, laß wohl auſſieden, gieb während dem Sieden ein wenig gelblichte Einbrenne, oder ein Stück in Mehl umgekehrte Butter hinein; wann es auſgefotten iſt, ſo ſchlag es durch ein Haarsieb, nim Bratwürſt ſo viel du nöthig haſt, brate es auf einer Seite ganz gähe, damit ſie im vollen Saft ſey, gieb ſie in die durchgeſchlagene Linſen Golly, laſſe es gar auſſieden, und richte es auf gepfarzte Semmelschnittel.

Scheerrübensuppen.

Nim kleine Scheerrüben, puße, und waſche es auß, und laſſe es weich ſieden, her-

B 2

nach

nach lege in ein Reindel ein Stück Butter, gieb die Scheerrüben hinein, du kannst auch ein Lämmernes, oder ein Schinkenfleisch mit hinein geben, und etwelche gebackene Semmelschnittel, laß es weich dünsten, so, daß du es mit dem Löffel zerrühren kannst, hernach nim ein in Mehl abgewirktes Stück Butter, giebs in die gefochten Scheerrüben, rühre es nochmal durcheinander, und gieß es mit Fleischsuppen an, aber mit einer braunen, laß wohl auskochen, und schlags durch ein Haarsieb, gieb ein weiß gedünstetes zerschnittenes Brüstel, oder Schlägerl, und abgeschälte Semmel hinein.

Feine Gersten mit Müscherln.

Nim eine feine Ulmergersten, wasche es sauber aus, drucke einen halben Limoni darauf, damit es nicht roth wird, sied es im Wasser, daß es gut aufschwillt, leere es in ein größeres Häfen, und gieb eine gute Suppen daran, erhalte es aber schön weiß, wenn es weich genug ist, so schlag es mit einem Stückel Butter gut ab, gieb Muskatblüthe und Suppen hinein, damit es in der Dicke recht ist, eine Viertelstund bevor du anrichtest, wasche die Müscherl sauber aus, und gieb

gieß den Wein hinein, hernach setze in ein Reindel ein Stückel Butter auf, lege die Milscherl 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 gieß etwas Limonisaft daran.

Oglio = Suppen.

Nimm in eine große Reine eine Kernfette oder Speck, lege in Stückel geschnittenes Kalbfleisch von Halsel darauf, du kannst auch, was du immer von Gebratnen hast dazu nehmen, als: ein Schöpfenes, Kapauer, Hasan, oder Rebhündel, dann nimm einen ganzen spanischen Zwiebel, eine Staude grünen, und ein wenig blauen Kohl, ein Stück weiße, und gelbe Rüben, große Petersilgewurzen, etwas Zeller, eine ganze Muskatblüthe, dünste dieses alles auf einem Kohlfener, bis es eine schöne Farbe bekömmt; wann es fracht, so gieß oben einen Saft darauf, hat es Farbe genug, so gieß es mit einer ordinären Fleischsuppen bey 4 Maaß an, und laß es ganz still sieden, bis das Fleisch sammt den Kräutern weich ist, hernach seihe es durch ein Haarsieb, und gieß in Becherl

zu trinken; wenn sie zu stark ist, so kannst du es mit einer weissen, oder braunen Suppen angieffen. Von eben dieser Suppen 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 Suppen kalt werden, und nim ein paar Eyer sammt den Schaallen, zerdrücke es mit der Hand, und giebs in die Falte Suppen, hernach setze es auf ein starkes Kohlfeuer, rühre es aber so lang, bis es anfängt zu sieden, und ein paar Sud aufgethan, hernach nim es vom Feuer, seihe es durch ein feines Haarseb, 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, gieb aber obacht, 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 Soofen nehmen, wo man nicht gleich eine Suppen haben kann, man lege nämlich ein Stückel von dieser Glas in ein Becherl, und giebt siedendes Wasser darauf, so dient sie statt der besten Kräutersuppe.

Von

Von Fleischspeisen.

Rindfleisch à la Presse.

Nimm ein schönes Rindstück, puze es ab, hernach nim eine frische Hirnfetten, Speck, Schinken, ganze Gewürznägerl, Muskatblüh, Spanischkräutel, Lorberblätter, Zwiebel, und Limonischaaen, richte dieses alles in ein Kastroll, gieb ein wenig Essig, und Rindsuppen daran, und laß es also gemacht gehen; wann es weich, und völlig eingegangen ist, so nim es heraus, seihe die Fette herunter, nim das übrige, setze es auf einen Windofen, und gieb 4 Kochlöffel voll Mehl, und ein wenig Milchram daran, hernach seihe eine Schü darauf, und laß 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, gieb ein wenig Weinessig, und Wasser daran, gieb ganze Gewürznägel, Muskatblüh, Kutekraut, Lorbeerblätter, Zwiebel, und Limonschaalen hinein, salze es, und laß schön weich sieden, hernach richte es auf eine Schüssel, oder Kastrolldeckel, gieb Milchram hinein, bestreue es in der Höhe mit Semmelbrösel, und begieß es mit einer Fette, unter sich, aber gieb ein wenig von dem Sud hinein, setze es auf einen Dreysfuß, gieb unten, und oben Feuer, damit es in der Höhe schön braun wird, hernach mache eine Kurkensoß, gieb sie auf eine Schüssel, und richte das Fleisch darauf.

Rindfleisch auf Bayrische Art.

Nimm ein Lungenbratel, häute 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 Kronabetbeer hinein, hernach nimm in ein Kastroll einen Butter, laß ihn zergehen, kehre die Schnitzel in den Butter um, bestreue es mit
 Ser

Semmelbröseln, lege es auf einen Rost, und brate es wie ein Karbenadel, hernach nimh französische Kapri, oder Maurachen, schneide davon einen Haschee, giebs in ein Butter, und laß abschwitzten, gieß eine gute Schinkengolly hinein, und mache es mit einer Limoni sauer, und giebs unter das Rindsfleisch. Man kann auch das Lungenbratel à la Presse gehen lassen, und mit seiner eigenen Soop geben.

Glaß von einem Lungenbratel.

Nimh ein schönes Lungenbratel, häutle solches sauber ab, und spicke es schön, hernach nimh ein Kastroll, gieb Schinken, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Zeller, Kräutelwerk, Zwiebel, und Limonischaaalen hinein, dann nimh ein wenig Essig, ganze Gewürznägerl, Muskatblütthe, und ein Seitel gute Schü, und Rindsuppen darzu, lege das Lungenbratel hinein, setze es auf eine Glut, und laß schön weich sieden, wenn es weich genug ist, so nimh es heraus auf eine Schlüssel, oder Kastrolldeckel, seihe die Glaß durch ein Haarsieb in ein anderes, hernach setze es auf einen Windofen, und laß stark eingehen, wann es sich schön zeiget, so lege das Lungenbratel

B 5 in

in die Glas hinein, setze es auf einen heißen
Aschen, und glasire es schön auf den Speck,
hernach mache von Mäischerln oder Aустern
eine gute Soos, richte es auf eine Schüssel,
und gieb 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 giebs sammt Schin-
ken, Speck, ganzem Gewürz, Kräutlerwerk,
Limonischallen, und Zwiebel in das Kastroll
hinein, gieb ein wenig Essig daran, setze es
auf einen Drenfuß, gieb ein gemaches Koh-
lenfeuer darunter, und laß eingehen, wenn
es eingegangen, und keinen Saft mehr hat,
so ziehe die Fette von der Schü ab, und
gieb es daran, man muß ein Milchram und
Kapri hinein geben, und sodann ganz gemach
gehen lassen; wenn es weich ist, so lege es
in ein Kastroll, und gieb französische Kapry,
ein wenig klein geschnittene Sardellen, und
ein Blattel Limony hinein, gieß auf die Press
eine gute Schinken Golly, und laß es wohl
einsieden, streich es durch ein Haarsieb in ein
Weidling oder Kastroll, hernach gieß es auf
das

das Lungenbratel, laß wohl sieden, und gieb Gewürz und Salz daran.

Rindfleisch Bœuf à la Mode.

Nimm ein schönes Schwanzstück, spicke es mit einem fingerdicken geschnittenen Speck und Schinken, hernach nimm in ein Rastroll oder Wandel Speckfetten, Schinken, Kutztelkraut, Lorberblätter, Basilien, Zwiebel, Limonschallen, ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe, einen guten Weinessig, und Rindsuppen, salze es, und gieb 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 kalt werden, wann es ausgekühlet, so nimm es heraus, puße es sauber ab, lege es auf die Schüssel, und ganiere es schön. NB. Man kann auch dieses Fleisch warm mit der eigenen Soof geben, doch muß bevor die Soof durchgeschlagen, und die Fette sauber abgezogen werden.

Erdäpfel = Rindfleisch.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in eine Rein,

gieb etwas Speck, Westphäliger Schinken, Petersil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etwelche Körndl Pfeffer, Muskatblüthe, und Salz daran, gieb 2 Schöpflöfel voll Rindsuppen darauf, setze es auf ein Kohlfeuer, und laß in der Press dünsten, gieb aber acht, daß sich das Fleisch nicht angelegt; wann die Press eingegangen ist, so gieb wieder ein Löffel Rindsuppen darauf, damit es in Saft bleibt, die Erdäpfel sied, und puße sie sauber, hernach lege ein Stück Butter in eine Reim, laß ihn zergehen, gieb ein Kochlöfel voll Mehl hinein, und laß gelb werden, hernach lege die Erdäpfel hinein, und laß etwas dünsten, gieb ein wenig von der Fleischsuppen, und Press hinein und laß kochen, hernach richte die Erdäpfel auf eine Schüssel, und lege das Rindfleisch darauf, und gieb von der Press eine Soß darüber.

Rindfleisch mit Sauerrampfen,

Nimm das Rindfleisch bevor du anrichtest aus den Häfen, lege es in die Press wie oben, hernach nimm um 3 Kr. Sauerrampfen, zupfe ihn von den Strängeln, wasche ihn sauber aus, und schneide ihn, dann nimm ein Stückel Butter in eine Reim, gieb ein Kochlöf.

Löffel voll Mehl dazu, und laß gelb werden, gieb den Sauerrampfen hinein, und laß also dünsten, gieb ein Rindsuppen darauf, und salze es, wann die Soofz nicht sauer genug ist von Sauerrampfen, so gieb ein paar Tropfen Essig hinein, wenn es hernach Zeit ist zum Anrichten, so gieb den Sauerrampfen auf die Schüssel, und das Rindfleisch darauf.

M o s t f l e i s c h.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle es sauber ab, gieb in ein Rein Kernfetten, ein paar Hoppel spanischen Zwiebel, anderes Kräuttelwerk wie zu andern eingerichten Fleisch, lege das Lungenbratel daauf, gieb ein wenig Essig und Rindsuppen dazu, und laß es dünsten; wann das Fleisch weich ist, und die Soofz schön braun eingegangen, so nimm das Fleisch heraus, streue auf das eingegangene Wurzelwerk ein wenig Mehl, und laß mit angehen, hernach gieb den übrigen Most darauf, hast du zu wenig Most, so gieb etwas Suppen dazu, hernach gieb Limonyschallen, ein wenig gestoffene Gewürznägerl, und Muskatblüh, laß die Soofz gut durch einander sieden, schlage es durch ein Haarsieb, lege das Lungenbratel darauf, und laß eine kleine
Bier

Viertelstund sieden, gieb aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt.

Englischen Braten zu machen.

Man nehme ein Stück Veulrieth 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, Limonienschäller, und Salz, bespice, oder vielmehr bestecke damit das Stück. Lege man es alsdann in ein Raströll, schütte Essig, rothen oder weissen Wein darüber, nehme auch Zwiebel, Limonienschäller, und Berchtram dazu. Lasse man es in dieser Saiz ein oder 2 Täge liegen. Bevor man aber selbes braten läßt, nehme man ein Papier, bestreiche es mit Butter, beleg es mit Speckblättel, auf die Speckblättel frischen Zwiebel, Limonienschäller, dann lege man das Stück auf das belegte Papier, verbinde es gut, und lasse es drey volle Stunden auf einen Spieß braten, begieß es fleißig mit der Saiz, in der das Stück gelegen ist. Als es schon gebraten ist, nehme man ein Raströll, ziehe das Papier vom Braten weg, und lege es darein, seihe den Beguß darauf, decke die Raströll

zu, und stelle es in Ofen, oder auf einem
Drenfuß, damit es auskoche. Nehme man
ferner eine Sardellen, Mätscherl, oder Trü-
felsoß auf eine Schüssel, doch nicht gar zu
viel, richte darein den Braten an. Man
kann ihn aber auch in seiner eigenen Soß
anrichten, doch muß man vorher das Fett
rein abziehen.

Das gestürzt gefüllte Kraut.

Nimm ein schön rundes Krauthapfel, lö-
se 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
Fasch darzu mache auf folgende Art. Blan-
schire das inwendige Kraut, nim ein Stük-
kel überdünstet Kalbfleisch, Mark, Speck,
grün Petersil, ein Eingerührtes von 2 Eyer,
und um 1 Kreuzer in Milch geweichte Sem-
mel, schneide dieses alles sammt dem klein
blanschirten Kraut zusammen, treib ein klein
wenig Butter ab, gieb den Fasch hinein,
schlag 2 ganze Eyer daran, salze es, und
gieb Muskatblüh dazu, schneide etwas Kai-
serfleisch gewürfelt, giebs unter den Fasch,
und rühre es untereinander, hernach nim
die

die blanschirten Krautblätter, bestreich sie klein fingerdick mit Fasch, gieb ein wenig Milch und Semmelbrösel daran, decke es mit Blättern zu, und auf diese Art mache es fort, bis der Fasch gar ist, und formire es wie ein Rastrollpasteten; schmiere ein Rastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gieb das Kraut hinein, mach unten und oben Glut, gieb aber acht, daß es sich nicht anlegt; wann es um und um schön gelb ist, so stürze es heraus, ziehe die Fetten gut ab, gieb 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 einmal aufkochen lassen: wenn du kein Kaiserfleisch hast, so nim etwelche Krebschweifeln unter den Fasch, und den obigen Butter, nim einen Krebsbutter. NB. Auf diese Art werden auch die Krautwürstel gemacht.

F a c h t = K r a u t .

Nim ein Krauthapfel, blättere es ab, schneide Radel davon, und salze es, hernach laß ein gutes Theil Speck aus, und seih die Krammel weg, gieb ein Stückel Zucker daran, damit es schön gelb wird, gieb das gesal-

Salzene Kraut hinein, und laß 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 staub einen Kochlöffel voll Mehl daran, rühre es wohl durch einander, damit es nicht pappicht wird, wann das Mehl verdünset, so gieb ein wenig braune Schit daran, und belege es mit Kaiserfleisch oder Bratwürsten.

Sauerkraut mit Fasan.

Nimm einen guten Theil geschabenen Speck, und spanischen Zwiebel, zerlasse es in einer Rein, gieb den spanischen Zwiebel hinein, und laß ihn anlaufen, gieb das Kraut auf ein Brett, schneide es mit dem Messer, gieb es in den Speck und angelaufenen Zwiebel, lege einen Schinken, oder was du sonst Gebratenes hast, hinein, damit das Kraut einen guten Saft bekömmt, laß es gut dünsten, und wenn es braun genug ist, so gieb ein Schöpf- löffel voll Golly darauf, oder bestaub es mit Mehl, und begieß mit einen Schöpf- löffel voll Schü. Wenn der Fasan gebraten ist, so nimm den Butter, womit er begossen worden
 ¶ sammt

sammt dem Saft, der heraus laufft, gieß ihn in das Kraut, daß es aber nicht zu fett wird; wann du anrichtest, so nim die Schinken, oder was du sonst hast, heraus, lege den Fasan auf das Kraut, oder extra. Du kannst auch statt des Fasans Kaiserfleisch, Bratwürste, oder gebackene Leber darauf geben.

Faschirten Kohl.

Nim einen grünen Kohl, der aber nicht groß ist, lasse die Stauden ganz, wasche ihn sauber aus, und blanschire den Kohl ab, hernach gieb ihn auf ein Sieb. Den Fasch dazu mache auf folgende Art. Nim ein kälbernes Schnitzel, Speck, um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, drucke sie gut aus, nim auch einen abblanschirten Kohl, schneide es recht fein, hernach treib ein Stüzel Butter ab, gieb den geschnittenen Fasch hinein, schlage 2 ganze Eyer, und 2 Dötter daran, und salze es, hernach nim den Kohl auf ein Brett, löse die Blätter subtil auseinander, und gieb den Fasch darauf, lege es wieder mit Blättern zu, formire eine Kohlstaupe daraus, und rolle es im Mehl um, hernach nim eine Reib, bestreibe es mit Butter, nim ein wenig Speck, ein paar Schnitzel Schunz

Schinken, lege es sammt dem Kohl hinein, und setze es auf eine gemachte Glut, gieb ein wenig Rindsuppe darauf, damit sich der Kohl nicht anlegt, beutle die Rein öfters, und wenn der Kohl weich genug, und Zeit ist zum Anrichten, so gieb ihn schön zierlich auf die Schüssel, ziehe die Fetten gut herunter, und gieb die Soß oben darüber. Auf diese Art faszirt man auch den Endivisallat.

Gestürzten Kohl.

Nimm einen kleinen grünen Kohl, wasche und puze ihn sauber, schneide ihn in 2 Theil, und blanschiere ihn ab, hernach nimm ein Kastroll, belege es mit Speck und Schinken, und gieb Salz und Muskatblüh daran, hernach nimm 2 oder 3 Stauden Kohl, und ein Stückel Kaiserfleisch, oder langeschnittene gefelchte Schinken, und so fort bis das Kastroll voll ist, gieb aber in der Mitte einen Speck, und einen Anrichtlöffel voll Schü, hernach nimm unten und oben eine Glut, oder setze es in einen Ofen, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so stürze den Kohl um, den Speck und Fetten seihe sauber weg, und gieb dem Kohl ein wenig Golly.

Kohlraby mit grünen Erbsen, und gelben Rüben.

Nimm einen schönen runden Kohlraby, schäle ihn aber nicht gar zu klein, und schneide die Form daraus wie ein Brätling, blanschiere ihn im Wasser, aber nicht zu weich, hernach setze eine Mein mit Butter auf, richte den Kohlraby hinein, gieb eine Fleischsuppen daran, damit es weiß bleibt, und laß ihn weich kochen, damit er aber nicht zerfällt; hernach nimm 1 Seitel grüne Erbsen, blanschiere es ab, und gieb es auf ein Sieb, nimm gelbe Rüben, und stich es mit einem kleinen Ausstecher aus, blanschire es im Wasser, und seihe es ab, nimm sodann in eine Mein ein Stück Butter, gieb die Erbsen und gelben Rüben hinein, lege ein Stückel Zucker daran, und salze es: wenn es gedünstet ist, so gieb ein wenig Golly, oder Buttersoß daran, hernach nimm den Kohlraby, und richte die Erbsen, und gelbe Rüben darüber. NB. Du kannst auch den Kohlraby mit Fäsch wie oben bey dem Kohl gemeldet worden, anlegen lassen, und eine weiße Buttersoß darüber geben.

