

N e u e s

R o c h u s s,

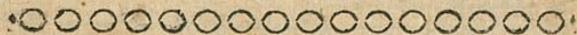
o d e r

Sammlung einiger ganz besondern
ausgesuchten Speisen, nach heutigem winerischen
Geschmacke.

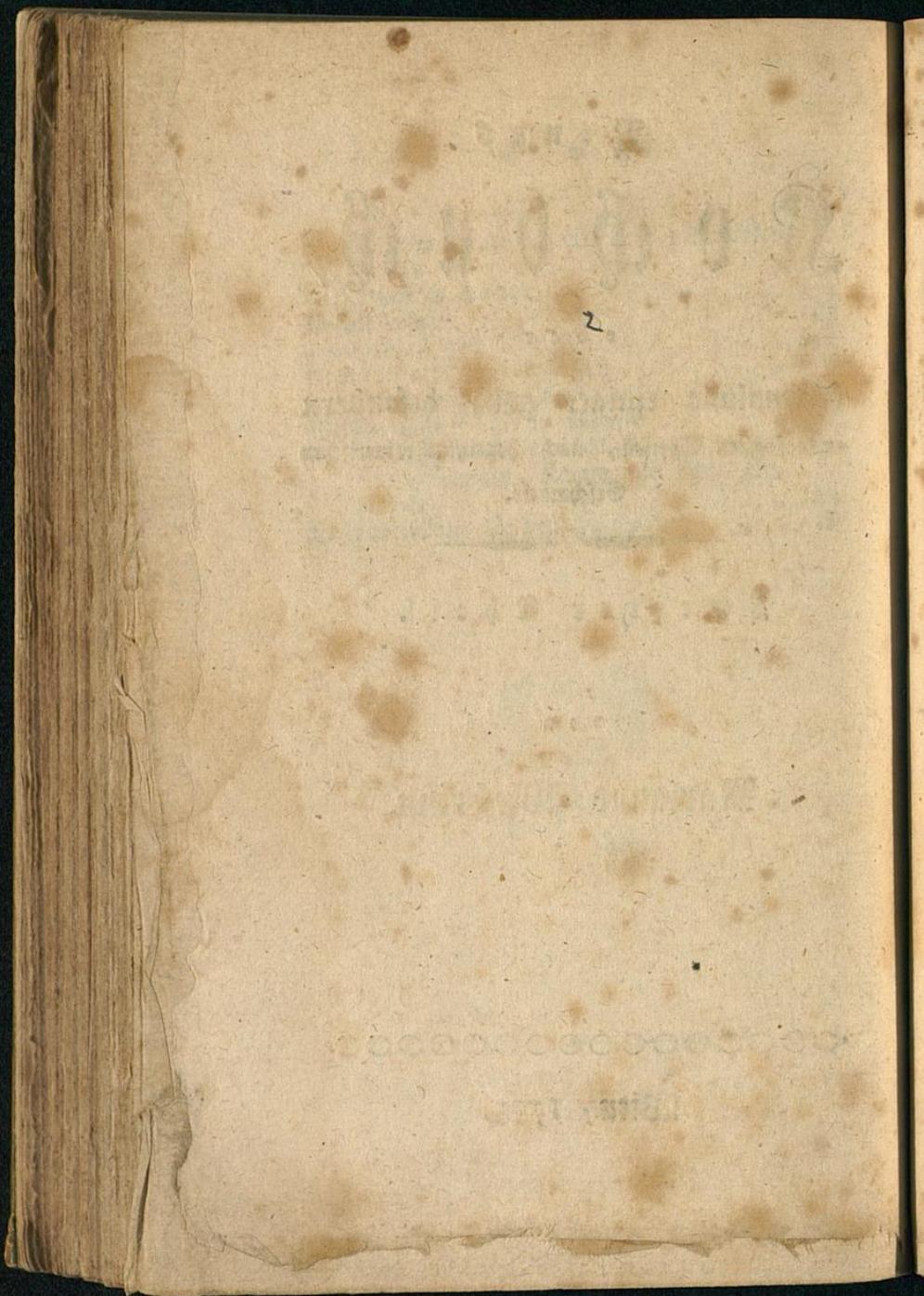
Z w e i t e r T h e i l.

v o n

Marianne Wieserinn.



Wien, 1793.





S u p p e n.

Kräuter Suppen.

Alle Kräuter, die man zu einen guten Kräutersuppe braucht: als besonders: Sauerampfen, Körflkraut, und ein paar Champoin, wäscht man rein, schneidet sie klein, dann läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, läßt die Kräuter damit angehen, staubt etwas Mehl daran gießt Suppe darauf, läßt es sieden sprüdelst 6 oder 8 Eyerdotter, ein bischen Milch Rahm, und ein gutes Stück Butter

A 2

mits

mitsamen ab, giebt es in die Suppe, und läßt sie noch sieden, bis sie dichter wird, salze und würzt sie nun, und giebt sie über gebähete Semelschnitten; auch kann man einen Kapaun, eine Kälberne, oder Lämmerne Brust oder ein Hendl darein geben.

weiße Schüe

Stoffe einen halben Viertel Mandel oder Zirbesnüßl, und befeuchte sie mit Wasser das mit sie nicht öhelicht werden; dann schneide von einem Huhn oder Kapaun das Fleisch, stosse es mit 5 oder 6 harten Dottern klein zusammen, gieb ein Stück Butter dazu, laß dann Semelschmollen in weisser Suppen sieden, bis sie sich durchtreiben lassen, gieb das gestoffne hinein, und laß es noch einen Sudausthun. Ist schlage die Suppe durch ein Haar-Sieb, salze, würze sie mit Muskatblühe, und gieb sie über gebähete Semeln; N. Wenn die Suppe einmal durchgeschlagen wurde so darf sie nicht mehr sieden, sondern bloß an einem warmen Orte stehen bleiben.

Braus

Braune Schüsuppen am Fleischtage

Schmiere eine Kain mit Butter, lege einige Blattl Speck und blattlet geschnittenes Rindfleisch, wenn das Grüne groß ist, so nimh nur eine Petersilwurzen, eine gelbe Rüben, und ein Stückchen Celeri, auch Zwiebel; ist aber das Grüne noch klein so nimh mehres davon; nimh nun zu obigen einen halben Schöpflößl voll Suppe, laß es einsieden bis es in der Fette prahelt, schütte nun immer etwas Suppe nach bis es kastanienbraun wird; Wenn es braun genug ist, schütte Rindsuppe darauf, soviel du brauchst, dann laß es gut aufsieden, seiche es durch ein Sieb, so ist die Suppe fertig. In dieser Suppe kann man nicht nur kochen, was man will, sondern sie ist auch zu verschiedenen Eingemachten gut zu brauchen.

Braune Schüsuppen am Fasttage.

Diese mache man, wie die vorige, nur werden statt des Fleisches Weißfischel oder Schleim, auch allenfalls 2 Stückl gebachnen Karpfen und statt der Rindsuppe Erbsensuppen genommen.

Brau:

Braune Schü am Fasttage auf ei- ne andere Art

Gepugte und geschnittne Petersillwurzgen, Zwiebeln, gelbe Rüben, Scherrüben, und Celeri läßt man im heißen Schmalz so lange angehen bis alles braun wird, gießt dann Erbsensuppen darauf, giebt einen gebacknen Hechten oder Schlein hinein, läßt es wohl auskochen, salzt und würzt es dann, und giebt diese Schüsuppe über gebähete Semeln an, oder man kann diese Schü zu andern Suppen oder Speisen gebrauchen.

Castsuppen.

Diese Suppe wird eben so wie vorher die braune Fasttags Schüsuppe auf die erste Art gemacht, nur werden nebst dem übrigen Grünen noch Kohl, Rüben, weiße Rüben, Kohl und blauer Kohl, wenn einen giebt, dazu genommen.

Hasche = Suppen an einem Fleischtage.

