

758249

f 80

Lombard 2d.

100 67 9
 100 67 9
 100 63 5
 10 04 2 4
 4 0 1 9 9
 57
 97

5
 5
 5
 147 1/2
 30
 100
 49 1/2

19
 35 85 1/2 255
 34 14

197 1/2 100 1/2
 145 1/2 100 1/2

15 59 245 1/2
 5

45229

34

3

21

144

40

15

452

10 1/2

457

16

227

1193

5080

1146 2/48

0.1

5/23

96

24

In

10/40

32/96

50

450

150

5090

15794

110

234

Am 21ten Juli ist die
Lithuanische Gesellschaft
gegründet worden 1819. 501

20/5 5/07
1 55 50 1
2 40 5/07
2 2 3
1 1
1 5
1
1

1/1
1/1

57
Ofner = und Pesther

Kochbuch;

oder

die Kunst wirthschaftlich

und

mit Geschmack zu kochen,

und

eine vollkommene Köchin zu werden.

Mit der

ausgesuchtesten Mannigfaltigkeit für herrschaftliche

und bürgerliche Küchen.



Pesth 1806.

Handwritten text at the top of the page, likely a title or header, which is mostly illegible due to fading and bleed-through.

Handwritten text in the upper middle section, possibly a date or a reference number, also largely illegible.

Handwritten text in the middle section, possibly a name or a specific title.

Handwritten text in the lower middle section, possibly a signature or a date.

Handwritten text in the lower section, possibly a signature or a date.



A faint, illegible stamp or mark located below the purple stamp.

Handwritten text at the bottom of the page, possibly a date or a signature.



Von denen Suppen.

Mandelsuppe.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. klein gestoffene Mandeln auf 4 Maaß Milch, um 2 fr. Semmelschollen, gieß eine siedende Milch daran, thue die Mandeln und Semmelschollen in ein Sieb, treibe es mit siedender Milch durch, bestreich einen Hasen mit Schmalz oder Butter, thue es hinein, laß ein wenig stehen, thue nach Gedünken Zucker daran, ein Stückel Butter, und ein wenig Salz dazu, hernach wird es über gewürfelte Semmeln angerichtet.

Falsche Mandelsuppe.

Rühre in ein Hasen 2 Kochlöffel voll Mehl mit kalter Milch, 2 ganze Eyer, und 9 Eyerddotter ab, dieses rühre vor dem Essen eine gute Viertelstund auf 4 Maaß siedende Milch ab, es läuft

sonst gerne zusammen, auch Zucker, daß es genug süß wird, wenig Salz, ein Stückel Butter, oder Schmalz, dann über gewürfelte Semmeln angerichtet.

Schokoladesuppe.

Auf ein 3 Maasshafen nimm 4 Kochlöffel voll Mehl, treibe es mit kalter Milch ab, sodann nimm 3 Maasß siedende Milch, rühre es nach und nach in das abgerührte Mehl, lasse es gut auffieden, nimm $\frac{1}{2}$ Loth gestoffenen Zimmet, auch 2 oder 3 Zeltl geriebenen Schokolade, rühre es besonders mit siedender Milch ab, lege ein Stückel Zucker, und ein Stückel frischen Butter daran, hernach auf gebähte Semmel angerichtet.

Falsche Schokoladesuppe.

Dazu nimm 3 Kochlöffel voll Mehl auf ein Maasshafen, thue das Mehl in ein Reindl schön braun rösten, hernach siebe es, thue es in ein Hafen, nimm ein Maasß siedende Milch, gieße es nach und nach in das Mehl, welches immer gerührt werden muß, nimm etwas mehr gestoffener Zimmet, als bey der vorigen, aber keine Schokolade, den Zimmet aber in die siedende Suppe, soviel Zucker, daß es genug süß ist, ein Stückel frischen Butter, hernach über gebähte Semmel angerichtet.

Krebsuppe mit Ragout.

Siede 30 Krebsen ab, von 15 löse die Schweifel aus, die Gall nimm davon, das übrige stoffe samt den andern 15 unausgelösten Krebsen in einem Mörser mit 2 Stückel gebackenen Hechten, und um 2 fr. gepatzter Semmel, hernach gieße eine gute Erbsensuppe daran, lasse es sieden, dann treib es durch ein Sieb gut durch.

Mann macht das Ragout auf folgende Art. Nimm übersottene Spargelköpfel, gedünste Mau-rachen oder Schampion, von einem Hechten die Leber, etliche Karpfenzungen, 2 Stückel in Salz-wasser übersottene, und von Gräten gezupften Hechten, und die übrig gebliebene 15 klein geschnittenen Krebschweifel, nimm ein wenig Krebs-butter, lege solches alles in einen Kendl, staube ein Kochlöffel voll Mehl daran, lasse es dünsten, gieße von der durchgetriebenen Krebsuppe wenig daran, lasse es auffieden, thue in die Krebsuppe wenig Mustatblüh, richte die Krebsuppe über gepatzte Semmel, das Ragout oben darauf.

Weißer Schüsuppe.

Schmiere eine Rein mit Butter, thue etliche Schützl Speck, Zwiebel, Petersilwurzen, Zeller, gelbe Rüben, auch 1/2 Pf. Saftfleisch, auch Kalbfleisch, alles dieses blattelweis schneiden, lege es hinein, schütte ein halb Schöpflöffel

felf voll Suppe darauf, man kann auch von Hühnl,
 oder Kapaunerflügeln, oder Magen dazu nehmen,
 decke die Reih zu, lasse es dünsten, gieb wohl
 Acht, daß es nicht braun werde, thue immer eine
 Suppe nachgießen, bis das Fleisch ausgefotten
 ist, hernach schütte Rindsuppe daran, soviel man
 braucht, lasse es gut aussieden, alsdann säuge es
 durch ein Sieb in ein Hasen, stelle es zum Feu-
 er, bis es Zeit zum anrichten ist, hernach über ge-
 hähte Semmel oder Einbund.

Der Einbund wird auf diese Art gemacht.
 Man schneide um 2 kr. Semmel samt der Rinden
 klein gewürfelt in Weidling, sprudle 6 ganze Eyer
 in ein Haserl mit ein Großseidl Milch ab, schüt-
 te es über die Semmel, lasse es weichen, treibe
 ein eyergroß Stück frisches Schmalz im Weidling
 pflaumig ab, die erweichte Semmel daran, Salz,
 auch fein geschnittenen grünen Petersill, und ge-
 würfelt geschnittenes Mark, rühre es untereinan-
 der, schmiere ein Tuch mit Butter, thue es da-
 rein, binde es zusammen, thue in einem Hasen
 siedendes Wasser, laß es eine gute Stunde sieden,
 hernach in die Schüssel, und gieße die Suppe
 darüber.

NB. Am Fasttage mache es auch so, doch
 wird kein Fleisch dazu genommen.

Braune Schüsuppe.

Schmiere ein Rejn mit Butter oder Abschöpf-
fetten, lege etliche Blattl Speck, auch blattlge-
schnittenes Schaafffleisch, wenn das grüne groß
ist, so nimm eine Peterfillwurzen, eine gelbe Rü-
ben, ein Stückel Zeller, ist es aber klein, so
nimm mehr, und eine halbe Schöpfstöffel voll
Suppe, laß alles einsieden, bis in der Fette pras-
felt, hernach immer wenig Suppe nachgegossen,
bis es kastanienbraun ist, wenn es braun genug
ist, so thue Rindsuppe darauf, so viel man brauchet,
hernach lasse es gut auffieden, alsdann säug es
durch ein Sieb, so ist es fertig. Koche darein
was du willst, du kannst es zu verschiedenen Ein-
gemachten brauchen.

In Fasttügen mach es auch so, aber statt
dem Fleisch nimm Weißfische, oder Schlein; wenn
mann sie recht gut machen will, auch 2 Stückel
gebackenen Karpfen, statt Rindsuppe nimm Erb-
sensuppe.

Saftsuppe.

Diese mache und richte ein, wie die vorher-
gehende braune Schüsuppe, als: daß man nebst
den andern Grünen, auch Kohlrüben, Scheerrü-
ben, weiße Rüben, Kohl, und blauen Kohl
nimmt, wenn es einen geben sollte.

Krebssuppe mit Krebsenteufel.

Siede 20 Krebsen in Salzwasser ab, schneide voran die Gall weg, löse die Schweifel aus, behalte es auf, das übrige samt ein klein Stückel Butter, pfaze vorher um ein und ein halben Kreuzer Semmelschnitten, thue 2 gebackene Eyer dazu, und stosse alles, nur die ausgelösten Krebsenschweifel nicht, recht klein zusammen, hernach thue es in ein 3 Maasshasen, schütte klare Erbsensuppe daran, laß es gut ausfieden, sodann schlage es durch ein Sieb recht gut durch, gieß es in den Hasen, wenn der Hasen nicht voll ist, so schlage es noch einmal mit Erbsen durch, daß es recht dick wird, salze es, und laß es ein wenig fieden.

Das Krebsenteufel macht man also. Nimm um 2 kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, treibe einen Vierting Krebsenbutter ab, schlage 5 ganze Eyer daran, jedoch gut abgerührt, und sodan nimm die übriggebliebenen Krebsenschweifel, schneide sie ganz klein, salze es, schmiere ein Tuch mit Butter, binde es zusammen, thue es in ein Hasen siedendes Wasser, laß es 1 1/2 Stund fieden, hernach richte es in die Schüssel, und die Suppe darauf.

Gestossene Fischsuppe.

Nimm einen Hechten- oder Karpfenkopf: oder was immer für einen Fisch, backe ihn im Schmalz,
dann

dann um 1 1/2 fr. Semmelschnitten in Schmalz gepfaget, auch 2 gebackene Eyer, stosse alles recht fein im Möser, hernach thue es in ein 4 Maasshafen, und schütte klare Erbsensuppe daran, laß es gut aussieden, alsdann schlage es durch einen Sieb gut durch, und wieder in den Hafen, salze es, thue ein wenig Muskatblüß, ein Stückel Butter dazu, laß es noch ein wenig aussieden; alsdann richte es an, über was es beliebt.

Fischbeischelsuppe.

Dünste das Beischel mit einem halben Zwiebelhappel in Butter, nimm etwas Rutelkraut, und Lorberblattln dazu, wenn alles gedünstet hat, so nimm den Zwiebel, Lorberblattln und Rutelkraut heraus, alsdann thue das Beischel in den gehörigen Hafen, schütte es voll mit Erbsenwasser an, laß es gut sieden, schneide ein Zwiebelhappel fein, lasse eyergroß Schmalz im Pfandl heiß werden, nim 4 Kochlöffel voll Mehl daran, laß es schön braun werden, hernach den Zwiebel darein, daß er schön gelb wird, brenne die Suppe damit ein, alsdann säure es mit Essig, auch Salz, ein wenig Gewürz, und 1/2 Seidl Raum dazu, laß es noch recht gut sieden, richte es, über was es beliebt, an.

Klare Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.

Siede Erbsen, soviel du brauchst, thue auch gepuzte Petersillwurzten, Zeller, und gelbe Rüben daran, laß es gut sieden, $1/2$ Stund vor dem Anrichten säuge so viel Suppe in ein Hasen, als du brauchst, mache eine gelblichte Einbrenne mit Zwiebel, und brenne die Suppe damit ein, Salz, auch gestoffene Muskatblüh daran, hernach laß es gut sieden.

Mache die gebackene Erbsen also. Nimm nicht gar ein Seitel Wasser in ein Pfandl, lege nußgroß Schmalz daran, laß es sieden, nimm 3 gute Kochlöffel voll Mehl in Weidling, schütte das siedende Wasser mit dem Schmalz nach und nach daran, mache ein festen Teig an, arbeite ihn mit dem Kochlöffel gut ab, schlage 3 Eyer, jedes gut berührt daran, daß der Teig schön fein wird, auch salzen, lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, nimm den Teig auf ein Brettelteller, dunke das Runde von einem Rudelschäufel in das Schmalz, hernach ziehe kleine Kügel darein, backe es schön langsam gelb, hernach in die Schüsselfel, mache es so fort, dann richte die Suppe darüber.

Gestoffene Erbsensuppe.

Siede $1/2$ Maas Erbsen weich, nimm gepuzte Petersillwurzten, Zeller, gelbe Rüben dazu, laß alles

alles gut sieden, nimm die Erbsen heraus, stosse es in Mörser, hernach treib es durch ein Sieb mit Erbsenwasser gut durch, daß es schön dick wird, thue es in ein Hafen, so viel man Suppe braucht, laß es sieden, salze es, laß eyergroß Schmalz im Pfandel heiß werden, mache mit 2 Kochlöffel voll Mehl eine gelblichte Einbrenn, dann röste ein klein geschnittenes Zwiebelhappel schön gelb, brenne die Suppe damit ein, auch ein wenig Muskatblüh, ein gutes Stückel Butter, laß es sieden, richte es über gepfagte Semmelbröckel an.

Klare Schleinsuppe.

Backe 2 Schlein, auch 2 ganze Zwiebelhappel in Schmalz schön gelb. Schneide 2 gepuzte Petersilwurzen in der Mitte auf 4 Theile von einander, auch 2 Stückel Zeller, gelbe Rüben blättelt geschnitten, alles im Schmalz gepfaget, thue es in den Hafen, und schütte Erbsensuppe daran, laß es gut ausfieden, Salz, ein wenig Muskatblüh, alsdann säuge es über gepfagte Semmelschnitten.

Französische Suppe.

Puze 3 oder 4 Petersilwurzen, wie sie groß sind, auch Zeller, gelbe Rüben, Kohl, alles fein länglicht geschnitten, hernach wasche es sauber aus, laß in Butter weich dünsten, daß sie sich aber
nicht

nicht anbrennen, alsdann stäube 2 Kochlöffel voll Mehl daran, laß es noch ein wenig dünsten, salze es, schütte Rindsuppe daran, so viel man braucht, ein wenig Muskatblüh dazu, laß es gut aussieden, hernach richte es über gebähte Semmel an.

Weißgestoffene Suppe.

Schmiere eine Rein wohl mit Butter, schneide ein Zwiebelhappel blättelt darein, auch Peter, silwurz, Zeller, gelbe Rüben, einen Kälberfuß, oder anderes Kalbfleisch, was man hat, und eine alte Henne zerschnitten, $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe, decke es zu, laß es auf der Gluth dünsten, thue öfters Suppe nachgießen, daß es nicht braun werde, bis alles weich ist, hernach so viel Suppe darauf, so viel man braucht, schneide um 1 $\frac{1}{2}$ fr. Semmel blättelt, siede 6 Eyer hart, löse es aus, stosse die Dotter fein in Mörser, auch ein Viertel geschwellte, und fein gestoffene Mandel, thue alles in die Rein, laß alles gut aussieden, hernach stosse die Henne, und das Fleisch in Mörser, sodann treibe es durch ein Sieb recht gut durch, daß es aber schön dick wird, richte es in ein Hasen, so viel man Suppe braucht, salze es, nimm ein wenig Muskatblüh, dann stelle es zum Feuer, daß es heiß bleibt, es darf aber nicht mehr sieden, richte es an, über was es dir beliebt.

Suppe

Suppe mit Kälbereuterl.

Schneide 1 Pf. Kälberschnitzl recht fein, hernach häute es rein aus, schneide auch grünen Peterfill, auch um 2 kr. Mark darunter, treibe 1 Viertel Butter gut ab, hernach lege das Fleisch, und um 2 kr. in Milch geweichte Semmelschmollen darein, verrühre es gut, nachdem nimm 5 ganze Eyer, berühre es gut, salze es, nimm ein wenig Muskatblüß, schmiere ein Tuch wohl mit Butter, lege es darein, binde es fest zusammen, thue in ein Hafen siedendes Wasser, laß es gegen 1 1/2 Stund sieden, hernach in die Schüssel angericht, gieß, was für eine Suppe es ist, dar-
über.

Suppe mit Hirneuterl.

Häute ein ganz kälbernes Hirn ab, was es in Wasser, treibe ein Viertel Butter ab, lege das Hirn samt 2 kr. in Milch geweichte, und ausgedruckte Semmelschmollen dazu, und rühre es gut ab, auch 1 Viertel geschwellte, und fein gestoffene Mandel, 4 ganze Eyer und 3 Dotter, jedes gut verrührt darunter, schmalze die Rein gut, salze es, bestreue die beschmierte Rein mit Semmelbrösel, schütte es halb an, unten und oben Gluth, unten aber nicht so viel, damit sie sich nicht anbrent, lasse es 1/2 Stund gut backen
her-

hernach stürze es auf eine Schüssel, man kann, was es für eine Suppe ist, darüber gießen.

Suppe mit Hechtenknödel.

Löse zwey grosse Stückel Hechten von allen Grätten, schneide ihn fein zusammen, löse die Häute rein ab, nimm um 2 kr. in Milch gewechte Semmelschmollen, von 3 Eyer ein eingerührtes fein geschnitten grünen Peterfill, alles unter einander geschnitten, treibe ein Viertel Butter ab, nimm nach und nach 3 ganze Eyer, 4 Dodter, ein wenig Muskatblüh, und zwey Löffel voll Döbers, oder Milchraum, salze es, mache den Teig nicht zu fest, hernach mach die Knödel, man kann sie backen, oder in der Erbsensuppe, oder in gesalzenen Wasser sieden, hernach in eine Schüssel, mit was immer für eine Suppe, anrichten.

Kackelsuppe am Fleischtage.

Nimm von einen kälbernen Bratl, oder was immer von ein Braten, schneide es mit grünen Peterfill, hernach dünste es in Butter, stäube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, schütte einen Schöpflöffel voll Rindsuppe dazu, laß es gut dünsten, jonach thue es in den gehörigen Hafen, fülle es mit einer andern guten Rindsuppe an, laß noch ein wenig sieden, hernach richte es über gebähete Semmelschnittel an.

NB. Wenn man diese Suppe recht gut machen will, so nimm in ein Hasen 3 oder 4 Eyerodter, ein Stückel Butter, sprudle es recht gut ab, hernach gieße die Suppe damit ab.

Kackelsuppe am Fasttage.

Nimm ein Stückel gebackenen Hechten, oder Karpfen, löse die Gräten davon, schneide ihn mit gepuzten Schampion oder Maurachen, zusammen, hernach dünste es in Butter mit grünen Petersill, alsdann den gehackten Fisch darein, auch zwey oder drey Hechtenleberl fein geschnitten dazu, laß es dünsten, stäube zwey gute Kochlöffel voll Mehl daran, laß es wieder dünsten, hernach ein gutes Erbsenwasser darauf, so viel man Suppe brauche thue es in den Hasen, ein wenig Muskatbläh, laß es gut sieden, alsdann richte es auf gepfahzte Semmelschnittel an.

NB. Wenn die Suppe noch nicht dick genug ist, so mache eine gelbe Einbrenn dazu.

Marchsuppe.

Belege eine Rein mit Speck, ein Zwiebelhazpel blattelt geschnitten, gepuzte Petersilwurzen, etwas gelbe Rüben, und Zeller, auch kälberne Weiner, oder Schnigl, und klein wenig Rindsuppe dazu. Laß es dünsten, gieb aber acht, daß es nicht braun werde, sondern schön weiß bleibt, wenn es genug gedünstet hat, so schütte die Rein
voll

voll mit guter Rindsuppe an, laß es gut sieden, säuge es durch ein Sieb in den Hasen, um 3 fr. gepugtes Mark dazu, laß es nochmal sieden, bis es Zeit zum anrichten ist, alsdann über gehähte Semmel angericht.

Suppe mit Hirnwandel.

Nehme von einem ganzen kalbernen Hirn die rothe Haut sauber weg, wasche es rein aus, hernach übersiebe es, alsdann säuge es ab, laß es austühlen, treibe 1 Viertel Butter gut ab, rühre das Hirn mit 2 fr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen in den abgetriebenen Butter, alsdann 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt; gieb aber acht, daß es nicht zusammen lauft, salze es, schmiere die Wandl gut mit Butter, fülle es nicht gar voll an, nimm in eine Rein erstes Glied hoch Wasser, stelle die Wandel darein, unten gieb eine Gluth, laß es 1 Viertelstund sieden, decke es zu, wenn es gesotten ist, so richte es in die Schüssel, was für eine Suppe ist, darüber.

Schwammerlgerste, in Fastensuppe.

Siebe 1 Seitel gerollte Gersten schön weich, schütte ein wenig Essig daran, daß es schön weiß werde, schneide mit den grünen Petersill gedörrete oder frische Bilsling fein zusammen, dünste es
recht

recht gut in Butter, wenn die Gersten gesotten ist, so thue die gedünsten Schwammen darein, laß es gut mitkochen, auch wenig Mustatblüh, dann richte es an.

Eyergerstel mit Schampion in einer Fastens- oder Fleischsuppe.

Nimm auf ein grossen Suppenhafen um 2 lb. Semmelbrösel, 8 ganze Eyer, ein Stükel Butter, salze es, rühre alles ab, hernach rühre ein auttes Erbsenwasser daran, laß es kochen, gieß acht, daß es nicht zusammen läuft, schneide 6 gepustete Schampion mit grün Peterill zusammen, hernach dünste es in Butter, alsdann in den Hafen, laß es noch ein wenig kochen, nimm auch ein wenig gestoffene Mustatblüh dazu.

Pistazisuppe.

Stosse eine Handvoll Mandl und so viel Pistazen, thue sie in ein Haserl, gieße eine Rindsuppe daran, rühre es auf, lasse es kochen, wann du es anrichtest, so schlage zwey Eydöcker daran, sprudle sie durcheinander, daß sie nicht zusammen laufen, lege Zucker daran, richte es auf gebackene Semmelschnitten, und zur Tafel.

Gemischte Suppe am Fasttage.

Nimm zwey übersottene kälberne Brüs, ein Obergaum, ein Entertl, zwey Kälberohren, alles

Ies übersotten, hernach gepuht und blattelt geschnitten, so dünn, als es seyn kann, alsdann übersottenen Kauli, oder Spargel, diesen hernach gewürfelt geschnitten, nimm 1 Viertel Butter in eine Kein, dann etliche Blatt geschnittener Schampion oder Maurachen samt ein wenig grün Petersill, laß es ein wenig dünsten, hernach thue das obige darein, auch Salz, Muskatblüh, laß es wieder dünsten, sodann staube zwey Kochlöffel voll Mundmehl daran, laß es nochmal dünsten, alsdann schütte so viel Rindsuppe darauf, als man braucht, thue es in den gehörigen Hasen, laß es gut sieden, hernach ein wenig Safran daran, richte es über gedächte Semmelschnitten an.

Hirnsuppe.