Na

**Ragout von Prieß, Ohren,
Gaumen, Hahnenkamm, und faschir-
ten Maurachen.**

Nimm die Gaumen und Ohren, richte es zum Feuer, und laß weich sieden, hernach puzt es sauber, und lege es in ein frisches Wasser, nimm die Hahnenkämme, brenne sie auch ab, und wenn du siehest, daß sie weiß werden, so gieb ein kaltes Wasser daran, hernach puzt es mit Salz, und lege es in ein frisches Wasser, hernach setze es in einen Ofen zum Feuer, und laß sieden bis schön weich wird, hernach seihe es ab, und lege es in ein frisches Wasser, die Prieß nimm auch, und lasse es bey einer Viertelstund sieden, und lege es zu dem Ochsenbaum. Wenn dies alles geschehen, so nimm schöne grosse Maurachen, wasche sie etlichemal aus, hernach nimm in ein Kastroll ein Stückel Butter, gieb die Maurachen hinein, wie auch ein wenig Gewürz und Salz und dünste es ab, wenn sie gedünstet sind, so lasse es kalt werden, und faschire es mit einem guten Fasch, hernach nimm feingeschnittene Schinken, richte es in ein Kastroll, und laß ein wenig dünsten, gieb ein wenig Fettengoln oder Rindsuppen daran,

und laß recht ausfieden, dann nim die Gaum und Prif, Schneide sie schön viereckigt in der Größe wie ein Siebner, die Ohren aber klein wie die Nudel, feihe dieses alles auf ein Haarsieb, hernach nim ein Kastroll, gieb ein Stückel Butter und Schinken darein, laß den Butter steigend werden, gieb den Kamm, Prif, Ohren, und Gaumen hinein, und laß es ein wenig auf einem Windofen anziehen, alsdann gieb ein wenig Schinkengolly darauf, nim die Maurachen aus dem andern Kastroll heraus, lege es auf ein Schüssel oder Zeller, damit die Fette abläuft, und gieb es zu dem Ragout, von dem Speck und Schinken, ziehe die Fette herunter, den Saft aber gieb durch ein feines Haarsieb auf das Ragout, eine Viertelstund bevor du anrichtest, setze es auf einen Windofen, und laß anstossen, hernach setze es auf eine Glutpfanne oder Dreyfuß, lasse es schön gemach sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Ragout von Lammelfleisch.

Nim ein schönes Lammelfleisch, blanschire, oder siede selbes ein wenig, und richte es wie zum Einmachen, hernach nim Prif und Ohren, wie auch Hahnenkamm und ako
mo

mobire es wie zu einem anderen Ragout; nimm Schampion und puze es sauber, hernach nimm in ein Kastroll ein Stück Butter, gieb die Schampion hinein, und laß ein wenig anziehen; wenn sie angezogen sind, so schneide sie stückelweise, und gieb alles zu dem Ragout hinein, mache eine kurze Soos wie zu einem Hendl, seihe es durch ein Haarsieb, und laß es wohl sieden, gieb Gewürz und Salz so viel vonnöthen, richte es auf eine Schüssel, drucke von einer Limonie den Saft darauf, laß noch etliche Sud aufthun.

Faschirte Fälberne Brust mit grünen Fisolen.

Nimm eine schöne Fälberne Brust, faschiere selbe, hernach blanschiere es, oder laß ein wenig anziehen, und picke es, nimm sodann ein Kastroll, gieb ein wenig Speck, einen guten Theil Kalbfleisch und Schinken, Zwiebel, etliche gelbe Rüben, spanisch Kräutel, Lorbeerblätter, Limonischaaalen, Muskatblüthe und Gewürznägel, und laß gut dünsten, hernach lege die Brust hinein, seihe selbe mit einer guten Rindsuppe an, gieb ein wenig Weinessig hinein, und laß still fortsieden,

hernach nimh grüne Fisolen, und puße es, schneide sie klein, siede sie weich, und gieb frisches Wasser daran, seihe es auf ein Sieb, richte es in ein Kastroll, gieb eine gute Golln darauf, Gewürz und Salz so viel vonnöthen, und laß weich sieden. Eine Viertelstunde bevor du anrichtest, nimh die kälberne Brust heraus, seihe die Glas durch ein Sieb in ein anderes Kastroll, und laß in eine ganz kurze Soof eingehen, hernach lege die Brust hinein, und glasire es schön, wenn du solche anrichten willst, so lege es heraus, richte die Fisolen auf eine Schlüssel, mache es mit einer Limonie sauer, und richte die Brust darauf an.

Einen Schlegel auf Hanoverisch.

Nimh einen schönen kälbernen Schlegel, richte ihn wie zum Braten, hernach spicke ihn mit einem fingerdicken Speck, Schinken, und Salber, nimh sodann ein Kastroll, gieb Speckfetten, Schinken, Kalbfleisch, spanisch Kräutzel, Lorbeerblätter, Basilienkraut, Limonischaalen, Pfeffer, Ingber, Muskatblütche, Gewürznägerl, Zwiebel, Weinessig, und ein Seitel Milchram hinein, hernach nimh den Schlegel, wasche ihn sauber, und salze ihn,
rich

richte ihn in das Raströll, begieß ihn mit Milchram, setze ihn auf einen Drenfuß, gieb 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, so gieb eine gute Schingoln darauf, und laß selbe wohl mit aufsieden, hernach nim den Schlegel heraus, ziehe die Fetze sauber herunter von der Soof, streiche es durch ein feines Tuch in ein anderes Raströll, lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn ein Sud aufthun, und richte ihn an, NB. Wenn du willst, so kannst du auch Aустern oder Müscherl dazu nehmen.

Hendel im Französischen à la Presse.

Nim ein Raströll, belege es mit einem Blattel geschnittenen Zwiebel, frischen Speck, und dün geschnittenen Schinken, nim sodann die gepuzten Hendel, richte es wie zu einer Pastetten, lege es in die Press, setze es auf einen Drenfuß, gieb ein ganz gemaches Kohlf Feuer darunter, und lasse es gehen, wenn sie gegangen, so gieb ein wenig Saft

daran, und lasse es wieder gehen, damit sie sich schön glasiren, hernach lege es auf einen Deckel, gieb eine gute Schinkengolly darauf, und laß aussieden, hernach streiche es durch ein Haartuch, nihm ein anderes Rastroll, nihm Schampion, oder Nägerlschwamen, schwize es ab, und gieb es dazu, hernach gieb von der durchgestrichenen Golly eine darauf, und richte es auf eine Schüssel an.

Meridon von Reis mit Ragout.

Nihm einen schönen Reis, glaube ihn aus, und überbrenne ihn mit Wasser, laß ihn etliche Sud aufthun, hernach wasche ihn mit frischem Wasser, seihe ihn auf ein Sieb, gut ab, und gieb ihn in das Rastroll, gieß ihn mit einer guten Rindsuppen an, gieb Gewürz und Salz daran, und wenn er recht dick eingesotten ist, so setze ihn auf die Seite, damit er auskühlt, hernach nihm auf ein Pfund Reis $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, treibe ihn mit 4 ganzen Eiern, und 8 Dörtern, fäumend ab. Wenn es wohl abgetrieben, so gieb den kalten Reis hinein, rühre es wohl unter einander ab, hernach nihm eine plecherne oder silberne Schüssel, gieb das kalte Ragout hinein, bestreiche es, decke solches mit dem abgetriebenen

nen Reis zu, und formire es wie eine Schüs-
selpastete, bestreiche es in der Höhe mit ei-
nem Krebsbutter, oder bestreue es mit Par-
majankäs; eine halbe Stunde bevor du anrich-
test, gieb es in Backofen, der schön heiß ist.

Hendel mit Endivi.

Nimm Hendel, puße und wasche sie im
frischen Wasser sauber aus, alsdann zerschnei-
de sie in 4 Theile, richte sie in ein Kastroll
oder Rein, gieb ein Stück Butter, und ein
Päckel von zusam gebundenen Petersil und
Zwiebel hinein, setze es auf eine Glut, und
laß schön gelind dünsten, hernach staube es
mit Mundmehl ein, schwinde es wohl unter-
einander, und seihe es mit einer guten Rind-
suppe an, gieb Salz und Gewürz so viel
vonnöthen, und laß sieden, hernach nim den
Endivi, puße und schneide ihn fingerdick, und
wasche ihn etlichemal im Wasser aus, hernach
überbrenne ihn, gieß ein frisches Brunnen-
wasser darauf, und drucke ihn aus, alsdann
gieb solchen zu den Hendeln, und laß ihn wohl
mit sieden, du mußt aber, sobald du die Hende-
l anrichtest, das Päckel heraus nehmen.

Hens

Hendel mit Spargel, und grünem Golly.

Wenn die Hendel sauber gepußt und ausgenohmen 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; nimh einen schönen Spinat, übersiede solchen, seihe ihn ab, gieb ein kaltes Wasser darauf, drucke ihn wohl aus, und stosse ihn im Mörser, hernach nimh ein Kastroll, eine schon abgeriebene, und stückelweis geschnittene Mundsemmel, gieb eine gute Rindsuppe darauf, und laß wohl siededen, hernach gieb den Spinat hinein, und laß ihn mitsieden, gieb Salz und Gewürz daran so viel vonnöthen, alsdann streiche es durch ein feines Haarsieb in ein anderes Geschirr, und gieb die durchgestiehene Golly auf die Hendel; wenn dies geschehen, so nimh 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, gieb ein frisches Wasser darauf, setze die Hendel auf das Feuer, und laß ein Klein wenig siededen, hernach gieb den Spargel hinein, und laß alles zusam schön weich kochen.

Ka-

Kapäundel oder Hendel im Schlafrock.

Nimm Hendel oder Kapäundel, richte selbe wie zum braten, die Füße dürfen aber nicht weg geschnitten, sondern lang ausgespeilt werden; hernach wasche es aus, sprengge es mit Salz, und richte sie in eine gute Paiz von Kalbfleisch, Speckfetten, Schinken, Kräutelwerk, Limonienschaalen, Muskatblüh, ganzen Nägerln, Wein und Essig, laß wohl mitsammen sieden, hernach lege die Kapäundel, oder Hendel hinein, und laß darin ein wenig anziehen, bis du glaubst, daß die Schüh durch und durch warm ist, alsdann nim es heraus, laß kalt werden, und schlage sie in einen guten Buttermteig ein, die Füßsel aber müssen heraus bleiben, hernach nim ein Papier, schmiere es mit Butter ganz subtil, und wickle es um den Teig herum, hernach nim ein starkes Vogelspießel, stecke die Kapäundel, oder Hendel daran, binde sie auf einen Bratspieß, giebs zum Feuer, und laß schön braten, hernach nim es herunter, nim das Papier weg, und richte es auf eine Schüssel.

Pres

Preſirten Indian, oder Kapauner mit Muſtern 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 Muſtern ein wenig im Butter, wie auch friſche Artoffeln, Prieß und Baum, lege ſolches in ein Kaſtroll, gieb eine Schinckengoln darauf, laß recht kurz einſieden, gieb Salz und Gewürz daran, und laß das Ragout kalt werden; hernach gieb es in den Kapaun, und nähe ihn auf den Rücken zu, nimm ſodann ein Kaſtroll, belege es mit Speck, Schinken, Kalbfleiſch, Zwiebel, Limonienschaalen, ganzem Gewürz und Kräutelwerk, gieb den Kapaun hinein, und laß ihn schön gemacht gehen, wann er braun und weich iſt, ſo lege ihn heraus, gieb auf die Schinken, wo der Kapaun eingerichtet geweſen, eine gute Goln darauf, und laß etliche End aufthun, lege den Kapaun in ein Kaſtroll, ſeihe die Soof durch ein feines Haarſieb darauf, und bevor du anrichteſt, ſo ſetze den Kapaun auf einen Drenfuß, gieb ein Kohlfener darunter, und laß ihn ſieden,
da

damit er durch und durch recht heiß wird.
NB. Man kann auch ein Ragout von Aустern
oder Kartoffeln darunter geben.

F r i k a n d o.

Nimm einen kälbernen Schlegel, schneide 3 Stück 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 einen Speck, und spicke es recht dick, giebs ins Wasser, und laß bey einer halben Stunde darin liegen; setze unterdessen in ein Kastroll Wasser auf den Windofen, und wenn es siedet, so gieb den Frikando hinein, und laß nur etliche Sud aufthun, hernach nimm es heraus, lege es in ein kaltes Wasser, richte es in ein anderes Kastroll, gieb ein wenig Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschaalen, spanisch Kräutl, Lorberblätter, Muskatblüh, 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 Drenfuß, gieb ein starkes Kohlfener darunter, und laß bey einer Stunde sieden,

den: hernach lege es auf eine Schlüssel, seihe die Suppen von Frikando in ein anderes Kastroll, und laß stark einsieden; wenn sie recht eingegangen ist, so lege den Frikando hinein, setze es auf einen Drenfuß, gieb eine heiße Aschen darunter, gieb 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 Tokayersooß geben.

Rollat von Kalbfleisch.

Nimm ein schönes Stück Kalbfleisch; schneide davon dünne Schnitzel, rolle sie zusammen, lasse in einen Kastroll einen frischen Butter zergehen, alsdann nimm das Rollat, stecke selbes allzeit 4 und 4 auf hölzerne Speile, staube es mit einem Mundmehl ein, lege es in den zergangenen Butter, setze es auf einen Drenfuß, gieb ein gemaches Feuer darunter, damit es sich schön gelb anlegt, du kannst auch mit einer Schüh ein wenig Saft geben. Wenn die Schnitzel braun sind, so gieb ein wenig Golly darauf, und laß wohl sieben, hernach nimm es heraus, nimm die Speile davon weg, richte es in ein anderes Kastroll, seihe die
Sooß

Soß durch ein feines Haarsieb, und gieß Salz und Gewürz hinein.

Preſirten Schöpfen Schlegel.

Nimm einen schöpfenen Schlegel, löse die Beine ab, schlage ihn mit einem Muddelwalfer, als dann nim eine Leber von was du immer willst, nim Speck, spanisch Kräutzel, Limonienschaalen, Basilikum, Lorbeerblätter, gestoffenen Pfeffer, Muskatblüh, und ein wenig Gewürznägerl, schneide dieses alles wohl unter einander, faszire selbes, und binde es zusammen, hernach nim ein Kastroll, belege solches auf dem Boden mit einem dünn geschnittenen Zwiebel, alsdann nim einen Speck, mit einem dünn geschnittenen Schinken, gieb eine ganze Muskatblüh und Nägerl, wie auch Limonienschaalen, Lorbeerblätter, und spanisch Kräutzel daran, setze es auf einen Dreyfuß, gieb ein gemachtes Kohlfener darunter, und laß gemach dünsten, gieb auch immer einen Saft von einem guten Essig und Wein daran, wann er weich genug ist, so nim den Schlegel heraus, seihe die Fette herunter, gieb eine Golly darauf, und laß wohl aussieden, passire es durch ein feines Haarsieb in ein anderes Kastroll, laß wohl

D

aus

auffieden, richte es auf eine Schüssel, und lege den Schlegel darauf. Du kannst auch eine Soop von Champion, grünen Fiolen, Kurken, Muskatblüh, Nägerl, Schwammerl, oder von Kräutern darzu machen.

Gute Rostbratel.

Nihm 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 nihm Speckfette, Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschaalen, Lorbeerblätter, Spanischkräutel, Basilikum, ganze Gewürznägerl, Muskatblüh und Pfeffer, dieses alles zusamm in das Kastroll, gieb das Rostbratel hinein, gieß ein wenig Essig, wie auch Wein, und ein Wasser daran, setze sie auf einen Dreyfuß, gieb ein gemaches Kohlfener darunter, und laß wohl sieden, damit es braun wird, hernach gieb ihr einen Saft mit einer Schüh, und wenn es weich ist, so lege es in ein anderes Kastroll, seihe die Fette herunter, rühre zwey Löffel voll Mehl und etliche Löffel voll Ram darunter, salze es, und laß gut außsieden, hernach seihe es durch ein feines Haarsieb auf das Rostbratel, und laß noch

ei

einen Sud aufthun. Man kann es auch mit
Müschertu oder Aустern auf die Tafel geben.

Spanfau mit Reis und Blut.

Nimm ein schönes Spanfärkel, schneide
es auf dem Bauch auf, löse das meiste Ge-
ripp auf beeden Seiten heraus, wasche es
wohl aus, und trockne es mit einem Tuch ab,
hernach dünste einen Biercing Reis auf fol-
gende Art. Wasche den Reis sauber aus,
und trockne ihn mit einem Tuch ab, gieb in
eine Reih ein Stückel Butter, gieb den Reis
hinein: nimm ein Happel spanischen Zwiebel,
etliche Schampion, einen Biercing gewürfelt
geschnittnes Mark, und gieb es darzu; mit
diesen allen lasse den Reis dünsten, gieb immer
Saft mit der Suppen, daß er aber nicht zu
viel geneßt ist. Wenn er auf diese Art über-
dünstet ist, so nimm ihn vom Feuer, damit er
abkühlt, hernach nimm eine halbe gutes frisches
Schweinsblut, gieß ein Großseitel Süßobers
darunter, sprudle es durcheinander, und laß
durch ein Haarsieb in den Reis laufen, fange
es gleich an zu rühren, und gehe damit auf et-
nen Windofen, rühre es so lang, bis es anfängt
dick zu werden, hernach nimm es vom Feuer,
salze und würze es, gieb ein wenig geschnittenen

Majoran hinein, ein wenig feingeschnittenen spanischen Zwiebel, laß kalt werden, trockne das Spanfärfel inwendig gut ab, gieb den Jasch hinein, 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 dem Rücken gut ab, und bestreiche es mit Provanzeröl, setze es in Ofen, laß ben Drenviertelstund braten, bis es eine schöne Farbe bekömmet. Du mußt es aber öfter heraus nehmen, und ganz subtil mit Provanzeröl bestreichen.

Tauben in der Glas.

Stich die Tauben ab, und laß das Blut mit Essig laufen, puze und wasche es rein, salze und tressire es schön ordentlich, hernach belege eine Rein mit Speck, spanischem Zwiebel, ein wenig gelbe Rüben und Peterfilwurzgen, etwas winzes Gewürz, ein wenig Basilikum, und ein Stückel Kalbfleisch, hernach lege die eingesalzene Tauben auf die Brust hinein, setze es auf ein Kohlfeuer, und lasse es dünsten, gieb immer mit einem rothen Essig, und zuweilen mit einer braunen Suppen Saft, bis die Tauben sammt dem Wurzelwerk eine braune Glas bekommen; wenn die Tauben weich

weich sind, so nim sie heraus, staube auf das
 Wurzelwerk ein wenig Mehl, gieß ein halbes
 Seitel guten rothen Wein darauf, die übrige
 braune Schüh, wie auch das in Essig gelassene
 Blut gieb auch darzu, und laß die Sooff wohl
 versieden, hernach schlage es durch ein Haars
 sieb, lege die Lauben darein, laß nach Bes
 lieben kochen, und richte sie alsdenn an.

Gesulzten Kapaun.

Nim einen schönen mittleren Kapaun
 oder Pollakel, der aber nicht fett ist, wa
 sche ihn rein, tressiere ihn schön ordentlich,
 und setze ihn nach einer Weile zum Feuer da
 mit sich der rothe Saft heraus siede, hernach
 gieb in ein Hafen bey 2 Maß, ein gutes Stück
 Kalbfleisch, und wenn du Flüg oder Geripp
 von alten Hühnern, oder Kapaunern hast, so
 gieb es auch dazu, zerschneide 2 Kälberfüße
 und gieb es dazu; dann ein ganze Hoppel spa
 nischen Zwiebel und Nägerl bestecke. Eine gan
 ze Muskatblüh, etwas ganzen Pfeffer, und
 ein wenig grünen Basilikum, dieses alles gieß
 mit klarer Rindsuppe und einem Seitel guten
 Pertram Essig an, setze es zum Feuer,
 und laß sieden, faume es allzeit rein ab, und
 gieb hernach den Kapaun hinein, gieb et

was Salz hinein, und laß ihn still fortsieden, bis er weich ist, hernach nim ihn heraus, und seihe die Sulz durch ein Tuch ab, und laß überkühlen, hernach zerdrücke 2 ganze Eyer mit der ganzen Schaalen dazu hinein, und gieb es auf ein starkes Kohlfeuer, du mußt es aber immer rühren bis es auffiedet, und wenn die Eyer einen Topfen machen, so nim es von Feuer weg, und laß ein wenig seßen, sodann aber durch ein Serviet laufen, hernach nim einen Mellonmadel, oder was du sonst für ein Geschirr hast, gieß etwas weniges von der Sulz in den Madel, 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, gieb wieder etwas Sulz darauf, und laß 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 Porzelainkraut aus

Kon-

Konsumee von Kalbfleisch.