Schneide einen Kälbernen oder was immer für einen andern Braten, so wie auch grünen Pettersill feni, dünste ihn im Butter
staube

staube 2 Kochlößvoll Mehl daran, laß ihn ein wenig dünsten, schütte einen Schöpflößl Rindsuppe darauf; Fülle nun einen gehörigen Haßen voll Rindsuppen an, gieb das gedünstete hinein laß es noch ein wenig sieden, und richte es über gebähete Semelschnitten an; Auch kannst du, um diese Suppe recht gut zu machen, in einem Hefen 3 oder 4 Dörter, ein Stückchen Butter und etwas Milchrahm absprüdeln, und die Suppe damit abgießen.

Nasche = Suppen an einem Fasttage.

Löse ein Stückchen gebachenen Hechten oder Karpfen von Gräten ab, puße dann Schampian oder Maurachen sauber, und schneide alles mit dem Schneidemeßer klein, dünste mit grünem Petersill im Butter, staube 2 Kochlöß Mehl dazu, dünste es, gieße ein gutes Erbsenwasser darauf, soviel nämlich als du Suppe brauchst, thue es in einen Haßen, nimh Musklathblüh, laß es gut sieden, und richte die Suppe dann über gepfährte Semelschnitten an; Auch diese Suppe kann wie die vorige mit Eyerdörtern und Milchrahm abgessen werden.

Sup:

Suppe mit Kaisergerstel.

Man schlägt in ein eine Halbe haltendes
 Hefferl 9 ganze Eyer, salzt und sprüdelst sie
 gut ab; Wenn das Hefferl mit Ethern zur Hälfte
 beiläufig angefüllt ist, so füllt man das
 Hefferl mit kalter oder mit warmer Rindsuppe
 voll an, und stellt das Hefferl sammt dem
 Gerstel in einen mit siedendem Wasser zur Hälfte
 gefüllten Heffen, bedeckt es mit einem Hefen-
 deckel ganz, und läßt es fest sieden; Nun
 sticht man es mit einem Eßlöfl heraus, das
 es die Form vom Löfl bekomme, und gießt
 eine Fleisch- oder Fastensuppe darüber; Will
 man das Kaisergerstel mit Obers machen, so
 nimt man in einen Heffen 2 Löfl voll Mund-
 mehl rührt es mit einem Seitel Obers wohl
 ab, giebt ebenfalls 9 Eyer hinein (welche ge-
 salzen und gut abgesprüdelst werden,) und sie-
 det es wie oben; Will man das Gerstel nicht
 zerstechen, sondern ganz haben, so schmirrt
 man ein Hefferl mit Butter, giebt das Gerstel
 hinein läßt es wie oben sieden und gießt eine
 Fastensuppe darüber.

Hrens

- Hirnsuppe.

Man wasche ein ganzes Rölbernes Hirn sauber aus, nehme Eyer, groß, Butter in ein Raindl, und dünste das Hirn, nehme um 2 Saöpflößl Rindsuppe, eine gelblich gepfarzte Semel, bache 2 Eyer weich in Schmalz, stoße die Dötter, laße alles dieß im Raindel sieden, und wenn, es gsfotten ist, treibee man es mit einer Rindsuppe durch ein Sieb, und thue es in einen Hefen, doch muß es wen: es durchgeschlagen ist, nicht mehr sieden sondern nur warm bleiben; dann salze man die Suppe: lege etwas Mustkarchblüt darein, und richte sie dann über gepfärzte Semeln Hirn wandeln, Consume, Pavesen an;

Hirnsuppe auf eine andere Art.

Nihm ein ganzee' oder ein halbes Hirn schneide es in 2 oder 3 Theile, und kehre es in abgeschlagenen Eyern um, wälze es in Mehl und bache es aus dem Schmalz, pfarzte Semelschnitten, — sobiel man nämlich Suppe b aucht in Schmalz; stoße dann das Hirn sammt der Semel im Mörser recht fein, lege es in einen Hefen, gieße Rindsuppe darauf, laß es sieden, und schlage es hernach recht gut
durch

durch einen Sieb, daß es dicke wird; schütte es wieder in den Hefen, laß es ein bißchen sieden, lege ein Stückl Butter, und gestoßnen Muskatblüh daran, und richte die Suppe dann über gepfährte Semeln an.

Braune Suppe.

Ein Stück Kernfette, Rindfleisch, Kalbfleisch, Kälberharen, auch Celeri, und dergleichen schneide man blattlet, thne es in einen Rain, laße es, nachdem man unten Blut gegeben hat, braun dünsten, doch brauche man die Vorsicht es umzurühren, und einen Saft nachzugeben, bis es braun wird, da es sich sonst anlegt; Wenn es braun ist, gieße man eine Suppe daran, laße sie ausfieden, schlage sie durch ein Sieb, und koche ein, was man will;

Spargelsuppe.

Nimm ein Stückchen Butter, ein Kochlöß voll Mehl, abplantschettete Spargl und Frösche in einen Rain, laße alles dünsten, gieße eine Erbsensuppe darauf, laße es sieden würze, salze es und richte die nun fertige Suppe über gebähete Semeln an.

Suppe

Suppe mit Hechtenknödel.

Löse 3 große Stücke Hechten von den Gräten, und schneide sie roher zusammen, löse die Haut davon, schneide darunter um 1 kr. in Milch geweichte Semelschmollen und feingeschnittnen grünen Petersill; Ist treibe ein Vierting Butter recht gut ab, gieb 3 ganze Eyer und etwas Muskatblüh hinein, salze es, und mache aus diesem Taige, der doch nicht gar zu fest sein darf, Knödeln, bache oder siede sie in einer Erbsensuppe aus, N. B. Von diesem nämlichen Taig kann man auch Würstln machen.

Gemischte Suppe an einem Fleischtage.

Uebersiede 2 kälberne Brießl und 2 Kälberohren, püße und schneide sie geblättlet so dün, als es sein kann, übersiede gewürfflt geschnittne Spargl oder Kauli; Nun nihm in einen Rain 1 Vierting Butter, dünste dünne blättlet geschnittene Schampian oder Maurochen mit ein wenig grünen Petersill darein, gieße alles obige hinein, gieb etwas Salz und Muskatblüh dazu, dünste es, staube 2 Kochlöffl voll Mehl, darein, dunste es abermals, gieße
Rind:

Rindsuppe darauf, soviel als brauchst, fülle es in einen Hefen, laß es gut sieden lege dann ein wenig Saffran daran, und richte es über gebähete Semeln an.

Suppe mit gebackenen Semelknödln.

6 Loth Schmalz treibt man pflaumig ab, rührt um 1 kr in Milch geweichte Semelschmollen, 4 ganze Eyer (jedes gut verührt) und Semelbröskt darein, (doch darf dieser Zaig nicht zu fest werden) dann salzt man ihn, macht Knödeln daraus, bacht sie aus dem Schmalz, und läßt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Suppe aufsieden, man kann aber auch Schleim- oder klare Erbsensuppe darüber anrichten.

Ein Krebsküterl in der Suppe.

Man weiche die Rinde von einer Semmel in Milch, mache ein Fingerkütes von einem Ey, gebe Peterkill, Krebsbutter, und Krebschweiß darunter, schneide alles zusammen, auch ein Stückchen Fisch, welcher vorher ausgehäutelt, und recht klein geschnitten ist, treibe man ein Stück Butter ab, schlage 3 Eyer hinein, und rühre das Geschnittene dar-

darunter, würze und falze es; dann tunke man ein Tuch in eine Suppe, gebe die Hälfte des Gerürten darauf, auf dieses lege geschnittene Krebschweifel, und auf diese die andere Hälfte des Gerürten, binde es dann zu sammen, und siede es im Erbsenwasser; Wenn es gesotten ist, gebe man es in einen Topf; spicke es mit Mandln oder Pistazien und richte eine Suppe darüber.

Wälische Olt.