Wasche ein ganz kälbernes Hirn sauber aus, nimm eyergroß Butter in ein Keindl, lege das Hirn hinein, laß ein wenig dünsten, hernach zwey Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, pfaze um 1 Fr. Semmel in Schmalz, backe zwey ganze Eyer in Schmalz schön weich, stosse die Dödter alles in die Kein, wenn alles gesotten ist, so treibe es mit der Rindsuppe durch ein Sieb durch, daß Suppe genug ist, hernach thue es in ein Hasen, doch darf es nicht mehr sieden, nur daß es heiß bleibt, lege Salz, auch ein wenig Muskatblüh, sodann richte es an, über ein Euterl, gepfagts Semmel, Hirnwandel, oder Pavesen.

Hirnsuppe anderer Art.

Nimm ein ganzes, oder halbes Hirn, schneide es auf 2 oder 3 Theile, kehre es in abgeschlagene Eyer um, walze es in Mehl, backe es aus dem Schmalz, pfage um 2 oder 3 fr. soviel man Suppe braucht, Semmelschnitten in Schmalz, hernach stosse das Hirn, samt der Semmel in Mörser recht fein, thue es in den gehörigen Hasen, schütte gute Rindsuppe darauf, hernach schlage es durch ein Sieb recht gut durch, daß es dick wird, thue es wieder in den Hasen, laß es noch ein wenig sieden, auch ein Stückel Butter, wenig gestoffene Muskatblüh, alsdann richte es über gepfagte Semmel an.

Kräutersuppe.

Nimm eine Hand voll Sauerrampfen, um $\frac{1}{2}$ fr. Kerbelkraut, um $\frac{1}{2}$ fr. Gartenkres, so wird es geschmackvoller, wasche die Kräuter sauber aus, hernach schneide es recht feinzusammen, laß ein Stück Butter in einer Reih zergehen, dünste die Kräuter darinn, alsdann stäube ein Kochlöffel voll Mundmehl daran, rühre es gut durcheinander, laß noch ein wenig dünsten, hernach einen Schöpflöffel voll Rindsuppe, laß es noch ein wenig sieden, hernach in ein Hasen, und Rindsuppe daran, soviel man braucht, auch ein wenig Muskatblüh dazu.

NB. wenn man aber diese Suppe recht gut machen will, so nimm auf ein Maas Suppe 3 Eyerdböter in ein besondern Hasen, salze es, und sprudle es recht gut ab, hernach schütte die Suppe nach und nach daran, sprudle es recht gut ab, und ein wenig Safran, richte es, über was dir beliebt, an. NB. Am Fasttage mach es auch so, aber statt der Nindsuppe, nimm Erbsensuppe.!

Kaisergerstl.

Schlage in ein halb Häserl zwölf ganze Eyer, salze es, sprudle es gut ab, wenn das Häserl mit den Eyern halb voll ist, so nimm die übrige kalte, oder warme Nindsuppe, damit das Häserl bis auf den Rampf voll wird, hernach sprudle es gut ab, sodann fülle eine Mein halb mit siedenden Wasser, stelle das Haserl samt dem Gerstl dar ein, decke eine große Hasendecke darauf, daß alles bedeckt ist, laß fest sieden, hernach steche es mit einem Eßlöffel heraus, daß es von dem Löffel den Form bekommt, und was für eine Suppe ist darüber, Fleisch-oder klare Erbsensuppe am Fasttage. Man kann auch das Kaisergerstl mit Obers machen: nimm in ein Haserl zwey Löffel voll Mundmehl, rühre es mit 1 Seitel Obers wohl ab, hernach die zwölf ganzen Eyer daran, salze es ein wenig, sprudle es mit den Obers wohl ab, hernach laß es sieden, wie oben: wenn du es aber nicht zerbrechen willst, sondern ganz haben, so schmiere ein Haserl gut mit Butter, das Gerstl dar=

darein, und wie oben sieden lassen, hernach eine
Fleisch- oder Fastensuppe darüber.

Obersschöberl.

Nimm in ein Haserl ein Löffel voll Mund-
mehl, rühre es mit Obers ein wenig ab, hernach
3 Döbter und 4 ganze Eyer daran, rühre es mit
1 Seidl Obers ab, schmiere eine Reim mit But-
ter, thue es darein, unten nur wenig Gluth, laß
es gemacht zusammengehen, hernach, was für et-
ne Suppe ist, darüber angericht,

Lebersuppe.

Nimm eine halbe kälberne Leber auf zwey
Maas Suppe, häute es sauber ab, schneide es
zu Stückeln, pfaze es aus dem Schmalz, alsdann
in ein Hafen, so groß man es zur Suppe braucht,
alsdann Petersillwurzeln, Zeller, und gelbe Rüben,
und den Hafen voll Suppe, laß es gut aussie-
den, alsdann säuge es durch ein Sieb in ein an-
dern Hafen, hernach darf es nicht mehr sieden,
nur daß es heiß bleibt, richte es, über was es
beliebt, an.

Gestoffene Lebersuppe.

Nimm auf zwey Maas Suppe eine halbe käl-
berne Leber, dunke es in Mehl ein, backe es aus

dem Schmalz, pfaße nicht gar um 1 fr. Semmel, bache 3 ganze Eyer, stosse alles recht fein in Mörsfer, hernach in ein Hafen, schütte eine Schü- oder Rindsuppe voll darauf, laß es gut sieden, hernach schlage es durch ein Sieb, daß es dick wird, ist die Suppe noch zu wenig, so schlage es noch besser durch, salze es, thue ein wenig Muskatblüh, Gewürznägel, oder Neuesgewürz daran, wenn es einmal durchgeschlagen ist, so darf es nicht mehr sieden, nur daß es heiß bleibt, hernach richte es über Leberpfazel, Knödel, oder gepfaßte Semmel an.

Suppe mit Marckknödel.

Puze um 4 fr. Mark recht sauber von Beizen, schneide es blattelt in Weidling, laß bey dem Feuer ein wenig zergehen, hernach treibe es ab, alsdann rühre um 1 1/2 fr. in Milch geweichte Semmelschmollen gut darein, hernach 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt, salze es, um 1 fr. Semmelbrösel, ein wenig Muskatblüh, rühre es gut ab, mache Knödel davon, säuge es in ein Hafen, nimm so viel Suppe, als du brauchst, salze es, leg die Knödel darein, laß ein Viertelstund sieden, sodann richte es an.

Suppe mit gebackenen Semmelknödel.

Treibe 6 Loth Schmalz gut ab, hernach rühre um 1 fr. in Milch geweichte Semmelschmollen
dar-

darunter, alsdann 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt, und Semmelbrösel, daß der Teig nicht zu fest wird, salze es, mache ganz kleine Knödel, backe es $\frac{1}{2}$ Viertelstund vor dem Anrichten aus dem Schmalz, laß in der Suppe auffieden, hernach kann man einen Schleim, oder klare Erbsensuppe darüber anrichten.

Suppe mit Leberpfahl.

Schabe von 1 Pf. Leber die Haut sauber ab, schneide es recht fein, hernach um 1 fr. in Milch geweichte Semmelschmollen, um 2 fr. March, etwas grünen Petersill, schneide alles recht fein unter die Leber, treibe zwey Kochlöffel voll Abschöpfetten gut ab, sodann rühre das Geschnittene gut hinein, hernach nimm 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt, und um 1 fr. Semmelbrösel darunter, salze es, rühre alles wohl untereinander, schmiere eine Reiu mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbrösel, thue das Gerührte hinein, oben gieß mehr Bluth als unten, wenn es gebacken ist, so richte es auf eine Schüssel mit Rindsuppe darüber.

Paulinersuppe.

Backe Semmelschnittel in Schmalz, lege sie in eine Zinnschüssel, giesse etwas lautere Erbsensuppe darüber, brenne einige Kohlstäudel mit heißen Wasser ab, röste Semmelbrösel, wie auch et-

was Knoblauch, gieße etwas Erbsensuppe darü-
ber, lege die abgebrannten Kohlstäudel dazu, ge-
würze es wohl, laß es sieden, backe zwey oder
drey Eyer, ein jedes besonders, verliere sie dar-
auf; mache Maurachen von Fisch auf folgende
Art: Nimm ein Stück Karpfen, löse ihn von den
Gräten, hacke ihn klein, weiche Semmelschmol-
len in der Milch, trocke sie aus, und hacke sie dar-
unter. Lasse Butter in ein Reisl zergehen, thue
das Gehackte darein, gewürze und salze es, schla-
ge ein Eydotter und ein ganzes Ey daran, rühre
es gut untereinander; mache ein Nudeltaig, wal-
che ihn dünn aus, und schneide zwey Fingerbrei-
te Streifel daraus, wickle sie um den Kochlöffel-
stiel, formiere von dem Gebäcke Maurachen über
diesen Delg, schiebe sie von dem Stiel herab, und
backe sie in Schmalz heraus. Nimm ausgelöste
Krebsen, gesotteneu Reis. Die Kohlstäudel, die
gebackene Eyer und Maurachen, richte es schön
untereinander auf die Schüssel, gieße Erbsensuppe
darüber, lasse es ein paarmal auffieden, und
zur Tafel.

Kardisuppe.

Nimm Butter, Erbsensuppe, und gehackten
Reis, auch gehackten Kelch, röste Semmel in
Schmalz, thue es auf eine Schüssel, den Kelch,
den Reis, und die Erbsensuppe darauf, gewürze

es mit Pfeffer, Imber, Muskatblüß und Safran,
laß es aber nicht viel sieden.

Suppe mit Spargeleutertl.

Nimm ein übersottenes Eyterl und Brüsel,
ausgelöste Krebschweifel und in der Milch einge-
weichte Semmel, thue auch gesottenen Spargel
dazu, und hacke alles klein untereinander, dann
röste es in Butter, nimm ein ganzes Ey, und 2
Dobter dazu, salze es ein wenig, hernach thue
dieses alles in ein Tüchel, und so lasse es in der
Kindsuppe sieden, wenn es genug gesotten, so
thue es aus dem Tüchel, richte es auf gebackene
Semmelschnitten auf einer Schüssel an.

Suppe von Rühmaul.

Siede einen Obergaum schön weich, puge ihn
gut, schneide ihn halb Fingerlang, lasse in ein
Reinl Butter zergehen, röste den Gaumen, stäu-
be ein wenig Mehl darauf, schütte die Kindsuppe
darauf, gieb etliche Löffel Raum dazu, pfaße ei-
nige Semmelschnitten, lege sie in eine Schüssel,
richte die Suppe darüber, lasse es auffieden;
wenn du es bald auf die Tafel geben willst, so
verlehre Eyer darauf, lege oben darauf den ge-
dünkten Obergäumen; siede 8 Krebsen, löse die
Häu-

Häufeln ab, nimm ein Stückel Kalbfleisch, etwas geweichte Semmelschollen, um ein paar Kreuzer Kernsetten darunter, mache von zwey Ethern ein Fingerührtes, schneide alles recht fein zusammen, salze es, und fülle die Häufel mit dieser Fasz, backe es aus dem Schmalz, lege die ausgelösten Krebsen samt den gefüllten Häufeln herum, lasse es noch ein wenig auffieden, so ist es gut.

Schneckensuppe.

Schneide Zwiebelhappel, grünen Petersill samt die Wurzeln klein, sodann nimm ein Stück Karpfen, kannaß es mit oder ohne Gräten nehmen, nimm klein gestoffene Mandeln und zwey gepfaste Semmelschnittl, siebe alles in einer Erbsensuppe, dann schlage sie durch, salze und gewürze es, nimm Butter dazu. Siede einige Schnecken, puße und schleime sie sauber, backe sie klein, und röste sie in Butter. Die Suppe richte auf gebackene Semmelschnittl an, richte die gerösten Schnecken darauf, kannaß auch Eyer darauf verlihren, so ist es fertig.

Von denen Fleischspeisen.

Kälberschnitzl.

Nimm 1 1/2 Pf. Kälberschnitzl, auf zwey Theil, eines davon spicke, nimm etwas von Schnitzeln weg, ein wenig March, wenig Speck, wenig grün Peterfill, wenig in Milch geweichte und ausgebrocknete Semmelschmollen, alles so klein, als es seyn kann geschnitten, und fülle es in das ungespickete Schnitzl, das gespickete lege oben darauf, mach es zusammen, lege in ein Kastroll ein wenig Speck, gelbe Rüben, spanischen Zwiebel, die Schnitzl darauf, unten und oben Gluth, laß es gemach dünsten, wenn es oben eine Farb bekommt, so gieß ein wenig Rindsuppe daran, laß es weich dünsten, säuere es mit Limoniensaft, kannst auch Schampion darauf dünsten, dann richte es an.

Faschirte Kälberschnitzel mit Ragout.

Schneide von zwey Pf. Schnitzl die Haut ab, schneide es mit dem Schneidmesser fein, dann häute es aus, schneide Limonienschallen, ein wenig grünen Peterfill fein zusammen, auch um 3 kr March, um 1 1/2 kr. in Milch geweichte Semmelschmollen,

von

von 3 Eyer ein Fingerührtes, schneide alles unter das Fleisch zusammen, thue Salz, ein wenig Muskatblüh, und rühre die Fäsch mit $\frac{1}{2}$ Seidl Milchraum ab.

Das Ragout dazu mache also: nimm gesottene Kälberohren, ein Obergaum, ein übersottene kälbernen Brüs, oder 4 übersottene Lämmerne Brüs, schneide alles fein gewürfelt zusammen, samt klein gewürfelt geschnittenen Spargel, oder Kauli, auch Schampion, überdünste den Schampion vorher mit grün Petersill, u Butter, der Spargel oder Kauli wird vorher übersotten, wenn das alles überdünst, und übersotten ist, so thue das obige Ragout mit nußgroß Butter dazu gelegt daran, salze es, ein wenig Muskatblüh, laß es hernach ein wenig dünsten, alsdann laß es ein wenig auskühlen, sodann mache aus der halben Fäsch ein Schnügl, fülle die Hälfte von dem Ragoutsdar ein, lege den andern halben Theil Fäsch darüber, streiche es gut zusammen, daß es einem Kälberschnügl gleicht, belege eine Reih mit Speck, die Schnügl darauf, auch einen Spalten Peterstillwurzen, eben so viel gelbe Rüben, ein halbes Zwiebelhapel, 3 Gewürznägel, ein Blattl Muskatblüh, $\frac{1}{2}$ Schöpf-löffel voll Suppe, unten und oben Gluth, laß es gemacht gegen einer Stund ausdünsten, gieb aber acht, daß es nicht braun werde, setze das übrige Ragout auf eine Gluth, laß ein wenig dünsten, stäube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, wenn das

Schnügl

Schnitzl gedünstet hat, so nimm es auf eine Schüssel, und säuge die Soß in das Ragout, ist die Soß zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, laß noch ein wenig sieden, hernach schütte es über die Schnitzl, laß noch einmal auf der Schüssel aufstehen. NB. Man kann auch das Schnitzl ohne Ragout geben, und eine Mischerlsoß, oder gedünsteten Schampionssoß darüber machen.

Gefüllte Kälberschnitzl.

Nimm 3 oder 4 kälberne Schnitzl, schneide solche auf 4 Theile, löse das Bein in der Mitte heraus, schneide von den Schnitzeln gegen $\frac{1}{2}$ Pf. zur Fäsch, schneide das Fleisch schön fein, häute es ab, schneide ein wenig grün Peterfill, um $\frac{1}{2}$ kr. in Milch geweichte Semmelschollen, von zwey Ehern ein Fingerührtes, Lemonischallen, und 2 kr. gebuytes March, darunter ein wenig gestoffenen Muskatblüh, dieses alles recht fein zusammen, salze es, rühre es mit $\frac{1}{2}$ Seidl Milchraum ab, klopfe die Schnitzl mit dem Messer, salze es ein, hernach streiche von dem Fäsch auf zwey Schnitzl, den andern Theil lege darüber, speile es auf 4 Theile zusammen, belege eine Reim mit Speck, Peterfillwurzten, gelbe Rüben, die Schnitzl darauf, hernach halb Essig, Wasser, und Wein, daß es aber über die Schnitzl nicht ausgeht, laß eine Viertelstund dünsten, dann kehre es um, laß weich dünsten,

sten, alsdann lege es auf eine Schüssel aus, thue die Speile davon, laß die Soß schön braun eingehen, darnach stäube 3 Kochlöffel voll Mehl darauf, laß es noch wenig dünsten, hernach gieße zwey Schöpflöffel voll Suppe daran, rühre es gut um, laß es gut auffieden, alsdann säuge es durch ein Sieb, über die Schnizl, thue Lemonischallen geschnitten darauf, laß es noch einmal auffieden. Zu der Soß kann man auch Artoffeln oder Oliven nehmen.

Kälberne Bögerl.

Nimm ein kälbernes Schnizl auf 3 oder 4 Pf., von diesem schneide das Fleisch, so von den Schnizeln wegfällt, samt wenig grün Peterfill, Lemonischallen, zwey Zäherl Knoblauch, um 2 kr. gepuzte, und von Brätten ausgelöste Sardellen, wenn das Fleisch fein geschnitten und abgehäutet ist, so mische das darunter, auch um 2 kr. March, schneide alles fein zusammen, hernach nicht gar um $\frac{1}{2}$ kr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen mitgeschnitten, salze den Fasz, und rühre soviel Milchraum darunter, daß man ihn gut streichen kann, streiche von diesem messerruckendick auf die Schnizel, rolle es fest zusammen, speile, und binde es zusammen, belege eine Rein mit Speck, Peterfillwurzeln, Zeller, gelbe Rüben, von jeden etwas in die Rein, die

Bögerl darauf, auch allerley gestoffenes Gewürz, halbs Essig, Wasser, und Wein, daß aber nicht über die Bögel ausgeht, salze es, decke es zu, laß weich dünsten, hernach lege es auf eine Schüssel, laß die Soß braunlicht eingehen, stäube 3 Löffel voll Mehl daran, laß noch wenig dünsten, gieß ein Schöpfstöffel voll Rindsupp: daran, laß es noch gut auffieden, hernach seihe es durch ein Sieb über die Bögel, Lemonischallen darauf, laß anf der Schüssel alles nochmal auffieden.

Faschirte lammernerne Karbonadl.

Schneide von zwey lammernen Kerndl Karminadel, salze es ein, schneide 2 Pf. Schnitzl fein, häute es bei dem Schneiden sauber ab, hernach um 1 kr. Wasser geweichte Semmelschmollen, von 3 Eyer ein Fingerührtes, grün Peterfill, schneide alles klein zusammen, nimm in eine Kein ein Speck, gelbe Rüben, Peterfillwurzten, alles blätelt geschnitten, streiche unten, und oben auf die Karminadl von der Fasch, lege es in die Kein, decke es zu, dünste es Semmelfarb, mache in eine Kein eine Buttersoß, man kann es mit Wein säuern, richte die Karbonadl auf eine Schüssel, die Soß darüber, laß nochmal auffieden.

Faschirte kälberne Karbonadl.

Schneide von 2 Pf. Schnitzl die Haut sauber weg, hernach fein zusamgeschnitten, häute es nochmal

mal gut ab, schneide grünen Petersill, Limonischalen, jedes besonders, hernach unter die Fasch gethan, hacke alles fein zusammen, samt 1 fr. in Milch geweichte Semmelschmollen, von 4 Eyer ein Eingerührtes, um 3 fr. March, alles fein geschnitten, ein wenig Salz, auch gestoffenen Muskatblüh, hernach 4 Löffel voll Milchraum, rühre die Fasch damit ab, mache Karminadl davon, mache von Petersillwurzel Weinl, stecke es vor dar ein, schmiere eine Kein mit Butter, oder belege es mit Speck, die Karminadel darauf, und 1/2 Seitel Rindsuppe, daß sie sich nicht anlegen, unten und oben Gluth, gieb acht, daß sie nicht braun werden, sondern schön weiß bleiben, laß gegen 1/2 Stund dünsten, hernach leg es auf eine Schüssel, laß in ein Keinl eyergroß Butter zergehen, thue 3 Kochlöffel voll Mehl daran, mache eine gelbe Einbrenn, darnach thue ein Schöpflöffel voll Rindsuppe, auch die Soß von Karbonadl daran, laß auffieden, salze es, säure es mit Limonsaft, oder gedünsten Schampion, oder Artoffeln, und Limonischalen; wenn es die Zeit giebt, so kann man es auch mit Müscherl oder Aустern machen, hernach über die Karminadel, und so laß es noch einmal auffieden.

Faschirte lammerner Karbonadl auf eine andere Art.

Schneide von lammernen Karbonadl die Beinl rückwärts weg, schiebe das Fleisch zurück, daß die

die Heintl hervorschauen, sodann pracke es, die Fasch dazu, mache ihn von Kalb- oder Lämmerfleisch, schneide es fein zusammen, häute es ab, schneide auch March, in Milch geweichte Semmelschmollen, von 3 Eyer ein Eingerührtes, hache alles fein zusammen, lege die Fasch auf die Karbonadl, pracke es auf der Höhe zusammen, schmiere eine Rein mit Butter, belege es mit Speck, die Karbonadl darauf, auch Zwiebel, gelbe Rüben, Petersillwurzzen, Zeller, wenig Rindsuppe, unten und oben Gluth, laß gelb ausdünsten, hernach mach ein Ragout; nimm kälberne Brüseln, Kälberohren, Obergaum, auch kälberne Euterl, überbrenne alles, überdünste Spargel, Schampion in Butter, schneide das Ueberbrennte alles gewürfelt, nimm ein Stückel Butter in eine Rein, das Geschnittene leg darein, auch 8 oder 10 Krebschwefel, wenig Krebsenbutter, Salz, Muskatblüß, überdünste es, bestäube es mit Mehl, nimm gute Rindsuppe dazu, laß auffieden, wenn die Karbonadl gedünstet sind, so richte sie auf eine Schüssel, das Ragout darüber, laß noch einmal auffieden.

Gefüllte Hühnl mit Pistazen in Anricht- Suppe.

Nimm gepuzte und untergriffene Hühnl, so viel man braucht, nimm auf 6 Hühnl um 1 kr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen

len in Weibling, zerlasse eyergroß Butter, thue ihn in die Semmel, rühre es recht gut ab, salze es, hernach 4 Eyer daran, rühre es recht gut ab, nimm 4 Loth gepuzte und fein geschnittene Pistazen, darunter rühre es gut ab, und fülle die Hühnl damit, binde es am Hals zusammen, spei-
le es, laß in der Anrichtsuppe gut sieden, hernach lege es in die Schüssel, und was für eine Suppe ist darüber.

Hühnl in Frikassee.