Nimm ein Kastroll oder Reim, lege etwelche Stückel Kernfetten, ein weiß Kalbfleisch, ein Zwiebelhappel, ein paar Blattel gelbe Rüsten, Petersil, Muskatblüh hinein, stelle es auf ein gemaches Kohlfeuer, dünste es schön weiß, und gieb 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 zusamm, hernach nimm das Geschnittene, gieb es in ein Häferl, schlag fünf oder sechs ganze Eyer daran, rühre es gut ab, hernach gieß ein Löffel voll kalte Schüh oder weisse Suppe daran, sprütze es wohl ab, schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit weissen Semmelbröseln, und gieb das Konsumee hinein, stelle es sodann in den Ofen, wann es durch und durch gut gestockt ist, so stürze es heraus, bevor du anrichtest, gieb es auf eine Schüssel, nimm den zurückgebliebenen Saft wo das Fleisch gedünstet hat, vermehre es mit ein paar Löffel voll Schüh, und seihe es über das Konsumee.

NB. Dieses wird auch statt dem Eingemachten gegeben. Auf diese Art wird das Kon-

summe von Kapau und Rebhühnern auch von Schnepfen gemacht. Ein anderesmal kannst du es in eben diesem Kastroll, oder in Wandel gefüllt im heißen Wasser stocken lassen, und in die Suppe geben.

Speckknödel.

Schneide einen Vierting Speck ganz klein, und treib ihn wohl ab, schlag ein ganzes Ey und drey Dötter daran, schneide um 2 Kreuzer abgeriebene Semmel gewürfelt, feuchte es mit süßem Obers an, gieb es in den abgetriebenen Speck, staube 3 Kochlöffel voll Mehl daran, gieb ein wenig grünen Petersil, salze sie, und lege selbe in die siedende Rindsuppe, mache sie aber nicht zu groß, und wenn du anrichtest, so gieb Kaiserfleisch darauf, sie werden statt dem Eingemachten gegeben. Man kann sie auch in die Suppe geben.

Den Buttermteig zu machen.

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
ge

gewalkten Butter auf das Eis bis du ihn brauchst, von der andern Hälfte des Mehls mache einen Teig, nimh dazu 4 Eyerböcker, und das übrige Süßobers, der Teig aber muß die Feste haben wie zu einer Milchrahmstrudel, arbeite ihn ab eine Viertelstund, damit er recht fein wird, hernach walke ihn etwas aus, und nimh den Butter von Eis, und schlage ihn in diesen Teig hinein; walke ihn in die Länge, gieb acht, daß er sich nicht in das Nudelbrett anklebt, damit du ihn nicht viel einmehlben darffst, in Sommerszeit kommt er auf das Eis, ausserdem lege ihn auf das Nudelbret und bedcke ihn mit einem Tuch zu, auf obbemeldte Art walke ihn drey mal, und schlage ihn vierfach zusammen, das viertemal aber walke ihn messerruckendick aus. NB. Von diesem Buttermteig kannst du Butterpastetten, Hascheepastettel, Maultaschen, und allerhand Krapfelwerk machen.

Die Butterpastetten.

Nimh eine blecherne Schlüssel auf ein oder ein halb Pfund so du zur Pastetten brauchst, lege die Schlüssel auf den Teig, und schneide gleich der Schlüssel einen runden Fleck heraus, lege die Flecken auf die blechene Schlüssel

fel, schmiere sie um den Ranft herum, und lege um und um einen Streif Teig, in der Mitte aber gieb Papier, oder Servietten hinein, lege den angeschmierten Reisteig, und den Deckel darauf, hernach schmiere die Pasteten, gieb 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, nim das Papier heraus, und gieb zur Zeit wenn du anrichten willst, das Eingemachte hinein.

Hascheepastettel von diesem Teig.

Den Butter walke wie oben gemeldet Messerruckendick aus, stich den Teig mit einem Krebsbächerl, oder Glas aus, schmiere ein Fleckel, gieb ein wenig Hasch darauf, und lege ein ausgestochenes Fleckel darauf, und mache es fort bis alle fertig sind, hernach nim ein Papier auf das Backblech, lege die Pastettel darauf, und schmiere es, gieb aber acht, daß du den Ranft nicht triffst, sonst gehen sie dir nicht auf. Den Haschee in diese Pastettel zu machen. Nim ein Stückel Kalbfleisch in ein Meindel, und gieb ein Stückel But:

Butter, und etliche Limonienſchaalen hinein, und laß dünſten, es muß aber ſchön weiß bleiben, hernach nim das Fleiſch auf das Brett, nim etwelche Kapri, und Schampion, ſchneide es klein, und gieb es in das Reindel, gieb ein klein Stückel Butter, geweichte Semmelſchmollen, ein Eyerdotter, und etwelche Tropfen Limonienſaft hinein, und laß es auf dem Feuer zuſamm gehen.

Ragout Wandel

Walke den Buttermeyg Meſſerrucken dick aus, ſchneide viereckigte Fleckel daraus, füttere die gekrauſten Wandel mit dieſem Teig, gieb kaltes Ragout hinein, beſtreiche ſie inwendig mit Eiern, 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. Schneide einen guten Theil Schampion gewürfelt, paſſire es in Butter damit ſie ſchön weiß bleiben, hernach nim ein halbes Seitel grüne Erbsen, blanchiere es im Waſſer, ſeihe ſie ab, und gieb es zu den Schampion, hernach nim eine Kälberbrieff, oder etwelche lämmerne Brüſtel, ſchneide es auch gewürfelt, und gieb es zu den obigen; wenn
dieſe

diese Stük pafirt sind, so staube ein klein wenig Mehl darauf, rühre es ein paarmal um, gieß ein klein wenig Suppe daran, und laß ganz dick einsieden, löse von ein paar Groschen Krebsen die Schweifel aus, schneide es auch gewürfelt, und gieb es auf die legt hinein, legiere es mit einem Eyerdotter, salze es, und gieb ein wenig Muskatblüh daran. NB. Dieses Ragout kannst du auch in die Krebsbecherl, kleinen Wandel, und in die Risollen geben.

Mark-Wandel.

Fürttere die Wandel mit dem obigen Butterteig aus, und gieb die Mandelfüll hinein, die auf folgende Art gemacht wird. Schwülle einen Vierteling Mandel, stoffe sie klein, daß sie aber nicht öligt werden, befeuchte es unter dem Stossen mit Limoniensaft, und gieb es in einen Weidling, hernach nim einen Vierteling fein gefähten Zucker, vermische ihn unter die Mandel, schlage von 9 frischen Ehern die Dötter hinein, rühre es aber immer um, schlage von 3 Eyerklar einen schön festen Schnee, gieb ihn auch dazu hinein, rühre es auf einer Seite eine ganze Stund, hernach mische darunter um 3 Kreuzer
Mark,

Mark, 2 Loth Bistazn, 2 Loth Zitronade,
 und ein wenig fein geschnittene Limonienschaa-
 len, schneide alles klein gewürfelt zusam-
 m, fülle die mit Teig gefütterte Wandel aber
 nicht gar zu voll an, sonst gehen sie dir im
 Backen über, und backe es in der Sorten-
 pfanne, oben müssen sie aber ein ganz gemaches
 Feuer haben, und auch langsam gebacken werden.

Austern = Wandel.

Walke den Buttermteig wie oben, stich
 ihn aus wie zu den Hascheepastetteln, und
 wenn du gnug Fleckel ausgestochen hast, so
 stich die andere Hälfte in der Mitte mit dem
 kleineren Ausstecher ein Löchel aus, bestreiche
 die zum Boden gehörigen mit abgeschlagenen
 Eiern, gieb von dem schon oben gemeldten
 Haschee ein wenig darauf, und lege den obis-
 gen Theil darüber, bestreiche es wie die Ha-
 scheepastettel, lege sie auf ein Backblech, und
 lege es schön heraus, bevor du sie in Ofen
 legest, so lege die kleinen Hüllerl darauf, da-
 mit sie im Backen nicht aussperen; wenn sie
 gebacken sind, so nim die Hüllerl herunter,
 fülle mit einem Eßlöffel in ein jedes Pastettel
 ein wenig Soß, und lege die Austern oben
 darauf. Die Austern richte auf folgende
 Art

Art zu. Nimm sie aus den Schaalen heraus, puze das um den Rand befindliche schwarze Häutel sauber weg, wasire sie ein wenig im Butter, gieb etwas Muskatblüß dazu, gieß einen Anrichtlöffel voll gute braune Soosß, und besonders den Saft der in den Austerschaalen zurück bleibt hinein; gieb auch ein Klein wenig Limoniensaft daran, und laß mit diesen einen Sud aufthun. Auf diese Art sind sie auch in andere Speisen zuzurichten.

Krebsbecherl.

Nimm um 2 oder 3 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, gieb sodann einen guten Vierteling Krebsbutter darein, rühre es aber mit dem Löffel so lang durcheinander, bis der Butter mit der Semmel wohl vermengt ist, hernach gieb es in einen Weidling, und laß kalt werden, hernach treibe es mit den Kochlöffel recht faumigt ab, schlag 6 Eyer 2 ganze und 4 Dötter daran, aber jedes wohl zerührt, hernach zuckere, und salze es, und nimh die Krebsbecherl, bestreiche sie mit Krebsbutter

butter , befäe sie mit feinen Semmelbröseln , ziehe auf ein Backblech einen dün ausgewalkten Butter , oder mürben Teig , stelle die Krebsbecherl in der Ordnung darauf , fülle sie mit dem gehörigen Krebsfasch über die Hälfte voll an , thue den Fasch in der Mitte mit dem Messer auseinander , gieb ein Eßlöffel voll von dem obigen Ragout darein , bedecke sie wieder mit Krebsfasch , mache es mit dem Messer schön zusamm , und backe es ganz gemacht . Von diesem nämlichen Fasch aber werden Krebswandel , Krebskoch mit oder ohne Ragout an Fleisch- oder Fastragen gemacht . Den Krebsbutter zu machen . Löse von 12 gesortenen Krebsen die Schaaalen heraus , stosse es im Möser recht klein , gieb mehr als ein Viertel Butter darein , stosse es abermal gut durcheinander gieb es in ein Reindl , gieß ein wenig kaltes Wasser daran , und laß es auf einer gemachen Glut schön auffieden , hernach nim es von Feuer , laß ein wenig abkühlen , und seihe es durch ein Tuch , drücke es aber gut durch , damit nicht zu viel Butter im Tuch bleibt , und lasse es kalt werden , damit sich das Wasser zu Boden setz .

Reis

Reisbecherl.

Nimm einen guten Theil Reis, wasche ihn sauber aus, trockne ihn mit einem Tuch ab, hernach gieb in eine Reim ein Stück Butter, etwelche Schampion, ein wenig spanischen Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, ein Stückel Mark, und ein Stückel Schinken, gieb den Reis hinein, und laß ihn dünsten, gieb mit einer guten Schüh Saft daran, und muß auch viel Fette haben, wenn er dick und fett, auch durch und durch weich ist, so gieb ihn von Feuer, und laß ihn ein wenig abkühlen, hernach legire ihn mit 2 oder 3 Eyerdottern, und laß ihn ganz kalt werden, hernach nim die Krebsbecherl wie oben, bestreiche es mit Semmelbröseln, fülle es mit dem Reis halben Theil voll an, gieb Haschee oder Reis daran, zu dem Haschee muß du aber keinen Limoniensaft darzu geben, hernach decke sie mit Reis zu, der Reis zu dem obigen Theil wird aber mit Spinatopfen grün gemacht, hernach gieb es in Ofen aber nicht zu lang, 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

du ihn im Backofen wie die Pastettel backen,
und in die Mitte geben.

Offene Ragout = Wandel.

Walke den Buttermteig Messerruckendick
aus, stich es mit dem Ausstecherl wie die
Austernwandel aus, bestreiche es und backe
es aber ungefüllt, wenn du anrichtest, so
fülle mit einem Eßlöffel des Ragout hinein,
wie schon oben bey den Ragoutwandeln ist ge-
meldet worden, jedoch ist zu merken, daß es
in diese Wandel warm eingefüllt, und etwas
flüssiger seyn muß.

Risollen von Teig.

Nimm einen Vierting Mehl, und eben
so viel süßen Butter, brösel es wohl durch
einander ab, hernach nimm 2 Eyerdotter, 1
Löffel voll Milchram, und ein wenig Wein,
mache den Teig nicht gar zu fest an, schlag
ihn etwelchemal zusamm wie den Buttermteig,
wenn er recht fein ist, so laß ihn rasten, und
wenn du ihn brauchst, so walke so stark als
du nur immer kannst aus, bestreiche den Fle-
cken mit Eiern, gieb Haschee von allen Gat-
tun-

lungen darauf, doch muß es allzeit mit Eyer
 dötter legiert seyn, formire sie wie die Schlik-
 krapfel, ein andersmal kannst du sie auch fin-
 gerdick, und fingerlang zusammen rollen, sie
 müssen aber unten und oben mit Ehern bestrich-
 en werden, damit sie im Backen nicht auf-
 gehen, hernach schlag 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 frikasirtes Hendl, oder kleine lams-
 merne Karbenadel in Frikassée in eben diesen
 Teig anstatt den Risollen geben, doch ist zu
 merken, daß von beeden die Beinle heraus
 schauen, und der Teig gut mit Ehern bestrich-
 en, auch das Bandel fest zusamm gemacht,
 es muß auch das Schmalz hiezu gut heiß wer-
 den, und daß es gar keinen Faum hat.

Oblad = Risollen.

Schneide von einer grossen Oblad 3 fin-
 gerbreite Streifel; tunke es in das Wasser,
 damit es weich wird, hernach lege es auf das
 Brett, gieb darauf ein kaltes Ragout, oder
 Haschee, rolle es zusamm wie die Würstel,
 vermache es oben und unten gut, damit sie
 im Backen nicht aufgehen, tunke es in Eyer
 und

und Semmelbrösel ein, backe es aus dem Schmalz. Das Konsumee, und die Hirnwürstel werden auf diese Art gemacht, sie können mit oder ohne Oblad gebacken, und statt Nissollen gegeben werden.

Kapauner = Koch.

Nimm ein weiß schön abgedünstetes Pollackfel, 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 Sneidermesser klein, und gieb ihn auch darunter, hernach nimm um 2 Kreuzer Semmel, schneide Schnittel, gieß Milch darauf, und trockne es wie oben bey den Krebsbecherl gemeldet worden ab, gieb es in Weidling, und gieb in die warme Semmel gleich einen Viertel Butter, treibe die Semmel sammt der Butter gut ab, stelle es weg, und laß kalt werden, hernach treibe das Koch pflaumigt ab, schlage ein ganzes Ey und 5 Dötter, jedes aber wohl zerrührt hinein, hernach schlage von 2 Eiern einen festen Schnee, nimm den festen davon herunter, rühre es durcheinander, gieb das Haschee von den Kapaun hinein, salze es, und gieb ein

wenig Muskatblüß daran, wer will, kann es auch zuckern, hernach gieb es auf eine blecherne Schüssel, oder anderes dazu gehöriges Geschirr, und backe es ganz gemacht. Das Hirnkoeh wird eben auf diese Art gemacht, nur mit dem Unterschied, daß statt den Kapaunfleisch, ein ganzes Kalbshirn genommen wird, es muß aber die Haut rein abgezogen, blanschirt, mit dem Messer geschaben, und unter das Koeh gegeben werden.

K r e b s k o e h .

Koeh die Semmel wie oben gemeldet, treibe sie mit dem Butter und eben so viel Eiern ab, hernach nimh weich gesottenes Kress, welches rein gepußt, und ausgelöst ist, nimh das klein gekrauste davon weg, schneide es klein gewürfelt, gieb ein wenig grünen Peterfil, Schampion dazu, und giebs unter das abgetriebene Semmelkoeh, salze, würze, und backe es wie die anderen Koeh. Auf diese Art macht man auch das Nirkoe h, nimh von einem gebratenen Braten das Nirk, und schneide es klein, und giebs statt dem Kress, du kanst auch hineingeschnittene Limonienschaalen dazu geben, und schön backen.

Ende

Semmelkoch.

Nimm um 1 Kr. abgeriebene Semmel, gieß ein halbes Seitel Obers darauf, lasse es sieden, und trockne es auf dem Feuer ab, damit es schön fein wird, gieß 6 Loth Butter darein, und laß kalt werden, hernach treibe es flaumigt ab, schlage 10 Eyerbötter daran, mache von 2 Eiern den Schnee, zuckere es nach Belieben, und gieß etwelche Limonenschädel hinein, mache von Teig einen Reif auf die Schlüssel, gieß das Koch hinein, und backe es schön kühl.

Reißkoch.

Nimm nicht gar einen Vierting Reis, Koche ihn weiß und dick in Obers, gieß einen guten Vierting Butter dazu, rühre ihn durcheinander, und laß ihn kalt werden, hernach treibe ihn schön fein ab, schlag 2 ganze Eyer und 4 Bötter daran, aber jedes wohl zerrührt, gieß ein wenig Schnee dazu, auch Zucker und Zimmet nach Belieben, gieß es wie oben gemeldet auf einer Schlüssel mit einem Reif, oder backe es in einem Reindel.

Kindskoch.

Mache von einem Großseitel Obers ein Kindskoch, lasse es gut aussteden und dann abkühlen, hernach gieb nicht gar einen Viertel Butter darunter, schlage 10 Eyerdötter daran, jedes aber wohl zerrührt, mache von 2 Eyrn einen Schnee, zuckere was nöchig ist, gieb Geruch von Pomeranzen oder Farnille daran, und backe es recht kühl.

Semmelkoch mit Prannellen.

Mache von 1 Rr. Semmel ein feines Semmelkoch, treibe es mit 6 Loth Butter wohl ab, schneide einen halben Viertel weich gekochte Prannellen klein, treibe es auch mit der Semmel etwas ab, gieb ein ganzes Ey, und 5 Dötter daran, und zuletzt mache ein wenig Schnee, zuckere es, und gieb geschnittene Limonischälerl daran, backe es in einem Rastroll, oder stürze es heraus auf eine Schüssel. Auf diese Art werden von allen Obst die Köche gemacht.

Apffel.

Apfelkoch.

Nimm ein Eierschwer gefähten Zucker in ein Häfrel, schlage 2 Eyerdötter daran, und rühre es bey einer Viertelstunde, hernach brate 2 schöne grosse Marschanskeräpfel und schabe sie fein, gieb sie unter das Gerührte, und rühre es mit den Äpfeln noch eine Viertelstund um, hernach mache von 1 Ey einen Schnee dazu, gieb Lemoniengeruch, und Semmelbrösel was du in 2 Fingern halten kannst, mische es durch einander, gieß es in ein Reindel, und backe es kühl, es muß aber gleich auf die Tafel gegeben werden.

Hötschbetschkoch.

Treibe ein Eygroß Butter ab, nimm 3 Loth eingesottene Salsen darunter, treibe sie mit der Butter eine gute Weile ab, schlage 3 Dötter daran, und mache von einem Eyklar einen Schnee, zuletzt gieb ein wenig Semmelbrösel dazu, gieb es in ein geschmirtes Reindel, wie das obige, backe es kühl, und giebs gleich auf die Tafel. Auf diese Art kann man es von allen Salsen machen.

Gefaumtes Marillenkoch.

Nimm ein halb Pfund gut gesottene Marillensalzen, trockne es mit einem Vierting Zucker noch etwas auf dem Feuer ab, hernach gieb es in einen Weidling, und rühre die Salzen eine gute Weile, daß es ganz faumigt wird, schlage von 12 frischen Ehern, die klar zum Schnee, giebs auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft, nimm immer ein Stück Schnee unter die Salzen bis er völlig gar ist, und rühre es eine ganze Stund, hernach belege ein Tortenplattell mit Oblad, gieb das Koch darauf, richte es schön hoch wie einen Berg auf, mache in der Runde 5 Schnitt mit dem Messer darein, gieb es in einen gut abgekühlten Ofen, und lasse es bey einer halben Stund backen.

Gefaumtes Quittenkoch.

Siede etwelche Stück 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 Limonischäälcr hinein, schlage von 10 frischen Ehern einen Schnee auf ein Sieb, gieb ihm stückweis darunter wie
bey

ben den obigen, zuletzt gieb ein Haselnuß groß im Lemonieusafft aufgelösten Tragant darunter, er muß aber eine gute Weile mitgerührt werden, hernach gieb es auf ein mit Oblad belegtes Blattel, und richte es schön hoch in der Runde auf, schneide in der Höhe ein Kreuz darein, und backe es auf die nämliche Art in einem kühlen Ofen.