Zeseri, Petersillwurzgen, gelbe Rüben, Scherruben und Kohlrabi puße man sauber, schneide jedes insbesondre und plantschire es, zu diesen gebe man noch rein gepuhten Zwiebln Knoblauch, süßes Kraut, Rockbohl, und blauen Pohl, gieße eine braune Schü, oder eine andere Suppe darauf, gebe ferner ein Stück gebrattnes Rindfleisch, einen schöpsenen Schlegel oder Schuncken, auch einen ganzen Schweinsfuß oder Ohren, welches alles vorher übersotten wird, dann laße es zwischen 6 und 8 Stunden sieden laße auch am Ende im Tuch eingebundenes Gewürz: Saffran, Nägelein Pfeffer Muskathblüh, Ingber, mitsieden, mache auch eine kleine Einbren, damit es dicker werde; Auch kann man um es noch

schmack-

schmackhafter zu machen Haasen Rebhüner, einen gebratnen Fasan, Kapaun, oder Enten mitsieden lassen; Wenn es nun gefalzen ist, seicht man die Oli rein ab, und gebe sie in Bechern.

Weisse Saftsuppe wie eine Oli.

Nimm ein junges Huhn oder ein paar, jenachdem du viel Suppe brauchst, zergliedle sie, auch kleine Schnitzl von Kälberfleisch; nimm dann noch kälberne Haxen und dünste alles zusammen, das es schön weiß bleibe; Wenn es nun etwas überdünstet ist, so lege dazu: einige Stückchen weiße Rüben, ein paar Zelleri-Wurzen, eine gelbe Rüben blattlet geschnitten, und wenn du etwas altes Brat, Hühnerflügel, oder Hühnergerippe hast, gib sie auch dazu; Alles laß weich dünsten nimm eine gute Rindsuppe darauf, laß es zugedeckt sieden, thue ein paar gebachne Eyer eine Handvoll geschwellte klein gestofne Mandln, laß es sieden, drücke sie durch ein Tuch wohl aus, und würze es. Nun kannst du es über alles anrichten, was du in der Suppe machen willst, du kannst sie auch, wenn die Zeit dar nach ist. Zum Beispiel: zur Faschingszeit abends in Bechern zur Taffl geben.

Brauc

Braune Suppe.

Man nehme Rindfleisch, zerschneide es Blattweiß und klopfe es, nehme Kernfette dazu laße es auf einer gähnen Glut dünsten, daß es schön braun werde, dann nehme man die grünen Sachen, die zur obigen Suppe erforderlich sind, dazu, auch kann man die grünen Sachen als 3 3. Endiven, Zeleri, gelbe Rüben und Kohl aparte im Butter dünsten, und dann in die Suppe hineinlegen.

Krebsensuppe.

Auf eine Maasß Wasser nimh 15, oder, (wenn sie Klein sind) 20 Krebsen, siede sie in einem Salzwasser ab, löse sie aus, schneide die Krebschweiffen länglicht, und nachdem du das Schwarze herausnimmst, laße sie stehen Nun stosse die Krebschäller fein, thue etwas Butter darunter, und wenn sie gestoßen sind, gieb sie aus dem Mörser in ein Raindl, stau be etwas Mehl darauf; und laße sie dünsten; Ist nimh 1 oder 2 gebachne Eyer, einige gepfärzte Semelschnitten darunter, stosse die gebachnen Eyer, Semeln in einem Mörser klein, gieße eine Maasß Suppe darein, gieb in selbe ebenfalls die gedünsteten Krebschäller, laß

dann

dann alles in einem Topfe sieden, doch nur soviel, daß es eine schöne Farbe bekömt, schlage es dann durch ein Tuch, treibe es mit einem Kochlöfl wohl durch, und richte es über gepöhrte oder gebachne Semeln an, die Krebs- schweißl aber lege auf die Semelschnitten und gieb es zur Taffel; du kannst es mit einer Farsen oder Rindsuppe machen.

Krebsensuppen anf eine andere Art.

Man siede 15 Krebsen, löse beiläufig von 10 derselben die Schweißl aus, löse auch die Galle davon, und laße sie davon, und laße sie stehen; die übrigen Krebsen stoße man sammt 2 Stückchen von einem gebachnen Hechten, und einer halben gepöhrten Semel Mörser gut ab, gebe das Gestoßne in einen Heffen und schütte Erbsensuppe darauf; dann nehme man ein wenig Muskatblüß dazu, laße es sieden treibe es zuletzt durch ein Tuch gut durch. Der Ragout, über welchen man diese Krebsesuppe geben kann, wird auf folgende Art zugerichtet: Man nehme übersotten Spargelköpfe, bedünstete Maurochen oder Schampan, und 2 Stückchen von einem im Salzwasser übersottenen und von Gräten gezupften Hechten, nebst dem die oben
auf

aufbehaltenen Klein geschnittenen Krebschweiffen, lege ein wenig Krebbautter in ein Rindl, staube einen Kochlößvoll Mehl darein; Nun gebe man das Ragout hinein, gieße etwas von der durchgetriebnen Erbsensuppe daran, lasse es auffieden; Ist richte man die durchgetriebene Suppe auf gepährte Semeln an, und gebe das Ragout darauf.

Schokolade Suppe.

Nimm in einen Heffen 2 Kochlöß voll Mehl, schlage es mit kalter Milch ab, und seiche es in einen andern Heffen; Nun rüre eine Maas siedende Milch nach und nach hinein, laß es gut auffieden, Zucker und Zimmet nimmst du nach Gedünken ferner nimm 2 oder 3 Zeitt geriebenen Schokolade, welcher vorher besonders mit siedender Milch abgerührt wird, gebe Zucker und ein Stückchen Butter dazu, und richte sie auf gebähete Semeln an.

Falsche Schokolade Suppe.

Diese Suppe wird wie die vorige gemacht, nur wird etwas mehr Zimetgenommen als bei der vorigen, soviel Zimmet nämlich und Zucker, daß die Suppe süß genug werde;

B

Scho.

Schokolade kömmt keiner dazu, sondern auf eine Maass werden ungefähr 4 Kochlöß voll Mehl recht braun geröstet siedende, Milch darauf geschüttet, eine Viertelstunde lang sieden gelassen, dann abgeseicht, und über gepöskte Semeln angerichtet.

Klare Erbsen Suppe mit gebachnen Erbsen.

Stebe Erbsen, so viel du brauchst, mit gepuzten Petersillwurzgen, Zelleri, und gelben Rüben recht gut, setze eine halbe Stunde vor dem Anrichten soviel Suppe in einen Hefen, als du brauchst, mache eine gelbliche Einbrenn mit Zwißln, brenne die Suppe damit ein, salze sie, lege gestosne Muskatblüß daran, und lasse sie gut sieden; Die gebachnen Erbsen richte aber auf folgende Art zu: Gieß in ein Mairndl ein Seitel Wassers und um eine Nußgroß Schmalz, und laß es miteinander sieden, Nimm in einen Waidling 3 gute Kochlößvoll Mehl, rüre das siedende Wasser mit dem Schmalz nach und nach darein, mache einen guten Brandtaig an, arbeite ihn mit dem Kochlöß gut ab, schlage 3 ganze Eyer jedes gut verrührt hinein, daß der Taig

schön

schön fein wird, und salze ihn; Nun laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, gieb obigen Teig auf ein hölzernes Teller, und mache Nockerln daraus, bache sie in die Schüßl, und gieße die Suppe darüber.

Klare Schleim-Suppe.

Nuze 2 Schleim oder einen einzigen, schneide sie stückweiß; Ist nimm eine Rain, belege sie mit geschnittenen Zwiobl, einigen Blattel gelbe Rüben und Petersill, etwas Butter, lege den Fisch darauf, setze es auf ein Kohlsaur, laß es gelblicht dünsten, schütte gekochte Erbsenbrühe darauf, so viel man nöthig hat, laß es eine Zeitlang kochen, schlage es durch, so ist sie fertig; Du kannst auch in diese Suppe Mehlspeisen einkochen, oder gebachne Erbsen darcin geben, gieb auch etwas Gewürz dazu.

Französische Suppe.

Nuze 3 oder 4 Petersilwurzen, Zeleri, gelbe Rüben und Kobl, schneide alles länglicht, wasche es sauber aus, laß es im Butter weich dünsten, doch so, daß sich nichts anbrenne, dünste es ein wenig, nimm Salz, Muskatblüh

B 2

und

und Rindsuppe, soviel erforderlich ist, laß die Suppe gut auskochen, und richte sie über gebackne Semeln an.