Nimm gepuzte Hühnl, soviel man braucht, schneide es zu 4 Theile, laß eyergroß Butter in der Kein zergehen, wasche die Hühnl sauber aus, lege es in zerlassene Butter, salze es, was recht ist, nimm ein wenig Muskatblüh, eine halbe Peterfillwurzen, ein halbes Stückel Zeller, ein wenig gelbe Rüben, decke es zu, laß es auf der Gluth weich dünsten, hernach stäube ein Kochlöffel voll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, auch $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe dazu, dann nimm so viel Eyerbödter in ein Keinl als Hühnl sind, rühre es gut ab, lege ein Stückel Butter daran, und kleines Schöpflöffel voll Mehl, rühre es wieder um, drucke von einer ganzen Limonie den Saft daran, ein wenig vor dem Anrichten, schüt-
te die Soß von den Hühnl in die Eyerbödter, rühre es gut ab, hernach auf eine Gluth, rühre

es

es bis es dick wird, es darf nicht mehr sieden, richte die Hühnl auf eine Schüssel, die Fritasse dar über.

Hühnl mit Krebsen gefüllt, und gebraten in der Raumsöß.

Nimm gepuzte, und untergriffene Hühnl, so viel man braucht, wasche sie sauber aus, salze es ein, nimm auf 6 Hühnl zwanzig in Salzwasser übersottene Krebsen, löse die Schweifel aus, von Schalen mache ein $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, die Schweifel schneide klein, treibe 1 Viertel Krebsbutter ab, rühre um 1 kr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen darunter, schlage 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt daran, auf ein Hühnl wird ein Ey genommen, hernach die gehackten Krebschweifel auch hinein gerührt, salze es, und fülle die Hühnl damit, speile es, stecke es am Spieße, brate es wie andere Hühnl, begieße es mit Krebsbutter, da die Hühnl braten.

Die Soß mache also: nimm $\frac{1}{2}$ Pf. fälberne Schnigl, laß nußgroß Krebsbutter in Reiml zer gehen, häute es ab,, dünste das Schnigl in Krebsbutter, stäube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, siede $\frac{1}{2}$ Maas gutes Obers, schütte es in das Schnigl, laß es gut aussieden, wenn die Hühnl gebraten sind, so richte es auf eine Schüssel,

8

salze

salze den Raum ein wenig, seube ihn durch ein Sieb unter die Hühnl.

Ragout zu machen.

Nimm zwey Kälberohren, zwey Obergäum, zwey kälberne Brüs, übersiede alles schön weich, hernach puze die Obergäum und Ohren sauber, die Brüs löse aus, und schneide es blättlicht, die Obergäum und Ohren aber schneide länglicht, laß 1 guten Vierting Krebsbutter in Reiml zergehen, das Ragout hinein, laß es noch ein wenig dünsten, sodann stäube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, gieb 1 1/2 Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, laß gut sieden, auch ein wenig gestoffene Muskatblüb, und klein wenig Safran, säure es mit Limonisaft, auch fein länglicht geschnittene Limonschalen, wasche 50 Müscherl in Wein aus, laß nußgroß Brutter in Reiml zergehen, die Müscherl darein, decke sie zu, laß dünsten, bis sie auffspringen, hernach löse sie aus, und seube die Soß davon über die Müscherl, dünste 20 ausgelöste Aустern in Butter, und Limonisaft, puze von 6 Artoffeln die harte Haut weg, schneide sie blättlicht, und dünste sie in Wein, und Butter, richte das Ragout auf eine Schüssel, thue die Aустern, Müscherl, und Artoffeln schön zierlich darauf, laß noch einmal sieden.

NB. Kannst auch gedünsten Schampion dazu nehmen.

Hühnl

Hühnl in Blut.

Steche Hühnl ab, so viel man braucht, das Blut behalte in ein Haserl, thue Essig darauf, puße die Hühnl sauber, mache sie auf, und schneide sie zu 4 Theile, man kann sie auch ganz lassen, wasche die Hühnl aus, salze es ein, laß ein Stückel Butter in Reisl zergehen, lege die Hühnl darein, thue gestossene Muskatblüh, gestossene Gewürznägel und Limonischallen dazu, decke sie zu, laß schön weich dünsten, hernach stäube zwey Löffel voll Mehl daran, laß ein wenig dünsten, schütte ein Schöpfstöffel voll Rindsuppe darauf, zuletzt thue das Blut und ein Stück Zucker hinein, laß es sieden, danu richte sie an.

Ragout Hühnl.

Schneide gepuße Hühnl, so viel man braucht, auf den Rücken auf, nimm das Eingeweid samt dem Kropf heraus, hernach löse die Betnl alle samt dem Kropf, Flügeln, und Füßeln aus, damit das Fleisch an der Haut bleibt, hernach mache das Ragout, nimm klein geschnittenen, und überbrennten Spargel, gewürfelt geschnittenen Schampion, dünste diese zwey Stück mit grün Peterfill in Butter, dann nimm ein Obergaum, 6 lämmerne Brüsselfeln, zwey kälberne Ohren, Krebschweifeln, alles gewürfelt geschnitten, die Ohren aber länglicht, dünste diese 4 Stück in Krebsbutter, und mische den gedünsten Spargel und Schampion dar-

unter, wenn es gedünstet hat, so fülle es in die Hühnl, nähe es zusammen, binde die Fässel auf die Brust, belege eine Rein mit Speck, gelbe Rüben, Zeller, Petersillwurzen, ein halbes Zwiebelhappel, eyergroß Butter, und die Veiner von Hühnl, alsdann lege die Hühnl darauf, nimm $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe, 3 Gewürznägel, und ein Blattl Muskatblüh, decke es zu, laß es auf der Gluth eine Viertelstund dünsten, hernach lege die Hühnl auf eine Schüssel heraus, thue die Fäden davon, setze das übergebliebene Ragout auf, stäube zwey Löffel voll Mehl daran, laß noch ein wenig sieden, thue hernach $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe, wo die Hühnl gedünstet haben in die Rein, hernach seube es in das Ragout, laß noch ein wenig sieden, sodann schütte es über die Hühnl, laß noch einmal auffieden.

Faschirtes Hühnl.

Putze ein großes fleischiges Hühnl in heißem Wasser sauber, schneide es auf den Rücken auf, löse die Veinl bis auf die Biegeln und Flügeln heraus, der Kopf muß aber an den Hühnl bleiben, alsdann mache eine Fasch, überbrenne zwey kälberne Brüs, nimm zwey Schampion, grünen Petersill, ein Zeherl Scharloth, wenig March, ein wenig in Milch geweichte, und ausgedruckte Semmelschmollen, von zwey Ehern ein lndes Eingerührtes, schneide alles sehr fein
mit

mit dem Schneidmesser zusammen, auch Salz und Muskatblühe, alsdann fülle das Hühnl damit, sodann nähe es recht gut zusammen, speile es bei den Diegeln, Flügeln, und Füßeln, salze es ein, lege in einer grossen erdenen Rein etliche Blattl Speck, Kernfette, gelbe Rüben, Peterfillwurzeln, ein Zwiebelhapel, alles blättlicht geschnitten, auch eine ganze Muskatblüh, das Hühnl darauf, laß eine Zeit dünsten, gieß eine Rindsuppe darauf, laß das Hühnl gut aufsieben, sodann mache eine Buttereinbrenn, seube die Soß vom Hühnl daran, nimm Schampion, oder Spargelköpfel, ziehe vom Hühnl die Speile aus, lege es in die Soß, laß wenig aufsieben, hernach ziehe die Fäden heraus, und richte es an.

Faschirte Hühnl.

Mache gepuzte Hühnl auf den Rücken auf, löse die Haut sauber ab, bis auf die Flügel, den Kopf, und die Füßeln, löse das Fleisch von den Beinen, und schneide es fein, schneide auch wenig grünen Peterfill, Limonischallen, gedünsten Schampion, auf 4 Hühnl um 1 kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, um 3 kr. March, von 3 Eyer ein Fingerührtes unter die Fasch, rühre sie mit 1/2 Ceitl Milchraum ab, salze es, wenig Muskatblüh, hernach fülle die Fasch in die Haut, nähe es auf dem Rücken zusammen, lege 3 Stückl Speck in eine Rein, die Beiner von Hühnl darauf

C 3

auf, auch eine Schöpfflöffel voll Suppe, laß gut einsteden, hernach lege die Hühnl darauf, laß die Soß eingehen, bis sie in der Fette prasseln, stau-
 be zwey Löffel voll Mundmehl daran, laß noch
 dünsten, hernach 1/2 Schöpfflöffel voll Rindsup-
 pe, laß gut auffieden, hernach seuhe es durch ein
 Sieb, lege gedünsten Schampion daran, gieß es
 über die Hühnl, und laß es noch auffieden.

Weißgedünste Hühnl.

Nimm sauber gepuzte Hühnl, soviel man
 braucht, nimm das Brustbein heraus, speile es,
 salze es, belege eine Rein mit Speck, Peterfili-
 wurzen, Zeller, gelbe Rüben, und Muskatblüh,
 lege die Hühnl darauf, bedecke es oben auch mit
 Speck, schütte gleich hoch Rindsuppe daran, lege
 auf die Rein ein weißes Papier, decke es zu, laß
 weich dünsten, hernach lege es heraus, und allen
 Speck, der in der Rein ist, darauf, decke die
 Hühnl damit zu, daß sie schön weiß bleiben, laß die
 Fette in der Rein eingehe. staupe etwas Mehl
 daran, gieß etwas Rind pe, laß gut auffieden,
 hernach lege Artoffeln od Oliven in die Soß,
 säure die Soß mit Limonnsaft, oder lege Cham-
 pion daran, alsdann darffst du die Soß nicht mehr
 säuern, nimm den Speck von Hühnl, seuhe die
 Soß darüber, und laß es noch einmal auffieden.

Hühnl in einer Buttersoß.

Nimm sauber gepuße Hühnl, so viel man braucht, schneide den Kragen weg, schneide die Hühnl auf 4 Theile, löse das Fleisch von großen und kleinen Beinen ab, mache ein Schlegel davon, binde es mit Zwirn zusammen, belege eine Rein mit Speck, Petersillwurzten, gelbe Rüben, Zwiebel, und auch mit den kleinen Beinen von Hühneln, lege die Hühneln darauf, salze es ein wenig, laß dүнsten, sodann lege sie auf eine Schüssel heraus, mache eine Buttersoß, nimm die Soß von den Hühneln dazu, kannst auch gedүнsten Schampion mit grünen Petersill dazu nehmen, thue die Soß darüber, und laß es noch einmal auffieden.

Hühneln mit Schampion.

Puße Hühneln, so viel man braucht, speile es, belege eine Rein mit Speck, spanischen Zwiebel, Limonischalen, die Hühneln darauf, und bräune es schön gelb, hernach nimm grünen Petersill, Scharlothen, Kockenboll, schneide es klein zusammen, laß es in Butter dүнsten, bestaube es mit Mehl, und geschnittenen Schampion dazu, auch gute Rindsuppe, die Hühneln daran, auch den Saft von den Hühueln dazu, laß es dүнsten, und richte es an.

Hühn mit Gurken:

Putze die Hühn sauber; wenn es trocken seyn kann, so ist es noch besser, schneide die Krägen, Flügel und Füße ab, speile sie, drucke die Brust ein, salze es, belege eine Keim mit Butter, geräucherten Fleisch, Kalbfleisch, Lorberblättel, Basilikum, Rutelkraut, ein Zwiebelhappel, Petersilwurzen, Limonischallen, auch eine ganze Limoniblättlicht geschnitten, ganze Muskatblüh, Pfeffer, Imber, Speck, und Gewürznägel, lege die Hühneln darauf, gieß ein Glas Wein, und eine Schöpfköffel voll Rindsuppe daran, laß sie dünsten, schälle 4 grosse Gurken, schneide sie blattlicht, dünste sie in heißen Butter, schütte eine gute Rindsuppe daran, nimm etwas Limoniensaft, und von den gedünsten Hühneln die Soß, laß alles gut aufsieden, thue die Hühnel aus der Keim, in die Schüssel, die Gurken samt der Soß darüber, so ist es fertig.

Fleischbecherk.

Nimm ein gedünstes Fleisch, und noch soviel geweichte Semmel, nimm das Fleisch und Pistazzen auf ein Bretl, hake es klein, hernach alles im Mörser samt der geweichten Semmel, und etwas Gewürz, stosse es, treibe einen Butter ab, schlage Eyer daran, soviel du Fleisch hast, thue das Gestoffene hinein, nimm auch Limonischallen,
 willk

willst du es gesäuert haben, so drucke Limonisaft daran, schmiere die Becherl mit Butter, fülle sie ein, backe es in Ofen, oder Tortenpfanne.

Krebsbecherl.

Weiche auf 18 Becherl um 3 Ikr. Semmel schmolten in Milch ein, siede 24 Krebsen in Salzwasser, löse die Schweifel und Scheeren aus, mache von Schallen $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, laß sie auskühlen, treibe 1 Viertel Butter davon in Weidling ab, drucke die Semmel gut aus, rühre es recht gut in Krebsbutter, nimm $7\frac{1}{2}$ ganze Eyer, und 3 Döbter, jedes gut verrührt, und salze es, die Hälfte von Krebschweifeln schneide mit dem Schneidmesser fein, dann unter das Gerührte, salze es, was recht ist.

Das Ragout mache also, nimm eine kälberne Brüs, oder 6 lämmerne Brüsel, ein Kälberohr, dieß alles weich gesotten, und klein gewürfelt geschnitten, und in Butter mit grün Petersill gedünst, nimm Spargel oder Kauli, auch gewürfelt geschnitten, und übersotten, alles zusammen in Krebsbutter gedünstet, ein wenig Salz, Muskatblüh, die andere Hälfte Krebschweifeln schneide gewürfelt unter das Ragout, laß es mitdünsten, alsdann auskühlen, belege das Tortenblättel mit Butterteig, schmiere die Becherl gut mit Krebsbutter, stelle es auf den Butterteig, fülle es nicht gar halb mit den Gerührten an, nimm von dem Ragout ein
Löffel

Löffel voll darauf, und von dem Gerührten wieder darauf, damit das Becherl nicht gar voll ist, und sofort gemacht, backe es in der gehitzten Tortenpfanne, hernach löse es vom Blättl, und auf die Schüssel, lege um und um grünen Peterfiss.

Krebsbecherl anderer Art.

Löse 30 abgefottene Krebsen aus, mache $\frac{1}{2}$ Pf. Butter davon, alsdann mache ein Ragout, siede ein Kälberohr, eine kälberne Brüs schön weich, schneide dieses recht klein gewürfelt darunter, von diesem behalte ein wenig auf, setze eine Krebsbutter in ein Reisl auf, thue $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mundmehl daran, laß es wenig anlaufen, und das Ragout hinein, laß gut abdünsten, dünste $\frac{1}{2}$ Seitel grüne Erbsen in Krebsbutter, kannst auch Schampion klein gewürfelt geschnitten dazu nehmen, nimm wenig Salz, Muskatblüh, laß es dann auskühlen, weiche um 2 fr. Semmelschmolzen in Milch ein, drücke es recht gut aus, und die aufbehaltene Krebschweifel mit dem Schneidmesser samt 3 Eyer als Fingerührtes schneide fein zusammen, treibe einen guten Viertel Ragout ab, schlage 3 Döbter, und 2 ganze Eyer daran, rühre das Geschnittene gemach hinein, wenn es verrührt ist, so thue ein Löffel voll Milchraum darunter, salze die Fäsch ein wenig, belege das Blättl mit Buttermilch, fülle in die Becherl die Fäsch, streiche sie mit einem Löffel auseinander.

inander, daß aber auf den Boden auch eine Fasch bleibt, hernach fülle es mit dem Ragout an, decke es mit der Fasch zu, schmiere es gut mit Krebsbutter, bestreue es mit Semmelbrösel, und backe es.

Schöpfernen Schlögel mit Zwiebel und Speck.

Klopfe einen schöpfernen Schlögel recht gut, salze ihn ein, belege eine Keim mit blättlweiß geschnittenen Zwiebel, Zeller, Peterfillwurzen, gelbe Rüben, von jeden ein Stückl, etwas Rutelkraut, 2 Lorberblättn, allerley gestoffenen Gewürz, den Schlögel darauf, gieße halb Essig, Wasser, und Wein darüber, daß es über den Schlögel hinausgeht, decke ihn zu, laß ihn auf der Gluth recht weich dünsten, kehre ihn öfters um, daß er sich nicht anleget, unterdessen belege eine Keim mit Speck, den du gelblicht auslassen muß, hernach schneide einen großen spanischen Zwiebelhapel in der Mitte von einander, dann schneide denselben rund gröblicht, thue ihn in zerlassenen Speck hinein, und röste ihn braun, wenns beliebt, kann man auch einen Zucker bräunen, und den Zwiebel und Speck dareinlegen, so wird es noch besser, wenn der Schlögel weich ist, so richte ihn auf eine Schüssel, laß die Soß schön braun eingehen, hernach stäube 3 Kochlöffel voll Mehl daran, laß noch wenig dünsten, schütte 2 Schöpfstöffel voll Rind-

Rindsuppe daran, laß es noch gut auffieden, sodann feuchte es durch ein Sieb über den Schlegel, den Zwiebel und Speck darauf, laß noch einmal auffieden.

Schöpferne Karbonadel.

Diese mache, wie den schöpfernen Schlögel mit Zwiebel und Speck.

Lämmernes Fleisch in Frikassee.

Dieses mache wie die Hühneln in Frikassee.

Kälberne Fuß in Frikassee.

Diese werden in Stückeln zerschnitten, und wie die Hühneln in Frikassee gemacht.

Kaiser Knödel.

Schneide um 2 kr. Semmel, und 1 Viertel Kernfette ganz klein zusammen, feuchte die Semmel vorher mit süßer Milch an, nimm 5 ganze Eyer, salze es wenig, und etwas wenig Mehl, sodann rühre es gut ab, und mache Knödel.

Abgebrennte Griesknödel.

Nimm 1 Seidl Gries, um 2 kr. klein gewürfelt geschnittene Semmel, 1 Viertel ausgelassenen Speck, geschnittenen grünen Petersill, mische es

es untereinander, schütte ein Schöpffössel voll Rindsuppe darauf, rühre es gut ab, decke es zu, daß es anziehet, salze es auch, hernach 5 ganze Eyer daran, rühre es gut untereinander, hernach mach die Knödel, laß $1\frac{1}{2}$ Stund in der Rindsuppe sieden, sodann angericht, gieß die Rindsuppe darüber, lege Kaiserfleisch, oder frisches Schweiners um die Schüssel herum, streue Schnittling darauf.

Speckknödel.

Schneide um 4 fr. Mundsemmlschmollen klein gewürfelt in Weidling, schlage 12 Eyer in ein Haff, sprudle es gut ab, schütte $\frac{1}{2}$ Milch daran, wenn alles abgesprudelt ist, so schütte es über die Semmel, salze es, lege fein geschnittenen Petersill daran, rühre es untereinander, laß es $1\frac{1}{2}$ Stund weichen, daß die Semmeln sich anziehen, schneide ein halb Pfund Speck fein gewürfelt, laß ihn in Pfandl gelb zergehen, schütte ihn über die Semmel, nimm 4 Löffel voll Mehl, rühre es untereinander, und mache Knödel davon, laß sie in siedenden Wasser gegen $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, lege sie auf die Schüssel, belege Kaiserfleisch, oder frisch gesottenes Schweiners herum, und gieß wenig Suppe dazu. Auf diese Art mache es auch in die Anrichtsuppe, das Fleisch aber bleibt aus. Auf 3 ganze Eyer wird um 1 fr. Semmel genommen.

Schün-

Schünkenfleckel.

Mache einen guten Nudelteig von 3 Eiern, schneide 10 Stückl davon, walche es recht dünn aus, siebe die Fleckel jedes besonders mit gesalzenem Wasser in einer Pfanne ab, laß es auf das Bret abseuchen, schneide ein Pfund gesottene Schünken samt 3 fr. March recht fein, schlage in ein Seidl Raum 4 ganze Eyer, sprudle es ab, salze es, hernach den Schünken samt dem March hinein, schmiere das Kastroll wohl mit Butter; bestreue es mit Semmelbrösel, füttere es mit mürben Buttermesserruckendick aus, lege auf dem Boden von den gesottene Fleckeln, thue von dem gesprudelten Raum und Eyer messerrucken dick darauf, hernach wieder Fleckel, und so fort gemacht, bis es gar ist, den Ranf bestreiche mit abgeschlagenen Eiern, backe es langsam in der gehitzten Tortenpfanne gegen 5/4 Stund, wenn es gebacken ist, so thue es auf eine Schüssel, und lege grünen Petersill herum.

Lämmerne Kerndl gespickt, und braun gedünstet.

Nimm lämmerne Kerndl, soviel man braucht, schneide sie unter den Grad weg, schiebe das Fleisch von Beinern mit dem Messer zurück, spicke die Kerndel, salze es, belege eine Reih mit Speck, 2 Spalten Petersillwurzeln, Zeller und gelbe Rüben

hen, die Kerndel darguf, nimm halbs Essig, Wasser und Wein, daß über die Kerndel ausgeht, auch allerley gestoffenes Gewürz, decke es zu, laß weich dünsten, hernach lege es heraus, laß die Soß schön braun eingehen, stäube 2 Löffel voll Mehl daran, laß noch wenig dünsten, auch zwey Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, laß noch gut auffieden, dann seue es durch ein Sieb, in eine andere Wein, thue daran, was dir beliebt, Artoffeln, oder Oliven, laß es auffieden, laß in eine Wein nußgroß Schmalz heiß werden, nimm eyergroß gestoffenen Zucker dazu, laß ihn schön braun werden, thue ein klein Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, lege das gespickte von Kerndel unter sich in dem gebrannten Zucker, daß es ein schönes Glas bekommt, richte die gehörige Soß auf eine Schüssel, die Kerndel darein, gieß das übrige Glas auch über die Kerndel und länglicht geschnittene Limonischallen um die Schüssel herum, ist die Soß zu wenig sauer, so nimm noch Limonisaft dazu.

Fricadon mit Saurampfen.