Saure Pastetten.

Nimm 1 Pfund gefähtes Mehl auf ein Brett, nicht gar 1 Pfund Butter, schneide den Butter unter das Mehl, und salze es, hernach walke mit dem Rudelwalcker ganz leicht darüber, damit der Butter recht fein und dünn wird, hernach brödle den Butter mit der Hand etwas ab, nimm ein ganzes Ey, und 3 Dötter, 3 Löffel Milchram, und ein halb Seitel Wein, mache den Teig an, damit er aber nicht zu fest wird, ist das obbemeldte zu wenig, so nimm einen Löffel voll 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 zusammen, würge ihn aber nicht viel mit der Hand, und laß ihn rasten.

Hernach nimh Tauben, Ochschweif, ober
Lungenbratel, du kannst auf diesen Teig 6
Tauben nehmen, puze es sauber, nimh eine
Rein, lege etwelche Stückel Speck, zwey gan-
ze Zwiebelhapel, etwelche Blättel gelbe Nüz-
ben, Petersil, Lorberblätter, Limonienscha-
len, Muskatblüh und Gewürznägel hinein,
und lege die eingeschränkte Tauben darauf,
hernach nimh Rindsuppen, Bertram; Eßig,
und Salz, so viel nöthig, lege auch ein Stük-
ckel Kalbfleisch dazu, setze es auf das Feuer,
und laß es eine Viertelstund dünsten, hernach
nimh die Tauben aus der Press, ist das Kalb-
fleisch zu fest, so laß es noch in der Press
gehen, wann du aber einen Schweif oder Luns-
genbratel hast, so laß es länger dünsten, her-
nach nimh das Kalbfleisch aus der Press, dem
Speck, die Limonienschaalen, Zwiebel, 2 oder
3 ausgelöste Sardellen, etwelche Kapry,
Schampion, ein wenig grünen Petersil, ein
paar Kapaunerleber, auch in der Press ge-
weichte Semmelschollen, schneide dieses al-
les recht fein, und gieb einen Löffel voll
Milchram dazu, so ist der Fäsch fertig, her-
nach nimh den Teig, schneide ihn in der Mit-
te von einander, walke die Hälfte klein fin-
gerdick aus, mache in der Mitte von diesem
Fäsch eine gute Rundung, lege die Tauben
schön

schön ordentlich darauf; und gieb den übrigen Fatsch darüber, hernach walke die andere Hälfte von diesem Teig aber dünner, und grösser aus, ziehe ihn über den Nudelwalker, 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 Pastetten mit einem abgeschlagenen Ey, mache einen schönen mit den Daum gedrückt, oder mit dem Pastetelzwickel einen Auftrieb, lege das Band und den Deckel darauf, bestreiche es mit Eiern, und gieb es in Ofen, backe es Drenviertelstund in einem Ofen, der nicht gar zu kalt ist. Die Pastettensuppen mache auf folgende Art. Mache in ein Meindel eine gelblichte Einbrenne mit Butter, hernach gieß die Paiz wo das Fleisch gekocht hat hinein: wenn es zu wenig ist, so nim eine Rindsuppe, sprüde es gut untereinander, und laß auffieden, seihe es durch ein Haarsieb, und gieb ein wenig Milch und Kapryn daran, hernach schneide die Pastetten schön rund auf, gieb einen Anrichtlöffel voll von dieser Soos hinein, die übrige gieb in einem Soosser auf die Tafel. Zu Wild-Enten oder Reb-

Rebhünern wird es auf eben diese Art gemacht.

Schnepfenpastetten.

Den Teig mache wie den obigen, überbrate die Schnepfen am Spieß so viel du hast, aber so wenig, daß der rothe Saft herausläuft, hernach trenschiere sie ordentlich auf 4 oder 6 Theil, und mache den Fasch auf folgende Art. Nimm das Eingeweid von den Schnepfen, ein oder zwey Gansleber, ein gutes Theil geschabenen Speck, ein Stück von einem Artofel, ein wenig Schalloten und grünen Petersil, dieses alles schneide recht fein zusamm, hernach gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, gieb den Fasch hinein, und laß nur ein wenig auf der Glut angehen, hernach nim es vom Feuer, und laß angehen, walke den Teig wie den obigen nur etwas dicker aus am Boden, gieb den halben Fasch darauf, lege die Schnepfen schön ordentlich in die Runde, damit kein Wein heraus stehe, gieb den übrigen Fasch darauf, und bedecke es mit dem Deckel wie oben. Du mußt die Schnepfenpastetten aber allzeit schön gleich und hoch formiren, damit sie einer Kastrollpastetten ähnlich ist; wenn sie mit dem

dem Deckel bedeckt ist, so bestreiche sie mit Eiern, und stich mit einem kleinen Ausstecher, oder Rosenmodel was du willst darauf, und belege sie damit statt den zweyten Deckel, backe es wie die obige, doch nicht länger als bis der Teig ausgebacken ist, wenn sie gebacken, so schneide sie in der Mitte nur Gulden groß auf, und gieb mit einem kleinen Anrichelbüffel eine braune Soosß, oder ein wenig Golly hinein, decke es gleich wieder zu, und gieb in einem Soffer die übrige auf die Tafel.

Kastrollpastetten mit Magaronen oder Schinkenleckerln.

Nimm ein wohlverzinntes Kastroll, bestreiche es mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln, flütere das Kastroll mit Buttermertig aus, hernach nimm 1 Pfund gute Schinken, siede es weich, löse die Beine, und haue sie sammt der Schwarte weg, schneide es mit dem Schneidmesser, klein reibe einen Vierting Parmasankäse, sied ein halb Pfund Magaronen im Wasser, und seihe es auf ein Sieb ab, gieß einen Schöpfbüffel voll kaltes Wasser darüber, und laß recht trocken
ab

abseihen und kalt werden, willst du Fleckerl nehmen, so mache was 3 Eyer benezen, schöne kernigte dünne Fleckerl, schneide sie nach Belieben, und siede sie ab wie die Margaronnen, nur gieb acht, daß sie dir im Sieben nicht zusammen kleben, hernach fülle die Pastetten auf folgende Art an. Nimm nicht gar einen Biering Butter, und 1 Seitel guten Kam, zuerst streue etwas Schinken, hernach gieb einen Theil von den Margaronnen oder Fleckerln darauf, gieb 2 Eßlöffel voll von der zerschlicchenen Butter, bestreue es mit Parmasankäse, gieb 2 Löffel voll Milchram darüber, und streue wieder Schinken, gieb wieder Margaronny oder Fleckerl darauf, und auf solche Art mache es fort, bis das Kastroll voll ist. Wenn es angefüllt ist, so bestreiche es am Rande mit Ehern, gieb einen Deckel darauf, vermache den Teig gut, und drücke ihn am Rande, oder mache einen Auftrieb, bestreiche es am Deckel mit Ehern. Damit aber nichts in das Kastroll hinein lauft, backe es in einem heißen Ofen Dreyviertelstund, stürze es heraus, sobald du sie aus dem Ofen nimmst, sonst wird es weich. Wer keinen Parmasankäse will, der kann Semmelbrösel nehmen.

Satz

Sauerkrautpastetten.

Mache ein gut gedünstes Fasankraut, es muß aber gar nicht suppig seyn, und laß es kalt werden, füttere mit dem schon gemeldeten Pastetteig ein Kastroll aus, gieb die Hälfte von dem kalten Kraut hinein, gieb etwas von klein geschnittenen Artoffeln darauf, trenschiere den Fasan schön ordentlich, lege ihn in die Mitte, bedecke ihn wieder mit Kraut, und ein wenig Artoffeln, und decke das Kastroll zu, wir bey den Schinken fleckerln; willst du die Sauerkrautpastetten aber aufgesetzt machen, so ist nur zu merken, daß der Teig am Boden, und durchaus etwas dicker gehalten wird als die übrigen Pastetten, und daß du es erst in der gehörigen Zeit in Ofen giebst, damit sie von Ofen gleich kommt, schneide sie aber bevor auf, und gieb einen kleinen Anrichtlöffel voll gute braune Soopf darein, damit das Kraut saftig ist, willst du aber die Pastetten blind machen, so schlag ein Serviet oder Papier darein, und gieb das gekochte Kraut hinein.

Topfennudel aus dem Schmalz gebacken.

Nimm einen Vierting Butter, um 2 Kr. Topfen, treibe es fein mitsammen ab, schlage 1 ganzes Ey und 5 Dötter daran, aber jedes wohl zerrührt, 2 Löffel von gewässerte Germ, ein halbes Seitel Süßobers, salze es, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbrett 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 gut gehen, backe es aus dem Schmalz aber nicht zu fett, wenn du es zur Tafel gibst, so kannst du es zuckern.

Gewickelte Krebsgermnudel.

Nimm 1 Pfund Mehl in einem Weidling, gieb 1 Seitel laulichtes Obers hinein, schlage 6 Eyerdötter darein, und 2 Löffel voll Germ, sprüde es ab, und laß durch ein Sieb in das Mehl laufen, hernach mache den Teig an, schlag ihn ab, und laß ihn im Weidling ein wenig gehen, gieb ihn auf das
Nu.

Mudelbrett heraus, und walke ihn aus wie zu einem Websennest, hernach laß einen Bier- ring Krebsbutter zerschleichen, streiche ihn ganz über den Flecken, säe gewürfelt geschnit- tene Krebschweifeln darauf, rädle es mit dem Krapfenradel ab, rolle es zusammen, daß sie aber nicht zu dick werden, laß noch ein we- nig gehen, gieb Gliedhoch Obers in eine weite Rein, und wenn es siedet, so lege sie schön ordentlich hinein, bestreiche es in der Höhe mit Krebsbutter, und decke es zu, oder gieb ein Blattel mit Blut darauf.

Dufatennudel.

Nimm 1 Pfd. Mehl, und 12 Loth But- ter, laß ihn zerschleichen, gieb 1 Seitel laus- liches Obers, 2 Löffel voll Germ, 8 Eyer- dötter alles zusamm in ein Häferl gut abge- sprüdelst, und den Teig damit angemacht, schla- ge ihn gut ab, und gieb ihn auf das Mu- delbrett heraus, walke ihn nicht gar finger- dick, und steche ihn Dufaten groß aus, lege ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, decke es mit einem warmen Tuch zu, und laß ge- hen, hernach mache wie oben ein Glied hoch Obers siedend, lege es schön ordentlich dar- ein, bestreiche es mit zerlassener Butter, streue

§

ge

gestoffenen Zucker darüber, und gieb unten und oben Glut, sie dürfen aber nur eine Viertelstund auf dem Feuer bleiben. Wenn du sie trocken backen willst, so schmiere ein Rastroll 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 von Germteig werden eben auf diese Art gemacht, man kann sie auch zuckern.

Germ Kúpferl.

Nimm 12 Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimm 2 ganze Eyer, und 4 Dötter, einen guten Löffel voll Germ, ein halbes Seitel Obers, und ein halb Pf. Mehl, treibe alles mitsamm ab, gieb es auf das Brett, und walke es wie den Butterteig, zuletzt walke ihn schön dünn aus, schneide viereckigte Fleckerl, gieb Eingemachtes darein, wickle es zusammen, lege es auf ein Blech, schlag ein Ey ab, bestreiche es damit, gieb Zucker darauf, und backe es schön kühl.

Ey=

Tyroller-Strudel.

Nimm auf ein Brett ein halb Pf. Mehl, schneide nicht gar ein halb Pf. Butter darunter, bröckle es ein klein wenig ab, mache den Teig an, nimm 4 Eyerdotter, ein paar Löffel voll Wein, einen starken Löffel voll Germ, und das übrige Süßobers oder Milchram, walke den Teig drey mal, und schlage ihn zusammen wie den Buttermey, setze ihn in ein warmes Ort, und laß ihn ein wenig gehen, indessen mache die Füll. Nimm ½ Viertling gestoffene Mandel, einen halben Viertling gefähten Zucker, 3 Eyerdotter und ein ganzes, und rühre eine schöne Mandelfüll, zuletzt gieb um 3 Kr. Zitronade, ein wenig Bistazy, klein geschnittene Limonien-schaalen darunter, hernach walke den Teig ganz dün aus, streiche die Füll darüber, rolle es ganz leicht zusammen wie die Strudel, bestreiche es aber mit zerlassener Butter, streue Zucker darauf, gieb es auf ein Tortenblattel oder Model, und backe es langsam.

Germ-Torten.

Treibe 1 Pf. Butter faumicht ab, schlag ein ganzes Ey, und 8 Dotter daran, jedes wohl zerrührt, gieb einen guten Löffel voll Germ

F 2

das

Dazu, treibe sie auch eine Weile mit ab, hernach nim um 1 Kr. laulichtes Süßobers, ein halb Pf. gefähtes Mehl, und einen Viertel Zucker, rühre alles gut durcheinder, gieb die Hälfte auf ein Tortenblattel, gieb eingemachtes darein, streiche den übrigen Halben theil darüber, und laß es ein wenig gehen, bestreiche es mit abgeschlagenem Eyerklar streue Zucker darauf, und backe es langsam.

Gugelhopf.

Treibe einen Viertel Butter faumigt ab, schlage 7 Eyerdotter darein, aber jedes wohl zerrührt, nim einen Löffel voll Germ, treibe sie auch ein wenig ab, ein Viertel gefähtes Mehl, ei wenig Weinberl; etwelche ausgelöste Ziweben, salze ihn, und gieb ein wenig Zucker daran, schlage den Teig ab, hernach schmiere ein Rastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gieb den Teig hinein, und laß ihn recht langsam gehen, und kühl backen.

Gute Krapfen.

Nim 1 Pfd. feines Mehl, stelle es warm, hernach nim einen Viertel Butter, gieb ihn
in

in ein Häferl, laß ihn kühl zerschleichen, hernach
 nimh ein halb Seitel Obers, laß es laulich
 werden, hernach sähe das gewärmte Mehl, gieb
 es in einen Weidling, salze es was recht ist,
 hernach nimh das laulichte Obers, schlage 12
 Eyerdotter hinein, 3 Kochlöffel voll abge-
 wässerte Germ, sprüde dieses alles unterein-
 ander ab, seihe dieses durch ein Sieb in das
 Mehl, wenn dieses alles durchgestehen ist, so
 gieb den zerschlichenen Butter darauf, als
 dann mache diesen Teig an, und schlag ihn
 gut ab, damit er fein ist, hernach bestreue
 das Nudelbrett mit Mehl, gieb den Teig dar-
 auf, und gieb acht, daß er die feine Haut er-
 haltet, walke mit einem Nudelwalker solchen
 Klein Fingerdick aus, hernach steche ihn mit
 einen Krapsenstecher so groß als du ihn haben
 willst aus, lege auf ein ausgestochenes Blattel
 etwas eingesottenes, als Marillen, oder Ki-
 biselsalsen, lege wieder einen ausgestochenen
 Teig darauf, stich es noch einmal aus, und for-
 mire es schön rund, hernach nimh ein Tuch auf
 ein Brett, bestreue es mit Mehl, und lege die
 Krapsen schön ordentlich auf das gestaubte Tuch,
 hernach nimh ein Schmalz in eine gleiche weite
 Rein, und laß es heiß werden, dann lege die
 Krapsen 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 dieſesmal decke ſie nicht mehr zu, hernach nim̄ ſie heraus, und lege ſie auf ein Fließpapier.

Käſ = Speiſ.

Treib einen Viertelg Butter ab, ſchlage 7 Eyerdötter eines nach dem andern wohl zerrührt hinein: nim̄ Mehl daran was du in 4 Fingern halten kannſt, und ſtaube es daran, gieb auch einen Viertelg geriebenen Parmasankäſ dazu, mache von 2 Eyerklar einen Schnee, miſche es durch einander, fülle es in ein Kapferl, und backe es langſam.

Kapauner = Schmarn.

Nim̄ von 4 Kr. Semmel die Schmolzen, mache ein ſchönes feines Semmelkoch, das aber nicht gar zu dick iſt, ſchlag 10 Eyerdötter und 2 ganze Eyer, jedes wohl zerrührt hinein, ſchneide von 2 Kapaunern das Haſchee darunter, und dünſte es im Butter auf dieſe Art wird auch der Hechtſchmarn gemacht.

Etz

Eine Mehlspeis.

Mache ein starkes Beschamel, schneide Semmelschnittel, tunke sie ein, gieb Sardellenstückel darauf, und lege sie wieder zusamm, tunke es wieder in Beschamel ein, schmiere ein Deckel mit Butter, lege es darauf, setze es in Ofen, und streue in der Höhe Parmasankäfs darauf.

Gesottene Torten.

Nimm 1 Pf. fein gestoffene Mandel, daß sie aber nicht bligt sind, hernach nim ein halb Pf. Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, und laß ihn sieden bis er sich spinnet, hernach gieb es unter die Mandel, rühre es wohl untereinander, schlag 6 Eyer dötter eines nach dem andern wohl zerrührt hinein, und rühre es bey einer halben Stund, nim sodann ein halb Bierling Zitronad, 2 Loth Bistazy, von einen Limoni die Schäller, schneide dieses alles klein, und rühre es unter die Mandel, nim auch von 2 Limoni den Saft damit sie schön aufgehen, hernach schmir das Blatt mit Butter, lege Oblad darauf, fülle den Teig hinein, mache einen Reif herum, und backe es schön kühl.

Geschobene Torten.

Nimm 2 Pf. gefähten Zucker in einen Weibling, nimm von 2 Limoni die Schäler und den Saft, von 7 oder 10 Eyerklar den Schnee, rühre ein schönes Eis, nimm 1 ein halb Pf. Mandel, ein halb Pf. gestiftelte Bistazi, theile die Mandel auf 3 Theile, das Eis auf 4 Theil, unter einem Theil Mandel, nimm Bistazi und Spinatropfen, stosse den Spinat klein, rühre ihn durch ein Tuch, gieß ein wenig Wasser in ein Pfandel, laß es aufsieden, gieß den Saft hinein, und laß ihn einen Sud mit aufthun, seihe ihn auf ein Sieb, nimm ihn zu den Bistazi, rühre es wohl durcheinander, zu den rothen nimm Alkermes, zu den braunen nimm Ciocolade oder Zimmet, den letzten lasse weiß, schmiere mit Wax die Blätter subtil, streiche die Farben schön dünn darauf, backe es kühl, daß die Farben nicht braun werden, schübe es mit einem Rудelschäufel, setze es auf ein Bergblattel, und trockne es im Ofen.

Schmalz-Torten.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pf. Schmalz, treibe es faumigt, ab, schlag 14 Eyerdotter darein, hernach

nach nim $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, von einem Limoni die Schaalen, streiche es halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingemachtes hinein, lege die Stangel darauf, mache um die Mitte einen Reif, und backe es schön kühl.

Harte Evertorten.

Nim $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, brösele es ab, nim $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 8 harte fein geschnittene Eyer und Limonienschaalen, mache dieses alles zusammen, und nim den halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingefotenes hinein, mache einen Gattern darauf, bestreiche es mit Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe es schön.

Gesprikte Torten.

Nim 2 Pf. Mandel, stoffe es klein, netze sie aber mit Eyerklar, damit sie nicht öligt werden, hernach nim 2 Pfd. gefähten Zucker, und vor 6 Kreuzer Tragant, welcher aber wohl geweicht seyn muß, 1 Loth Nägerl, 1 Loth Zimmet, 2 Muskatnuß, von 2 Limoni den Saft, wie auch die Schaalen, von

2 Eyerklar den Schnee, stoffe dieses alles wohl durch einander, hernach belege ein Bergblattel mit Oblad, nimh eine Sternsprizen, drucke das Blatt voll an, setze es in Ofen, und laß 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- Torten.

Nimh 1 Pfd. Schmalz, treibe es schön ab, schlage 6 Eyerdötter und 2 ganze eines nach den andern wohl zerrührt hinein, hernach nimh $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandel, von einem Limoni die Schääl, und auf die legt $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, rühre es durch einander, streiche es halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingemachtes hinein, mache Stangel darauf, und backe es schön.

Englische Mandeltorten.

Nimh $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, laß ihn sieden bis er dick wird, nimh ein und ein Viertel Pf.