Französische Kräutersuppe.

Nimm Kohlrabi, Spargel, gelbe und weiße Rüben, Kauli, und dergleichen, schneide alles länglicht, übersiede es, dünste es mit grünen Erbsen im Butter gieß eine Rind- oder braune Suppe darauf, würze, salze sie, und richte sie über gebähete Semeln an: N. B. der Spargel, der zu dieser Suppen genommen wird, muß eher abplanschirt werden, und er wird erst vor dem Anrichten in die Suppe gegeben.

Kauli = Suppe.

Man siedet einen Kauli in der Rindsuppe, Doch weder zu weich, noch zu hart, macht dann eine Buttersofse, gießt die Rindsuppe vom Kauli daran giebt auch den Kauli hinein, würzt und salzt die Suppe, und richtet sie auf gebähete Semelschnitten an.

See

Gemischte Suppe von allerhand Grün- nen:

Von einem Stück Kalbfleisch, March
geweichter Semel und einem Dotter macht man
einen Fasch, schneidet ihn klein, sticht dann
von Petersill, und Zeleri die Kern heraus und
füllt sie mit Fasch an; Ist läßt man in einem
Nain ein Stück Butter zergehen, giebt das
faschirte hinein, läßt es braun werden, gießt
eine Rindsuppe darauf, läßt es kochen, würzt
und salzt es, legt ein Stückchen Butter hin-
ein, und richtet die so verfertigte Suppe über
gebähte Semeln an.

Gerstensusuppe mit Pilsling oder Schampion.

Man setz eine gerollte Gersten welche doch
nicht ausgewaschen wurde, zu und läßt sie
weich kochen, schneidet dann Pilsling oder
Schampion fein, und läßt sie im Butter mit
grünen Petersill anlauffen, die gesottne Ger-
ste Gewürz, Salz und Stückchen Butter das
zu, so ist die Suppe fertig.

Gute

Gutte Brodsuppe an einem Fasttage.

Siede Erbsen, gepushten Petersill, Zeleri, gelbe Rüben ein gebachnes Ey und ein Stückchen Fisch in einem Haffen, laß dieß alles eine Stunde oder länger zusammen sieden; dann schneide Brod nach Gedünken, räste es im Butter, gieb Gewürz und Salz dazu wie auch geblattlet geschnittne Schampian, laß es gut aufsieden; mache ferner Würstl von einem Stückchen Fisch, schneide sie geblattlet, und gieb Eyer darauf, richte die Suppe darüber.

Lintensuppe an Fleisch- und Fasttag.

Man siede sauber geklaubte und gewaschne Linsen, salze sie und mache eine braune Schü. An Fasttagen nehme man einen gebachnen Hechtenkopf, Schlein, oder Karpfen, an Fleischtagen ein gebrattnes Rebhühnel; eines oder das andere stoße man mit einer im Schmalz gebachnen Semel recht klein, gebe etwas Butter dazu, mache die Schü davon; Ist mache man mit Butter eine Einbrenn, gebe die Linsen, und das Gestosne mit der Schü darauf, lasse es sieden, diese Einbrenn kann wegbleiben, wenn man die Schü mit Schuncken oder Kalbfleisch macht; An einem Fasttage aber lasse man sie

sie

se gut sieden, schlage sie durch ein Haarsieb, salze und würze sie: An einem Fleischtage hingegen kann man sie mit Wild, Enten, Rebhühnel oder Fasan, am Fasttage aber mit Hechtenfisch und gebachner Semel geben.

Schnecken : Suppe.

Man siede einige Schnecken, puße sie, thue ihnen die Haut ab, und das Weindl weg, dann schneide man sie klein, und schneide etwas grünen Petersill darunter; Ist nehme man eine Rain lege ein Stükchen Butter darein, gebe obiges Geschnittnes hinein, laße es im Butter dünsten, staube einen Kochlöfl voll Mehl darauf, laß es noch ein bischen dünsten und schütte eine Erbsenbrühe daran; Nun pfärke man einige Semelschnitten, bache 2 Eyer darauf, lasse dieß etwas miteinander kochen, dann schlage man es durch einen Sieb gut durch und richte es über gepfärgte Semelschnitten an.

Einen Fleischfisch in die Suppe zu machen.

Schneide ein Stück Kalbfleisch fein, dann stosse es in einen Mörsel, nihm es dann heraus

heraus, schabe es und nimm auch alle Fasern heraus; Ist nihm March, eine in Milch gewechte Semel, thue dieß alles untereinander, stoß alles im Mörser fein; Nimm dann ein wenig Butter in einen Waidling, treibe sie schön faumig ab, thu das geschchnittne hinein, schlage 2 ganze Eyer darein, rühre es untereinander, und salze es; Nimm dann ein Tuch, benege es mit Wasser binde den Fäsch ein, mache ihn länglicht, verbinde es lege es in eine Suppe, und lasse es sieden, Bevor du anrichtest, nimm es heraus, schneide Stückln, soviel du brauchst, lege sie in den Topf, gebe Schü- oder eine andere Suppe darauf; Von diesem Fäsch kannst du auch kleine Knödeln, oder wenn du es mittels des Reibeisens durch eine siedende Suppe treibst, so wird es wie ein Reis; Auch ist dieser Fäsch zu allen zu gebrauchen: zu Kälbern Karbonaden, Kälbernen Wögerln.

Das Consomee an einem Fasttage in die Suppe zu machen.

Nimm 2 Stücke Fisch, bache sie, nachdem du die Gräten ausgelöst hast, und schneide sie klein; nimm dazu 3 Schampian, grünen Peterzil, um 1 kr. in Milch gewechte Semel

mei

mel, wovon die Rinde weggenohmen seyn muß, alles dieß schneide zusammen; Ist nimm Stückchen Butter in einen Nain, bastire ihn, schütte ein Seitel Suppe daran, laß es einmal gut auffieden bastire es durch ein Sieb gut durch, in diese durchgeschlagene Soße schlage hernach 6 Eyerdotter von 1 Kr Spinatstopfen, und schlage das Consomee mit den Dottern und Spinat noch einmal durch; Schmiere nun die Wandl mit Butter und fülle sie zur Hälfte an, setze sie in einen Nain mit siedendem Wasser, gieb unten, und oben Blut dazu, daß die Wandl stocken; Soll nun angerichtet werden, so richte die Wandl in einen Topf, gieb die Fastensuppe darüber, und gieb sie zur Last;

Eine gute Schunkengoli zu machen

Gieb in eine Kastroll einen frischen Butter, laß ihn zergehen, und belege, wenn er zergar gen ist, die Kastroll mit blatlet geschnitten Zwiebln, und richte auch Kalbfleisch daran; das Kalbfleisch belege ist mit dün geschnittenen Schinken, gelben Rüben, und setze es auf einen Dreysfuß, gieb Feuer darunter und laß es schön gemacht gehen; Wenn du siehest, daß das Kalbfleisch sich schön braun anlegt, so gieb

Saft,

mit einer klaren Suppe oder Schü einen Saft, und laß es wieder eingehen. Wenn die Gollt eingegangen ist, so rühre 5 oder 6 Löfl voll Mehl darunter, schütze eine Schü darauf, laß es wohl auskochen, thu ganze Gewürznagel und Muskathblüh daran; Wenn solches ausgekocht, und das Fleisch und die Schuncken schön weich sind, so setze die Gollt durch ein feines Haarsieb in eine Kaströll oder in einen Waidling, so ist sie fertig. R. B. Wenn Hünner, oder Kapauerflügel bei Handen sind, so kann man sie mit gutem Erfolge zu dieser Gollt nehmen, welche allen zu Eingemachten oder Zuspeisen brauchbar ist.

Fleisch:

Fleisch-Speisen.

Gedünstes Rindfleisch mit Wein.