Nimm ein kälbernen Schlegl, schneide 7 oder 8 runde dicke Schnigel, und spicke es, lege ihn in ein frisches Wasser, hernach ins Kastroll, und gieß warmes Wasser darauf, laß es einen Sud thun, schäume es ab, und lege ihn in frisches Wasser, belege das Kastroll mit Speck, mit halb blätlicht geschnittenen Peterfillwurzeln, gelbe Ruben,

wenig Schünken, Ingber, Pfeffer, Muskatblüß, Zwiebel, und noch ein kalbernes Fleisch, das gespickte Fleisch darauf, lege ein Papier darauf, laß ein wenig auf der Gluth anziehen, gieße eine Suppe daran, laß recht weich dünsten, aber nicht umkehren, das Gespickte muß allzeit unten liegen, seuhe die Soß in ein Kastroll, laß braun eingehen, daß dick wird, lege die Schnitzl auf der gespickten Seite an die Glasur, dünste 2 gute Handvoll Saurampfen in Butter, laß in einen andern Kastroll nußgroß Butter zergehen, nimm ein wenig Schünken, ein Viertel von einem halben Zwiebelhappel, auch Petersillwurzgen, gelbe Rüben, unten etliche Schnitzel, laß ihn darin anlaufen, hernach 1/2 Maaß kaltes Obers dazu, und gleich auf ein starkes Kohlenfeuer auf den Windofen, und beständig rühren, bis es recht dick wird, wie ein dünnes Koch, dann seuhe es in den gedünsten Saurampfen, laß gut auffieden, alsdann in die Schnitzl angericht; die Schnitzl, welche in der Glasur sind, müssen auf die Gluth gesetzt werden, daß auf der gespickten Seite eine schöne Farbe bekommen, lege es also hinein, bringe es zur Tafel.

Lämmerne Schlegel mit Weinschadl.

Nimm feine Schlegel, hache das grobe Wein weg, schiebe das Fleisch zurück, damit das weiße Wein hervorschaut, lege es in ein warmes Wasser, daß sie weiß werden, belege eine Rein mit Speck,

Speck, wenig Schinken, salze die Schlegel, lege es darauf, auch ein Zwiebelhappel, und allerley ganzes Gewürz, wenig Wasser und Essig, daß nicht gar über die Schlegel ausgeht, belege die Schlegeln auf der Höhe mit Speck, schneide ein Fließpapier der Reim gleich, deck es mit einer Hafendecke zu, daß weiß bleiben, laß weich dünsten, zupfe $\frac{1}{2}$ Weinschädl ab, nimm ein Stück Zucker in ein messingenes Beck, laß ihn dick sieden, lege die Weinschädl hinein, laß sieden, daß aber nicht zerfallen, nimm sie auf ein Teller heraus, laß die Soß dick einsieden, pfaße ein wenig Semmelbrösel darunter, daß es aber nicht zu dick werde, thue die Weinschädl noch einmal hinein, laß ein klein wenig aufsieden: wenn die Schlegeln weich sind, so richte es auf eine Schüssel, schütte ein wenig von die Weinschädl in die Soß, und richte es über die Schlegel.

Maurachen vom kälbernen Beischel.

Wasche ein kälbernes Beischel sauber aus, siede es recht weich, hernach schneide die Gurgel samt dem Herz und wilden Haut weg, schneide das Beischel samt grünen Peterfill, Limonischallen, um 1 fr. in warmer Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschwollen fein zusammen: nimm in eine Reim ein Vierting Butter, röste um 1 fr. Semmelbrösel schön gelb darein, wenn sie gelb sind, so thue das Geschnittene hinein, salze es,

D

nimm

nimm wenig gestoffene Muskatbläh dazu, laß noch wenig dünsten, thue ein ganzes Ey und 3 Dödter daran, rühre es geschwind unter einander, wenn die Eyer darinn sind, so nimm es vom Feuer, und rühre es noch ein wenig, daß die Eyer gut verrührt werden, wenn es kalt ist, so mache Maurachen davon, die Stingl mache von gepuzten Peterfillwurzten, walze es in abgeschlagene Eyer, hernach in Semmelbrösel, backe es aus dem Schmalz, hernach kann man sie trocken geben, und um die Schüssel herum grünen Peterfill legen, oder in einer Limoni- oder Schampionsoß, oder in ein Ragout, oder auf eine Zuspeis um die Schüssel herumlegen, oder auch in einer Anrichtsuppe; wenn sie in einer Soß gegeben werden, so muß du die Soß eher anrichten, die Maurachen hinein; giebt man sie aber in der Anrichtsuppe, so darf man schon die Anrichtsuppe darüber anrichten.

NB. Auf diese Art macht man auch Würstl in die Suppe, oder auf die Zuspeis.

Stafadie.

Salze 4 Pf. gestuztes Schwanzl gutein, stosse von allen Gewürz, und reibe es gut ab, hernach steche Lücken, bestecke es mit Gewürznägel und March, belege eine Reim mit Speck, Kernfette, Peterfillwurzten, gelbe Rüben Zeller, und ein Zwiebel mit Gewürznägel besteckt, das Fleisch darauf, und 1 Seidl guten rothen Wein, decke es

zu, laß weich dünsten, richte es auf einer Schüssel, die Soß darüber.

Französische Stafadie.

Nimm soviel Lungenbratel oder Scherzl, als du willst, ist es ein Scherzl, so klopfe es vorher, ziehe dort und da ein grob geschnitten, und in Salz, Gewürz, und Kräuter eingewalzenen Speck durch, belege eine Mein mit Speck, 2 Stückel Kohlrabi, 2 weiße Rüben, ein Hapel grünen einer Staude blauen Kohl, 3 gelbe Rüben, 2 Stückel Zeller, 4 Peterkillwurz, 1 Hapel spanischen Zwiebel, 4 Zeherl Knoblauch, 3 Lorberblättl, Kustelkraut, 1 kleines Hapel rothes Kraut, Kerbelkraut, Pertram, Basilikum, Pumpernel, und zerstoßenes Gewürz, das Fleisch darauf, salze es recht gut, thue mehr rothen Wein als Essig daran, daß über das Fleisch ausgeht, es muß den Tag vorher, oder den nemlichen Tag recht früh gemacht werden, damit das Fleisch und Grün recht weich werde; wenn das Fleisch recht weich ist, so lege es auf eine Schüssel, lege ein unteres Kindl Brod in die Soß, laß noch wenig sieden, dann schlage die Soß und das Grüne durch ein Sieb, thue es über das Fleisch, laß noch auffieden.

Gedünstes Rostbrattl.

Salze ein Rostbratel ein, nimm in die Mein etwas Abschöpfette, ein Zwiebelhapel, Lorberblättl

blatth, Rutelkraut, Limonischallen, Basilikum, Gewürznägel, das Kostbratl darauf, laß schön weich dünsten, stäube ein Löffel voll Mehl darauf, laß weich dünsten, daß schön braun werde, kehre es öfters um, nimm Rindsuppe und Wein dazu, laß sieden, richte es auf eine Schüssel, die Soß darüber, und Limonischallen darauf.

Gefülltes Kostbratl.

Nimm 3 1/2 Pf. Kostbratel, pracke es gut salze es gut ein, hernach mache die Fülle, hacke 1/2 Pf. Kostbratl recht klein, häute es ab, alsdann mische klein geschnittenen Zwiebel, grünen Peterfill, 2 Zehert Knoblauch, Limonischallen, Salz darunter, rühre die Fasz mit Milchraum ab, daß es sich gut stretchen läßt: streiche von der Fülle auf ein Stückel Kostbratl den andern Theil darauf, speile es auf 4 Theile, belege eine Reih mit gelben Rüben, Zeller, Peterfillwurzten, Rutelkraut, Lorberblätth, das Kostbratl darauf, allerley gestoffenes Gewürz, und halb Essig, und halb Wasser, laß weich dünsten, lege es auf eine Schüssel heraus, laß die Soß braun eingehen, staube 3 gute Kochlöffel voll Mehl daran, laß noch wenig dünsten, gieß 1 1/2 Schöpföffel voll Rindsuppe laß gut sieden, hernach seube es über das Kostbratl, laß auf der Schüssel nochmal auffieden.

Hirnwürstel.

Häute ein ganz kälbernes Hirn ab, laß ein paar Sud aufthun, zerdrucke es mit dem Messer, treibe klein eyergroß Butter ab, hernach das Hirn hinein, auch $1\frac{1}{2}$ Viertel klein gestoffene Mandeln, 2 Loth klein gestoffenen Zitronath, um $1\frac{1}{2}$ fr. in Milch geweichte Semmelschmollen, 2 Eyerddöter, jeden gut verrührt, dunke Oblate in das Wasser, streiche das obige ni gar zu dick auf, schneide es in 3 Theile, rolle es zusammen, dunke es in abgeschlagene Eyer bestreue es mit Semmelbrösel, backe es us dem Schmalz, alsdann bestreue es mit Zucker.

Leberwürste.

Diese mache wie die Hirnwürstel, aber statt dem Hirn nimm Gans- oder Hühnleber.

Französischer Schlegel.

Pracke einen kälbernen Schlegel, nimm $1\frac{1}{2}$ Seidl Essig, lege ein Zwiebelhapel, und Lorberblattl daran, brenne ihn zwey mal über den Schlegel, seube den Essig sauber ab, der Zwiebel und die Lorberblattln müssen dabey bleiben, nimm 1 Seidl Muskat- oder spanischen Wein, thue den Zwiebel und die Lorberblattln darein, und Rutelkraut dazu, auch ein anderes Gewürz, laß sieden, gieße es über den Schlegel, laß ihn über Nacht stehen,

ben andern Tag nimm bei 1/2 Pf. March ohne
 Beinl, 1 Viertel ausgelöste Sardellen, den Zwie-
 bel von der Baiz, hache alles klein zusammen,
 mache mit dem Messer in dem Schlegel grosse Lü-
 cken, und fülle es ein, stecke es mit Speilen zu-
 sammen, stecke ihn an Spieß, und laß ihn braten,
 begieße ihn mit Butter, nimm den Wein und
 Milchraum, begieße ihn auch damit, er muß mehr,
 dann 2 Stund bey der Gluth braten, als beym
 Feuer; wann du ihn anrichtest, so nimm die Baiz,
 lege Butter und Limonischallen hinein, laß es auf-
 kochen, und gieß es über den Schlegel.

Lämmerne Schlegeln mit Gurken.

Nimm 2 lämmerne Schlegel, hache das Bein
 rückwärts weg, damit das weiße Bein hervorschaut,
 wäsche die Schlegeln gut aus, salze sie gut, belez-
 ge eine Klein mit Speck, Kutertraut, Loberblatt,
 ein blattweiß geschnitten, Zwiebelhappel, Peter-
 sellwurzeln, Zeller, gelbe Rüben, 2 Zehrl Knob-
 lauch, allerley gestoffenes Gewürz, die Schlegeln
 darauf, und halb Essig, Wasser und Wein, daß
 wenig über die Schlegeln ausgeht, laß es weich dün-
 sten; die Soß dazu mache also, puße schöne Gur-
 ken, schneide es in der Mitte nach der Länge auf
 4 Theile von einander, die Kerne alle heraus,
 schneide die Gurken wenig in die Runde, hernach
 dünste sie weich in Butter; wenn die Schlegeln
 weich sind, so lege sie auf eine Schüssel, schütte
 mehr

mehr als die Hälfte von der Soß auf die gedün-
sten Gurken, die übrige Soß samt der Fette laß
braun eingehen, und stäube 2 Löffel voll Mehl dar-
an, laß wenig dünsten, thu eine Schöpflöffel voll
Rindsuppe daran, alsdan seuche die Soß von den
Gurken durch ein Sieb in die Kein, laß noch we-
nig sieden, sodann seuche es über die Schlegeln,
die Gurken darauf, laß noch einmal aufsteden.

Faschirter Schlegl.

Nimm ein lammernes Schlegel, schneide das
Fleisch vom Bein recht klein, sodann häute es ab,
dann schneide um 1 kr. in Milch geweichte Sem-
melschmollen, um 3 kr. Mark, um 2 kr. ausge-
löste Sardellen, von einem halben Limoni die
Schallen, wenig Muskatblüh, grünen Peterkill,
von 3 Eyer ein Fingerührtes, alles untereinan-
der klein zusammen, salze es, rühre die Fasch mit
 $\frac{1}{2}$ Seidl Milchraum ab, und mache den Schle-
gel über das Bein, belege eine Kein mit Speck,
gelbe Rüben, ein Stückel Zeller, ein Zwiebelha-
pel, 2 Peterkillwurzten, den Schlegl darauf, $\frac{1}{2}$
Schöpflöffel voll Rindsuppe, unten und oben eine
Gluth, daß es Semmelfarb wird, stäube zwey Löff-
fel voll Mehl daran, laß noch wenig dünsten,
gieß 1 $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe darein, laß
noch wenig sieden, salze es, seuche es auf eine
Schüssel, säure es mit Limonisaft, oder lege Cham-
pion

pion hinein, hernach den Schlegel darauf, laß noch einmal auffieden.

Lämmerne Schlegeln mit kleinen Zwiebeln.

Hacke von 2 lammernen Schlegeln rückwärts das grobe Bein weg, schabe das Fleisch zurück, damit das weiße Bein vorgeht, wasche es sauber aus, salze es gut, lege eine Keim mit Speck, wenig Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, 2 Petersillwurzeln, ein Stückel Zeller, allerley ganzes Gewürz, den Schlegel darauf, halb Essig, halb Wasser, laß weich dünsten, puße kleine Zwiebel, laß in ein Keim ein Stück Schmalz heiß werden, lege ein Stückel Zucker daran, rühre ihn, bis er recht braun wird, alsdann die Zwiebel darein, laß recht weich dünsten, lege die Schlegeln heraus, laß die Soß recht braun eingehen, hernach 2 Löffel voll Mehl darauf, laß noch wenig dünsten, auch 2 Löffel voll Rindsuppe, laß gut sieden, sodann seihe es durch ein Sieb, die Zwiebel darein, schütte es über die Schlegel, laß noch einmal auffieden.

Gewickelte Kälberne Brust.

Löse das Fleisch von einer kälbernen Brust von Beinen aus, schabe das Fleisch auf der Brust sauber ab, salze es, bestreue das Fleisch mit kleingeschnittenen grünen Petersill, und Limonischallen,
schnei-

schneide von frischen Schinkenfleisch fingerlange, und fingerbreite Schnitzl, lege sie auf der bestreuten Brust, und so lang gemacht, bis die Brust voll ist, wer will, kann zwischen jeden Schnitzl ein Schinken, und etwas von den Geschnittenen legen, sodann wickle die Brust nach der Breite zusammen, binde es mit Spagat fest, hacke die Veiner von der Brust klein, belege die Rein mit Speck, die Veiner darauf, auch Petersillwurzeln, Zeller, gelbe Rüben, Zwiebel, Kutekraut, Loberblättl, gestoffene Muskatblüh, und Gewürznagl, die Brust darauf, nimm halb Essig, halb Wasser und Wein, daß aber nicht über die Brust ausgeht, laß weich sieden, hernach lege es heraus, laß die Soß gelblich eingehen, staube 3 Löffel voll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, begieße es mit $1\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe, laß noch einmal aufsieden, schneide die Brust zu Stückeln, richte es ordentlich auf eine Schüssel, thue Limonschallen darauf, die Soß darüber, laß noch einmal aufsieden.

Gewickeltes Rindfleisch.

Nimm ein Lungenbratl oder Geschneldschwanzel, häute es sauber ab, schneide Schnitzeln so lang und so breit als das Fleisch ist, und so dünn, als seyn kann, pracke die Schnitzl mit dem Messer, salze es ein, schneide das übrige Fleisch recht fein, nimm wenig grünen Petersill, Limonschal-

schallen, 2 Zeherl Knoblauch, um $1/2$ fr. in Milch geweihte Semmelschmollen, um $1 \frac{1}{2}$ fr. March, wenig Speck, schneide alles recht fein unter das Fleisch, rühre die Fasch mit so viel Milchraum ab, daß sie sich aufstreichen läßt, salze sie streiche sie Messerrücken dick auf die Schnitzln, rolle sie zusammen, belege eine Rein mit Speck, Zwiebel, Lorberblättl, Kutelkraut, Zeller, Petersillwurzeln, gelbe Rüben, das Fleisch dar auf, nimm halb Eszig, Wasser und Wein, daß über das Fleisch ausgeht, laß recht weich dünsten, lege es sodann auf eine Schüssel heraus, wenn viel Soß in der Rein ist, so seuhe wenig auf das Fleisch, ist es aber wenig, so laß es in der Rein hübsch braun eingehen, stäube 2 Kochlöffel voll Mehl daran, und $1 \frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Rindsuppe, laß noch wenig aufsieden, seuhe es über das Fleisch, laß noch aufsieden.

Gewickelter Obergäum.

Nimm Obergäum, so viel du brauchst, siebe ihn nicht gar zu weich, puße die wilde Haut weg, löse das Fleisch ab, so um den Obergäum ist, schneide aus dem Obergäum länglichte Schnitzl, so dünn, als es seyn kann, mache eine Fasch von einer Gansleber, Hühnelleberl, oder Kalbfleisch, schneide es fein zusammen, häute es gut ab, schneide grünen Petersill, Limonischallen, um 1 fr. March, eine halbe in Milch geweihte, und
aus-

ausgedruckte Semmel, und von 1 Ey ein Eingührtes, alles wohl untereinander, salze die Fasz, und rühre sie mit ein Kochlöffel voll Milchraum ab, streiche sie auf den blattweiß geschnittenen Obergaum Messerrücken dick, wickle ihn zusammen, binde ihn mit Spagat, belege eine Reim mit Speck, Zeller, gelbe Rüben, Peterllwurzen, und ganzen Limonischallen, den gewickelten Obergaum darauf, und wenig fette Rindsuppe, daß nicht gar darüber ausgeht, nimm wenig Limonisaft oder Essig, laß ihn weich dünsten, lege ihn heraus, laß die Soß ein wenig eingehen, daß gelblicht wird, staube ein Löffel voll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, und $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Suppe daran, laß noch wenig sieden, seuche es dann über den Obergaum, laß noch einmal auffieden, wenn die Soß zu süß ist, so drucke noch Limonisaft daran. NB. Wenn das Fleisch zu lang ist, so schneide es nach der Breite noch einmal von einander.

Konsume zu machen.

Schneide 2 Pf. Kälberne Schnitzl recht fein, häute es ab, schneide es noch einmal recht fein, treibe 6 Loth Butter in Weidling ab, nimm um 1 kr. in Milch geweichte, und ausgedruckte Semmelschmollen, verrühre es gut damit, wenig grünen Peterfill, von einen halben Limoni klein geschnittene Schallen, rühre nach und nach $\frac{1}{2}$ Seidl Obers, und $\frac{1}{2}$ Seidl Rindsuppe daran, schmiere ein Melan mit Butter, das Gerührte darein, fülle

fülle eine Rein halbs mit siedenden Wasser, den Konsume darein, decke ihn zu, laß ihn 1 1/2 Stund fieden; die Soß dazu mache von gedünsten Erbsen, und Schampion, (wer will, kann auch ein Ragout dazu machen) nimm Krebschweifeln, Brüssel, und Spargelköpfeln, richte die Soß auf eine Schüssel, den Konsume darein, laß noch einmal auffieden.

Aufgelaufene Konsumè.

Schneide von ein Bratl das Fleisch von Beinen, schneide wenig March darunter, treibe ein gutes Stückel Butter ab, rühre das Fleisch darunter, auch 1/2 Seidl Milchraum, auch 5 ganze Eyer, rühre es wieder fort, daß es pflaumig wird, thue es in die Schüssel, unten und oben Gluth, es geht hoch auf, und gezuckert.

Gedünste Leber mit Speck durchgezogen.

Häute ein ganz kälberne Leber gut aus, schneide nicht gar kleinen Finger dicken Speck, walze ihn in Salz, und gestoffenen Gewürz ein, ziehe ihn durch die Leber, belege ein Rein mit Speck, die Leber darauf, salze sie ein wenig, nimm Lorberblättn, Kutekraut, Zeller, gelbe Rüben, Peterfillwurzen, Zwiebel, von jeden nur ein wenig, gieß wengt Essig und Rindsuppe daran, gieß unten und oben Gluth, laß 1/2 Stund dünsten, lege es auf eine Schüssel, laß in ein Reinal nusgroß
But=

Butter zergehen, staube 2 Löffel voll Mehl daran, laß schön gelb werden, gieß 1 Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, rühre es ein wenig um, schüt- te es in die Rein, wo die Leber gedünstet hat, laß noch wenig sieden, hernach seube es über die Leber, Limonischalen darauf, den Rand von der Schüssel bestreue mit gepfazten Semmelbröseln.

Glasirtes lammernes Schlegerl.

Dünste ein lammernes Schlegerl nicht zu braun, mache, wie gewöhnlich, eine braune Soß, wenn die Soß fertig ist, so schlage es durch ein Sieb, das Schlegerl darein, gieb aber acht, daß es oben nicht naß wird; die Glasir dazu mache also: nimm in fein 3 Halbhasen eine gute Rind- suppe, 1 Pf. Kalbfleisch, ein Zwiebelhappel, eine Petersillwurzen, eine gelbe Rüben, laß gemacht sieden, daß es nicht trüb werde, die Suppe aber muß so lang sieden, bis alles gut ausgefotten ist, dann stelle sie vom Feuer, wenn sichs gesetzt hat, so seube sie ins Kastroll durch ein Sieb, setze es auf eine Gluth, laß bis auf $\frac{1}{2}$ Seidl einsieden, gieb 2 Eßlöffel voll Schü daran, laß einsieden, bis sichs zieht, wenn es anfängt Blattern aufzu- werfen, so schiere das Feuer aus, sonst verbrennt es sich, aber das Schlegerl muß immer heiß blei- ben, hernach richte die Glasir über das Schlegerl oben darauf.

Pouding mit Chaud d'eau

Schneide um 2 fr. Semmelschmollen gewürfelt, schlage in $\frac{1}{2}$ Maaß Obers 6 ganze Eyer, sprudle sie gut ab, hernach treibe 1 $\frac{1}{2}$ Viertel fein gestoffene Mandeln darin ab, schütte sie über die Semmel, nimm um 3 fr. March, 3 Loth Pistazen, 4 Loth Zitronath, alles klein gewürfelt geschnitten, und Zucker, daß süß genug ist, rühre alles gut untereinander, schmiere ein Serviet gut mit Butter, thue es darein, binde es gut zusammen, thue es in ein Hafen, laß es in Wasser 1 $\frac{1}{2}$ Stundssieden. Den Chaud d'eau dazu mache also: nimm in ein Hafen 10 Eyerddöter, 12 Eyerücken voll Wein, daß es süß genug ist; $\frac{1}{2}$ Viertelstund vor dem Anrichten setze ihn auf eine Gluth, rühre es beständig, bis es recht dick wird, alsdann richte den Pouding auf eine Schüssel, den Chaud d'eau darüber, so ist er fertig.

Fleischmeridon von Rebhühnern.