1/2 Pfd. gestoffene Mandel darunter, trockne es wohl ab, gieb 5 Eyer eines nach dem andern hinein, rühre es eine ganze Stund, schlag auf die lezt 2 Dötter, und von der Klar einen Schnee dazu, hernach nimh einen halben Vierteling Zitronad, Limonienschaalen, etwas Zimmet, Nägerl, von einem Limoni den Saft, rühre alles durcheinander, streiche das Blattel mit Butter, belege es mit Oblad, und gieb den Teig hinein.

Kleyn-Torten.

Nimh $\frac{3}{4}$ Pfd. Mandel, wuße sie mit einem Tuch ab, stoffe sie mit der Schääler, und laß durch ein Nudelsieb in einen Weidling laufen, hernach nimh $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu, schlage 12 ganze, und 18 Eyerdötter eines nach dem andern wohl zetrührt hinein, die Dötter müssen aber allein hinein kommen, und die Klar zum Schnee, rühre es eine Stund lang, hernach nimh 4 Loth Zitronade, $\frac{7}{8}$ Loth Zimmet, $\frac{7}{8}$ Loth Nägerl, von einem Limoni die Schääler, schneide dieses alles klein, und nimh es darunter, hernach schmiere ein Blattel mit Butter, belege es sammt dem Reif mit Oblat, gieb den Teig hinein, backe es schön kühl, und mache ein Eis darauf.

Man-

Mandel torten.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandel, stoffe sie, und nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, von einem Limoni die Schäaler aber klein geschnitten, gieb dieses alles in einen Weidling, schlage 6 ganze Eyer und 12 Dötter darein, und rühre es eine ganze Stund, in die Torten kann man auch Eisocolade nehmen, wenn man es schwarz haben will, giebs sodann in einen Model oder Reif, und backe es bey einer Stund.

Schwaze Brodtorten.

Nimm 1 Pfd. Mandel, stoffe sie aber nicht gar zu viel, 1 Pfd. Zucker, 42 Eyer, 12 ganze und 30 Dötter, von 2 Pomeranzen und 2 Limonien die Schaalen, 4 Loth Bistaznblattel, 8 Loth Zitronad, aber gestiftelte, 3 Loth Zimmet, 1 Loth Nägerl, 2 Muskatnuß grobgestossen, 3 Loth geriebenes schwarzes Brod, es muß aber mit schwarzem Wein, oder mit Pomeranzensaft aber nicht zu naß angefeuchtet werden, es muß 2 Stund gerührt, auch muß auf die lezt das Brod mit den übrigen vermischet werden, backe es 2 Stund, mache ein Eis von gestiftelten Bistazn darauf.

Tort

Torten von süßen Pomeranzen.

Nimm 1 Pfd. gestoffene Mandel, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 18 harte Eyerbötter, 5 süße Pomeranzen, reibe es auf einem Reibeisen, und stoffe sie klein unter die Mandel, treib 6 Loth frischen Butter faumigt ab, nimm die Mandel dazu, und rühre es eine Viertelstund, hernach nimm die Eyerbötter, stoffe sie, und giebs hinein: nach diesem nimm 7 Loth Mehl, rühre es nur so viel, daß es unter einander kommt, hernach schmiere ein Blattel mit Butter, lege Oblad darauf, streiche den halben Theil darauf, fülle ein was du hast, gieb den übrigen Teig in die Sprizen, sprize ihn darauf, backe es schön kühl, und gieb ein Wasser = Eis darauf.

Kösten = Torten.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Kösten, siede sie als wie ein hartes Ey, hernach löse sie aus, und nimm anderthalb Viertel aus gelöste Kösten, hacke sie klein als wie einen Gries, gieb sie in einen Weidling, nimm 1 und einen halben Viertel gestoffenen Zucker; einen halben Viertel Mandel, 4 Eyerbötter, Nägerl, Zimmet, Muskatblüh, Muskatnuß, rühre alles mit
samt

sammen eine ganze Stund, hernach mache die Eyerklar zum Schnee, schneide gewürfelte Limonischaaalen, wie auch Zitronad, und giebs darunter, schneide Oblad, gieb den Teig darauf, und backe es schön kühl.

Torten auf eine andere Art.

Nimm 1 Pfd. Mehl, und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, die Hälfte Butter zerbröckle, und giebs unter das Mehl, die andere Hälfte aber laß zerschleichen, aber schön kühl, hernach mache den Teig mit den zerschlichenen Butter, und 2 Eyerbötter an, mache davon die Torten, und gieb Zucker darauf.

Biskotenkoch.

Nimm in ein sauberes Häfen 1 Pfund Zucker, schlage 24 Eyerbötter darein, und fange es gleich an zu rühren, mache von 12 Eyerklar einen festen Schnee und gieb ihn hinein, rühre es eine gute Stund, zuletzt wäge 1 Pf. wohl getrocknetes Mundmehl, oder so viel, Störckmehl, rühre es nur so viel, daß das Mehl durcheinander kömmt, und gieb fein geschnittene Limonienschaalen dazu, hernach gieb es in einen geschmirten Model oder in ein

ein Tortenblattel, backe es bey Fünfviertel-
 stund recht kühl, und mache ein Eis darauf,
 wie auf andere Torten.

Mürbe Brezel.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 6 Loth Butter,
 6 Loth Zucker, 5 oder 6 Eyerdötter, ein we-
 nig Anis darunter, mache kleine Brezel dar-
 aus, bestreiche sie mit Eyerklar, streue gro-
 ben Zucker darauf, und backe sie schön
 kühl.

Mandelbögen.

Nimm 10 Loth Mandel, einen Vierting
 Zucker gestossen, schlage von 3 Ehern den
 Schnee darunter, streiche den Teig Messer-
 ruckendick auf 2 Finger breite Oblat, schmies-
 re die Bögen mit Butter, backe es schön
 gelb, mache ein Eis darauf, und bestreue es
 mit Bistazy.

Eiskrappel.

Nimm in ein Becken 1 Pfd. Zucker,
 schlage 5 Eyerklar darein, rühre es auf einer
 Glut

Blut bis es warm wird, hernach rühre 28 Loth klein gestoffene Mandeln darein, rühre es eine halbe Viertelstund auf der Blut, hernach nim Obiad, mache schöne Krapsel, baste es schön kühl, damit sie aber reich bleiben.

Kremwandel von Mandeln und Fanille.

Von einem Seitel Obers und 4 guten Löffeln Mandelmehl machet man ein Rindskoch; läßt es gut auskochen, und hernach auf einem Teller auskühlen. Alsdann treibet man 1 Viertel Butter und 1 Viertel klein gestoffene Mandeln in einem Weidling gut ab. Hernach giebt man 7 Eyerdotter, und 7 Löffel voll Koch wechselseitig nach und nach hinein, und rühret immer, dann schlägt man von den 7 Eiern die Klar zu einem Schnee, giebt ihn auch nach und nach hinein, und rühret ihn schön pflaumicht ab. Nachdem stoffet man um 10 Kreuzer Fanille, nimt 7 Loth Zucker, und giebt nach Augensmaaß Limonischäälert, und um 6 Kreuzer geschnittenen Zitronad hinein. Man füttert die Wandel mit Butterteig, füllet sie nicht gar voll an, besäet sie mit Zucker, und backet sie ganz gemach.

Mehl

Mehlfranzel.

Nimm auf ein Nudelbrett 1 Viertel gesiebten Zucker, 6 Loth Mundmehl, klein geschnittene Limonischalen, nimm Gewürz nach Belieben, schlage in ein Häferl ein ganzes Ey, rühre es gut untereinander, mache damit den Teig an, mische ein wenig Mehl und Zucker untereinander, und besäe damit den Nudel, trockne es schön aus, schmiere ein Blech mit ein wenig Butter, lege es darauf, und backe es kühl.

Braune Mandelbögen.

Nimm ein halb Pf. Mandel, klaube die Schalen sauber weg, und rüple sie mit einem Tuch ab, schneide sie mit einem Schneideisen, und fähe sie durch ein Nudelreiterl, hernach nimm ein halb Pf. Zucker, stosse und fähe ihn, und mische ihn unter die Mandel, alsdann nimm gestoffenen Zimmet, Nügerl und Limonischalen, dann 5 Eyerklar, und mache einen Teig daraus. Nimm Oblat schneide sie 2 Finger breit und ein Fingerlang, schmiere die Oblat mit Eyerklar, und gieb den Teig auf die Oblaten, und schmiere die blechernen Bögen mit Butter, alsdann lege die gemachten Bögen darauf, und backe es schön kühl, hernach mache

Ⓞ

ein

ein Eis, bestreiche damit die gebackenen Bögen, und streue etwas klein geschnittene Bistazj darauf.

Butterkoch.

Nimm 20 Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimm 16 Eyer, schlage eines nach dem andern hinein, nimm 12 Loth Zucker, von einem Limoni die Schäller dazu, und mit einem Meiß vom Teig wohl verwahrt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Die blaue Weilchen-Sulz im Frühjah.

Nimm 3 oder 4 Handvoll blaue Weilchenblattel, gieb sie in einen Weidling, brenne sie mit einem siedenden Wasser 2 oder 3 mal ab, und laß kalt werden; es ist aber zu merken, daß das erste Wasser allzeit abgesehen, und in einem messingenen Geschirr wiederaufgesetzt wird, hernach trockne es durch, gieb Limoni und Zucker dazu, damit es geschmack wird, läutere sie wie die anderen, hernach gieß es auf, und gieb die Hausenblätter hinein, und gieb es wie du willst in Schaalen, oder laß stocken.

Die

Die Brunnkressulz.

Nimm um 3 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 3 Seitel Wasser darauf, gieß 7 oder 8 Limoni dazu, auch Zucker was nöthig ist, hernach gieß etliche Löffel voll Milch darunter, und läutere sie gut, wenn sie schön röthlich ist, so gieß es auf, und gieß die Hausenblätter dazu. Die Hausenblätter ist minder oder stärker benennt, weil die vorgeschriebenen Sulzen alle auf ein Maß gerichtet sind, und daher man 2 Loth auf ein Maß nimt.

Plamaschee.

Nimm auf 1 Maß Obers $\frac{1}{2}$ Pf. Mandel, schwelle sie, ziehe sie ab, und stosse sie klein, feuchte sie aber im Stossen öfters mit Obers an, gieß sie in eine Reim, die noch nicht viel gebraucht ist, gieß das Obers darauf, gieß ein Stückel ganze Fanille dazu, und Zucker was nöthig ist, hernach setze es auf eine starke Glut, rühre es aber öfters um, und laß bey einer Viertelstund sieden, gieß die Hausenblätter gleich hinein, und laß sub-

til überflüßlen, 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 gieb es in die Sulzschalen. Statt der Vanille, kann man bitteren Mandel- oder Pomeranzengeruch geben.

Gesulzte Crem.

Nimm eine Halbe von dem besten Obers, schlage 17 Eyerdötter hinein, reib Zucker auf Limoni, oder Pomeranzen ab, sprüdele es gut ab, seihe es durch ein Sieb, und gieb es in Becherl, lasse es im heißen Wasser stocken, und setze es in das Eis, bevor du es auf die Tafel giebst, so mache eine gefaumte Milch, fülle die Becherl recht hoch mit Faum an, und gieb ein wenig Biskotenbrösel darauf.

Crem-Pruleh.

Nimm ein kleines Kochlöffel voll Mehl, gieb Zucker was nöthig ist dazu, gieb Geruch von was du willst, rühre es mit kaltem Obers wie ein Rindskoch ab, schlag 10 Eyerdötter auf eine Halbe Obers hinein, gieb es auf
das

das Feuer, rühre bis es ganz dick wird, gieb es auf das gehörige Geschirr, und laß heiß werden, streue Zucker darauf, brenne es mit dem heißen Schäuferl, und giebs aber gleich zur Tafel.

Gebackene Grem.

Mache die Grem wie die vorige, nur ein wenig dicker, und laß auf dem Feuer gut auskochen; giebs auf ein Blattel, und laß kalt werden, hernach schneide Stangel daraus, tunke es in abgeschlagene Eyer ein, walze es in weißen Semmelbröseln um, und backe es aus dem Schmalz.

Gebackenes Rindskech.

Mache von Obers ein schönes dickes Rindskech, lasse es wohl aufsteden, hernach gieb es wie die Grem auf ein Blattel, und laß kalt werden, hernach schneide es in Stangel, kehre es in Eyer und Brösel um, backe es wie die Grem, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Den Schado.

Nimm auf ein Seitel guten Wein 10 Eys
erdbütter, ein gutes Stück Zucker, ein Stückel
ganzes Zimmet, eine ganze Limonischaalen,
dieses alles gieb in ein sehr reines Häfen,
sprüdle es gut durcheinander, setze es zu einer
Glut, und sprüdle es bis es zu steigen und
dick zu werden anfängt, gieb es in ein Becherl,
oder auf eine Schlüssel, sie wird auch über
den Pudding gegeben.

Limonisulz.

Nimm 10 Stück saftige Limoni, reibe
von 4 die Schaalen mit Zucker ab, hernach
schneide die Limoni auf, drucke den Saft wohl
aus, und gieb es in 3 Seitel frisches Wasser,
hernach seihe es durch ein Haarsieb, gieb den auf
Limoni abgeriebenen Zucker hinein, und wenn
die Sulz nicht süß genug, so gieb einen andern
Zucker hinein, hernach nimm ein halbes Seitel
Milch, und gieß die Hälfte unter die Sulz
und laß eine Weile stehen bis die Milch zum
Tropfen wird, nimm sodann ein dickes Ser-
viet, gieß die Sulz darauf, und laß es schön
langsam durchseihen, hernach gieb 2 Loth
fein aufgelöste Hausenblätter darunter, mische
sie

ſie mit einem Silberlöffel wohl untereinander, gieß ſie in die gehörige Sulzſchaalen, und laß es auf dem Eis, oder ſonſt auf einem kalten Ort ſulzen.

Die Hauſenblätter aufzulöſen.

Nimm auf dieſe Sulz 2 Loth geſchnittene Hauſenblätter, waſche es ſauber aus, gieß in eine Reim, gieß ein halbes Seitel Waſſer darauf, gieß ein kleines Stückel Zucker darauf, ſetze es auf eine gemache Glut, daß ſie ſich ganz langſam auflößt, rühre es immer mit einem reinen Kochlöffel um, damit ſich nicht anbrennet, wenn ſie wohl aufgelößt iſt, ſo ſeihe es durch ein dickes Tuch, drucke es aber nicht aus, ſonſt wird ſie trüb. Auf dieſe Art giebt man es unter die Sulzen; es muß aber nur ſo viel warm ſeyn, daß ſie laufen kann.

Die Pomeranzenſulz.

Nimm vier ſchöne ſüße Pomeranzen, reib von allen das Gelbe auf Zucker ab, hernach ſchneide ſie auf, drucke den Saft in ſo viel Waſſer wie oben gemeldet iſt, nimm 3 oder 4 Limoni dazu, damit ſie eine

Kraft bekömmet, gieb den abgeriebenen Zucker hinein, rühre es oft durcheinander, und laß eine gute Weile stehen, bis sich der Zucker gut auflößt, 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 2 oder 3 ganze Gewürznägerl, und ein wenig Zimmet mit, hernach gieb es in einen reinen Weidling, gieß eine Halbe Wasser darauf, rühre es mit einem Kochlöffel wohl durcheinander ab, wenn du Zeit hast, so laß ein paar Stund stehen, hernach drucke es durch ein dickes Tuch, gieb von 4 oder 5 Limoni den Saft dazu, gieb Zucker was nöthig ist, läutere es mit Milch wie die Limonizulz, gieß auf, gieb die Hausenblatter darunter, und laß es sulzen, vermische die Hausenblatter mit gesotttem Weichsel-saft.

Die

Die Ingwersulz.

Nimm eine Halbe schöne Ingwer, zerdrücke sie mit einem Kochlöffel in einen Weidling, gieß ein Großseitel Wasser darauf, drücke es durch ein Tuch gut aus, gieß Limonisafft und Zucker dazu, damit es einen guten Geschmack befömmt, gieß 2 oder 3 Löffel voll Milch darunter, und laß stehen bis es topfig wird, gieß auf wie die anderen Sulzen, gieß die Hausenblätter darunter, laß den halben Theil in dem Sulzgeschirr fest werden, mache von den Ingwern ein Kreuz darein, oder setze sie am Rande herum, gieß die obige Sulz darauf, und laß fest werden. Auf diese Art werden die Sulzen von allen Früchten, und im Winter von Säften gemacht.

Die Grünen Pomeranzen einzumachen.

Man stupft und wässert sie etliche Tage, hernach siedet man sie bis sie weich sind, hernach leget man sie in ein Glas, siedet einen Zucker, gießt ihn kalt daran, und lasset es 8 Tage stehen, hernach seihet man den Zucker ab, und legt noch ein Stückel nach, dann siedet man ihn wieder, gießet ihn wie-

der kalt darauf, und wenn der Zucker wässe
fericht wird, so muß man ihn wieder sieden.

Den Weinbeersaft zu machen.

Man zerstoffet ein wenig die Weinbeer,
und drucket sie durch ein Tuch, und läßt den
Saft gegen 3 Tag stehen, hernach seihet man
ihn, und nimt auf 1 Seitel Saft 1 Pf. ge-
fähten Zucker, und laßt es ein wenig unter-
einander sieden.

Die Marillen einzumachen.

Man nimt mittlere Marillen, die aber
nicht saftig sind, schället sie, und nimt den
Kern heraus, oder läßt ihn darin, und wägt
sie. Nimt auf ein halbes Pfund Marillen
½ Pf. Zucker, gieß nicht gar 1 Seitel Was-
ser daran, und laß es in den Beck stehen,
hernach setzt man in einem kupfernen Kessel
ein Wasser auf die Blut, und laßt sie sieden,
bis sie sich greifen lassen, hernach setzt man
es von Feuer, und setzt den Zucker auf die
Blut, sobald er siedet, thue die Marillen
mit einer Gabel heraus, thue sie wieder nach
einander in Zucker, laß sie sieden, bis sie schön
durch.

durchsichtig sind, laß sie in einem Weidling über Nacht stehen, seihe sie durch ein Nudelsieb ab, und laß den Zucker kochen, thue den Zucker so bald er kochet von Feuer, und wenn er gesulzt ist, thue die Marillen darein, laß kochen bis es sich wieder sulzet, laß sie sonach in einem Weidling über Nacht stehen, und seihe sie wieder ab, setze den Zucker auf die Glut, laß ihn kochen bis er gesulzt ist, thue die Marillen darein, setze es auf die Glut, laß sie nur so lang darin, bis sie warm sind, laß sie in einem Weidling abkühlen, mache sodann das Glas warm, richte die Marillen schön darein, und gieße den Zucker darauf, daß er gleich neben den Marillen dahergehet, laß sie 3 Tage stehen, den übrigen Zucker aber koch, und gieß ihn darauf.

Germküpfel.

Nimm 12 Loth gut und schön abgewässerten Butter, 2 ganze Eyer, und 4 Döbter, 2 Löffel voll Germ, 1 Seitel Obers, mache den Teig, wie den Butterteig mit 10 Loth Mehl, walke ihn schön dünn aus, mache dreieckigte Fleckerl daraus, fülle eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es auf Papier, laß gehen, schlag weiße Eyer ab,

be

bestreiche sie, streue groben Zucker darauf,
und backe sie schön kühl.

Semmelbrösel = Wandeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker in ein Häfen, schlag
4 ganze Eyer und 4 Dötter darein, rühre es
ein halbe Stunde lang, daß es schön dick wird,
nimm 2 Loth Bistazy, schneide sie klein, nimm
die Schäaler von einem Limoni, wie auch 4 Loth
Semmelbrösel auf die legt dazu, schmier die
Wandel mit Butter, und fülle sie nicht voll
an, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

Berg = Torten.

Nimm 1 Pf. geschwülte Mandeln, schnei-
de sie klein, schneide einen halben Viertel
Zitronad darunter, die Schäaler von einem
Limoni, nimm Alkermes, fülle es an, ein halb
Loth Zimmet $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, schlag ein ganzes
Ey, und ein Dötter darein, rühre es durch
einander, nimm ein Berg = Blattel mit Oblat
belegt, streiche den Teig darauf, lege den
Reif herum, es muß aber unter sich höher,
als oben seyn, schön kühl gebacken, und al-
terhand Eis darauf gemacht.