Man nehme ein brattiges Rindfleisch (hier Orts nennt man es Schneid, Schwanz) thue es in der Mitte der Länge nach von einander, lege es auf den Hackstock, klopfe es, trockne es mit einem saubern Tuche ab, salze es, und lege Pfeffer, Ingwer und Nagelstupp daran; Ist nehme man 2 Zwieblhappl, auch um 2 oder 3 fr Sarbellen darunter, nachdem dieß alles vorher geschnitten wurde; Man rolle es nun zusammen, und verbinde es: Ist lege man in einen Kain 3 oder 4 Speckblattel 2 mittelmäffig grosse Zwieblhappl mit Nagel besteckt, und gebe das Fleisch darein; Nachdem es zu schwitzen angefangen hat, so nehme man Wein nach Proportion des Fleisches, schütte

ihn

ihn nach und nach herein, kehre es bisweilen um, gebe etwas stärkere Glut und laße es also dünsten; Wenn es nun zum Anrichten kömmt, so nehme man das Fleisch heraus, bestreue es mit Mehl, von der Suppe seiche man die Fette ab, die die Suppe ließe gebe sodann das Fleische wieder in die Suppe und ins vorige Verhältnis; Richtet man nun an, so gebe man die Suppe darüber auf die Schüssel, bestreue es mit Limonieschällern und gebe es zur Tafel.]

Gerolltes Rindfleisch.

Man kloft ein Stück geschnates Schwanzl, durchzieht es da und dort mit Speck, nimt Kernfette, 3 oder 4 Sardellen, Kapern, Limoni-Schäller, Ruttkraut, in Wein geweichte Brotschmollen, alles dieß schneidet man klein zusammen, streicht es auf das Fleisch auf, legt es in einen Nain, und giebt etwas Wein dazu, nimt nun eine gebachne Rinde von schwarzen Brod, thut einem Sturz darauf, verparpet es wohl, und stellet es über Nacht ins Heerd-Grübl, damit es gemach aufgehe, nach diesem schlägt man mit der Brod Rinde die Soffe die es machte, durch, und giebt sie darüber. Noch kömmt etwas ganzer Pfeffer, Ingwer, und Nagel dazu, nachdem vorher die Fette weggeschöpft worden.

Zem:

Zemer von Rindfleisch.

Nimm ein Stück einer Ochsenzunge, richte es so groß, als du es brauchst an, salze es, und überreibe es mit Kronwicbeeren und Rüm recht gut, nimm auch Ruttelkraut, Lorbeblatt, und Rosmarin dazu, und laß es wenig im Salz stehen. Nun laß es über Nacht in einem Keller stehen, nachdem du eine Halbe Wein darauf gegossen hast; Am andern Tage setze das Stück zu und fülle einen Hefen halb mit Wasser und halb mit Eßig an, laß es lange, aber gemach sieden und laß auch einige Heublumen in ein Tüchl gewickelt mit sieden; Ist der Zemer genug gesotten, so setze ihn weg, und laße ihn Sude bis zum Gebrauche stehen, damit er weich bleibe; Ist mache von Zucker Zimmet, und schwarzen Brodbrosen die Haut darüber, wie über einen gemeinen Hirsch Zemer setze ihn in dem Ofen und laß ihn bräunen, richte ferner die Soße von gerösteten Brodbrosen mit Zucker durchgeschlagen über den Zemer, oder du knonst auch Nibiseln oder Hörtchebdtisch Soße unter den Zemer richte extra oder dazu geben.

Ge

Gefülltes Rostbrattl.

Man nehme eine breite Nid, schneide daraus ziemlich dünne Schnitzl, weiche eine runde Semel in guten Wein ein, treibe Butter ab, schneide 2 Sardellen aufs kleinste, wie auch ein wenig Scharlottln, grünen Petersil und die ausgetrocknete Semel, verrühre dieses Gehackte zusammen und streiche den Fatsch auf ein Schnitzl, auf welches abermals ein Schnitzel fest aufgelegt wird; Nun bratte man es in der Rain, bis es beiderseits schön braun wird. Ist gebe man in eine zinnene Schüßl ein wenig Milchrahm und etwas Butter, lege das Rostbrattl darauf, drücke auch den Saft darauf, gebe nebst dem die eigene Soffe dazu und laße es kochen.

Gebrattner Brustkern

Nimm ein schönes Stück Brustkern vom Rindfleisch, siede ihn ganz weich, kehre ihn im Butter, und bestreue ihn wohl mit Semels brößln, bratte ihn schön gelblicht auf den Rost. Wenn er auf beiden Seiten gebratten ist, so mache ein Limonisüpel darüber, dieses muß aber, ehe man es hinein giebt, darüber gegossen werden, damit er schön weich bleibe, streue

etc

Etwas Pfeffer darauf, lege ganze Limoniblättn darüber, so ist es fertig.

Rindfleisch auf bairische Art.

Häutle einen Lungenbraten sauber aus, schneide ihn dann schnitzweise, klopfe ihn mit Salz, reibe von einer alt gebachnen Mundsemel die Bröckl, thue ein wenig Kronobirchbeer darunter. Ist laß Butter in einem Kastrol zergehen, kehre die Schinzl, wenn der Butter zergangen ist, darin um, bestreue sie mit Semelbröckeln, lege sie auf einen Rost, bratte sie wie Karbonaden ab. Schneide nun von französischen Capern oder Maurochen eine Hasche, schütte eine gutte Schunkengolli darauf, säure es mit Limonie, gieb es unter das Rindfleisch; kannst es auch ein wenig a la presse gehen lassen, damit er schön mürbe wird; auch kannst du ihn in seiner eignen Soße geben.

Den Hirschen Zemer zuzurichten.

Man nimmt einen Zemer in einen Hefen, davein giehet man Wasser, Wein, und Eßig saltz ihn, und thut Lorberblättl und Ingwer dazu, läßt ihn sieden, doch nicht gar fertig. Nun nimmt man den Zemer in einen Rain, giebt

giebt das Fette von der Suppe, worin der Zemer gesotten wurde, darüber, auf die fette Haut des Zemers giebt man Semelbröckl mit Gewürz: als: etwas Ziemet, Nägelein, und Limonischällen, darüber brent man einen Butter ab, und läßt den Zemer dünsten; Wird dieser Zemer zur Last gegeben, so kann man Niebisel- oder Hirschebdrsch-Salsen in einer Hasiete dazu egeben.

Den Schöpfenen Schlegel mit Erd- äpfel.

Ziehe' einem schöpfenen Schlegl die Haut gut ab, und salze ihn ein; Belege eine Kastroll oder einen Kain mit Speckblattn, Zwibla gelben Rüben, Petersill, Lorberblattl, Bertramkraut, richte den Schlegl wie auch die Haut davon darauf, setze ihn aufs Kohlfeuer, und laß ihn ungehen, gieb aber Acht, daß er sich nicht anlege; Hernach gieb Essig, etwas Wein, und Fleischbrühe, daß es über den Schlegel gehe, laß ihn dünsten, bis die Soffe völlig eingegangen ist, Ist nimh ihn heraus, staube in das Eingegangene einen Kochlöß voll Mehl, laß etwas dünsten, schütte Suppe daran, gieb Nägerl und neues Gewürz hinein

und

laß es eine Zeit kochen; Nun schlag die Soffe durch ein Sieb, und gieb sie in ein andern Rain, säure sie ein wenig, wenn sie noch nicht sauer genug seyn sollte; Izt siede Erdäpfel, so daß man ihnen die Haut abziehen kann, gieb dann die abgezognen Erdäpfel zu dem Schlegl, und laße sie immer fort bis ans Anrichten miteinander kochen; Ehe man ihn zur Tassl giebt, schöpfe die Fette sauber von der Soffe herab;

Einen Fasan auf englische Art zuzurichten.

Nimm einen schönen Fasan, löse ihn aus, nimm die Beindln heraus, gieb einen Fasz hinein, und formire ihn wieder, binde ihn mit Speck und Schuncken und Limonischallen in ein Papier ein, lege ihn auf ein geschmirtes Castrolldeckl, und stelle ihn in Ofen. Um die Soffe zu machen, gieb etwas Butter in eine Rain, gieb Schuncken, Gewürznagl, Lorberblattl, Rockenbohl und Schampian hinein alles wohl geschnitten, laß es basiren, staube etwas Mehl darauf, und mache es mit Limonifast etwas pikant, vorher mußt du Schü darauf gießen; Nach allen diesen laß es sieden, schöpfe die Fette ab, und richte die Soffe über den Fasz an.