Brate Rebhühner, schneide 1 Pf. kälberne Schnitzl fein, häute es sauber ab, nimm um ein fr. in Milchgeweichte Semmelschmollen, 3 fr. March, von 4 Eyern ein Eingerührtes, schneide alles fein zusammen, gieß Salz, Muskatblüß dazu, rühre die Fasz mit $\frac{1}{2}$ Seitel Milchraum ab, schmiere eine Melan mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbrösel, belege ihn mit Speck, streiche die halbe

be

be Fach hinein, die Rebhühner darauf, streiche die übrige Fach schön gleich darüber, backe es in der Tortenpfanne gegen $\frac{3}{4}$ Stund, hernach gieb ihn zur Tafel.

Reismeridon.

Wasche $\frac{1}{2}$ Viertelung geglaubten Reis in heißen Wasser gut aus, siede $\frac{1}{2}$ Maas Obers oder Milch, dann thue den Reis hinein, laß ihn recht weich und dick sieden, laß ihn hernach auf einer Schüssel auskühlen, mache $\frac{1}{2}$ Pf. Krebsbutter, treib 1 Viertelung davon ab, verrühre den kalten Reis gut darein, gieb Salz, 7 ganze Eyer, und 4 Dödter, jedes gut verrührt dazu, und rühre es noch 1 Viertelstund, hernach mache ein Ragout von einem Obergaum, zwey Kälberohren, zwey Brüseln, und 24 Krebschweifeln, alles gesotten und blattelt, die Ohren aber wie Nudeln geschuitken, dünste sie in Krebsbutter, salze es, thue gedünsten Schampion mit grünem Peterfill, und gedünste grüne Erbsen unter das Ragout, und laß es auf der Schüssel auskühlen, schmitere den Mehlau mit Krebsbutter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, füttere ihn mit Butterteig aus, nimm allzeit eine Lage von gerührten Reis, und Lage vom Ragout, und so fort gemacht, bestreiche den Rand mit abgeschlagenen Eyern, vom übrigen Teig mache ein Deckel darauf, bestreiche ihn auch mit Eyer, backe ihn langsam in der Tortenpfanne.

Gedünste Tauben mit Artoffeln.

Schneide gepuzte Tauben auf 4 Theile, belege eine Mein mit Speck, gelben Rüben, spanischen Zwiebel, Limonischallen, die Tauben darauf, salz es wenig, Muskatblüh und Gewürznägel, laß gut überdünsten, alsdann schütte Rindsuppe darauf, laß noch wenig sieden; mache eine gelbliche Einbrenn, gieß die Soß von den gedünsten Tauben! hinein, weiche Artoffeln in ein wenig Fleischbrühe und Wein, gieß sie in die Soß; laß sie gut aufsieden und richte sie an.

Schöpfserne Schlegel mit Paradiesäpfeln.

Wasche einen schöpfsernen Schlegel sauber aus, salze ihn gut ein, schneide Knoblauch auf 4 Theile, spicke den Schlegel damit, belege eine Mein mit Speck, ein halben Zwiebelhapel, einer gelben Rübe, einem Stückel Zucker, zwey Petersillwurzeln, Rutelkraut, Lorberblättl, allerley Gewürz, Gewürznägel, Ingber, neues Gewürz, Muskatblüh, Pfeffer, den Schlegel darauf, dünste ihn mit halb Essig und Wasser weich; Die Soß mache also: dünste Paradiesäpfel in Butter, bis sie versotten sind, dann treibe sie mit Rindsuppe durch ein Sieb, pfaße Semmelbrösel, lege sie in die Soß, daß dick wird, zuckre sie, richte die Soß auf eine Schüssel, und den Schlegel daren.

Pohlische Zunge.

Siede eine Zunge weich, häute sie ab, schneide sie in der Mitte von einander, lege sie auf einen Rost, streue Semmelbröseln darauf, laß sie braun werden, mache in der Keim eine kastanienbraune Einbrenn, schütte Rindsuppe und wenig Essig daran, lege zwey Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Zizweben, $\frac{1}{2}$ Pf. Weinberln, und wenig Mandeln, und von allen Gewürz daran, laß aufkochen, gieß die Zunge darein, laß wenig sieden, und richte sie an.

Lungenbratel gespickt und gebraten.

Lege das Lungenbratel in eine gute Baiz, wenn es gebaitzt ist, so nimm es heraus, spicke es mit Speck; laß in einer Keim eine Fette heiß werden, lege es gespickter hinein, laß es trocken dünsten, daß es aber nicht braun wird, hernach schütte die Baiz daran, laß nochmal eindünsten, alsdann stecke es am Spieß, und brate es langsam, begieße es immer mit der Baiz, nimm aber sehr viel Milchraum darunter, und lege Limonien-schalen darauf.

Wallischer Schlegel.

Ziehe von einem schöpfernen Schlegel die Haut ab, wasche ihn gut aus, salze ihn ein, stosse etliche Gewürznägel, hacke allerley Kräuter, als:

☞

Da=

Basilikum, Salbey, Kerbelkraut, Kutekraut, und Lorberblätter zusammen, bestreue den Schlegel damit, spicke ihn, mache eine Baiz darüber, und stelle ihn über Nacht in Keller. Den andern Tag laß ihn mit der Baiz eine Stunde dünsten, hernach brate ihn am Spiese, und begieße ihn mit der nemlichen Soß, Butter und Milchraum.

Karbonadel von einem kälbernen Fleisch. Hechten, oder Schaiden.

Nimm 1 Pf. kälbernes Fleisch, Hechten, oder Schaiden, häute es sauber aus, schneide es mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, nimm von zwey Eyer ein Fingerührtes, etwas grünen Peterfill, Limonienschalen; alles fein gehacket, salze es, rühre Pfeffer, Ingber und Muskatblüß daran, mache Karbonadeln, stecke eine Peterfillwurz voran hinein, bestreue es mit Semmelbrösel, laß in Mehl mit Butter semmelfarb dünsten; hernach kunnst in einer Schampionssoß in ein Buttersüppel, oder auf ein Grünes geben.

Französisches Lungenbratl.

Salze das Lungenbratl gut ein, laß noch wenig dünsten, lege ein Stück Zucker daran, und dünste es wieder, hernach lege ein Limonienschale, 8 Gewürznägel, und ein Muskatnuß daran, wenn es gut gedünstet hat, so staube wenig Mehl daran,

daran, laß es mit zwey Scharlotten, und 1 Ceitl Wein und Suppe gut dünsten, hernach richte es mit der Soß an.

Kapauner mit Müscherl.

Brate die Kapauner, die Soß mache also: löse 3 gepuzte Sardellen, schneide sie fein, wenig grünen Petersill, Limonischalen, wenig Zwiebel, zwey Zeherl Knoblauch, schneide jedes besonders fein, mische alles zusammen, und rühre es mit einem Stückl Butter ab, mache eine gelbliche Einbrenn, rühre das Gemischte und eine Rindsuppe daran, laß es auffieden; wasche Müscherl in Wein aus, dünste sie in Butter, lege sie ganz in tie Soß, die Soß auf eine Schüssel, den Kapauner darauf.

Sud, zum schwarzen und rothen Wildbret.

Lege das Wildbret in ein Hafen, fülle selben mit gleichen Theilen Essig, Wasser und Wein voll an, salze es, gieb Gewürznägel, Pfefferneuzes Gewürz, Ingber, Muskatblüh, Kronabitbeere, Lorberblätter, Kuttelkraut, Zwiebel und ganze Limonischäler, laß es sieden, so ist der Sud fertig. Den Kopf von einer Wildschwein mache also: löse vom Kopf das untere Bein, das Krandel und den Hüßel aus, nimm das Hirn weg, reibe ihn mit Salz, grobgestoffenen Gewürz, lege die Haut über-

einander, binde sie mit Zwirn zusammen, siede ihn in diesem Sud; Auf diese Art macht man das rothe Wildpret, als Hasen, Rebhühner, Tauben, Enten, und dergleichen, als daß man zum Sud Essig, aber keinen Wein, und Wasser nimmt.

Gebackenes Hirn.

Uebersiede ein kälbernes Hirn, schneide es zu Stückeln, mache von wenig Mehl, einem Ey, und wenig Milch einen dünnen Leich an, tunke das Hirn ein, backe es geschwind aus dem Schmalz, lege es in eine Schüssel, bestreue es mit Zucker und Zimet, so ist es fertig.

Gepracktes Fleisch.

Schneide von einem kälbernen Schlegel schöne dünne Schnitzl, pracke sie, lege sie in eine Keim, gieb eine Petersillwurze, ein Stück Butter, ein spanischen Zwiebelhappel mit Nägel besteckt dazu, laß es gelblicht dünsten, wenn es gedünstet hat, so schütte die Suppe davon, gieß ein wenig Essig daran, und dünste sie wieder; hernach stäube ein wenig Mehl daran, laß nochmal dünsten, wenn es mit Mehl gedünstet hat, so gieße gute Rindsuppe daran, laß sie sieden, dann richte es an.

Schwarzes Wildpret in Most.

Wische das Wildpret sauber ab, halte es über ein Kohlenfeuer, ziehe sodann die Haut ab, hernach

Milchraum nach Gutmünken, fülle sie sodann in die Schaafgedärm.

Kälberschlegel in Schlafrock.

Klopfe den Schlegel auf beyden Seiten, daß er mild wird, baize ihn mit Wein und Essig. Siede in Wein und Essig Rosmarin, Kuttelkraut, Zwiebel, gieße es gemach heiß über den Schlegel, lasse ihn einen Tag in der Baiz liegen. Hernach unterschneide ihn mit dem Messer; Hacke ein kalbernes Fleisch, Speck und Zwiebel untereinander, theile es ab, nimm drey Sardellen und Kuttelkraut, dieses hacke fein, und thue es unter die Hälfte Gehackten, gewürze es mit Nägele, Pfeffer Muskatblüh, oder Muskatnuß, mische es unter das Gehackte; nimm Zingergroß rindenes March, nimm das Gehackte, und wickle es um das March, stecke es in den Schlegel, und speile ihm zu, besähe es sodann mit Mehl. Thue das Gehackte in den Hasen, lege den Schlegel darauf, gieße die Baiz auf den Schlegel, thue noch ein wenig frischen Essig und Rindsuppe dazu, daß es 1 1/2 Seitel ausmachet, lege Kuttelkraut dazu, decke es wohl mit einem Hasendeckel zu, mache einen Teig um den Deckel herum, daß der Dunst nicht heraus gehet, setze es auf subtiles Feuer, wenn die Soß eingesotten hat, so mache den Deckel auf, fehre den Schlegel um, gieße noch ein wenig Essig daran, decke es zu, wie zuvor, und lasse ihn

würb

müß sieden, hernach gieb ihn auf eine Schüssel. Drücke von einer Limonie den Saft in ein Haferl, lege ein Stück Butter darein und 3 Eyddotter, gieße eine solche Suppe, in welcher der Schlegel gesotten daran, sprüde es gut, und rühre es auf dem Feuer, bis es dick wird, sodann gieß es über den Schlegel, gieb ein wenig Suppe darüber, kannst auch Milchraum darüber schütten, um die Schüssel streue Semmelbrösel, und thu Limonien- schallen herum, es ist gut.

Englisches Fleisch.

Nimm 14 Pf. Rindfleisch vom Ortschaftswanzl in einem Stück, thue es wohl schlagen, lege es auf etwas, daß es gut abseuhet, salze es, schneide einen Speck zum spicken, hübsch dick und lang, damit es durch und durch gehe, den geschnittenen Speck lege in Gewürz und Kräuter, das Gewürz muß seyn: gestoffene Nägerl, Muskatblüh, und Pfeffer, und die Kräuter, Majoran, Kuttelkraut geschnitten. Spicke das Fleisch mit dem Speck, thue in ein Kupferkessel gewürfelt geschnittene Kernfetten, lege etliche Speckblättel, auch Gewürz und Kräuter — sodana das gespickte Fleisch darauf, und decke es mit Speckblätln und Kräuter zu, damit kein Geruch heraus kann, setze es über Nacht auf einen heißen Ofen; den andern Tag setze den Kessel auf einen Dreyfuß, mache ein kleines Feuer darunter, damit es beständig in subtilen Sud bleibt.

bleibt. Eine Stunde vor dem Essen siebe ein Seißl guten Weinessig, und gieße ihn in den Kessel nach und nach hinein. Inzwischen mache eine Suppe von Maurachen, Sugumucken, Milchraum und Limonisaft, dann richte es auf eine Schüssel, das Fleisch darauf, und zur Tafel.

Geschnittenes Kalbfleisch.

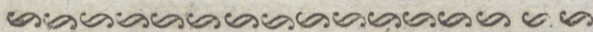
Schneide von einem übrig gebliebenen Kalbfleisch dünne Schnitzel. Schmiere eine Schüssel mit Butter, thue etwas Raum hinein, richte das Schnitzl oben darauf, gieb wieder Milchraum, etwas Butter, ein wenig Suppe, Limonisaft, samt Schallen, und Kapern, laß es also kochen.

Kapaunerwürste.

Nimm soviel Kalbfleisch auf ein Brett, als du Würst machen willst, mache ein Fingerührtes, nimm Kernsetten, schneide alles fein, darnach nimm ein Eydodter und geweichte Semmel darunter, schneide die Fasch wieder; nachdem nimm 1 Stück Butter in ein Weidling, treibe ihn pflaumig ab, nimm grünen Petersill und Zwiebel: sie-de Majoran in eine Milch, seube die Milch durch ein Sieb, gieb geweichte Semmelbrösel in die Milch, nimm die Bröckel und die Fasch in ein Weidling, rühre es untereinander, fülle es sodann in gut gewässerte Schaaßgedärme. Lege ein Stück

But-

Butter in eine Keil, leg die Würste darauf, und brate sie hübsch ab.



Verschiedene Zuspeisen, an Fleisch und Fasttagen.

Gefüllter Kohl.

Puße Kohl, soviel man braucht, hohle ihn aus, übersiede ihn, mache eine Fäsch, schneide $\frac{1}{2}$ Pf. kalbernes Schnitzl klein, häute es aus, nimm um 1 kr. in Milch geweichte. und ausgedruckte Semmelschmollen, von 3 Eiern ein Eingerührtes, das Ausgehöhlte vom Kohl übersiede, drucke ihn aus, und um 2 kr. March, schneide alles fein zusammen, salze es, rühre die Fäsch mit 3 Kochlöffel voll Milchraum ab; fülle den Kohl damit recht voll an, nimm in eine Keil ein Abschöpfette, oder Speck, und 2 Zeherl Knoblauch, den Kohl darein, gieß eine Schöpfstöffel voll Rindsuppe darauf, decke ihn zu, laß ihn auf der Gluth $\frac{3}{4}$ Stund dünsten, mache in ein Keil eine gelbliche Einbrenn, nimm die Soß von Kohl dazu, ist es aber zu wenig, so gieß noch Rindsuppe daran,
rich-

richte den Kohl auf eine Schüssel, wenn die Soß gut versotten ist, so thue es darüber, laß nochmal auffieden.

Am Fasttage nimm statt dem Fleisch, ein übersottenen und ausgelösten Fisch, und Krebschweifel, und statt dem March, Krebsbutter.

Gefüllter Kohlraby.

Schäle den Kohlraby, so dünn, als es seyn kann, hohle ihn aus; die Fasch dazu mache wie oben bey dem gefüllten Kohl, fülle ihn ein, nimm eine Fette in eine Reim, stelle den Kohlraby dar ein, gieb unten und oben Gluth, habe aber acht, daß er sich nicht anbrenne, gieß nach und nach Rindsuppe daran, daß er schön gelblicht und weich werde, mache eine gelblichte Einbrenn; richte den Kohlraby auf eine Schüssel, nimm die Soß vom Kohlraby in die Einbrenne, samt wenig Rindsuppe, laß es auffieden, hernach über den Kohlraby, und laß es nochmal auffieden.

Am Fasttage nimm statt dem Fleisch einen Fisch und Krebschweifel wie oben, und statt dem March Butter, oder Krebsbutter.

Gefüllter Endiviensalat.

Puze Endiviensalat, so viel man braucht, siebe ihn aber nicht zu weich, seuche ihn ab, laß ihn auskühlen, alsdann schneide ihn auf dem
Schneiz

Schneidbret in der Mitte nach der Länge, aber nicht gar durch, lege ihn auseinander, mache eine gute Fasch, Schnitzel vom Kalbsfleisch fein zusammen, häute sie aus, schneide Hühnleberl, um 2 kr. March, von 3 Eyer ein Eingerührtes, und um 1 kr. in Milch geweichte, und ausgedruckte Semmelschmollen fein zusammen, salze es, rühre es mit Milchraum nicht gar zu weich ab, streiche es auf dem Salat, wickle ihn zusammen; nimm eine Fette in eine Rein, auch 3 Blattl Speck, den Salat darauf nebst $1\frac{1}{2}$ Schöpföffel voll Rindsuppe, decke ihn zu, laß ihn auf der Stuth $1\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, hernach richte ihn auf eine Schüssel an, mache eine gute Buttersoß darüber, nimm auch die Soß vom Salat dazu.

Am Fasttage nimm statt dem Fleisch einen übersottenen ausgelösten Fisch, und Krebschweifeln, statt dem March nimm Butter oder Krebsbutter.

Gedünstes Sauerkraut.

Nimm einen guten Theil Abschpffette, oder Schmalz in eine Rein, und ein Stückel gestossenen Zucker, laß ihn schön braun werden, thue das Kraut hinein, dünste es schön braun, staube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, laß wenig dünsten, daß es weder zu dick, oder zu dünn wird, so gieb eine Schöpföffel voll Rindsuppe daran, laß es noch wenig sieden, hernach richte es an, gieb ein

Fasan, Bratwurst, oder Kaisersfleisch, was dir beliebt, darauf.

Gefülltes Kraut.

Hohle schöne feste Krauthapel so aus, daß nur wenige Blättln bleiben, thue das Kraut in einen Hafen, lege ein Stückel Speck dazu, laß weich sieden, hernach seue es ab, drucke es aus, schneide es mit dem Schneidmesser, man kann auch geselchtes oder kälbernes Fleisch darunter schneiden, treibe nach Gutedünken Butter ab, schlage ganze Eyer daran, wenn es abgetrieben ist, so thue das Geschnittene, auch wenig Semmelbrösel, Muskatblüh, Pfeffer und Salz hinein, hernach fülle es in die Hapel recht voll, behalte Blätteln zum verbinden auf, verbinde es recht gut, laß schön weich sieden, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege das Kraut hinein, schneide es auf 4 Theile von einander mache eine Buttersoß darüber, nimm wenig Milchraum, darunter auch Muskatblüh, richte es über das Kraut, laß noch auffieden.

Gewickeltes süßes Kraut.

Nimm von schönen Krauthapeln die schönsten Blätter, schneide die Stengeln aus, und brenne es mit siedenden Wasser ab, laß weichen, wenn sie weich sind, so nimm sie heraus, schneide $\frac{1}{2}$ Pf.

Wf. kälbernes Fleisch und nicht gar um 1 fr. in Milch gewelchte Semmelschmollen, und von zwey Eyern ein Eingerührtes, Krebsbutter, oder frische Butter, und Krebschweiffeln, ganz klein zusammen, salze es, und fülle das Kraut, wickel es zusammen, nimm eine Mein mit einem breiten Boden etwas Butter, und etwas Milchraum, lege das Kraut hinein, aber nicht auf einander, gieß ein wenig Rindsuppe daran, laß es auf der Bluth dünsten, hernach staube etwas Mehl darüber, laß es dünsten, gieß wieder etwas Suppe daran, laß wenig einsieden, richte es dann auf eine Schüssel, und die Soß darüber.

Faschirte weiße Rüben.

Schäle schöne weiße Rüben, hohle sie aus, siede die ausgehohlnen weich, sodann schneide sie mit Hühnleber, ein Stückl Kalbfleisch, um 3 fr. March untereinander, man kann auch eine Bratwurst darunter nehmen; lasse Schmalz in einer Mein heiß werden, lege ein Stückel hinein, und lasse es im Schmalz braun werden, hernach gieb die ausgehohlnen ganz gebliebenen Rüben hinein, laß sie weich dünsten, gieb ein Löffelvoll Rindsuppe darauf, damit sie nicht anbrennen, wenn sie weich genug sind, so mache eine Soß darüber, und laß es sieden. Die untereinander geschnittene Fasch dünste in Butter, nachdem nimm die Rüben aus

der

der Soß, und fülle die Fasz in die ausgehohlnen Rüben, gieß die Soß darüber, so ist es gut.

Gefülltes Zeltkraut.

Lasse Zeltkraut wie gebräuchlich sieden, sodann seihe es ab, und brenne Schmal auf das Kraut, nimm aber kein Mehl dazu, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, thu eine Lag Kraut in die Schüssel, hernach eine Lag geschnitztes Schweinsfleisch, und so fort, bis alles darinnen ist, nimm auch inzwischen ein süßes Obers, zuletzt rühre 2 Eyerddotter ab, gieß es darüber vermahe den Reif und die Schüssel, gieß oben und unten Bluth, und backe es.

Hechtenkraut.

Siede Hechtenstückel in Salzwasser, blättele sie, nimm die Gräten weg, sodann siede Sauerkraut, seihe das Kraut urch eine Neuter, lege in eine Reim eine Lag Sauerkraut, und eine Lag Hechtenstückel, und so eines ums andere, inzwischen gieß Butter, Milchraum, Pfeffer, Ingber, bis alle Lagen gemacht sind, schlage 3 Eyer, sprüde sie ab, und gieß es über das Kraut, decke es zu, und laß es wohl sieden, dann richte es auf eine Schüssel.

Gewickeltes süßes Kraut mit Schü.

Von zwey grossen Hapel Kraut löse die Blätter ganz heraus, brenne sie zweymal mit siedenden Wasser in Weidling ab, indessen schneide die Krautherzel, $\frac{1}{2}$ Pf. ausgehäutetes Kalbfleisch, nicht gar 1 Viertel Speck 1 Viertel Schinken bei zwey kr. geweichte und ausgedruckte Semmel, 3 Zeherl Scharlotten und grünen Petersil recht fein, salze es, gieb etwas Pfeffer, Muskatblühe, und schlage 4 ganze Eyer daran; wenn dieses untereinander gemischt ist, so streiche es auf die abgeblattelten Krautblätter, rolle sie zusammen, und verbinde sie mit starken Zwirn, hernach thue sie in eine Keim, schütte eine gute Rindsuppe darauf, salze es, und siebe sie $\frac{1}{2}$ Stund. Nachdem kannst du in einer Keim zwey Kochlöffel voll Mehl anlaufen, einen Schöpflöffel voll Schü dareingeben, salzen und würzen, das Kraut aber lege in eine andere Keim, löse den Zwirn auf, seue die Soß darüber, und lasse es ganz gemacht nicht gar eine halbe Stunde auf der Blut eingehen; wenn du anrichtest, so gieb das Kraut auf eine Schüssel, die Soß seue darüber, und lege entweder Karbonadel, oder Kaiserfleisch herum.