Spieß

Spießkrapfen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl 4 oder 5 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, Limonienschäaler, und Gewürz, mache den Teig, walke ihn aus, schneide viereckigte Blattel daraus, schmier 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 Bistazn, brate sie wieder so lang, bis das Eis hart ist, zieh sie ab, so sind sie fertig.

Rohrprügelkrapfen.

Nimm ein Maß Obers in ein Häfen, 5 ganze Eyer, 5 Dotter, 2 Pf. Mehl, laß $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zergehen, gieß ihn darein, allerhand Gewürz und Limonienschäaler, $\frac{1}{4}$ Pf. gestiftelte Mandel, gut unter einander gerührt überwinde den Prügel mit Spagat, schmier ihn mit Butter, brate ihn beym 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 Krapfen schön braun ist, so bestreiche ihn mit schön dick gerührtem Eis, und mit Bistazn, brate ihn beym Feuer bis er aufgegangen ist,
schneis

schneide ihn oben und unten ab, ziehe den Spagat heraus, und ziehe den Krapsen ab; er ist fertig

Bastetten von Germteig.

Nimm 2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 3 ganze Eyer, und 3 Dötter, ein halb Seitel Milchram, salze nach Gutdünken, nimm 2 Löffel voll Germ, mache den Teig zusammen, nimm weder Wein noch Wasser dazu, so ist sie fertig.

Mandel = Wandel.

Nimm 8 Loth geschwüllte Mandeln, stoffe sie fein, daß sie aber nicht ölicht werden, nimm 8 Loth gefähten Zucker, thue alles in einen Weidling, rühre 3 ganze, und 6 Dötter nach und nach hinein, nimm Limonienschädel dazu, fülle es in die Wandel, backe es ganz kühl, so sind sie fertig.

Waffelkrapsen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in ein Maßhäfen, laß $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zergehen, gieß $\frac{1}{2}$ Seitel
Obers

Obers darein, und laß warm werden, sonach
 nihm 2 ganze Eyer, und 2 Eyerddötter, 2
 Löffel voll Germ, salze es etwas weniges,
 sprüde es ab, und gieß es in das Mehl, und
 schlag es gut ab, laß langsam gehen, das
 Häfen aber muß voll werden, man macht von
 diesem Teig bis 12 Krapsel, backe sie schön,
 in einem mit Schmalz geschmierten Model auf
 einer Glut, bestreue sie mit Zucker und Zim-
 met, so sind sie fertig.

Süße Waffekrapfen.

Nihm in einen Weibling 1 Loth fein
 gestoffene Mandeln, schlag ein ganzes Ey und
 4 Dötter darein, rühre es wohl ab; nihm
 Zucker, Süßobers, ein Stück zergangener
 Butter, treibe alles unter einander 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.

Falschen Bistazynteig.

Nihm 1 Pf. fein gestoffene Mandeln,
 eine grosse Nuß grossen eingeweichten Tra-
 gant

gant, stoffe solchen unter die Mandeln; wenn er genug gestossen ist, so nim 1 Pfd. Zucker dazu, theile es auf 4 Theil, ein Theil roth mit Alfermus, oder Turnisol, ein Theil grün, ein Theil braun mit Zimmet, und ein Theil laß weiß, würge in einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walken läßt, drucke ihn in verschiedene Mödel, lege sie auf Oblat, und backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Mandelbäckvöfen.

Nim einen Weidling $\frac{1}{4}$ Pfd. gestossene Mandeln, 6 Loth Zucker, schlag 2 ganze Eyer, und 4 Dötter darein, rühre es, bis es schön dick wird, schneide von Mandeln und Semmeln runde Schnitteln, tuncke sie in die Mandelfüll, und backe sie aus dem Schmalz schön braun, so sind sie fertig.

Geschobenes Koch.

Schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln blattelweise, schlag von 2 Ehern die Klar, sammt 2 Messerspiz gewechten Trangant zu lauter Faum, nim $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, rühre es mit 3 Eyerklar wohl ab, wenn solches gut gerührt ist, so
nim

nimm die Mandel auch daren, schmier ein
Blatel mit Butter, und streiche es schön dünn
auf, und backe es schön gelb, schiebe es auf
eine Schüssel, richte es wie einen Berg, bes
streue es mit Zucker, und geschnittenen Bi
stazi, so ist es fertig.

Ciocoladefoch.

Nimm 1 hdlb Maß Obers, schlag 2 ganze
Eyer, und 3 Dötter daren, sprüde es wohl
ab, setze es zum Feuer, daß es ein Topfent
wird, binde es in ein Tüchel, laß es über Nacht
hängen, damit das Wasser davon läuft, nimm
sonach $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in einen Weidling, treib
ihn wohl ab, stosse $\frac{1}{2}$ Pfd. Topf, $\frac{1}{2}$ Pfd. ge
stossene Mandeln wohl untereinander ab, thue
es im abgetriebenen Butter, schlag 6 ganze
Eyer, und 6 Dötter in eine Schüssel, von der
Klar schlage einen Schnee, und rühre allzeit
ein paar Eyer, und ein wenig Schnee darun
ter, bis es in allem eine halbe Stund aus
trägt, nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 6 Loth Ciocolade
dazu, schmier den Reif mit Butter, fülle das
abgetriebene hinein, und backe es langsam, so
ist es fertig.

Marillenkoch.

Nimm in einen Weidling $\frac{3}{4}$ Pfd. nicht zu klein gestoffene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Marillensalsen, rühre es eine Viertelstund, schlage 6 ganze Eyer, und 14 Dörter nach und nach darein, rühre es wohl ab, nimm Zucker nach Belieben, von 2 Limoni die Schaalen, rühre es auf einer Seite schön langsam, fülle es in einen Reif, der wohl verwahret ist, dann es fließt gern aus, backe es schön kühl, eine Stund lang, so ist es fertig.

Mandelkoch von Zitronen.

Nimm in einen Weidling $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoffene Mandel, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, einen schön und grossen Zitronen, reib ihn auf einen Reibeisen wohl ab, laß die Schädel sieden, wie ein paar Eyer, seihe es ab, drucke es gut aus, thue es unter die Mandeln und Zucker, rühre alles wohl durch einander ab, nimm 6 ganze Eyer, und 10 Dörter, schlage es nach und nach darein, rühre es so lang, daß es eine Stund austrägt, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es eine ganze Stund langsam, so ist es fertig.

Gestifteltes Mandelkoch.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, siede ihn schön dick, laß ihn kühl werden, nimm 14 Loth gestoffene Mandeln in den Zucker, und rühre es wohl, schlag 8 ganze Eyer eines nach den andern, von einem Limoni die schaaln, auf die legt 14 Loth gestiftelte Mandeln hinein; gut durch einander gerührt, ein Reif mit Butter geschmiert, und langsam gebacken.

Semmelkoch.

Nimm für 1 $\frac{1}{2}$ Kr. Semmel, gieß 1 Seitel Obers darauf, laß sieden, und rühre es auf dem Feuer, daß es schön fein wird, laß es abkühlen, nimm $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, treib es schön ab, bis es hoch ist, nimm 2 ganze Eyer, und 10 Dötter, eines nach den andern, zuckere es nach Belieben, nimm Limonischääl, mache von Teig einen Reif auf die Schlüssel; hineingegossen, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Zwieback zu machen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in ein Häfen, schla-
ge 10 ganze Eyer hinein, rühre es eine Stund
 2 lang

Iand, nim Anis, 4 Pf. Mandel blattelweis geschnitten, schön gelb in Ofen geröstet, darunter auf die legt $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, schütte es in Kapseln von Papier, backe es langsam, nim es heraus, thue das Papier herunter, laß abkühlen, schneide es, und backe es noch einmal schön gelblich.

Lebzelten zu machen.

Nim 10 Eyer in ein Häfeln, schlag es eine Viertelstund wohl ab, nim 2 Pf. Zucker, rühre ihn nach und nach hinein, rühre es in allen eine Stund, dann nim 1 Pfd., und $\frac{1}{2}$ Achtel gefähte Stärk, eine halbe Mehl, 2 Loth Zimmet, 2 Loth Mägel, 2 Loth Nuß, Limonschäaler, rühre es durch einander, drucke es mit dem Model aus, und laß es über Nacht stehen, schmier ein Blattel mit Wachs, und backe es schön kühl.

Germkrappen.

Nim 1 Pf. gewärmtes Mehl in einen Weidling, 12 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Seitel Obers, 3 Löffel voll Germ, 8 Loth zerlassenen Butter, salze es, und mache den Teig; mache es aus, man kann

Kann es auch mit Marillensalsen füllen, oder mit was man will; laß allgemach geben, und backe es das erstemal, decke es mit einem hölzernen Teller, zu; so ist es nach der Regel.

Austern zu machen.

Nimm für einen Groschen Tragant, 12 Loth fein gestoffene Mandeln, 8 Loth Zucker, 1 Loth Ciocolade, 1 Loth Bistazi, Zimmet, Nägerln, Limoni, nach Belieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. gefähtes Mehl, mache den Teig zusam, drucke die Schaalen aus, und laß es trocknen, wenn sie getrocknet sind, streiche sie mit Eis aus, und laß sie wieder trocknen, zu den Austern nim 8 Loth Mandeln, 6 Loth Zucker, von einem Limoni die Schaalen, und den Saft; zu dem Wasser in die Austern nim 8 Loth Zucker, von 2 Limoni den Saft; so sind sie fertig.

Mandelküssen zu machen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in ein Beck, gieß 1 Seitel Wasser darauf, laß sieden, bis der Zucker dick wird, von 2 Limoni den Saft darein, rühre es auf dem Feuer bis der Teig von dem Beck sich schället, nim hernach

den Teig, drucke die Rößen 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 Eiern, brate sie über einen Windofen.

Gestiftelte Mandelbögen.

Nimm 12 Loth gestiftelte Mandel, 12 Loth Zucker in ein Beck, von einer Limoni die Schaalen, Zimmet, Nägerl darunter, 4 ganze Eier, zerrühre eines nach dem andern, trockne es auf einer Glut langsam ab; 4 Loth gestiftelte Mandeln, 5 Loth Biskazi, 4 Loth Zucker, thue alles darunter, schneide die Oblaten streifenweise, streiche es nicht gar zu dünn auf, und schön gekraust, schmiere die Bögen mit Butter, backe sie schön, mache ein Eis darauf, laß sie trocknen; so sind sie fertig.

Pomeranzen = Gollatschen.

Nimm in einem Weidling 2 Pfd. Mehl, 1 ½ Obers, das laulich ist, schlage Eyerdotter hinein, 3 Löffel voll gute Germ, salze es, schlage es wohl ab, bis er sich von Löffel schält, wal-

walke ihn aus, schneide ein $\frac{1}{2}$ Pf. Butter darauf, schlag ihn, wie den Butterteig, schneide Gollatschen, belege sie wie du willst, bestreiche und zuckere sie, backe sie; so sind sie fertig.

Stangelbrod zu machen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker in einen Weidling, schlage 2 ganze Eyer, und 2 Dötter hinein, nimm $\frac{1}{2}$ Pf. gestoffene Mandeln, ein $\frac{1}{4}$ Viertel gestiftelte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Viertel gestiftelte Nistazi: Zitronad, 2 Loth gestiftelte Nuß, und gestiftelte Pomeranzen-Schaalen, rühre dies 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 einmal; so ist es fertig.

Biskoten von Germ zu machen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, treib ihn wohl ab, schlag 8 Eyerdötter hinein, eines nach den andern, 2 Löffel voll Milchram, 2 Löffel voll gewässerte Germ, salze es nach Gutachten, beutle 1 $\frac{1}{2}$ Pf. 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.

Semmelbretzel.

Nimm $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, treib ihn wohl ab, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, gestossen und abgetrieben, 1 Ey und 3 Dörter, 1 Viertel gefähten Zucker, 12 harte Enddörter fein gehackt, und $\frac{1}{2}$ Semmelbrösel und Limonischädel, schmier ein Blatt mit Butter, und belege es mit Oblat, streiche die Hälfte Teig darauf, gieb Eingemachtes hinein, fülle den übrigen Teig in die Spritzen; darüber gespritzt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Dotter-Brod.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker in einem Weidling, schlage 10 Enddörter hinein, rühre es schön faumigt, und beutle es, thue $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl dazu, mache Kapseln von Papier, fülle sie, und backe sie schön kühl, wenn sie gebacken sind, so zieh das Papier herunter, schneide Schnittel, bestreue

streiche sie mit Marmolat, leg ein Schnitel darauf, mache ein Eis darauf so nicht zu dick ist, bestreiche es mit Bistazi, und trockne es im Ofen, so ist es fertig.

Brezel zu machen.

Laß in ein Kastroll $\frac{1}{2}$ Pf. Butter zergehen, thue $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es zu steigen anfängt, nihm Mehl, wie zu einem Brandteig, rühre solches auf den Feuer hinein, nihm ihn vom Feuer weg, rühre ihn bis er kühl wird, schlage 8 oder 9 Eydötter, einen nach den andern hinein, und rühre ihn wohl ab, lege ihn auf ein Hand voll Mehl, und würge das Mehl hinein, und mache kleine Brezel davon, bestreiche ihn mit Butter streue Anis, und gefähnen Zucker darauf; backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Hötschbetschbrod.

Nihm in einen Weidling $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, schlag 6 Eydötter darein, rühre es schön flaumig, schlag von der Eyerklar einen Schnee, und rühre ihn hinein, wenn dieser zerrührt ist, so beutle 2 Lth. Mehl, und 4 Lth. Hötschbeermehl

5 5

hin

hinen, 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.

Nonnenkuchen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker in einen Weindling, schlag ein ganzes Ei hinein, und rühre es wohl ab, rühre sodann 12 Loth Mehl dazu, gestiftelte Bistazi, oder klein geschnittene Mandeln, wie auch Zitronad, mache kleine Ringel, lege sie auf Oblaten, und backe sie schön kühl; so sind sie fertig

Gateau = Wandel.

Ein halb Pfund Butter schön flaumigt abgetrieben, schlag 4 Eier eines nach dem andern hinein, alsdenn thue $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, ein wenig Muskatblü, etwas Obers, und auf die legt 10 Loth Mehl hinein gebeutelt, beschmier die Wandeln mit Butter, fülle den Teig ein, glatt überstrichen, ein wenig Zucker mit Mehl vermisch, die Höhe damit bestreuet, und schön kühl gebacken! ist fertig.

Prü-

Prügelkrappen.

Nimm 30 Eyer schwer Zucker, 30 Eyer schwer Mehl in einen Weidling, schlag die Eyer darein, nimm 18 Ey schwer Butter laulich gemacht, rühre den Teig wohl ab, nimm Gewürz, Limoni, Pomeranzenschaalen, schneide dies alles schön fein, nimm auf die legt etwas guten Wein, überwinde den Prügel mit Spagat über und über leg 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 den Wein aber, giebt man nur so viel, daß er schön fließt, wenn der Teig gar ist; brate ihn schön braun, alsdenn schlag einen Schnee, und bestreiche ihn über und über, bestreue ihn mit geriebenen Ciocolade; und wenn er fertig, so ziehe ihn ab.

R ä s m i l c h

Nimm 3 Maß Milch; schlag 20 Eyer gut ab, nimm 1 Kaffeelöffel voll Mehl, rühre es fein ab; rühre die Eyer und Milch darunter, rühre es auf einen stäten Feuer, bis es etwelche Stoß aufthut, drucke von einem Limoni den Saft, und ein Löffel voll Essig dazu, dann
he

Hebe mit einem Faumlöffel des Käses heraus, in einen Model, daß das Wasser abläuft, wenn er kalt ist, stürze ihn heraus in eine Salzschaalen nach Belieben, man kann ihn auch zuckern, so ist er fertig, nim 1 halb Maß Obers, rühre ein Kaffeelöffel voll Mehl ab, nim von 4 Eiern die Klar, daß aber die Bögerl davon kommen, rühre es auf dem Feuer, so etwas stärker ist, alsdann gieb Geruch von Fanille oder Zimmet oder was man will; wenn der Krem dicklet wird, so gieß den Krem gleich heißer auf den Käse, und laß ihn kalt werden; so ist er fertig.

Englische Brezel.

Nim 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Loth Zucker, ein wenig Salz in einen Weidling, nim 2 Löffel voll gewässerte Germ, 12 Loth Butter, laß ihn warm werden, gieß $\frac{1}{2}$ Seitel Obers dazu, und gieß es in das Mehl, schlag den Teig gut ab, schneide ihn auf ein Blattel, laß ihn kalt werden, im Sommer lege ihn aufs Eis, und mache Brezel, wenn sie fertig sind, so laß sie ein wenig auf einen warmen Ort stehen, backe sie schön heiß heraus; sind fertig.

Man

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 schlag Eyerdtter, Limonischäcker, 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 das man Pazel daraus macht, und das Gewürz ausbleibt, in die Mitte ein Stückel Zitronad oder Weichsel, bestreue es mit Zucker, und backe es schön kühl; so ist es fertig.

Kapserlbiskoten.

Nimm von 10 Eiern den Schnee, die Dötter hinein, nimm 6 Loth gefähten Zucker, und 1 Loth Mehl, wenn dieß wohl zerrührt ist, gib Geschmack nach Belieben, fülle die Kapserln gleich voll an, backe sie schön kühl; so sind sie fertig.

Pommerische Würste.

Nimm 6 Pf. von mittlerem Schweinefleisch, vom Strich und Bauch, das gut unterspickt ist,
 sie

siede es nicht gar zu weich, und schneide die Haut sauber weg, schneide das Fleisch gewürfelt von der Suppe, wo das Fleisch gesotten, nimm 2 oder 3 Schöpföffel voll warm in das Fleisch, $\frac{1}{2}$ Maß schweineres Blut, das aber nicht verfälscht ist, als warmer durch ein Sieb hineingießen, salze es, gieb Ingwer, Pfeffer, Nägeln, Muskatblüh, Basilikum, Korbkraut, Mertron, dazu, nimm Plunzengedärme, und binde sie so lang, als du sie haben willst, fülle sie, laß Wasser, oder Suppen sieden, leg sie hinein, und laß sachte sieden, wenn sie gesotten sind nimm sie heraus, laß kühlen, und hänge sie in die Selchkammer 4 Tage lang, so sind sie fertig.

Pommerische Gänse zu machen.

Die Gänse werden trocken gerupft, sauber abgeklaut, schneide sie auf dem Rücken auf, löse die Beine sauber ab, mische auf 8 Gänse 4 Loth Saliter unter das Salz, salze es ein, aber nicht gar zu viel, lege sie in ein Schaffel zusammen, und wohl geschwert, laß sie 8 oder 10 Tag liegen, schlag sie sodann in ein sauberes Tuch ein, und in die Selchkammer 8 Tag lang aufgehängt; sind fertig.

Brivz

Brioche zu machen.

Von einem Pfd. Mehl mache einen Teig mit Germ und laulichem Wasser an, wie einen starken Strudelteig, laß ihn gehen, wenn er gegangen ist, so nim 2 Pf. Mehl, 2 Pfund Butter, und 20 ganze Eyer, salze es, nim Zucker dazu, mache den Teig an, und nim den Germteig auch dazu, arbeite ihn wohl ab, schlag ihn so lang ab, bis er sich von der Hand, und Tafel schält, alsdenn mache ihn zusamm, schlag ihn in ein sauberes Tuch ein, und setze ihn in ein kaltes Ort oder Eisgruben, bis den andern Tag, und mache die Brioche klein oder groß, bestreiche sie mit Ethern, und backe sie recht heiß; so ist es fertig.

Käspastetten. zu machen.

Nim Faust grossen Brandteig in der Milch angemacht, rühre ein Großseitel Milchram dar ein, nim 24 Eydötter, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter Cham-pignons, Schnittling, Petersil, Charlotten, oder grün Zwiebel dazu, dies alles in Butter paßiert, nachdem es fein geschnitten ist, bis er steigen will, alles in den Teig gethan, reibe 1 Pfd. Parmasankäs, $\frac{1}{2}$ Pf. französischen Käs, und
rüh

rühre ihn auch in Teig, mache auf die lezt einen Schnee von 12 Eiern, fülle es in die Baſtetten, ſchneide auf die Höhe einen Stern von Käſ; ſo iſts fertig.