E

Kapau

Kapauner mit Aустern oder Trüßn.

Schneide den Kapauner auf dem Rücken auf, löse die mehresten Beiner heraus, gieb einen guten Fleischfasc hinein, und formire ihn wieder, und nähe ihn zu, leg ihn in eine Nain, etwas Speck, gelbe Rüben, Mustatblüh, Peterfill dazu, gieb darüber ein Schöpflöff voll gute Brühe, und etwas Limonisaft, und decke ihn mit Butter geschmirren Papier zu, und laß ihn auf einem gemachen Kohlfeuer gehen, doch so, daß er sich nicht anlegt; Zur Soffe nimm etwas Butter und Mehl, von dieser Preß, so wie auch von einer andern Suppe etwas dazu, und laß es kochen; In einem andern Nain laß Aустern oder Trüßn im Butter etwas dünsten, seiche die vorige Soffe darüber und laß es einen Sud aufthun; Gieb den Kapauner auf die Schüßl und richte die Soffe nebst den Aустern oder Trüßn darüber.

Zuspeisen oder Gemüse.

Glasirtes süßes Kraut.

Man belege eine Rain mit Speck, 4 Schnitzln Schuncken; 2 Happl spanischen Zwiebln 2 gelbe Rüben, einen Stüchl Zeleri, Pfeffer und neuen Gewürz, dann schneide man die Stengl heraus, und lege die ganzen Kraut Happl herein, besäe nun jedes Happl mit Salz und Rim und lasse es gemach gehen; Wenn sie zu prafeln anfangen, gieße man ein wenig Schü, und lasse wieder eingehen. Ist legt man das gedünstete Kraut in eine andere Rain, staubt 2 Löfl voll Mehl daran, läßt es eingehen, und gibt noch einen Schöpflöfl voll Schü darauf, die Soße lasse man gut einsieden, basire sie über das Kraut, bestreue es nun

stark mit Zucker und laße es noch eine halbe Stunde eingehen, auch rüttle man es bisweilen, daß es sich nicht anlege dann gebe man es auf die Schüssel, und die Soffe darüber.

Kauli in weisser Soffe.

Duße schneide von weissen Rosen Kauli die Stengl weg, und gieb sie in einen Rain, nebst einem im Mehl ungewälzten Butter, und Suppe, und laße den Kauli schön weich dünsten; die Soffe mache auf folgende Art: Laß einen Viertel Butter mit einem Löß voll Mehl in einem Raindl anlauffen, gieb Rindsuppe darauf, daß es die rechte dicke erhält, salze es gieb Muskatblüh darein, und richte den Kauli mit der Soffe an; N. B. An Fasttagen nimmt man statt der Rindsuppe Erbsenbrühe.

Gefüllten Endivien Salat.

Man siedet gepuzten Endiven Sollar, doch nicht zu weich läßt ihn auskühlen, schneidet ihn auf dem Schneidbrett in der Mitte nach der Länge, doch nicht gar durch, legt ihn auseinander, macht einen Fasch, und zwar auf folgende Art: Man nimmt ein Schnitzl klein geschnittnes Kalberfleisch, Hendelleber und dergleichen

gleichen

gleichen, um 2 kr March, ein Fingerührtes von 3 Eiern, um 1 kr in Milch geweichte, und ausgedruckte Semelschmollen, und schneidet es klein, salzt den Fajch und rührt ihn zusammen, nimmt igt in eine Rain eine Fette, 3 Blattel Speck, legt den Sallat darauf, gießt einen Schwpsß voll Rindsuppe daran, deckt ihn zu, läßt ihn auf der Blut eine halbe Stunde dünsten, richtet ihn dann auf eine Schüßl, und eine Buttersosse darüber, nimmt auch die Soffe von gedünsten Salat dazu, schüttet sie über Endwien, läßt sie noch einmal auffieden.

Grünne Fisollen.

Man schneide gepuzte Fisollen und blantschire sie im Wasser ab, dann schneide man frischen Schuncken blattlet, lege die Blattln in eine Kastrol mit einigen Blattln Speck, lege die Fisollen darauf, und lasse sie dünsten, bis sie weich sind; igt gebe man eine gute Schü, etwas Wein, Butter, ein wenig Pfeffer und Salvey dazu, und laß sie auskochen, so sind sie fertig; Wenn die Fisollen weich sind, so gebe man Colli oder Buttersosse dazu.

Schams

Schampian im Consume.

Schneide von 18 schönen Schampian die Stengl weg, und puße sie, gieb dann in eine Rain ein Stückchen Butter laß die Schampian gemach mit etwas Lioniensafft dünsten, schlage ist 4 Eyerdotter in ein halbes Seidl kalte Schü, salze es, und gieb Muskatblüh dazu, sprüde es ab, und seiche es auf eine Schüßl, stelle die Schampian darein, und setze es auf ein siedendes Wasser, oder auch in einem Ofen mit Papier zugedeckt, und das Papier mit Butter geschmirt aber nur so lange, bis es stockt; dann gebe man es zur Taßl.

Prockoli in Ofen.

Siede gepuzte Prockoli im Salzwasser weich ab, schmire eine Schüßl mit Butter; gieb 2 Lößvoll Milchrahm nebst den Prockoli darein; nun gieb in ein Heferl um 3 kr Milchrahm, schlage 3 Dötter hinein, auch etwas Muskatblüh, und sprüde es gut ab: Dieß gieb über die Prockoli, und auch ein bischen Butter darauf, und laß sie se angerichtet im Ofen sieden.

Eine

Eine Gans mit Krautgefüllt.

Zerlasse in einer Kastrolle klein geschnitt-
 nen Speck und klein geschnittnen Zwibul, und
 gieb dann Kraut, soviel man brauchet, hinein,
 laß es noch eine Weile dūsten, gieb etwas
 Schū oder andere weiße Fleischbrūhe dar-
 auf, doch nicht zuviel, damit das Kraut nicht
 zur Suppe wird; und laß ein Stück Schun-
 Fen mitkochen; Ist nimm eine saubergeputzte
 rohe Gans, schneide sie auf dem Rücken auf,
 löse die mehresten Beiner, bis auf die Schenkl
 und Flügelbeiner heraus, so das die Haut ganz
 bleibe; Nun nimm das Kraut vom Feuer,
 laß es eine kleine Weile abkühlen, fülle es in
 die Gans, nähe es zu, und formire es zu
 einer Gans; Nimm nun ein Brattwandl, be-
 lege es mit Speckblatten, lege die Gans dar-
 auf, salze sie ein wenig, lege in der Höhe wie-
 der ein Speck und setze sie in Ofen, und laß
 sie eine Weile da stehen; Ehe man sie auf die
 Tass gibt, seiche man die Soffe und Fette hin-
 ab, gebe sie auf die Schüssel und richte etwas
 weniges Saft darunter.

Zelt

m. B.

Taig und Mehlspeisen.

Einen Buttersaig zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, und eben soviel Butter, theile das Mehl von einander, und mache von dem halben Theile des Mehls einen Saig an, nimm dazu: 4 Dötter, 5 oder 6 Lößvoll Milchrahm salze ihn, und arbeite ihn so lang ab, bis er recht fein wird; dann lege ihn weg, und nimm nun den andern halben Theil des Mehls, walke das Pfund Butter hinein, und schlage den gewalkten Butter in den obigen Saig, den du vorher dün ausgewalkt hast, und laß ihn ein wenig ruhen; Ist walke ihn messerrückendick aus, lege ihn
auf

die Pastetenschüssel, mache mit dem Messer einen Kreuzschnitt darein, lege ein Tuch oder ein sauberes Papier hinein; den andern Teig walke man ebenfalls aus, lege ihn darauf, daß er über das Eingeschlagene herunter gehe; Walke hernach wieder ein rundes Fleckchen aus, schneide es mit dem Messer oder Ausstecher aus und lege es auf den zweiten Deckl in der Mitte darauf, beschmire ihn mit abgeschlagenen Eiern, und setze es in Ofen oder in eine Tortenpfanne, und bache es heraus. Wenn der Teig gebachen ist, so schneide den Deckl in der Höhe weg, nimm das Eingeschlagene heraus, fülle das Eingemachte hinein, und gieß den Deckl wieder darauf.