Gedünstes rothes Kraut.

Schneide 3 Hapel rothes Kraut, wie ein Krautsalat, lasse eine Fette in einer Keim heiß
wer=

werden, thue das Kraut hinein, und laß es $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, hernach stäube Mehl darauf, und laß es noch ein wenig dünsten, gieb etwas Cuppe, 4 Löffelvoll Eßig, salze es, und zuletzt 3 Loth Zucker dazu, und lasse es mürb dünsten, wenn du anrichtest, so gieb das Kraut auf die Schüssel, und leg, in die Mitte ein gebratenes Rebhuhn.

Faschirter Kauli.

Lasse 4 Schnitzl Speck, $\frac{1}{2}$ Hapel spanischen Zwiebel und 1 Pf. kälbernes Schnitzl in einer Reim ein wenig angehen, sodann schneide alles zusammen, und thue 3 fr. March, 3 Zehrl Scharlotten, und um $\frac{1}{2}$ fr. geweichte Semmel dazu; hernach stosse die Fasch recht fein, gieb auch 5 ganze Eyer dazu, salze es, gieb ein wenig Pfeffer und Muskatbläh, hernach puße 3 schöne Rosen Kauli, und siede sie in Salzwasser, aber nicht zu weich, dann laß sie austühlen; sodann belege ein Kastrol mit Speck, thue die Seiten stark mit Butter schmierer, mit der Fasch eines Daumendickes ausgemacht, lege den Kauli hinein, die Rosen aber thue auf dem Boden, dann überstreiche das ganze Kastrol mit der übrigen Fasch, sodann packe es durch $\frac{1}{2}$ Stunde ganz gemacht in einer Tortenpfanne: sobald du ihn anrichtest, so nimm den Speck weg, und gieb Schampionssoß darüber.

Profoli im Ofen.

Siede gepuzte Profoli im Salzwasser recht weiß, dann seue sie ab, alsdann schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb 2 Löffelvoll Milchraum, und die Profoli darauf; hernach thue in ein Häferl um 3 fr. Milchraum, schlage 3 Eyerddotter, und gieb ein wenig Muskatblüh dazu, und sprüdele es gut ab: dieses giesse über die Profoli, thue ein wenig Butter darauf, und laß es im Ofen auffieden, und zur Tafel.

Kauli in einer weißen Soß.

Puze 6 weiße Rosen Kauli, und schneide die Stengel weg, thue sie in eine Kein, zuvor wälze sie mit einem guten Stück Butter in Mehl, gieb siedendes Erbsenwasser und Salz dazu, laß sie schön weich und weiß dünsten. Die Soß dazu mache also: lasse in ein Keinl $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit einem Löffel voll Mehl anlaufen, gieb Rindsuppe darauf, damit es in der Dicke recht wird, salze es auch, etwas Muskatblüh dazu, sodann richte den Kauli mit der Soß an.

Glasirtes süßes Kraut.

Belege eine Kein mit Speck, 4 Schnitz! Schinken, 2 Hapel spanischen Zwiebel, 2 gelben Rüben, einem Stückl Zeller, Pfeffer und neuem Gewürz-

würze, dann schneide die Stängel aus den ganzen Hapeln heraus, hernach besäe jedes Hapel besonders mit Salz und Kümel, lege sie hinein, und laß es ganz gemach gehen, wenn es zu prasseln anfängt, so gieß ein wenig Schü darauf, und laß es wieder eingehen. Das gedünste Kraut lege in eine andere Keim, die vorige Keim setze auf eine Gluth, staube 2 Löffel voll Mehl darauf, laß es eingehen, und gieb noch 1 Löffelvoll Schü darauf, laß die Soß gut einsieden, und pastire es über das Kraut, sodann bestreue es stark mit Zucker, laß es $\frac{1}{2}$ Stunde eingehen, beut es auch zuweilen, damit es sich nicht anlege, dann kannst du es auf eine Schüssel, und die Soß darüber geben.

Grüne Fisolen mit Schünken.

Puze und schneide Fisollen, dann brenne sie im Wasser ab, schneide sodann frische Schünken Blättlicht, lege sie in ein Kastrol, gieb einige Schnitzl Speck dazu, lege die Fisollen darauf, und laß sie bis sie weich sind, dämpfen, hernach gieb eine gute Schü, etwas Wein, Sardellen, Butter, ein wenig Pfeffer, und Saturey dazu, und laß alles auskochen, so sind sie fertig: wenn sie aber zu dünn werden, so thue sie mit 2 Ehern legiren, gieb auch Schnittling und Peterfill dazu. Zwen Stunden vorher müssen die Fisollen im Wasser liegen.

Von Pasteten.

Butter-Pastete.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Mundmehl auf das Bret, salze es, nimm von $\frac{1}{2}$ Pf. Butter nußgroß in das Mehl, gieb in ein Haserl ein ganzes Ey, 2 Eddeter, 4 Eßlöffel voll guten Milchraum, sprudle alles recht gut ab, dann schütte es nach und nach in das Mehl, mache den Teig damit an, schlage ihn mit der Hand pflaumig ab, halte das Rndelbret immer sauber, arbeite den Teig in die Länge, hernach in die Runde, so mache es 3 mal nach einander, decke ihn sodann mit einem Weidling zu, laß ihn eine Viertel Stunde rasten, hernach walke ihn klein Fingerdick auseinander, trockne das $\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit einem Tuch gut ab, bestreue den Butter mit Mehl gut ein, gieb mitten auf dem Teig wenig Mehl, den Butter mitten darauf, schlage den Teig auf 4 Theile zusammen, walke ihn Messerrucken dick schön gleich, und glatt aus, hernach schlage ihn wieder auf 4 Theile zusammen, laß ihn wieder wenig rasten, und so mache es 3mal nacheinander, du mußt aber den

F 2

Teig

Teig immer umkehren, und wenig mit Mehl bestauben, daß es nicht anklebt, gieb gut acht, daß der Butter nicht herausrinnt, man muß mit dem Buttermey recht geschwind umgehen, damit man ihn so wenig mit Mehl bestauben darf, von diesem Buttermey mache eine Pastete nach Belieben, man kann davon Haschewandel, Butterkrapsel, und dergleichen machen.

Die Fülle mach nach Belieben darein, als Wildpret, Kalbfleisch, Wildtauben. In Fasttagen von verschiedenen Fischen.

Mürbe Pastete.

Nimm auf das Brett $\frac{1}{2}$ Pf. Mundmehl, schneide 3 Viertel Butter, oder $\frac{1}{2}$ Pf. Schmalz darein, arbeite es mit dem Walker, und reble es mit der Hand gut untereinander, salze es, schlage in ein Hasen 2 ganze Eyer und 3 Dödter, gieb 3 mittlere Kochlöffel voll guten Raums, 6 Eßlöffel voll Wein, und 4 Eßlöffel voll frisches Wasser, mache den Teig mit diesem an, arbeite ihn gut ab, laß ihn eine Viertelstunde rasten; alsdann walke ihn recht dünn aus, schlage ihn auf zwey Theile zusammen, schneide ihn über Quer in der Mitte von einander, walke einen Theil aus, lege ihn auf ein Blattel, schmiere ihn in der Runde herum, mit einem abgeschlagenen Ey, walke den andern Theil auch aus, schneide ein fingerbreites Streifsel, lege es auf das Geschmierte, mache eine Fasz von

einem Kälbern, mit Zwiebel und Speck gedün-
 sten Schnittel, schneide es fein zusammen, streiche
 auf den Teig in den Rand die Hälfte von der Fasz,
 gut auseinander, lege gedünste Tauben, oder Lun-
 genbratl darein, und streiche die andere Fasz
 über das Fleisch, lege blattweiß geschnittenen Li-
 monienschäler darauf, bestreiche den Boden mit
 abgeschlagenen Eiern, hernach walke den andern
 Theil Teig messerrucken dick aus, und lege ihn
 über das Fleisch, daß er dem andern Teig gleich
 ist, schneide das übrige weg, bestreiche die ganze
 Pastete mit Eyer, hernach mache den Auftrieb,
 dann das Band herum, mache Stafeln, oben ei-
 ne schöne Rose darauf, bestreiche alles gut mit
 geschlagenen Eiern, backe es gegen 5/4 Stund in
 der gehigten Tortenpfane schön semmelfarb, so ist
 es fertig.

Die Soß dazu mache also, laß nußgroß
 Schmalz in Keim heiß werden, nimm 2 kleine
 Kochlöffel voll Mehl daran, mache etne gelblichte *Eyer*
 Einbrenn, und ein wenig ausgelöst geschnittene
 Sardellen, wenig Lemonienschäler, klein geschnit-
 tenen grünen Peterfill, Zwiebel, etwas wenig von
 der Bats, wo die Tauben, oder das Lungenbratl
 gedünstet hat, gieb es in die Einbrenn, die übrige
 Rindsuppe, und einen Kochlöffel voll Milch-
 raum, laß es gut sieden; wenn die Pastete geba-
 cken ist, so schneide es oben auf, und schütte die
 Soß hinein, lege den Deckel darauf, so ist sie

fertig. Von diesem Teig macht man Kastroll- und verschiedene Pasteten.

Fleckpastete.

Schneide 1 Pf. Flecke länglicht, wasche sie gut aus, lasse sie weich sieden, hernach wasche sie im kalten Wasser, und drucke sie gut aus, setze einen Krebsbutter im Keiml auf, thue die Flecke hinein, nimm von 30 Krebsen länglicht geschnittene Schweifeln, wasche Maurachen im heißen Wasser aus, schneide die Stengel davon, und in der Mitte voneinander, auch geschnittene kälberne Brüseln, laß alles dünsten, staube ein wenig Rundermehl darauf, laß sie noch wenig dünsten, schütte Rindsuppe daran, daß aber nicht zu dünn wird, gieß Muskatblüß und Salz dazu, hernach laß es austühlen schmiere das Kastroll mit Butter, füttere es Messerruckendick mit mürben Pastetenteig, thue die Fülle hinein, decke sie zu, mache den Auftrieb, und backe es schön.

Sauerkrautpasteten.

Nimm einen Fasan, ein Rebhühnl, einen Waldschneypfen, eine Bratwurst, alles überbraten, viertheile alles, nimm ein übersottenes Kaiserfleisch, ein wenig gesoffenes Sauerkraut in ein Keiml, brenne einen Butter darüber, bestreue es mit ein wenig Mehl, laß dünsten, aber recht trocken, gieß 2 Loth Artoffeln, und 25 Ausern dazu, mache
von

von einem Buttermteig die Pastete, fülle das Erwähnte darein, und backe es.

Fasanpastete.

Mache eine Baiz von Wein; wasche die gepunkte Fasane, zerschlage sie, speile sie, und gieße die Baiz darüber, salze es; und lasse es, so lang es braucht stehen, thue es in einen Pasteten-teig, giebe Butter, Gewürz, frische Limonischalen, Austern, Artoffeln, und abgezogene Pistazi hinein, formire den Teig, wie ein Fasan. Vorher aber, ehe du die Baiz über die Fasane gießest, hacke den Kopf lang, mit samt den Federn, als auch die Flügel und den Schweif, dann dieses muß auf der gebackenen Pastete aufgesteckt werden, zuvor es auf die Tafel kommt, und so formire einen Fasan. Gieße in die Pastete folgende Suppe, nimm Wein, Limoniensaft und Rindsuppe, lege Gewürz und Butter, lasse es ein paar mal aufwallen, und gieße es in die Pastete, und zur Tafel. So kann man auch die Rebhühner Pastete machen.

Hausenpastete.

Lasse den Hausen ganz, oder zerschlage ihn in Stücken, salze ihn ein; wann du ihn ganz lassest, so besprenge ihn mit Gewürz, brate ihn auf einen Rost, begieße ihn mit Butter, und lasse ihn
an=

anlaufen: wenn du ihn aber in Stücken haben willst, so dünste ihn in einer Wein mit Gewürz, Butter, eingemachte Limonie, und Rosmarin, dann lasse ihn abkühlen; mache ihn in Pasteteig, formiere ihn, wie du willst, thu ihn in die Pastete mit Kapri, Gewürz, Butter und Limoniesaft füllen, und lasse ihn backen, und wenn die Pastete gebacken ist, so gieb eine lautere Erbsensuppe daran.

Karpferpaste.

Schüppe einen grossen Karpfen, mache ihn auf den Rücken auf, nimm ihm die Galle weg, lasse ihn eine Stunde im Salz liegen, sodann giesse eine gute Batz darüber, und zugedeckter einige Stund stehen lassen, damit die Batz durchgreift. Indessen mache einen würben Teig, belege den Teig mit Lorberblätter, Rosmarin und Limonieschalen; wenn der Karpfen durchgebatzt ist, so trockne ihn ab, hernach thue inwendig Gewürz, Butter, Kapri, Limonischäler; sodann lege den Karpfen auf den ausgetriebenen Teig, mache den andern Teig darüber, formiere sie wie einen Karpfen, mache Schuppen, oder einen Ausschnitt, wie es beliebig ist. Backe ihn 2 oder 3 Stund, sodann mache eine gute Erbsensuppe darüber.

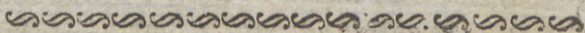
Karpfenpastete ohne Gräten.

Hacke von 2 Karpfen das Breite, auch von 3 Hechten die Leber, darunter, gieße das Blut von Karpfen darüber. Mache von Eiern und ein wenig Milchraum mit Butter ein Fingerührtes, nimm ein eingeweicht ausgedrucktes Brod, stosse es untereinander, rühre das Breite und das Gestoffene, als auch klein geschnittene Kapern, Limonieschäller, spanisch Kutelkraut, Milchraum, Limoniesaft und Gewürz untereinander. Mache einen mürben Teig, treibe ihn nicht zu dick aus, richte den Kopf von den Karpfen auf die ausgetriebenen Flecken, bereite das Abgetriebene, mache den Form wie ein Karpfen, lege oben auf Kapern, Limonieschäller, und mache ein angesäuerte Suppe darüber, mache den Deckel darauf, packe die Pastete, und zur Tafel. Die Hechtenpastete wird auf die nemliche Art gemacht.

Indianpastete.

Fuge den Indian, zerschlage, und gliedle ihn ab, wie es zu einer Pastete gehört, salze ihn, mache eine Baiz, und gieß sie daran, lasse ihn Tag und Nacht baizen. Zur Sommerszeit muß man den Indian eher einbaizen, als nemlich salzen, und eine Stunde in Essig liegen. Richte den Pastetenteig, walke ihn, belege ihn mit Gewürz, Lorberblätter; etwas Rosmarin, frische blatteltweiß

weiß geschnittne Limonieschalen; wenn der Indian nicht fett genug ist, so thue Butter dazu. Formiere die Pastete, lege den Indian hinein, mache eine Suppe von der Baiz, und damit den Indian in der Pastete begossen, die Pastete formiere wie ein Indian.



Von Eyspeisen.

Gefüllte Fritatta.

Bake Eyersteckel, mache die Fülle, siebe 30 Krebsen ab, löse sie aus, schneide die Schweifeln länglicht von Schalen, mache einen Krebsbutter, dünste 1 Seitel grüne Erbsen, oder Spargelköpfel in Butter, wenn sie überdünstet sind, so staube ein halbes Löffel voll Mehl daran, laß wenig dünsten, mache von 3 Eyer ein Eingerührtes, siebe im Salzwasser 3 Stückel Hechten ab, löse die Graten davon, zupfe ihn darunter, auch die Krebsschweifeln, dünste alles untereinander, gieß ein wenig Muskatblüh dazu, thue in eine Schüssel ein wenig Milchraum, lege Fritattasteckel darauf, hernach eine Fülle, mache sofort, bis gar ist; be-
strei-

streiche die Höhe mit Milchraum, und Krebsbutter, bestreue sie mit Semmelbröseln, setze es auf wenig Gluth, in der Höhe gieß aber mehr Gluth, laß also aufgehen.

Faschirte Eyer.

Nimm auf 8 hartgesottene und von Schalen abgelöste Eyer, um 2 kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, klein geschnittene Krebschweifeln, 1 Viertel Krebsbutter, 3 ganze Eyer, und Salz, stosse alles untereinander, die Fasch auf ein Brett, mache in Form Eyer davon, in der Mitte mache eine Röhre von grünen Erbsen, oder Spargel, laß sie in Krebsbutter anlaufen, und fülle es in ein Stück Fasch, wie Eyer groß, mache die Röhre in die Mitte, zeichne den Form eines Eyes, hernach kehre es in abgeschlagene Eyer um, walze es in Semmelbröseln, backe es, und mache eine Soß dazu.

Eyer in Nest mit Sauerampfen.

Siede Eyer hart, löse die Schalen ab, lege sie in ein laulichtes Wasser, daß sie schön weiß bleiben, puße 2 Handvoll Sauerampfen, laß eyergroß Butter im Mehl zergehen, dünste den Sauerampfen darinn, staube 2 Kochlöffel voll Mehl daran, laß noch wenig dünsten, schütte 2 kleine Schöpf-

Schöpfköffel voll Erbsenwasser, und $\frac{1}{2}$ Seitel guten Milchraum daran, laß noch wenig sieden, richte die Eyer auf eine Schüssel, den Sauerampfen darüber, laß noch ein klein wenig auf der Gluth auffieden.

Gefüllte Eyer.

Löse hart gesottene Eyer aus, habe acht, daß du sie nicht zerreiffest, schneide sie in der Mitte von einander, löse die Dödter alle heraus, hacke sie klein; auf 10 Eyer nimm eyergroß Butter in ein Reindl, laß ihn zergehen, gieb die gehackten Eyerdödter hinein, Salz, wenig Muskatblüh, und ein wenig fein geschnittenen Petersill, alsdann laß sie ein wenig auskühlen, hernach rühre 4 gute Kochlöffel voll Milchraum daran, schmiere seine Schüssel mit Krebsbutter, thue auch 3 gute Kochlöffel voll Milchraum in die Schüssel, lege die Eyer hinein, fülle sie mit den Eyerdödtern ein, thue auf ein jedes Ey oben auf ein wenig Milchraum, und auf jedes ein Stückel Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, gieb unten und oben Gluth; backe sie semmelfarb.

Holländische Eyerspeis.

Schneide 7 hartgesottene Eyer wie auf einem Salat, ziehe von einem Häring die Haut ab, löse die Gräten aus, schneide ihn, wie auch

etne grosse Karpfenmilch zu kleinen Stückeln, backe beydes aus dem Schmalz, schmiere eine zinnerne Schüssel gut mit Butter, thue fünf gute Kochlöffel voll Milchraum darein, hernach lege eine spalte Eyer, und ein Stückl Haring, und den Milchner darauf und so fort gemacht, bis es gar ist, hernach obenauf gieb 4 Löffel voll Milchraum, grünen Petersill, und auf ein jedes Ey, wenig Salz, setze es auf eine Glut, oben aber gieb warmen Aschen, laß aussieden, und dann zur Tafel.

Eyerspeis.

Schneide hartgefottene Eyer von einander, nimm die Dödter heraus, schneide sie klein mit grünen Petersill, treibe einen Butter ab, schlage ein Ey und die gehackten Dödter daran, verrühre es gut, nimm 3 Löffel voll Raum, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, schmiere Oblat mit Eyer, wickle die Eyer hinein, tunke sie wieder in Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz.

Eyernudeln.

Mache von 8 Eyern Fleckeln, schneide sie wie geschnittene Nudeln, dünste grüne Erbsen, oder überbrennten Spargel, Krebsenschweifeln und Schampion, die letzten 3 Stücke klein geschnitten, in Krebsbutter mit grünen Petersill; schmiere eine Schüssel Krebsbutter, thue 3 Löffel Milchraum

daz-

darauf, hernach belege die Schüssel mit den geschnittenen Eyerfleckeln, bestreue sie mit den gedünsten Ragout, hernach wiederum Fleckeln, und so fort gemacht, bis nichts mehr da ist; bestreiche es oben dick mit Milchraum, lege etliche Stückel Butter darauf, bestreue es mit Semmelbröseln, gieb unten und oben Gluth, daß sie in der Höhe gelb werden, so sind sie fertig.

Aufgehoffene Eyer in Schmalz.

Nimm 4 Kochlöffel voll Mundmehl in ein Maasßhasen, rühre es mit 1 Eitel Obers gut, so fein wie ein Rindskoch ab, schlage 12 ganze Eyer daran, sprüde sie gut ab, salze sie, schmiere eine blecherne Schüssel samt den Reif gut mit Butter, gieb das obige darein, unten und oben Gluth, daß es gelb werde, so ist es fertig.

Spenatwürstel für eine Eyerspeis.

Mache Eyerfleckel, siede einen Spenat, drücke ihn gut aus, schneide ihn klein, laß ein Schmalz in Reinf heiß werden, gieb eine Handvoll Semmelbröseln, den gehackten Spenat, Salz, wenig gestoffene Muskatblüh, ein wenig Zirbesnüssel darein, wenn es gedünstet hat, so streiche es Messerrücken dick auf die Fleckel; schneide sie kreuzweis auf 4 Theile, rolle jedes wie eine Würst zusammen, schmiere eine Schüssel mit Krebsbut-
ter,

ter, bestreiche den Boden mit Milchraum, lege dort und da einen Stückel Butter darauf, bestreue es mit Semmelbrösel unten und oben Glut, backe es semelfarb und saftig.

Krebswürstel für eine Eyerspeis.

Nimm Eyerfleckel, siebe 20 Krebsen, löse die Schweifel aus, schneide sie fein, samt um 2 oder 4 fr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, treibe eyergroß Krebsbutter ab, rühre das Geschüttene, 3 ganze Eyer und Salz hinein, treibe es gut durcheinander, und mache es wie die vorigen.

Reiswürstel für eine Eyerspeis.

Mache Eyerfleckel, siebe in einer Mein 3 Seidl Milch, puße und wasche 1 Viertelng Reis, laß ihn in der Milch weich und dick sieden, hernach thu ihn in Weidling, eyergroß Butter und 3 ganze Eyer daran, rühre es gut ab, nimm Zimmet und Zucker, daß es süß genug ist, streiche es Messerrücken dick auf die Fleckel, schneide sie Kreuzweiß auf 4 Theile, rolle es zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege es darauf, sprüde in 1 Seidl Obers 3 ganze Eyer ab, schütte es darüber, gieb oben mehr Gluth als unten, daß sie schön in Saft bleiben, backe es saftig und semelfarb.