Dotterkrapfel.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln, ſtoſſe, daß ſie nicht bligt werden, $\frac{1}{4}$ Pfund geſtoſſenen Zucker, nach dem dies alles fein geſtoſſen iſt, thue es in ein Beck, ſchlag 4 Eyerdotter darein, rühre es auf der Glut ſo lang, biß es trocken iſt, daß du es mit dem Finger nicht mehr leiden kannſt, ſonach ſtreiche es auf längliche Oblat, backe es ſchön kühl, und ſtreue Viſtazi darauf; ſo iſt es fertig,

Tortelletel.

Nimm 12 Loth Zucker in ein Weidling, ſchlag 6 Eyerdotter hinein, ſchlag, oder rühr es, wie einen Viſkotenteig, die Klar ſchlag zu Schnee, beitle 6 Loth Mehl dazu, nimm auf die lezt 1 Pf. geſtiftelte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. Viſtazi, $\frac{1}{2}$ Bierzing Zitronad, 8 eingemachte Nuß, dieß alles geſtiftelt geſchnitten, rühre Limoniſchäaler darunter, ſchmier 2 Bleche mit Butter, gieß überall die Hälfte darauf, und ſtreiche es auseinander

der einen starken Messerrucken dick, backe es, schneide es, oder stich es rund oder länglicht, streiche marmolat darauf, lege 2 Fleckel zusammen, und backe es noch einmal; so sind sie fertig.

Kleinbrod von Semmelteig.

Nimm $\frac{2}{3}$ Pf. Mehl, 24 Loth Mundsemmelteig in einen Weidling, Pomeranzenöl ein Eyzungen voll, sprüde 6 ganze Eyer in 1 Seitel Obers ab, mache den Teig mit der Hand im Weidling ab, auf die seht in währendem Anmachen thue 12 Loth gefähten Zucker darein, schlag ihn mit der Hand so lang, bis er sich von derselben schält, schmier ihn in der Höhe mit Del, decke ihn mit einem saubern Tuch zu, und laß ihn stehen, den andern Tag mache kleine runde Laibeln daraus, lege sie auf ein Papier, mit Del geschmiert, schön gebacken; so sind sie fertig.

Kapau = Schmaru.

Nimm von 3 Semmeln die Schmollen, mache ein Semmelkoch daraus, nicht zu dick, streiche es durch ein Sieb, schlag 10 Eyerbötter, und 2 ganze Eyer eines nach dem andern hinein,

3

von

von 2 Kapauern das Haschee davon in Butter
ausgedünstet; so es fertig.

Muskakoni zu machen.

Nimm $\frac{7}{8}$ Pfund Mandeln mit den Schaalen,
schneide sie schön klein, nimm von einer Limoni
die Schädel, 1 Loth Nagerln, 1 Loth Muskat
blüh schön grob gestossen, vermischet unter die
Mandeln, 1 Pf. feinen Zucker, 8 Loth Mehl,
dies alles mache mit 2 oder 4 Eyerböthern zu
sammen, bestreiche die Mödel mit feinem Zucker,
drucke es heraus, backe es kühl, wenn sie ge-
backen sind, mache ein Wassereis darauf; so sind
sie fertig.

Artischokenkuch.

Nimm Artischokenkern, sied sie weich, und
stosse sie klein, mach von 3 Eiern, und einem
halben Seitel Obers ein Fingerührtes, stosse es
klein, 2 Loth Butter eingeweichte Semmel klein
gestossen darunter, treib 8 Loth Butter, schlag
3 ganze Eier hinein, und 3 Bötter eines nach
dem andern, 9 Loth Mandeln, oder Bistazi ge-
stossen, das Gestossene hinein, schmier einen Reif

mit

mit Butter, fülle es hinein, und backe es schön
so ist es fertig.

Röstenkoch.

Nimm Rösten, schrepe sie, und sied sie
weich, schälle, und stosse sie fein, stosse einen
Vierting Butter dazu, nimm alles in einen Weid-
ling, und rühre es fein ab, nimm 4 ganze Eyer,
4 Dötter, Limonischäaler, und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker
dazu, rühre es eine Stund lang, schmier einen
Reif mit Butter, und fülle es hinein; backe es
schön kühl, so ist es fertig.

Geschobenes Koch auf eine andere Art.

Stosse von 1 Pf. Mandeln die Hälfte, den an-
dern halben Theil schneide blattelt, gestiftelt, grü-
ne und rothe Zitronad, Gewürz, gestiftelte Limo-
nischäaler, 1 Pf. Zucker, einen Rösten grossen
Tragant, rühre es unter einander ab, rühre es
mit gesaumtem Eyerklar, bis sichs auf das Blat-
tel streichen läßt, zuletzt thue das Gestiftelte
hinein, rühre es unter einander, und mache es
wie ein anderes Geschobenes

Geschobene Bögen.

Nimm 1 Pf. blattelgeschnittene Mandeln
1 Pf. Zucker, von 3 Eiern die Klar, die Schäa-
ler von einer Limoni, und von einem den Saft,
rühre ein Eis, die Mandeln hinein, schmier ein
Blattel mit Wax, streiche die Mandel Hand
breit auf, du mußt es nach Art der Krapsen
aufstreichen; wenn sie geschoben sind, streue Zu-
cker darauf, daß es ein Eis bekommt, backe sie,
und wenn sie gebacken sind, wie die Mandelbö-
gen, so biege sie über einen Rodelwanker; sind
fertig.

Wandelzeltel.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund ge-
fähten Zucker, und etliche Tropfen Limonisaft,
von 2 Eierklar den Schnee, stosse es so lang,
bis es vom Löffel fällt, nimm's heraus, und wal-
ze es Messerrücken dick aus, fülle Marmolat hin-
ein, leg wieder ein Bagel darauf, backe es schön.
Wenn sie gebacken sind, mache ein weißes Eis
darauf, trockne sie; so sind sie fertig.

Germ = Strauben.

Nimm 18 Loth Mehl in ein Häferl, 12 gan-
ze Eier, 2 Dötter, 2 Löffel voll Germ, etwas
mehr

mehr, als ein halbes Seitel Milch, $\frac{1}{2}$ 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 werden; backe sie heraus, so sind sie fertig.

Mark = Mandeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geröste, und klein gestoffene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, brösle es untereinander ab, schlag in ein Häfchel 5 ganze Eyer, und 9 Dörter, schlag es wohl ab, und rühre es unter die Mandeln nach und nach, rühre es eine ganze Stunde, nimm ein Viertel Pfund Zitronad, $\frac{1}{2}$ Pf. Mark, gewürfelt geschnitten, die Mandel mit Butterteig ausgefütert, fülle es voll an; und backe sie schön.

Zwieback zu machen.

Nimm 16 Eyer, 1 Pf. gefähten Zucker, rühre es auf einer Seite eine Stund, nimm 1 Pf. Mehl, und rühre es untereinander, doch nur so viel, daß es durch einander kömmt, nimm demnach Limonischäaler, Anis, Fenikel; backe es schön, so ist es fertig.

Mugßburger = Wandel.

Nimm 8 Loth Butter, treib ihn ab, schlag 12 Eydötter eines, nach dem andern hinein, schlag von 3 Eiern den Schnee, nimm 2 Pöffel voll Germ, ein halb Seitel Obers, 10 Loth Mehl, trockne es und rühre es nur so lang, bis es unter einander ist, nimm etwas Limonischäaler Weinbeerln, 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 bitteren Mandeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund von bitteren, und $\frac{1}{2}$ Pfund von süßen Mandeln, stosse sie klein, nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit Eyerklar beneßt, Eyerklar so viel, bis es dicklicht wird, mache hernach die Batszel auf ein geschmiertes Papier heraus, oder Obelat, backe sie kühl, so sind sie gut, willst sie aber süß machen, so nimm süße Mandeln, du kannst auch Mandelzettel daraus machen.

Zuckerteig zu machen.

Nimm 1 Pfund Zucker, 1 Pfund gestoffene Mandeln, 1 Pfund Mehl, schlage 6 ganze Eier zu

zu Faum, mache den Teig an, nihm Anis, und Limonischääl darzu, schneide daraus was du willst, Ringel, Bregel, oder Model ausdrucken, schmier ein Blech mit Butter ganz subtil, backe es nicht zu gäh, bestreiche es mit Wasser, mache ein Eis darauf; es ist gut, und fertig.

Waffenkrapfen.

Nihm eine halbe Maß Milch in ein Häferl, 2 ganze Eyer 7 Dötter, 1 Pfund Butter, 2 Löffel voll Germ, sprüde es ab, nihm 1 Pf. Mehl in ein Häferl, mache den Teig an, laß ihn gehen, schmier das Eisen ein, laß heiß werden, backe sie schön, und streue Zucker, und Zimmet darauf.

Gerührte Germwandel.

Nihm 4 Loth Butter, 1 Loth Schmalz, treibe es wohl ab, schlag 2 ganze Eyer, und 4 Dötter eines nach dem andern darein, nihm 3 Löffel voll Milch, und so viel Germ, und 8 Loth Mehl, mache Wandeln daraus, schmier die Wandeln mit Schmalz, backe sie schön; sind fertig.

Sprizkrapfen.

Nimm ein Großseitel Wasser in einen Weidling, thue 5 Loth Schmalz darein, laß auffieden, thue auf ein halb Seitel $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darein; und trockne den Teig auf dem Feuer, salze ihn, leg 9 Eyer in laulichtes Wasser, und schlag eines um 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 beleg sie allzeit; sind fertig.

Gerührten Gugelhopf.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und Schmalz, rühre es gut unter einander, nach diesem schlag 5 ganze Eyer, und 6 Dötter nach und nach hinein, nim 4 Löffel voll Germ, $\frac{1}{2}$ Pfd. gut gewogenes Mehl, nim Weinbeerl und Zweben dazu, salze den Teig, und laß ihn gehen; so ist er fertig.

Das gewogene Websennest.

Nimm 12 Loth Schmalz, rühre es gut faumigt ab, thue 12 Eyerdötter nach und nach hinein, so oft aber du einen Dotter hineinschlagst, mußst

mußt du ihn recht zerrühren, nim 5 Löffel voll Germ, und 8 Löffel von Süßobers, und 24 Loth Mundmehl, salze es, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen, wenn er gegangen ist, thue ihn auf das Brett, walke ihn aus, schneide ihn 4 Finger breit, fülle ihn mit Weinbeeren und Zwieben, alsdann mache Nester davon, schmiere das Gugelhopfbeck mit Speck oder Schmalz, und leg sie hinein, laß gehen, dann backe es; so ist es fertig

Toppennudel trocken backen.

Treibe $\frac{1}{2}$ Schmalz ab, und nim 2 Hand voll Topfen, 3 ganze Eier, 5 Dotter, 2 Löffel voll kalte Milch, für 1 Kreuzer Germ, und 20 Loth Mehl laulich darunter, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, laß ihn ein wenig gehen, schmier eine Stein mit Schmalz, so oft eine Leg Nudeln, so oft eine Leg Semmelbrösel, aber oben mehr Blut, als unten.

Rütenfuch zu machen.

Siede 4 Rütten, schabe sie ab, lege sie in einen Vierting Schmalz, weiche eine Semmel ins Wasser, drucke sie aus, nim Zimmet, und viel Zucker darunter, schlag 2 ganze Eier, und

2 Dötter darein, schmiere eine Schüssel um den Reif, und giebs darein, oben und unten Glut, laß sachte backen; ist fertig. NB. Dieß muß unter einander gerührt werden.

Krebsgermudel.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pf. Schmalz saumigt ab, nim 4 ganze Eyer und 3 Dötter, zerrühre ein jedes gut nim 3 Löffel voll Germ, $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, salze es, nim so viel Mehl, daß du den Teig walken 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 Reim mit Krebsbutter, und leg sie hinein, zu der Fülle der Nudeln nimt man die Krebsweifel, hacke sie klein, mach von 3 Ehern ein Fingerührtes unter das Gehackte, nim in eine Reim ein wenig Krebsbutter, treib ihn ab, schlag 3 Eyer, einen Löffel voll Milchram, und das Gehackte darein, mit Gewürz gut unter einander gerührt; so sind sie gut, und fertig.

Gute Biskotennudel.

Treibe 6 Loth süßen Butter in einen Weibling gut saumigt ab, schlag 6 Eyerdötter, ein
nes

nes nach dem andern darein, unde jeden wohl zerrührt, nihm 6 Löffel voll laulichte Milch, 3 Löffel voll Germ, und 15 Loth Mundmehl darzu, salze es ein wenig, und rühre es unter einander, nihm den Teig auf ein Brett, walke ihn halben Finger dick aus, drucke sie mit dem Model aus, leg sie auf ein Blattel, laß sie an einen warmen Ort gehen, wenn sie gegangen sind, so bestreiche sie mit einer zerschlichenen Butter, und mit Zucker lege sie in die Tortenpfanne, so sind sie recht gut, und fertig.

Böhmische Germgolatschen

Sacke ein Viertel Pfund Butter in ein $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl klein, sprüde in ein Häfen $\frac{1}{4}$ Seitel laulichte Milch mit 1 E η , 3 Löpel voll Germ gut ab, mit diesem mache den Teig zusamm, bis es glat wird, und salze ihn, walke solchen einen kleinen Finger dick aus, drucke ihn mit einem Trinkglas aus, laß sie gehen, nachdem bestreiche sie mit Eyerklar, und streue Zucker darauf
NB. Man kann auch Stangel daraus machen: ist fertig.

Gute saure Pastetten auf eine andere Art.

Nimm 2 Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Schmalz brödle alles durch einander, schlag 4 ganze Eyer darein, nimm 2 Löffel voll Milchrahm und 4 Löffel voll Wein darzu, mache den Teig mit einem frischen Wasser an, wie einen Strudelteig, würge ihn aber nicht zu viel, walke solchen halben Finger dick aus, schlag ihn 2mal dreysfach, und 2mal dierfach, als wie man den Butterteig macht, sonach nimm 6 saure Tauben, schneide ihnen die Flügel, Füßerl, und Hässel ab, und salze sie, nimm in eine Reih halb Essig, und halben Theil Wasser, etwas Lorbeebblätter, Rosmarin, Rutelkraut Zwiebelhaperl und Gewürz, lasse es dünsten, und zugedeckter auskühlen, mache den Force über die Tauben, mit Lorbeer, um 2 Kr. Sardeln, 2 Kr. Kabri, schwarze Brodtschmollen in der Beiz geweicht, backe Zwiebelhaperl darunter, und besteckt, walke den Teig einen halben Finger dick aus, leg auf den Boden ein wenig Force, leg die Tauben ordentlich darauf, mache eine Form, wie du willst! sie ist fertig.

Bis

Biskotenbögen.

Nimm 8 Loth Zucker in einen Weidling, schlag 4 Enddötter und die Klar von 2 Eiern zum Schnee, nimm den Zucker; rühre es eine gute Weile. Hernach nimm von 8 Loth Mandeln den halben Theil, stoß ihn klein, und misch ihn unter das Gerührte. Wenn die Mandeln vermischt seynd, so nimm man auch 4 Loth Mehl dazu, und mischt alles wohl zusammen. Hernach schmiert man ein Blech mit Wax, und streichet diesen eben gemachten Teig, Messerrücken dick darauf, dann streuet man die übrigen 4 Loth Mandel, gestiftelt geschnitten, darauf; und dann backet man sie ganz gelb, entweder in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne. Wenn es gebacken ist: so schneidet man aus dem Gebackenen Bögen, so groß als beliebt, und leget sie geschwind über den Rudelwäcker, weil sie sonst zu starr und unbiegsam würden. Man kann auch ein Eis darauf machen, und Bistazi darauf streuen.

Mehlspeiß von Haselnüssen mit gebackenen Nudeln, oder mit Farben.

Man nimmt auf 1 Maß gutes Obers, oder süßen Ramm, 1 $\frac{3}{4}$ Pf. Haselnüssen, löse sie an den harten Schalen, reibet ihre rauhe Haut
in

in einem Tuch ab, stoßt sie in einem Mörser recht fein, während dem Stoffen feuchtet man sie mit Obers an, damit sie nicht öligt werden; alsdann, wenn sie gestossen sind, so thut man das übrige Obers und die gestossenen Nüsse in eine Rein, und laßt sie auffieden; hierauf streicht man dieses durch ein Haarsieb durch, aber gut muß es geschehen, weil sonst viel Saft in den Körnern bleibt. Hernach drucket man einen halben Vierteling Butter in Mehl ab, und thut es in das Durchgeschlagene, zuckert es, und legt etwas Fanille dazu; alsdann läßt man es nochmal sieden, bis es dick wird wie ein dickes Rindskoch. Man läßt es glatt werden, treibt es gut ab, zerrührt 3 Eydötter und die Klar zu einem Schnee hinein. Hernach richtet man es auf eine blechene Schüssel. Für dieses macht man von 2 Ehern einen Nudelteig an, theilt ihn auf 3 Theile ab; 1 Theil macht man mit Alfermusfaß 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 Rindskoch 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.

Wie

**Wie man Westphälingerschinken,
Schweinsfleisch, Zungen, Kamm,
und Speck einbäckelt.**

Mannihm, Kutekraut, Pfeffer, Gewürznägel, Lorbeerblattel, etwas Knoblauch, Margaroni, Kronabetbeer, etwas Saliter und Salz so viel man Fleisch hat. Dies alles vermischt, und stoffet man untereinander; hernach reibt man das Gestoffene in das Fleisch recht hinein, und läßt es 14 Tage liegen, während welchen man es einmal umkehrt damit das Untere in die Höhe komme. Man hängt es 5 bis 6 Tag in einen Rauchfang. Es braucht keinen andern als den gewöhnlichen Rauch, außer das man des Tags einmal Kronabethholz rauchet. Nach den obgesagten 6 Tagen, hängt man es in die Luft, und läßt es hängen, bis man es braucht. Man kann auch das Gebäckelte, ohne es zu selchen, auf die Tafel geben.

**Die Dufatennudel mit Vanille-
grem.**

Man nimt $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 4 Loth Butter, und läßt ihn kühl in einem Häferl zerschleichen. Man sprüdelst 3 Dötter, und 1 ganzes Ey, $\frac{1}{2}$ Seitel laulichtes Obers, 3 Löffel voll

voll abgewässerte Germ, in diesem Häfel sammt dem Butter gut ab, und macht alddann mit diesem den Teig an, welchen man salzet. Schlasget den Teig gut ab, und thut ihn auf das Nudelbrett, walket ihn Kleinfingerdick aus, und sticht ihn mit einem kleinen runden Ausstecher aus, und läßt dieses bey einer Wärme gehen. Man nimt Milch oder Obers (süßer Rahm) Fingerglied hoch in eine Nein, und läßt es sieden, legt dann die gegangenen Nudel in die Milch, so, daß sie aber genugsammen Platz haben. Man schmiert die Nudeln in der Höhe mit Butter, giebt unten und oben Glut, damit sie unten und oben eine schöne und gleiche Farbe bekommen. Die Fanillegrem aber macht man also: Man nimt 1 Seitel Obers, 5 oder 6 Dötter, ein Stückel Fanille, sprüdeln alles ab, und stellt es zum Kohlfeuer, zuckere es was recht, und sprüdele es immer fort bis es siedet. Dann richtet man diese Nudel, welche Dukatennudel heißen, auf die Schüssel an, und richtet diesen Fanillegrem darüber, und giebt es auf die Tafel. Man darf eben nicht allzeit auf die Dukatennudel einen Fanillegrem darüber machen; man kann auch in einer besondern Schaale ein gezuckertes Obers zu den Dukatennudeln aufsetzen.