Buttertaig von Rahm.

Zuerst nimmt man einen Seitel guten dicken Rahm, und 3 frische Eyer, dann nimmt man auf ein Brett nach Gefallen ein schönes Mundmehl, salzet es, und macht es mit dem Rahm und den Eiern an, weder zu feste, noch zu lind, sollte der Teig ankleben; so streuet man etwas Mehl nach, damit er fester werde; ist wägt man 2 Pfunde Teig, und ein Pfund schön gewaschenen Butter, den Teig walcket man zu einem Blattl, und stellet ihn in ein

frü

frisches Wasser, ist walckt man den Teig nochmals aus, und giebt Butter, nachdem man ihn mit Tuch wohl abetrocknet hat, hinein, nun vermachet man ihn wohl, walckt ihn schön aus, und schlägt es 4mal über, 2mal in die Länge, und 2mal in die Breite, nur muß er das letzte male nicht so dünn geschlagen werden; Aus diesem so zubereiteten Butertaige kann man nun alles machen, was beliebt als: Pasteten, Torten, Hasche-Pasteten, und dergleichen. Noch ist hier zu merken, daß man den Teig, so oft man ihn ausgewalckt hat, etwas ruhen lassen, und zwar im Sommer auf einem Eise, im Winter hingegen läßt man ihn auf dem Brette eine Weile bedeckt liegen.

Den englischen Teig.

Nimm 1 Pfund Mehl und schneide 3/4 Pfund Butter darunter, ferner nimm ein halbes Seitel guten, nicht allzu sauren Milch-Rahm, ein ganzes Ey, 3 Eßlötl, und etwas Wasser, salze dann diesen Teig, schneide ihn mit dem Schneidmesser so lang untereinander, bis er sich walcken läßt, schlage ihn ein paar mal über und laß ihn ruhen, mache ist Pasteten daraus, und schlage ein, was du willst.

Die

Die Faschirten Krebsnudel mit Far- ben.

Mache Nudeln soviel als die Klare von 2 Eiern nezt, dann mache abermals Nudeln von Dottern, ferner nimm einen Spinathropfen, gieb ihn unter das Mehl, daß es grün wird, und mache auch von diesem Saige Nudln, sie de sie ab, doch jede Farbe insbesondre; Gieb sie igt in ein Maidl, und lehre sie im Butter um; nimm zum Fasch ein Löffel, und 9 Krebsen, welchen die Nase abgenommen wurde; stoffe beides recht fein im Mörsel, gieße ein Seidl Milch darauf, und drücke es durch ein Tüchl; sprüde 5 Eier daran, und laß es auf der Asche zusammengehen; Ist gieb in einen Waibling 8 Loth Butter, und 5 gewechte Semeln, und gieb den Topfen hinein, so wie auch 2 oder 3 Stücke von einem gebrochenen Hechten das Fleisch klein geschnitten, etliche Krebschweiß, 5 Eier, und die Krebs-Eier, und salze es; Nun schmir eine zinne Schüßl mit Butter, streiche etwas vom Fasche darauf, und gieb igt eine Lege weißer Nudel, dann eine Lege Fasch, igt eine Lege grüner Nudl, wieder eine Lege Fasch, hernach eine Lege gelber Nudel bis es zu Ende ist; Auf der Höhe decke es mit Fasch zu, gieb es

auf den Dreyfuß, und oben und unten soviel
 Blut, daß es schön aufbräunt, so sind die
 Nudl fertig, bei denen du aber auch den
 Zucker nicht zu vergessen hast; Von diesen laß
 du noch von jeder Farbe einige Nudel heraus-
 sen, und gieb nun, wenn alles gebachen ist,
 auf den Ramst ein Schippl weißer und gelber
 Nudl.

Mehlspeise von Haselnuß mit gebach- nen Nudln.

Nimm auf eine Maaß siedendes Obers
 1/2 Pfund Haselnüsse, löse sie vorher aus,
 wische sie mit einem Tuche wohl ab, stosse sie
 in einem Mörser recht fein, und befeuchte sie
 während des Stosens mit Obers, da-
 mit sie nicht öhelicht werden; Ist giße das
 übrige Obers darauf, laß es aufsteden, ba-
 fire es durch einen Sieb, thue sie in einen
 Nain, oder eine Kastroll, und lasse sie ko-
 chen; Nun nimm einen halben Viertelg But-
 ter, worinn etwas Mehl kömmt, und lege ihn
 in das gemeldte Obers, lege ein Stückchen
 Vanilie daran, und laß es recht gut sieden,
 damit es wie ein Koch aufstede, ist laß es
 kalt werden, treibe es gut ab, verrühre 3

Eyer

Eyerlöcher nebst dem Schnee von 4 Eyer-karen
 hinein, und gieße es auf die Schüssel. Da-
 zu kommen nun Nudl, welche wie gewöhnlich
 gemacht werden, nur müssen ihrer von zley
 Farbe sein; nämlich ein Theil roth mit Alker-
 muß-Saft und ein Theil grün mit Spinat-
 topfen; diese Nudl nun müssen auf das Koch-
 streitweise gerichtet werden, das ist ein Streif
 rother Nudl, nun ein Streife weisse, nun
 grüne u. s. w. Nun stelle sie auf einen Drey-
 fuß oder in etuen Ofen; giebst du es auf ei-
 nen Dreyfuß, so gieb oben und unten Glut,
 doch nur soviel, daß es warm werde; und
 zuckre sie; Giebst du die Nudl in einen Ofen so
 decke sie mit Papier zu, damit sie oben nicht spere
 werden — vorher müssen die Nudl gebachen sein.

Dukaten-Nudl mit Vanili Craine

Man nehme 1/2 Pfund Mehl und 4
 Loth zerschlicchenen Butter, ein ganzes
 und ein halbes Seitel Obers, und 3 Löff ab-
 gewürfte Germ alles dieß sprüdele man ab,
 mache den Zaig damit an, schlage den Zaig ab,
 und thue ihn aufs Nudelbret; Man walke
 ihn fingerdick mit kleinen Mödeln aus, und
 lasse die nun verfertigen Nudln aufgehen,
 Ist gebe man Milch oder Obers in einem

Rain, laße sie gliedhoch sieden, lege dann die aufgegangenen Nudl hinein, doch, daß sie Maß haben, oben und unten gebe man so viel Blut, daß sie eine schöne Farbe bekommen: Zu dem Craime aber nehme man ein Seitel Obers 5 oder 6 Dörter, und ein Stückchen Vanilie, man sprüde es ab, setze es zum Kohlfener und laß es sieden; Ist es nun Zeit zum Anrichten, so richte man die Dukaten Nudl auf eine Schüßl, und gebe die Craime darüber.

Ausgedünste Krebsnudln mit Krebs-

schweiffn;

Ma chevon 3 Eiern einen Nudlsteig an; nimm in eine Rain 3 Seitel Milch, und lege ein Stück Krebsbutter darein, koche die Nudl, und laß auf einem gemachen Kohlfener, aber ganz saftig ausdünsten, dann richte die Krebschweiffn dar auf und richte sie an, wie oben bei den fashirten Krebsnudln gesagt worden.

Sopfen

Topfennudel zu backen

Treibe 1 Vierting Butter ab, thue 2 Handvoll, Topfen 3 ganze Eyer 5 Dotter, 2 Löff voll laulichte Milch, um 1 kr Germ, und 20 Loth Mehl darein, schlage den Saig wohl ab, salze ihn, und laß ihn ein wenig gehen, und mache Nudln daraus; Nun schmiere eine Rain mit Schmalz, und so oft du eine Lege Nudl darein giebst, so oft kömt auch eine Lege Semelbrösl gieb ist Blut aber oben mehr als unten; so werden sie fertig.

Die Hallernudl schmackhaft zu ma-

chen.

Zuerst nimm 1/2 Pfund Schmalz treibe es schön faumig ab, schlage 6 ganze Eyer — doch eines nach dem andern — hienin, ver-rühre jedes wohl, hernach gieb um 1 kr. Germ hinein 2 Handvoll Mehl, dieß schlage schön glatt ab, thue es dann auf ein Brett, welches mit Mehl besäet ist, mache Strisl daraus, laß sie ein wenig aufgehen, gebe sie in eine mit Butter geschmirte Rain, der mit Ripfel besäet ist, lege sie legweis auf, zwischen jeder Lege beschmiere sie mit Butter, dazu kom-

men

men noch Apffbrofen, Zucker, Zimmet, und Weinberl, nun bache sie ganz gemacht, nur mußt du oben mehr Blut geben als unten.

Baumwoll Nudel

Nimm 8 Loth Butter, treibe ihn faumig ab, schlage 5 Dotter hinein, nimm 3 Löß Germ 8 Loth Mehl mische es zusammen, salz es lege dann den Saig außs Nudelbrat, schneide fingerlange Stückl und laß sie gehen; Nur schmire eine Rain, lege sie darein; und bache sie ganz langsam. Willst du sie in der Milch machen, so sind nur 5 Loth Butter zu nehmen.

Rahm Nocken.

Zu einem Seitel Milch Rahm nimm 3 Loth zergangenen Buters, und 3 Eyerdotter, schlage dieß gut untereinander ab, ist nimm in einen Waidling Mehl, mache etnem guten Saig an, nimm ein Gliedhoch Obers in den Rain, wenn es siedet; so lege die Nocken hinein, und thue unten und oben Blut

Gebachne Knödl.

Nimm einen Reiskoch, koch ihn in der Milch weich, und schlag ihn durch ein Sieb, eben so koch geriebne Gerste in der Milch, laß sie etwas abkühlen, doch so daß sie saftig bleiben, und gieb sauber gepuzte Weinbeeren dazu, vermische dieß alles zusammen, auch Kannst 1 oder 2 Eyerdotter dazu nehmen, nun mache kleine Knödl, bache sie im Schmalz und gieb sie auf die Taff entweder als Mehlspeise oder auf einer Hastete; gieb auch Zucker und Zimet darauf;

Krebs-Knödl.

Schneide die Schmollen von 2 Semeln gewürflt, befeuchte sie mit Obers, nun nimm 10 Krebsen, siede sie, und löse sie hernach aus, und schneide die Schweiff gewürflt, izt mache von den Krebschschällern einen Krebsbutter, und treibe ihn faumig ab, rühre 3 ganze Eyer und 4 Dotter eines nach dem andern hinein, zu diesem gieb die Krebschschweiff und nachdem du dieses wohl untereinander verrührt und etwas Mehl darauf gestaubt hast, mache Knöderln, lege sie in siedende Milch, dazu kömt etwas Krebsbutter, und nachdem

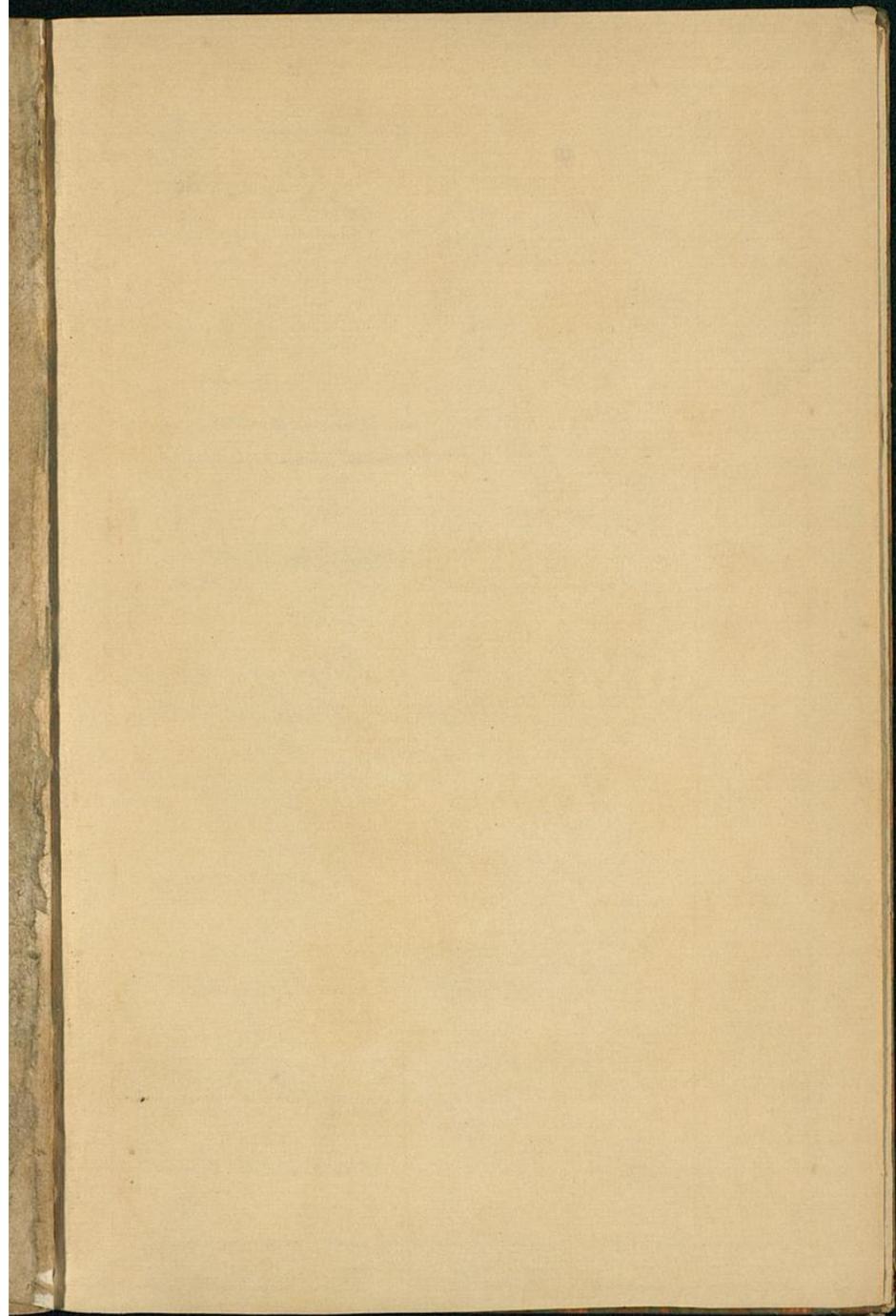
du oben und unten Blut gegeben hast, laß sie schön gelb dünsten, doch so, daß sie immer saftig bleiben, auch kann man sie zuckern.

Den abgetriebenen Gugelhupf.

Nimm ein Viertel Schmalz in einen Waldling, treibe es faumig ab, und schlage darcin 2 ganze Eier, und 4 Dötter, ist ver-
rühre auch 1/4 Seitel Obers, gieb 3 Löff
Germ, und 12 Loth Mehl hinzu, salz ihn, gieb
Weinbeerl dazu, und schlag ihn fein ab; Schmi-
re einen Becken mit Schmalz, banire ihn mit
Brodbrosen, gieb den Taig hinein, laß ihn
aufgehen, bache ihn recht schön, so ist er
fertig; N. B. Man kann ihn auch zuckern,
wenn man ihn zur Taß giebt.

Der gerührte Gugelhupf.

Nimm 1/2 Pfund Butter, und Schmalz,
rühre es recht untereinander, und, wenn es
gerührt ist, schlage 5 ganze Eier, und 6
Dötter einen nach dem andern hinein; Nimm
hernach 3 oder 4 Löff voll Milch, Löff voll
Germ, 1/2 Pfund Mehl wohl gewogen,
Wein.



III/142

1632/27

1,75 h
+ 50 f flinken
h 2,25

III/14
1832/2