Bis

Weinbeerl, puget sie sauber; nimt 1 Biercing
 Ziweben, löset die Kerne heraus, und schneidet
 sie länglicht. Weiters nimt man 1 Biercing
 Butter, treibt ihn ab, verrührt darein 3 Dötter
 und 3 ganze Eyer, vermischet sodann die Semmel,
 die Weinbeerl und Ziweben in das Gerührte, bin-
 det es in ein Tuch, und laßt es im Wasser 1 ganze
 Stund sieden. Dieß ist der Buttin. Der Weins-
 chattoo wird so darüber gemacht: Man nimt
 12 Dötter in ein Häfen, darüber schüttet man
 ein grosses Seitel Wein kalter, thut einige gan-
 ze Limonischäaler, auch ganzen, ungestoffenen
 Zimmet, welchen man nachher wieder heraus-
 nimt dazu, zuckert ihn, was nöthig ist, und
 stellt diesen Wein mit den Döttern, eine Bier-
 telstund vor dem Anrichten, zu einem Kohlfeuer,
 und sprüdelst immer bis er siedet. Ist erst
 nimt man den Buttin auf eine Schüssel, be-
 stecket ihn mit langgeschnittenen Mandeln und
 Distazn, und hernach richtet man den Weinscha-
 too darüber, und giebt es auf die Tafel.

Erdäpfel: Wandel.

Zu 6 Loth geschwölbt und geriebenen Erd-
 äpfeln nimt man 4 Loth Zucker, 2 Eyer und
 4 Dötter eines nach dem andern hinein gerührt,
 und nimt auf die legt von einem halben Limos-
 ni

at die Schädler, rührt es in allem eine gute halbe Stund, und backet sie kühl; so sind sie fertig.

Biskoten-Wandel.

Nimm in einen Hafen 8 Loth gefähten Zucker, schlag 4 ganze Eyer und Döt er hinein, rühre es eine Viertelstund auf einer Seite, nim 3 Loth feines Haarbuder, 1 Loth schönes Mehl, rühre aber das Mehl mit dem Haarbuder nicht viel, schmier die Wandeln, fülle es darein, und backe sie schön kühl.

Von roth eingemachten Sachen.

Ribisel einzumachen.

Nimm 1 Pf. gestossenen Zucker in ein Beck von Messing, gieß nicht gar ein Seitel Wasser darauf, nim 1 Pfd. fein abgezupfte

R 2

Nie

Ribiseln, wasche sie rein, seihe sie auf ein Ruedelreuterl 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 worden sind, mache ein Glas warm, fülle sie darein, und laß offen stehen.

Ribiseln am Stengel.

Gieß auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker ein halb Seitel Wasser in ein Beck, und laß ihn sieden, bis er einen dicken Tropfen macht, und spinnt, thue $\frac{1}{2}$ Pf. grosse Ribisel dazu, und laß 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 gesulzig wird, stelle sie sodann in ein kaltes Wasser; wenn sie genug kalt und dick sind, wärme ein Glas, und fülle sie hinein.

Himbeer einzumachen.

Laß $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in ein halb Seitel Wasser sieden, bis er einen dicken Faden spinnt, laß $\frac{1}{2}$ Pfund Himbeer darein auffieden so lang, als ein Ey, laß sie in einen Weidling über Nacht stehen, und seihe sie durch ein Reuterl ab, seihe den Saft durch ein Tuch, laß ihn im Beck sieden

den

den bis er gesulzt ist, klaube die Himbeer heraus und laß sie im Zucker sieden, bis er einen gesulzten Tropfen machet, laß sie abkühlen, wärme ein Glas, und fülle sie darein.

Weixeln einzumachen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, schütte in ein Beck ein halbes Seitel Wasser darauf, laß ihn sieden, so bald er aber siedet, so nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Weixeln mit halben Theil abgeschnittenen Stengeln, wasche solche im frischen Wasser aus, und laß sie im Zucker sieden, 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 sieden, bis er einen gesulzten Tropfen machet, thue die Weixel hinein, laß sie sieden, bis sie sulzig sind, kühle sie ab, und fülle sie ein.

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

Bettlerweixeln.

Gieß auf 1 Pf. Zucker nicht gar 1 Seitel Wasser, thue 2 Pf. ausgelöste Weixeln darein, laß sie sieden, bis sie sich sulzen, und fülle sie in die Gläser.

R 3

Dirne

Dirndel.

Gieß auf $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker ein wenig Wasser, laß ihn sieden, so bald er siedet, wasche $\frac{1}{2}$ Pfd. grosse und schöne Dirndel aus, und thue sie darein, und laß sie darin 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 so bald er siedet; thue die Dirndel darein, und sied sie, bis sie sich sulzen, fülle sie sodann in die Gläser.

Wein-Schärling.

Nichte die ausgelösten Weinschärling in ein Glas schön ein, nimh nach Gutedünken Zucker, schütte Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er dicklicht wird, fühle ihn ab, und gieß ihn über die Weinschärlinge, laß sie 4 Tage stehen, wenn der Zucker nachläßt, und dünn wird, seihe ihn ab, und lege einen frischen Brocken Zucker dazu, laß sieden, und gieß ihn wieder kalt darauf, und lege eine Glascheibe darauf.

NB. Die Hürschbetschen werden wie die Weinschärling gemacht.

Das

Das Gläser Rüttenwerk.

Schneide von geschälten Rütten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser sieden, bis sie sich greifen lassen, drücke sie durch ein Tuch, nim zu 6 Loth gefähten Zucker 8 Loth Saft, laß ihn sieden, bis er von der Pfanne schällt, drücke einen halben Limoni darein, und rühre ihn durcheinander, und fülle die Schaalen damit an.

Rütten = Spalten.

Schneide von geschälten Rütten Spalten, laß sie in einem siedenden Wasser sieden, bis sie weich werden, seihe sie ab, nim 1 Pfund Rütten, und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, gieß ein halb Seitel Wasser darauf, laß sieden, bis sie schön durchsichtig sind, laß sie sonach 2 Tag in einem Weidling stehen, seihe sie ab, laß den Zucker sieden, und da er siedet, leg die Spalten darein, laß wieder sieden, bis sie einen gesulzten Krapsen machen, laß sie in einem Weidling kühlen, und fülle sie in das Glas.

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

Rüthenkäse.

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

Rüthen = Salsen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pf. durchgeschlagene Rüthen mit $\frac{1}{2}$ Pf. gefähten Zucker auf der Glut gut ab, und laß sieden, bis es sich von der Pfanne schält, thue Limonischäaler darein, und füll die Gläser damit an.

Zwetschgen = Salsen.

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, schlag sie durch ein haarenes Sieb, nimm
als

alsdann 1 Pf. gefähten Zucker, und 1 Pfund Salsen, röste es auf einer Glut, bis es sich von der Pfanne schält, fülle es in die Gläser.

Marillen = Salsen.

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

Dirndel = Salsen.

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

Hörschbetsch = Salsen.

Nimm Hörschbetsch laß sie weich werden, treib sie durch ein häarenes Sieb, nimm zu 1 Pf. Salsen 1 Pfund Zucker, laß solchen in einem Seitel Wasser sieden, bis er einen Faden spinnt, rühre solchen unter die Salsen nach und nach, nimm Limonischäaler dazu, und fülle sie in ein Glas.

R 5

Sal

Salsen von Marillen mit dem geläuterten Zucker.

Nimm 1 Pf. geschälte, und von dem Kern befreite Marillen, 1 Pfund Zucker, gieß ein Seiszel Wasser darauf, lasse es sieden, so bald der Zucker siedet, so lege die Marillen darein, und lasse sie darein sieden, bis sie lind sind, nimm sie vom Feuer, rühre es glatt ab, setze es wieder auf die Glut, und lasse es sieden bis sichs vom Beck schält, mache das Glas warm, und fülle sie hinein.

Weißelsaft zu machen.

Zupfe von schön zeitigen Weireln die Stengel ab, und stosse sie klein, sammt den Körnern, seihe sie durch ein grobes Tuch, laß den Saft in einen wollenen Sack laufen, daß er klar wird, zerschlage auf ein Maas solchen Saft 2 Pf. Zucker brockenweis, und lege ihn darein, laß ihn über Nacht in ein weites Einmachglas stehen, und rühre ihn auf, bis der Zucker zergangen ist, zerstoße 2 Loth Zimmet, und 1 Loth Nägerl groblicht, rühre es im Saft unter einander, verbinde das Glas gut mit einer Blatten, laß es fast 3 Wochen in der Sonne stehen, nachdem aber kann man ihn hinstellen, wo man

man will, wenn man einen Weixelwein trinken will, so kann man auf ein Maaß weissen Wein ein Gläsel Saft nehmen, dann er ist mit dem weissen Wein viel besser gemischt, als mit dem rothen.

Maulbeer = Saft.

Drucke die Maulbeer durch ein Tuch, und nim ein halbes Seitel Saft, 1 Pf. 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 Gläseln, 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 Mandelöl darauf, oder ein zerlassenes Wax, und verbindet ihn.

Himbeersaft zum Abgiessen.

Zerdrucke mit einem Löffel schön rothe Himbeer gut, gieße auf eine Halbe Himbeer ein Seitel Weinessig, bind sie mit doppeltem Papier wohl zu, daß der Geruch nicht auslaufft, laß sie im Keller 4 Tag stehen, laß sie hernach durch einen wollenen Sack lauffen, was gern herab gehet,
auf

auf ein Seitel nim 3 Viertel Zucker in ein messingenes Beck, lasse es sieden, bis es ein wenig dicklet an Löffel halt, aber nur nicht zu dick, dann er ist geschwind fertig, laß ihn ein wenig überfühlen, und fülle ihn in Gläser ganz, wenn er sich sezet; hast noch einen Saft übrig, so fülle die Gläser damit an, in ein paar Tagen thue Del darauf, und vermache, wenn man will, denn nimt man anstatt Essig Limonisaft dazu.

Weinbeersaft zum Abgießen.

Zerstoffe in einem steinernen Mörser unzeitige Weinbeer, die schon die Größe haben, zerstoffe aber die Kern nicht, presse den Saft heraus, laß ihn durch einen wollenen Sack laufen, damit er klar wird, nim in ein messingenes Beck zu ein Seitel Saft 1 Pf. Zucker, wenn er zergangen ist, so seze ihn auf das Feuer, lasse ihn sieden bis er ein wenig dicklet wird, faume ihn sauber ab, reibe von einer Zitroni die Schääler ab, und thue sie dazu, so ist er fertig.

Die Schääler muß man hinein thun, wenn man ihn in die Gläser füllt, dann thue Del oder Wax darauf.

Limoniensaft zum Abgießen.

Gieße auf 8 Loth klein gestoffenen Zucker 4 Loth Limonisaft, laß ihn auf einer Glut sieden, wie man einsiedet, faum ihn sauber ab, und laß ihn ein wenig abkühlen, fülle ihn in die Gläser, und thue Del darauf, hebe ihn auf bis zum Gebrauch, eine abgeribene Limoni-Schäler kann man darein thun, wenn er fertig ist.

Weissen Quitensaft in Mödeln.

Spalte sauber geschälte Quitten, und wasche sie im kalten Wasser sauber aus, siebe sie im kalten Wasser nur ein wenig weich, nim dazu 2 Hand voll ungeschälte Brünneräpfel, Spälte, und laß es sieden, bis sie ein wenig geschwollen sind, presse sie ziemlich stark aus, nur daß das Dicke nicht mit gehet, und laß über Nacht stehen, seihe hernach das Lautere herab, laß 1 Pfund schön weissen Zucker in eine halbe Maaf dieses Safts zergehen, und laß ihn fein gemacht sieden, bis er verfaumt hat, laß ihn hernach im reschen Feuer stärker sieden bis er weiß gehet, güsse ihn in die Mödel wie den rothen.

Ruß

Nuß = Häbel = Hönig für den
Hals = Wehe.

Man nimt die Häbel von den Nüssen, wenn sie schon zeitig sind, stoffet, und drucket sie durch ein Tuch, von diesem Saft nimt man ein Seitel, und ein Seitel Hönig, läßt es wohl sieden, ehe mans von Feuer nimt, thut man ein geriebene Muskatnuß dazu, und laßt es ein wenig sieden, so ist es fertig.



Verz

Verzeichniß.

aller

in diesem Buche enthaltenen Speisen
mit ihren Seitenzahlen.

Fleischsuppen.

	Seite
Eine Rindsuppe recht schwachhaft zu machen.	7
Kräuter, und Schülsuppe.	9
Braune Suppe von Porzellantraut.	10
Weißgestoffene Suppe.	10
Hirnsuppe.	11
Abgegoßene Kräutersuppe.	12
Grüne Erbsensuppe.	13
Kaisergerstensusuppe.	13
Französische Kräutersuppe.	15
Gestoffene Lebersuppe.	16
Klare Lebersuppe.	16
Krebsuppe.	18

Lin=

	Seite
Linfengolly.	19
Scheerrübensuppe.	19
Feine Gerste mit Müschel.	20
Ogliosuppe.	21

Fastensuppen.

Suppe vom Spargel, fashirten Collab und Maurachen.	14
Krebsuppe.	18

Fleischspeisen.

Rindfleisch a la presse.	23
———— a la Doob.	24
———— auf bayerische Art.	24
———— boeuf a la mode.	27
Erdäpfelrindfleisch.	27
Rindfleisch mit Sauerrampfen.	28
Glas von einem Lungenbrattel.	25
Lungenbrattel a la presse.	26
Mosfleisch.	29
Englischer Bratten.	30
Fashirte kälberne Brust mit grünen Fisoln.	39
Schlegel auf Hanoverisch.	40
Pressirter Indian oder Kapauner mit Aустern gefüllt.	46
Pressirte Schöpfenschlegel.	49
Gute Kostbrattel.	50
Spannsau mit Reis und Blut.	51

Zu=

~ o ~

Zugemüse.

	Seite
Gestürzt gefülltes Kraut	31
Zachtkraut	32
Sauerkraut mit Fasan	33
Faschirter Kohl	34
Gestürzter Kohl	35
Kohltraby mit grünen Erbsen und gelben Rüben	36

Eingemachte.

Ragout von Brise, Ohren, Gaumen, Hah- nenkamm, und faschirten Murrachen ..	37
Ragout von Lammfleisch	38
Hendel im Französischen a la presse	41
Meridon von Reis mit Ragout	42
Hendel mit Endivi	43
Hendel mit Spargel und grünen Holly	44
Kapdündel oder Hendel im Schlafrocke	45
Frikando	47
Kollat von Kalbfleisch	48
Tauben in 3 Glas	52
Gesulzter Kapauner	53
Konsumme von Kalbfleisch	55
Speckknödel	56
Pommerische Würste	125
Pommerische Gänse	136
Kapauner Schwarn	129

~ o ~

Bäckwerke.

	Seite
Den Buttermteig zu verfertigen	56
Die Butterpastete	57
Hascheepastettel von diesem Teige	58
Saure Pastete	73
Schnepfenpastete	76
Kastrollpastete mit Margarony oder Schun- kenfleckerl.	77
Sauerkrautpastete	79
Käspastete	127
Pastete von Germteig	110
Falscher Pistaziteig	111
Mandelpachvesen	112
Zwieback zu verfertigen	115
Lebzelteln zu machen	116
Mustern zu machen	117
Mandelkößen zu machen	117
Gestiefelte Mandelbögen	118
Pommeranzengollatschen	118
Stangelbrod	119
Biskoten von Germ	119
Semmelbrezel	120
Dotterbrod	120
Brezerl.	121
Hörschbetschbrod	121
Englische Brezen	124
Mandelteig	125
Kapferlbiskotte	125
Dotterkrapsel	12

Zor=



	Seite
Lortelkettel	128
Brioche zu machen	127
Kleinbrod von Semmelteig	129
Zwiback zu machen	133
Muskazon zu machen	130
Gute saure Pastette auf eine andere Art	140
Germstrauben	132

Torten.

Germtorte	83
Gesottene Torte	87
Geschobene Torte	88
Schmalztorte	88
Harte Evertorte	89
Gespizte Torte	89
Anderer Schmalztorte	90
Englische Mandeltorte	90
Kleyentorte	91
Mandeltorte	92
Schwarze Brodtorte	92
Torte von süßen Pomeranzen	93
Röstantorte	93
Torte auf andere Art	94
Biskotentorte	94
Bergtorte	108
Mürbe Brezerl	95
Mandelbögen	95
Eisrapfel	95
Mehlfranzel	97

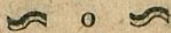


	Seite
Mandelbögen	97
Gebackene Grem	101
Geschobene Bögen	132
Mandelzeltel	132
Zuckerteig zu machen	134
Biskotenbögen	141

Wandelu.

Fremtwandel von Mandeln und Fanille	96
Semmelbröselwandel	108
Mandelwandel	110
Gouteauwandel	122
Ragoutwandel	59
Markwandel	60
Mustertwandel	61
Krebs hecherl	62
Reibebecherl	64
Offene Ragoutwandel	65
Rissollen von Teig	65
Oblatrisfollen	66
Zugsburgerwandel	134
Wandel von bittern Mandeln	134
Markwandel	133
Gerührte Germwandel	135
Biskotentorten oder Biskotenwandel	145
Erbäpfelwandel	146
Biskotenwandel	147

Rö:



Köcher.

	Seite
Butterkoch	98
Gebackenes Rindskoch	101
Geschobenes Koch	112
Ciocoladekoch	113
Marillenkoch	114
Mandelskoch von Zitronen	114
Gesüßteltes Mandelskoch	115
Semmelkoch	115
Kapaunerkoch	67
Krebskoch	68
Semmelkoch	69
Weiskoch	69
Rindskoch	70
Semmelkoch mit Bramellen	70
Hörschbetschkoch	71
Apfelfoch	71
Gesäumtes Marillenkoch	72
Gesäumtes Rüttenkoch	72
Artischockenkoch	130
Röstkoch	131
Geschobenes Koch auf eine andere Art	131
Quittenkoch zu machen	137

Mehlspeisen.

Topfennudel aus dem Schmalz gebacken	80
Gewickelte Krebsgermnudel	80
Dufatennudel	81

Germ-



	Seite
Germküpfel	82
Tyrollerstrudel	83
Gugelhopf	84
Gute Krapsen	84
Käspeis	86
Kapaunerspeis	86
Audere Mehlspeis	87
Germküpfel	107
Spießkrapsen	109
Kohrprügelkrapsen	109
Waffelkrapsen	110
Süße Waffentrapfen	111
Germkrapsen	116
Nonnenkuchen	122
Prügelkrapsen	123
Käsmilch	123
Waffentrapfen	135
Spritzkrapsen	136
Serükrten Gugelhopf	136
Das gewogene Wepfennest	136
Topfennudel trockene gebacken	137
Krebsgermnudel	138
Gute Bistotennudel	138
Böhmische Germgolatschen	139
Mehlspeis von Haselnüssen mit gebackenen Nudeln oder mit Farben	141
Die Dukatennudel mit Fanillengrem	143
Ein gefottener Buttn mit Weinschatov	145

Sulc

~ o ~

Sulzen.

	Seite
Die blaue Bettchensulz im Frühjahre	98
Die Brunnenkresssulz	99
Plamaschee	99
Gesulzte Grem	100
Remprulech	100
Schatto	122
Limonsulz	102
Hausenblätter aufzulösen	103
Pomeranzensulz	103
Weizensulz	104

Vom Eingefottenen.

Ribisel einzumachen	147
Ribisel am Stengel	148
Himbeer einzumachen	148
Weizeln einzumachen	149
Bettlerweizeln	149
Dirndel	150
Weinschärling	150
Das Gläser Rüttenwert	151
Rüttenpalten	151
Rüttenkäse	152
Rüttenfalsen	152
Zwetschgenfalsen	152
Marillenfalsen	153
Dirndelfalsen	153
Hörschbetschfalsen	153

Sulz



	Seite
Salsen von Marillen mit dem geläuterten Zucker	154
Weißelsaft zu machen	154
Maulbeersaft	155
Himbeersaft zum Abgießen	155
Weinbeersaft zum Abgießen	156
Limonisafft zum Abgießen	157
Weissen Quittensafft in Mödeln	157
Wie man Westphälingerschinken, Schweinfleisch, Zungen, Lamm und Speck einbäckelt	143
Mußhäbelbönig für den Halswehe	158



Seite	
unterten	154
..	154
..	155
..	155
..	156
..	157
..	157
weine-	
ef ein-	
..	143
..	158