Eyer gefüllt und gebacken in der Soß.

Siede einige Eyer hart, schneide sie in die Mitte von einander, nimm das Gelbe heraus, treibe das Gelbe mit Krebsbutter, gehackten Krebschweifeln, in Butter geröstete Semmelbröseln, süßen Obers und Gewürz ab, salze es, und fülle die halben Eyer damit an, stecke es mit ein Hölzgel zusammen; sodann schlage Eyer auf, kehre die zugesteckten gefüllten Eyer in die geschlagene Eyer herum, alsdann backe sie aus einem heißen Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, lege die gebackenen Eyer darein, dann nimm Eyerddöter und ein wenig Milchraum, gieße über die gebackene Eyer ab, laß sie sodann auf der Gluth aufkochen, und zur Tafel.

Eyerbecherli.

Siede soviel Eyer hart, als man braucht, schneide von 3 Eyern oben ein Blatt ab, nimm den Döter heraus, sodann nimm rundgeschnittene Spargel, grüne übersottene Erbsen, röste es in einem Butter, gieb etwas von einem Fisch oder klein geschnittene Krebschweifeln darunter, hernach in die ausgehohlten Eyer gefüllt, die herausgenommenen Eyerddöter werden gestossen. Auf 8 Eyer nimm um 2 kr. in Obers geweichte Semmelschmollen, und unter die Eyer gestossen. Hernach schlage in die Fasz 2 ganze Eyer und 3 Döter,

ter, $\frac{1}{2}$ Seidl Obers, 2 Löffel voll Raum, und untereinander gerührt, salze es, schmiere eine Schüssel mit Butter, und thue die Fasch darauf, stelle die Eyer darein, und die andere Fasch darüber, gieb unten und oben Blut.

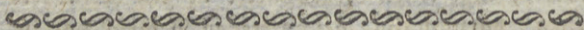
Eyerkraut.

Mache Eyerflecken, soviel du brauchst, schnelle geschnittene Nudel daraus; hernach mache ein Köchel, lasse einen Krebsbutter in ein Reint zergehen, darnach thue geschnittenen Petersill darein, lasse es anlaufen, nimm 3 klein geschnittene Schampion, grüne Erbsen, oder klein geschnittenen Spargel, und Krebschweifeln, untereinander gedünst. Schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, einen Theil Milchraum, einen Theil von den Köchel, und die geschnittene Eyerflecken, gieb über dieselben Milchraum und Krebsbutter, stelle es auf einen Dreyfuß, gieb unten und oben Gluth, laß es gemacht auffieden.

Eyertanz.

Glede 12 Eyer hart, schälle sie aus, und schneide sie rundblättlicht. 4 Eyer stosse davon in Mörser; hernach nimm um 2 fr. in Milch geweichte Semmel, 4 Löffel voll Raum, ein frisches Ey, stosse alles untereinander. Lasse Butter in einer Reint zergehen, thue grüne Erbsen, 3 Blatt

Schampion, ein paar ausgezupfte gebackene Hechten = Stückl, und grünen Peterfill hinein, lasse es dünsten. Das Gestoffene thu in einen Weidling, das gedünste hinein, rühre es untereinander, und salze es. Schmiere eine Schüssel mit Butter, lege von der Fülle hinein, streiche einen Teig darauf, und so fort, bis man nichts mehr hat, thue ein Blatt auf die Höhe, stelle es auf die Gluth, backe es bräunlich, zur Tafel.



Von Mehl- und Fastenspeisen.

Krebsenstrudel.

Nimm nicht gar ein Dösel Mundmehl auf ein Brett, salze es, schlage ein ganzes Ey daran, mache den Teig mit einem läulichten Wasser ganz weich an, daß du ihn ziehen kannst, arbeite ihn recht fein, bis er Blattern bekommt, hernach decke einen warmen Weidling darauf, laß ihn rasten, bis die Fülle fertig ist; diese mache also; löse von gesortenen Krebsen die Scheeren und Schweifsel aus, schneide es mit dem Schneidmesser recht fein, mache $\frac{1}{2}$ Pf. Krebsbutter, wenn er kalt ist, so treibe einen

nen davon in Weidling ab, rühre um 4 fr. in Milch geweichte, und ausgedruckte Semmelschollen samt der Rinte unter den Krebsbutter, hernach 5 ganze Eyer, jedes gerührt, Salz, und 1 Seidl Milchraum darein, zuletzt die klein gehackten Krebschweifeln, rühre es gut untereinander, bestreue ein Tuch mit Mehl, den Teig hinein, walke ihn ein wenig aus, alsdann ziehe ihn aus, so dünn als es seyn kann, daß er aber nicht zerreißt, streiche die Fülle alle darauf, rolle es ganz rolligt zusammen, schmiere eine blecherne Schüssel samt dem Reif mit Krebsbutter, lege ihn rund darein, mache den Reif herum, schütte eine siedende Milch darauf, und ein wenig Krebsbutter, gieb unten und oben Gluth, backe ihn langsam, wenn die Strudel zu trocken ist, so schütte ein wenig Milch darauf, daß es saftig bleibt.

Schwamenstrudel.

Den Teig mache wie Milchraumstrudel, die Fülle dazu mache also; puße und wasche Schwamen was für einige sauber sind aus, schneide sie fein, laß in einer Reim Schmalz oder Butter zergehen, röste von einer halben Kreuzersemmel die Bröseln, gieb die gehackten Schwamen darein, dünste sie gut aus, hernach laß sie austühlen, bestaube ein Tuch mit Mehl, ziehe den Teig weder zu dick, noch zu dünn darauf aus, bestreiche ihn mit abgeschlagenen Eyern, streiche die Fülle dar-

H 2

auf

auf, rolle ihn zusammen, siebe Wasser in der Reih, salze es, die Strudel darein, decke sie zu, laß sie eine Viertelstunde sieden, schmiere eine Schüssel mit Butter, thue Milchraum darauf, wenn die Strudel gesotten ist, so laß sie auf dem Brett abseuchen, hernach lege sie in die Schüssel; wieder Milchraum darauf, decke sie zu, laß sie auf dem Gluth auffieden, und gieb ihn zur Tafel.

Mandelstrudel.

Mache den Teig wie zur Milchraumstrudel, die Fülle dazu mache also: stosse 1 Viertelng geschwellte Mandeln fein, treibe eyergroß Schmalz in Weidling ab, rühre 3 ganze Eyer und 3 Döbter jedes gut ab, dann rühre die Mandeln damit pflaumig ab, gieb 1 Viertelng Zucker, wenig feinz geschnittene Limontenschalen und 1 Seitel guten Raum darunter, ziehe den Teig auf einem eingemehlten Tuch fein, und dünn aus, streiche die Fülle darauf, rolle sie zusammen, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, lege die Strudel hinein, schütte eine gute siedende Milch, bis mit dem Rand gleich ist daran, gieb unten und oben Glut, backe ihn langsam, schütte immer wenig siedende Milch darauf, damit er hoch aufgethet, und sich nicht anbrennet.



Semelpastete.

Reibe von runden Semmeln die Bröseln ab, schneide oben ein rundes Blattel weg, nimm die Schmollen heraus, tunke die ausgehohlte Semmel in Milch ein, nimm 1 Seidl grüne Erbsen, ober Spargel, von 20 Krebsen die Schweifeln, und 4 klein geschnittenen Schampion, dünste alles miteinander in klein geschnittenen grünen Peterfill in Krebsbutter, salze es, staube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Erbsenwasser, laß noch ein wenig sieden, daß schön dick wird, alsdann fülle die Semmel voll an, lege das weggeschnittene Blattel darauf, tunke es in abgeschlagene Eyerklar, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz; thue die übrige Ragout auf eine Schüssel, die Semmel darauf, so ist sie fertig.

Faschirte Aepfel.

Schneide geschälte schöne Maschanzger mitten von einander, nimm den Bogen heraus, backe sie im Schmalz, lege sie in eine Rein, gieß Wein daran, und zuckere sie gut, laß sie gut sieden, hernach auskühlen; gieb den einen halben Theil auf eine Zinnschüssel, den andern halben Theil hacke klein, feuchte um 2 fr. Semmelbrösel mit Wein an, rühre beides eine Zeitlang in ein Stück abgetriebenen Butter, auch Zimmet, Zucker, 3

gauze Eyer und Limonienschalen dazu, rühre alles 1/2 Stunde, streiche es über die Aepfel wie bey einem Meridon, den Saft von den gedünsten Aepfeln auf die Schüssel, gieb unten und oben Gluth, und backe sie schön.

Germgolatschen.

Nimm 12 Loth Mehl auf ein Brett, schneide 6 Loth Butter gewürfelt daran, mische sie durcheinander, nimm ein Löffelvoll gewässerte Germ, 3 Eyerdödter, mache den Teig mit einem Messer zusammen, wenn er angemacht ist, so schlage ihn 2mal zusammen, wie einen Butterteig, walke ihn klein Fingerdick aus, drucke Golatschen mit einem Glas aus, laß sie gehen; wenn sie zegangen seyn, so bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyerklar, schlage 4 Loth Zucker, 4 Loth klein gehackte Mandeln, und 3 Eyerklar pfläumig ab, mache ein Kränzlel auf die Golatschen, in der Mitte lege Weichsel oder Ribisel, und backe sie schön.

Abgetriebenes Wespennest.

Treibe 1 Viertel Schmalz in Weidling pflaumig ab, schlage 5 ganze Eyer, und 3 Dödter, jedes gut verrührt, darein, rühre 3 Eßlöffelvoll gewässerte Germ, 3 Eßlöffel voll laulichte Milch nach und nach daran, salze es, nimm nicht gar 1 Pf. Mundmehl, schlage den Teig gut ab, lege
ihn

ihn auf ein eingemehltes Brett heraus, walke ihn recht dünn aus, schmiere ihn mit Schmalz, alsdann radle 2 fingerbreite Streifen, radle sie wieder mitten von einander, bestreue sie mit Weinberl und Zibeben, rolle sie zusammen, schmiere eine Reih mit Schmalz, stelle sie hinein, laß sie gut gehen, gieb oben mehr als unten Gluth, backe sie langsam, und bestreue sie mit Zucker.

Melann zu machen.

Mache 2 Schilkröten in einer Suppe, thu auch 8 Stücke Hechtenleber, länglicht geschnittene Kukumern und Nagelschwämerl unter das Eingemachte, sodann laß es auskühlen, hernach mache von 30 Krebsen eine Fasch, thue ein Papier in den Melann, und schmiere ihn gut mit Butter, belege es mit gestiftelten Pistazen, streiche den halben Theil Krebsenfasc hinein, alsdann thue das Eingemachte darein, streiche den andern Fasc darauf, backe es langsam, so ist es fertig.

Reißschmarrn.

Siede $\frac{1}{2}$ Pf. Reis in einer Maas Milch nicht zu weich, verrühre in 3 eyergroß pflaumig abgetriebenen Schmalz 8 ganze Eyer, dann schüttele den Reis, aber nicht mehr stark gerührt, hinein, schmiere eine Reih mit Schmalz, fülle den Reis darein, gieb unten und oben Gluth, backe ihn,

ihn, daß er nicht braun wird, sodann zerstoße ihn, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

Krebschmarn.

Nimm ein Dösel Mundmehl in einem Hafen, rühre es mit einer Halbe kalten Milch ab, so fein wie ein Rindskoch, salze ihn, nimm 1 Viertel zerlassenen Krebsbutter, 10 ganze Eyer, von 30 Krebsen klein geschnittene Schweifeln, rühre alles darein, zerlasse in der Rein 1 Viertel Krebsbutter, schütte den Teig darein, gieb oben mehr, als unten Gluth, daß er sich nicht anbrennet, wenn er oben gelb ist, so zerstoße ihn, laß ihn ausdünsten, habe acht, daß er nicht zu sperr werde.

Hechtenknödel.

Mache einen geschüpften Hechten auf, löse das Fleisch von Gräten, schneide es mit dem Schneidmesser klein, häute es sauber ab; hernach mische fein geschnittene Limonienschalen, grünen Peterfill, auf 1 Pf. Hechten um 2 fr. in Milch geweichte, und ausgedruckte Semmelschmollen, von 3 Ethern ein Eingerührtes, und 3 frische Eyer darunter, schneide alles klein zusammen, salze es, gieb ein wenig von allerley gestoffenen Gewürz, dazu, rühre alles gut ab, mache grosse oder kleine Knödel, und siede sie eine Viertelstund in gesalzenen Wasser, hernach gieb sie in die Suppe, oder statt ei-

nem

nem Fisch. Bleibst du sie statt dem Fisch, so lege einen gefelchten Hausen oder Hechten um die Schüssel herum.

Milchbraunvocken.

Mache mit einem halben Theil Eyer, und halben Theil Milchraum, und geschnittenen Krebschweifeln, den Teig nicht zu fest an, sodann formire die Vocken, lege sie in eine siedende Milch; wenn sie gesotten sind, so lege in eine Keln oder Schüssel eine Lag Vocken, Krebschweifeln, Zimmet, Zucker, Milchraum und so fort, gieb unten und oben Gluth, backe sie ramlet, und gieb sie gleich zur Tafel.

Gebackenes Heu.

Nimm ein halbes Dösel Mundmehl auf ein Brett, salze es, schlage 4 ganze Eyer in Mehl ab, lege nußgroß Butter daran, mache den Teig mit wenig Milch so an, daß er nicht zu fest wird; arbeite ihn fein ab, bis er Blattern bekommt, hernach treibe ihn mit der Hand in die Länge, und schneide 6 gleiche Stückel davon, und walke sie nicht gar zu dünn aus, mehlbe die Flecken gut ein, schneide geschnittene Rüdeln, laß in der Pfanne ein Schmalz heiß werden, backe es semmelfarb herans, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, richte die gebackenen Rüdeln schön hoch

hoch darauf, sprüde in einem Hasen 3 ganze Eyer mit 1 Seidl Obers gut ab, schütte es in die Mitte hinein, lege Zucker und Zimmet darauf, mache den Reif herum, decke sie mit einer Schüssel zu, laß es auf der Gluth durch und durch warm werden.

Germnudel.

Nimm 5 Vierting Mehl, 1 grosses Seidl Obers, 3 Löffel gewässerte Germ, brenne einen halben Vierting, zerlassenen Butter darüber, salze es, gieb 3 ganze Eyer und 3 Döbter dazu, schlage den Teig ab, alsdann steche sie mit dem Karpfenstecher aus, laß sie gehen, nimm in eine Reingliedhoch süsse Milch, lege sie hinein, und siedq sie, laß einen halben Vierting Butter im Reinglied zergehen, brenne ihn darüber, gieb unten und oben Gluth, laß es dünsten, und dann richte sie an.

Krebsgermnudeln.

Diese mache wie die vorigen, aber statt der Butter nimm Krebsbutter, und unter dem Teig fleingeschnittene Krebschweifeln, und in die Milch statt Schmalz, Krebsbutter.

Hallernudeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Mundmehl in einem Hasen, 2 Vierting zerlassenen Butter, 6 ganze Eyer, vor
einem

einem halben Seidl die Hälfte Milch, 2 Löffel voll gewässerte Germ, salze es, schlage den Teig wohl ab, mache die Nudeln recht klein, laß sie auf dem Brett gehen, schmiere eine Rein, gieb die Nudeln darein, backe es und zuckere sie.

Dukatennudeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl in einem Weibling, in ein Hafel, 1 Viertel Seidl källiches Obers, soviel gewässerte Germ, $\frac{1}{2}$ Viertel zerlassene Butter, 6 ganze Eyer, 5 Döbter, sprüde alles wohl ab, mache den Teig damit an, salze ihn, walke ihn Messerruckendick aus, steche ihn mit dem Nudel aus, und laß ihn gehen, fülle in eine Rein Glied hoch süßes Obers, wenn es siedet, die Nudeln darein, schmiere sie gleich mit Zucker, gieb unten und oben Gluth, backe sie, und zur Tafel.

Topfennudeln.

Mache Fritattaflekel, zerdrücke den Topfen mit einem Löffel, treibe ein Stück Butter ab, rühre den Topfen eine gute Zeit darinn, hernach mische 3 Döbter und 3 ganze Eyer, ein wenig gewechte Semmelschmollen, und Weinberl darunter streiche es auf die Flekel, rolle sie zusammen, thu auf eine Schüssel Butter und Milchraum, lege sie darauf, gieb unten und oben Gluth, und backe es.

Topfennudeln auf eine andere Art.

Treibe 5 Loth Butter pflaumig ab, rühre 12 ganze Eyer, und 2 Döbter, jedes gut verrührt, 5 Löffel voll Milchraum, einen guten Löffel voll gewässerte Germ, um $\frac{1}{2}$ fr. Topfen hinein, nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl; salze es, und schlage den Teig wohl ab, mache ihn auf einem Brett wie die Germnudeln an, in der Mitte schneide ihn nach Quer ein; schmiere eine Reim mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege die Nudeln eng zusammen hinein, laß sie gehen, gieß ein zerlassenes Schmalz darüber, gieb oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Geschnittene Nudeln abgetrieben.

Mache von 3 Eyer und einem ordinären Nudelsteig, geschnittene Nudeln, siede sie in der Milch, feue sie ab, laß sie wohl austühlen, treibe ein Viertel Schmalz pflaumig ab, rühre 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt, sodann die kalten Nudeln hinein, bestreiche eine blecherne Schüssel mit Butter, thue sie darein, und backe sie im Backofen.

Griesnudeln.

Stede 3 Seidl Milch in einer Reim, rühre 1 Seidl Gries darein, siede ihn dick, hernach
schüt-

schütte ihn heraus, laß ihn auskühlen, treibe ein Viertel Schmalz in Weidling pflaumig ab, rühre 4 ganze Eyer, und 2 Döbter, jedes gut verührt, auch wenig ungerösteten Gries samt den ausgeführten Gries daran, salze es, sodann mache fingergroße Nudeln; nimm Glid hoch Milch und Schmalz in eine Keim, laß sie sieden, thue die Nudeln doppelt auf einander darein, gieß unten und oben Gluth. NB. Kannst sie auch im Backofen backen.

Biskottennudeln.

Treibe ein Viertel Butter in Weidling ab, rühre 4 ganze Eyer und 4 Döbter, jedes gut verührt, $\frac{1}{2}$ Seidl laulichtes Obers oder Milch, 4 Kochlöffel voll abgewässerte Germ nach und nach daran, salze es; rühre 5 Viertel Mundmehl daran, schlage ihn so lang, bis er vom Löffel gehet, lege ihn in ein eingemehltes Brett heraus, walke ihn klein Fingerdick aus, dunke den Biskottennudel in Mehl ein, steche sie aus, lege sie auf ein eingemehltes Tortenblattel, laß sie in einem warmen Ort gehen, bestreiche sie mit zerlassenen Butter, zuckere sie, und backe sie aus der Tortenpfanne.

Butternudeln.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Viertel Mundmehl auf einem Brett, 2 Eyerdöbter, 2 mittlere Löffel abgewässerte

te Germ, um 2 fr. Obers, salze es, mache den Teig in der Feste, daß man ihn ausmachen kann; hernach walke ihn Messerrucken dick aus, laß im Mehl 1 Viertel Butter zergehen, und streiche ihn auf dem Flecken, rade fingerlange Fleckel, rolle sie wie ein Wespennest zusammen, nimm eine blecherne Schüssel mit Butter, stelle die Ruedeln dar ein, mache den Reif herum, schmiere ihn auch mit Butter, laß sie gehen, siede um 2 fr. Obers, mache in die Ruedeln in der Mitte mit einem Kochlöffel ein Loch, gieß das Obers darein, backe sie eine Viertelstunde in einer nicht gar zu stark geheizten Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Zitronatstrudel.

Mache einen Strudelsteig an, stosse 1/2 Pf. Mandel, 1/2 Pf. Zucker, 12 Loth Zitronat, dann nimm dazu 1 1/2 Loth gestoffenen Zimmet, und 1/2 Loth gestoffene Nägel. Mische, wenn alles Gestoffene fertig ist, von einem Limonie die Schäl-ler, feuchte das Gestoffene mit Limonisaft an; ziehe den Teig dünn aus, bestreiche den Flecken mit Butter, streue das Gestoffene darauf, rolle ihn zusammen. Schmiere ein Tortenblatt mit Butter, lege die Strudel darauf, backe sie in der Tortenpfanne, und bestreue sie mit Zucker.

Kindsfochnudel.

Nimm auf ein Bret so viel Mehl, als zu 2 Eyer und 4 Eyerklar zum Regen brauchst, mache den Teig und an, stürze eine Reib darauf, lasse ihn eine Stund zugestürzter stehen. Stosse 12 Loth geschwellte Mandel und 12 Loth Zucker. Nimm in eine messingene Pfann 4 gute Kochlöffel voll Mundmehl, ein Seitel Milch, mache ein Kindsfoch, siede es auf einer Gluth, bis es dick wird, und rühre es beständig, gieb eine halbe nußgroß Butter dar- ein, rühre es ab, sodann thu es auf ein Teller, und lasse es auskühlen. Treibe 10 Loth Butter ab, nimm das kalte Koch, die gestoffene Mandeln, rühre es ab, nimm 4 Eyer, und 4 Dobter, jedes gut verrührt, und rühre alles in $\frac{3}{4}$ Stund, kannst auch Limonischäller dazugeben. Walke den Teig aus, lege ihn auf ein eingemehltes Tischtuch, ziehe ihn so fein als seyn kann, thue die Fülle dar- auf, streiche sie mit einem Messer auseinander, rolle es zusammen, wie ein Milchraumstrudel, schneide fingerlange Stückel, schmiere eine Schüs- sel samt den Reif mit Butter, lege die Nudel dar- ein, bestreiche die Nudel mit geschäumter Eyerklar bestreue es mit Zucker, backe es 1 $\frac{1}{2}$ Stund ganz gemacht.

Dampfnudel.

Nimm $\frac{1}{2}$ Häfen voll Mehl in einen Weid- ling, schlage besonders 2 eyergroß Stück Schmalz,
und

und 3 Löffel voll Gerben ab, rühre das Abgeschlagene mit Milch ab, und mache den Teig so fest, daß er fasert; hernach gieß es auf ein Bret, mache Nudeln daraus, laß es ein wenig gehen, sodann gieß 3 fingerhoch Milch in eine Klein gieß nach Gedunken Schmalz dazu, lege die Nudeln in die siedende Milch, und laß sie gut sieden.

Klaubnudeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl in einen Weidling, 3 Löffel voll Germ, $\frac{1}{2}$ Seidl laulichte Milch, 2 ganze Eyer und 3 Eybödter, mache den Teig damit an, nimm 4 Loth Butter dazu; sodann mache Nudel wie eine grosse Haselnuß; schmiere ein Kugelhupfbeck mit Schmalz, mache die Nudel schön rund in der Hand, lege eine nach der andern hinein, und so fort, lasse es in einen warmen Ort gehen, die Nudeln müssen zur Hälfte des Beckes belegt werden, und die andere Hälfte muß leer bleiben, backe sie langsam in einer gehitzten Tortenpfanne.

Schwäbische Kücheln.

Nimm Semmelmehl, mache mit Wasser, wie ein Rindskoch den Teig an; nimm ein wenig Schmalz in einer Pfann, gieße den Teig hinein, halte es über das Feuer, und mache es, wie ein Koch, schlage hernach Eyer daran, ziehe den Teig
mit

mit einem Löffel ab, lege ein Brocken nach dem andern in heißes Schmalz, lasse es also backen, sie werden schön kuglet.

Nudel die Neune.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Pf. Mundmehl in ein Weibling, dann $1\frac{1}{2}$ Seitel süßes Obers, schlage 2 Eyer daran, 2 Löffel voll gewässerte Germ, ein halbes engroß Butter, mache den Teig damit an, salze ihn, und laß ihn auf der heißen Herdstadt stehen, daß der Teig laulich wird, hernach knette den Teig mit ein halbes engroß Butter, wenn er wohl abgeschlagen ist, laß den Teig gehen, hernach thu ihn auf ein Nudelbret, schneide 9 Nudel daraus, schmiere ein Kastrol mit Schmalz, lege die 9 Nudel darein, schmiere sie mit Krebsbutter und säe klein geschnittene Krebschweifeln; backe sie gemacht in der Tortenpfanne, daß sie eine schöne braune Rinde bekommen.

Von Fischen.

Gedünste Karpfen mit Kräuter.

Schüppe einen Karpfen sauber ab, mache ihn auf, schneide ihn mitten nach dem Grad von einander, mache Stückel, salze sie ein, schmiere eine Reih mit Butter, schneide verschiedene Kräuter, als: ein wenig Bertram, grünen Petersill, Scharlotten, Basilikum, Zwiebel, 2 Zeherl Knoblauch, Kuttelkraut, Lorberblätter, Limonienschäler, alies fein untereinander, lege etwas von Kräutern in die Reih, den Fisch darauf, streue die übrigen Kräuter, und verschiedenes gestoffenes Gewürz darüber; gieß 1 Seidl Wein, etwas Eßig, und ein wenig Milchraum darauf, und bestreue ihn mit Semmelbröseln, gieb unten und oben Gluth, laß ihn semmelfarb dünsten: richte ihn auf eine Schüssel, mache ein wenig Einbrenn, nimm Erbsenwasser dazu, schütte sie in die Soß, wo der Fisch gedünstet hat, laß es ein wenig auffieden, dann schütte es über den Fisch, aber nicht seihen, und laß ihn nochmal auffieden.

Karpfen in schwarzer Soß.

Mache einen geschüppten Karpfen nach dem Grad auf, schütte etwas Eßig in den Fisch, und thue das Blut samt den Eßig in einem Hasen, löse die Gall von dem Beischl, das Beischl aber lege wieder im Fisch, der Fisch darf nicht ausgewaschen werden, sondern salze ihn in Stücke zerschnitten auf beiden Seiten gut ein, laß ihn ein wenig in dem Salz liegen, schmiere eine Keim mit Butter, lege den Fisch darein, auf selben Lorberblätter, Kuttelkraut, Zwiebel, Petersillwurzeln, gelbe Rüben, allerley gestoffenes Gewürz, kleinen Safran, und ein wenig ganzen Ingber, gieß halb Eßig und Wasser so viel, daß es dem Fisch gleich ist, daran, laß ihn auf der Gluth gegen $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, alsdann lege ihn auf eine Schüssel heraus, mache eine braune Einbrenn, schütte sie in die Soß, wo der Fisch gedünstet hat, wenn sie zu dick würde, so nimm wenig Erbsenwasser, alsdann gieß das Blut hinein, laß es noch gut aufsieden, seube sie durch ein Sieb über den Fisch, laß mitsammen sieden, und lege Limonenschäler darauf.

Karpfen auf böhmische Art.

Mache einen Karpfen auf, thu alles Blut vom Fisch in einen Hasen, schütte ein wenig Eßig auf selben, damit alles Blut vom Fisch her-

auskommt, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, laß ihn ein wenig in Salz liegen (der Fisch darf nicht geschuppert noch ausgewaschen werden) lege in eine Pfanne anderthalb Petersillwurz, ein Stückel Zeller, eine gelbe Rübe; anderthalb Hapet spanischen Zwiebel, 2 Lorberblätter, etwas Rutelkraut, ganze Limonienschäler, verschiedenes gestossenes Gewürz, als: Pfeffer, Muskatblüh, Nägerl; und den Fisch darauf; schütte ein großes Seitel weißes Bier, und so viel Eßig auf den Fisch, decke ihn zu und dünste ihn; laß in der Pfanne etwas Schmalz heiß werden, thu in das heiße Schmalz 3 Löffel Mehl, 2 Löffel Semmelbröseln, und 2 mittlere Stückel Zucker, laß diese Einbrenn recht braun werden, hernach gieß von dem Sud, wo der Fisch gedünstet hat, auf die Einbrenn, bis die Pfanne voll ist, siede es dick, alsdann seuche die Soß in eine andere Pfanne, gieß das Blut darein, laß sie dick sieden, richte den Fisch auf eine Schüssel, die Soß mit allen Wurz, wie sie ist, darüber.

NB. Ist es ein grosser Fisch, so nimm eine halbe Maas Bier, und so viel Eßig.

Karpfen auf wällische Art.

Diese wird, wie das vorhergehende gemacht, ausser daß man halb Eßig und halb Wasser nimmt, und eine Einbrenne über die Soß macht, das Gewürz

würz und die Kräuter werden mit der Soß über den Fisch geseuht.

Karpfen in der Kackelsoß.

Mache einen geschüpften Karpfen auf, schneide ihn in Stücke, lege sie in eine Rein, gieß 3 gleiche Theile Eßig, Wasser und Wein daran, daß es nicht gar über den Fisch ausgehet, lege ein Stückel Butter, allerley gestoffenes Gewürz, Zeller, Petersillwurz, gelbe Rüben, Kutelkraut, Lorberblattl, Zwiebel und Limonienschäller, von jedem ein wenig daran, salze es, laß ihn auf der Gluth langsam ausdünsten, löse von einem großen Stückl gebackenen Karpfen die Bräten aus, schneide ihn mit Limonienschällern klein zusammen, und dünste ihn im Butter, mache eine gelblichte Einbrenn, nimm die Soß von gedünsten Karpfen dazu, thu das Kackel in die Soß, laß es gut auffieden, richte den Fisch auf eine Schüssel, die Soß darüber, und laß ihn nochmal auffieden.

Karpfen ganzer gedünst.

Schüppe einen Karpfen, mache ihn auf dem Bauch auf, schräpfe ihn, löse die Gall vom Weischel, gieb das Weischel wieder in Fisch hinein, salze ihn, lege in eine nicht gar zu kleine Rein Butter, allerhand Gewürz, ein wenig Mehl, Lorberblätter, Rosmarin, ein Zwiebelhappel mit Kä-

gerl besteeckt, Limontenschäler, und den Fisch dar-
 auf, belege ihn auf der Höhe wie auf den Bo-
 den, lege aber noch um 2 fr. Kapern, und 4 Li-
 monienblattl darauf, gieß ein Trinkglas Wein,
 3 Löffel voll Eßig, eine lautere Erbsensuppe dar-
 an, gieb oben, aber unten nicht viel Gluth, laß
 ihn dünsten, beutle ihn immer zu, daß er
 sich nicht anleget, alsdann richte ihn auf eine
 Schüssel, und die Soß darüber, so ist er fertig.

Hechtenstockfisch.

Siede einen Hechten blau ab, blattle ihn
 von Gräten, den Kopf lasse ganz, nimm auf eine
 Schüssel Butter, Gewürz, Limontenschäler, rich-
 te den Fisch darauf, laß ihn auf der Gluth ge-
 schwind auffieden, kehre ihn um; sieh zu, daß der
 Butter nicht schmalzet, den Kopf stelle in die Mit-
 te, die Leber in das Maul, und um den Stockfisch
 herum lege ausgelöste Krebschweifeln.

Hechten in Frikassee.

Mache einen Hechten auf, nimm das Ein-
 geweid sauber heraus, schneide ihn in der Mitte
 von einander, mache Stücke, so viel du brauchst,
 nimm in eine Wein ein Zwiebelhapel, Muskatblüh,
 Peterfillwurzen, gelbe Rüben, Zeller, Limonten-
 schäler, von jeden ein Stückel, lege den Fisch dar-
 auf,

auf, salze ihn, gieß halb Essig und Wasser daran, laß ihn eine halbe Viertelstunde dünsten.

Das Frikassée mache also: nimm in ein Reisl auf 10 Stückel Hechten 5 Eyerddörter, einen mittleren Kochlöffel voll Mehl, eyergroß Butter, von 1/2 Limonie den Saft, rühre alles gut ab, lege den Fisch auf eine Schüssel, ziehe ihm die Haut sauber ab, seue die Soß von gedünsten Fisch in die Frikassée, rühre es gut untereinander, seze es auf eine Gluth, rühre es beständig, bis sie recht dick wird, alsdann schütte es über den Fisch,

Hechten in Limonisoß.

Mache einen Hechten nach Belieben auf, schneide ihn in Stücke, lege in halb Essig und Wasser, Zwiebel, Limonienschäler, etwas Gewürz, siebe den Fisch darin, hernach ziehe ihm die Haut ab, laß eyergroß Butter in Reisl zergehen, säe 2 Kochlöffel voll Mehl daran, laß es ein wenig anlaufen, schütte ein gutes Erbsenwasser, etwas Sud von dem gesottenen Hechten, und Limoniensaft daran, lege Limonienschäler, Muskatblüh, ein klein wenig Safran, und klein Stückl Butter hinein, laß alles gut sieden, hernach schützte es über den Fisch, und laß ihn nochmal aufsieden.

Gebratene Hechten mit Sardellen gespickt.

Ziehe einem Hechten die Haut ab, mache ihn auf, wasche ihn sauber aus, salze ihn nicht zu viel ein, löse ausgewaschene Sardellen aus, schneide sie länglicht wie einen Speck, und spicke den Hechten damit, stecke ihn länglicht am Spieß, binde ihn beim Kopf und Schweif zusammen, daß er nicht herabfällt, nimm in die Bratpfanne ein gutes Stück Butter, 2 oder 3 Löffel Milchraum, den Saft von einem halben Limonie, und etliche Löffel voll Wein, begieße den Fisch mit diesem unter dem Braten, brate ihn gelb, alsdann richte ihn auf eine Schüssel, und drucke noch etwas Limoniensaft in das Süppel, gieb auch noch einen Löffelvoll Milchraum, ein kleines Stückel Butter, ein wenig Muskatblüh dazu, laß es untereinander sieden, hernach richte es ober dem Fisch, und lege Limonienhälley darauf.

Hechten in der Kackelsoß.

Siebe ein Stückl Hechten ab, löse die Bräthen davon aus, nimm den Hechten, Kapern, ausgelebte Sardellen, hacke alles klein zusammen, laß in der Keim ein Stückl Butter zergehen, staube ein wenig Mehl daran, gieb das Gehackte und etwas Gewürz darein, laß es ein wenig dünsten, gieß etwas Eßig daran, und eine lautere Erbsensuppe, siede es, alsdann schneide einen geschupp-

ten Hechten in Stücke, wasche ihn aus, laß in der Wein Butter zergehen, den Hechten darein, salze und gewürze ihn, laß ihn ein wenig dünsten, hernach schütte das Rackel darüber, laß ihn noch ein wenig auffieden, und richte ihn an.

Gesottener Schül.

Siede den Schül ganz im Salzwasser ab, hernach ziehe ihm die Haut ab, bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege ihn darauf; wann der Schül groß ist, so laß einen Vierteling Butter in Wein zergehen, und schneide, was man zwischen 2 Finger halten kann, grünen Petersill, nimm 2 oder 3 ausgelöste und fein geschnittene Sardellen, laß sie ein wenig dünsten, sodann richte es über dem Fisch.

Gesottener Hausen.

Mache den Sud von mehr Eßig als Wasser, nimm Zwiebel und Lorberblätter, laß es sieden, lege den Hausen ganz hinein: wenn er gesotten ist, so gieß von dem Sud etwas herunter, und schröcke ihn mit Eßig und Wasser ab, hernach kannst du einen geriebenen Kren, oder geriebenen Petersill darüber geben.

Gefüllter Stockfisch.

Schüppe den Schweiß von einem ganzen Stockfisch, löse das Brat davon, überbrenne es, hernach

nach nimm unter das Brat in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, grünen Peterfill, Scharloth, von 2 Eyer ein Eingerührtes, und 2 ausgelöste Sardelen, hacke alles klein zusammen, und brenne ein gutes Stück Butter darauf: hernach rühre wenig guten Milchraum, Muskatblüh, Salz, Pfeffer, und 2 ganze Eyer gut untereinander ab, fülle es in die Haut, mache sie zu, daß nichts ausrinnt, lege ihn in eine Bratpfanne, und Butter dazu, laß ihn schön bräunen; wenn er gebraten, so lege ihn auf eine Schüssel, thu Milchraum und Muskatblüh darauf, und laß ihn also aufsieden.

Leberwürste, eine Fischspeise

Nimm eine Schaidenleber auf das Brett, wenig Zwiebel, Scharloth grünen Peterfill, um 1 Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, ein wenig feingeschnittene Limonischäller, schneide alles klein zusammen: nimm in eine Reib ein Stückel Butter, lege das Geschnittene hinein, dünste es, hernach schlage ein ganzes Ey daran, laß es noch ein wenig dünsten, gewürze es, was recht ist; alsdann nimm es vom Feuer, backe Fritattastückel, streiche eine Fülle darauf, schneide sie auf 4 Theile voneinander, rolle sie zusammen, und schneide auf dem Ort ein wenig weg, tunke sie in abgeschlagene Eyer, walze sie in Semmelbröseln,
und

und backe sie aus dem Schmalz. Kannst sie auch auf Zuspeis geben.

Rohrhühnl zu machen.

Ziehe ein Rohrhühnl aus, schneide es auf etliche Theile, wasche es gut aus, schmiere ein Keim mit Butter, gieß gelbe Rüben, Petersilwurzen, spanischen Zwiebel, Limonienschäler, Gewürznägerl, Muskatblüh, Lorberblätter, Basilikum darunter, und das Hühnl darauf, laß es sieden, mache eine gelbliche Einbrenn, nimm aber einen Zucker dazu, daß es geschmackvoller wird, dann schütte die Soß von gedünsten Hühnl und ein wenig Wein dazu, laß sie aufsteden, und richte es an.

Schildkröten in ihren Schalen.

Siede Schildkröten weich, damit das Schwarze alles herabgeheth, puße sie sauber, nimm die Gall von der Leber, thue die Biegel in die Schale, hacke 2 ausgelöste Sardelen, lege sie in die Schildkröten, wie auch den Saft von einem ganzen Limonie, ein Stückel Butter, etwas Semmelbröseln, Limonienschäler, Muskatblüh, Pfeffer, und Safran, salze es, laß die Schale auf der Gluth aufsteden, hernach lege sie auf eine Schüssel, und zur Tafel.

Von denen Köchen.

Marckoch.

Nimm in Weidling $\frac{1}{2}$ Pf. fein gestoffene Mandeln, so viel gesiebten Zucker, 10 Eyerddter, jeden gut verrühret, von 6 Eyer die aufgeklopfte Klar nach und nach hineingerührt, rühre es eine ganze Stunde, hernach nimm von $\frac{1}{2}$ Limonie klein geschnittene Schäler, 2 klein geschnittene Zitronath, 2 Loth klein geschnittene Pistazen, auch um 3 kr. gewürfelt geschnittenes Mark, rühre alles hinein, füttere den Melan mit einem ordinären Buttermeyg aus, schütte es darein, mache vom Buttermeyg einen Deckel darauf, und backe es langsam.

Leberkoch.

Treibe in Weidling einen Viertel Butter ab, nimm 1 Viertel fein gestoffene Mandeln, und 1 kr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, $\frac{1}{2}$ Pf. fein geschnittene kälberne Leber, 5 ganze Eyer, und 3 Ddter, jedes gut verrühret, 2 Loth klein geschnittenen Zitronath, und von $\frac{1}{2}$ Limonie klein geschnittene Schäler, Zucker, daß
süß

siß genug ist, ein wenig fein gestoffene Muskatblüh, rühre alles eine halbe Stunde, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, mache von mürben Teig einen Reif herum, backe ihn auf der Schüssel, schmiere ihn auch, gieb das Koch darein, backe es eine halbe Stunde, und hernach zuckere es.

Limoniensoch.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Pf. klein gestoffene Mandeln, bespritze sie mit Rosenwasser, mache einen Eyerkäse, nimm in einen Hafen $1\frac{1}{2}$ Maas Milch, 6 ganze Eyer, sprüde sie ab, laß sie auf der Gluth zusammen gehen, und seuhe ihn wohl ab, laß ihn kalt werden, weiche um 2 fr. Semmelschmollen in süßen Obers ein, treibe in Weidling 1 Viertel Butter ab, rühre die Mandeln, Eyerkäse, ausgedruckte Semmel, Zucker, Limonienschäler, und den Saft daran, treibe alles eine Stunde lang ab, nimm auch 4 ganze Eyer und zwey Döbter, jedes gut verrühret, dazu; wenn du das Koch einschütten willst, so kannst du klein geschnittene Zitronath und Pistazen dazu nehmen, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, gieb das Koch darein, und backe es schön.

Niernsoch.

Treibe eyergroß Butter ab, ein ganzes Ey und 2 Döbter verrühret, schneide eine ganze Niern,
wenn

wenn etwas Fette dabel ist, so nimm sie auch dazu, um 1 fr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, rühre es gut in dem Butter ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, thu es darein, gieb unten und oben Gluth, backe es braun, und gieb es zur Tafel.

Semmelkoch.

Reibe von 2 fr. Semmel die Rinden ab, weiche sie in gutter Milch ein, laß sie weich sieden; hernach drücke es aus, und zerbrösel sie, treibe in Weidling einen halben Viertel Butter ab, rühre 4 Eddter, und 2 ganze Eyer hinein, nimm allzeit ein Ey, etwas Semmel, und etwas gesiebten Zucker dazu, daß süß ist, rühre alles gut ab, mache es so fort, bis alles gar ist: alsdann gieb etwas klein geschnittene Limonienschäler dazu, rühre alles gut ab, schmiere ein Reisl mit Butter, fülle es hinein, gieb unten und oben Gluth, backe es semmelfarb, bestreue es mit Zucker und Zimmet, und zur Tafel.

Kreskoch.

Stiede ein kälbernes Kres recht weich, schneide die Triesen weg, wasche das Kres sauber aus, hacke es klein, samt 2 fr. in Milchgeweichter Semmelschmollen, treibe 1 Viertel Butter ab, thu das Gehackte darein, rühre es recht gut ab, nimm
ein

ein wenig Muskatblüß, und $\frac{1}{2}$ Seitel Milchraum dazu, schmiere ein Reiml mit Butter, gieb das Koch darein, schmiere es oben ein wenig mit Milchraum, bestreue es mit Semmelbröseln, und backe es oben und unten braun.

Quittenkoch.

Rühre 3 Loth Quitten oder Marillen, mit 4 Loth gefähten Zucker wohl ab, schlage von 2 Eyern die Klar zu einem Schnee, und nach und nach darein, hernach über eine Zeit noch von 2 Eyern die Klar zum Schnee geschlagen, und so lang auch dazu gerührt, bis recht fest wird; bestreiche das Tortenblättel mit Schmalz, streiche das Koch darauf, aber nicht viel auseinander, daß schön hoch bleibt, dann geht es schön auf, alsdann bestreiche es mit Eyerklar, mache kreuzweis einen Schnitt darauf, und backe es schön.

Gesäumtes Kittenkoch.

Nimm in Weidling 3 Loth gesiebten Zucker, und 4 Loth Hetschetpetchsalsen, schlage von 4 Eyern die Klar zum Schnee, rühre alles in Weidling eine gute Viertelstunde, schmiere ein Tortenblattel mit Butter, fülle das Koch darein, und backe es langsam in der Tortenpfanne.

Apfelfoch.

Dünste geschälte Äpfel, schlage sie durch, treibe auf $\frac{1}{2}$ Pf. durchgeschlagene Äpfel, $1 \frac{1}{2}$ Viertel Butter, in Weidling pflaumig ab, rühre 1 Viertel geschwellte und fein gestoffene Mandeln, fein geschnittene Limonienschäler, 10 Eyerddter, jeden gut verrührt, dann die durchgeschlagenen Äpfeln darein, nimm von 5 Eyer die aufgeschlagene Klar, und 1 Viertel gesiebten Zucker, rühre die 2 Stücke nach und nach hinein, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, backe es 1 Stunde langsam in der Tortenpfanne kühl.

Weinloch.

Laß eyergroß gutes Schmalz im Reim heiß werden, röste fein geriebene Semmelbröseln schön gelb darin, laß 2 Theil Wein, und 1 Theil Wasser untereinander sieden, und schütte es in die geröste Semmelbröseln, rühre es wie ein Rindsloch ab, laß es wohl auskühlen, und zuckere es gut, treibe ein Viertel Butter ab, rühre 5 ganze Eyer und 5 Ddter, jedes gut verrührt, und das kalte Loch hinein, nimm um 1 fr. geklaubte und gewaschene Weinberl, und um 1 fr. gestoffenen Zimmet, rühre alles $\frac{1}{2}$ Stunde, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif, oder eine Reim mit Butter, gieb das Loch darein, und backe es langsam.

Marillenkoch.

Treibe 1 Viertel frische Butter in Weidling schaumig ab, rühre 4 ganze Eyer, und 6 Döbter, jedes gut verrühret, $\frac{1}{2}$ Viertel geschwellte und fein gestossene Mandeln durch $\frac{1}{2}$ Stunde hinein: hernach treibe $\frac{1}{2}$ Pf. in Zucker gesottene Marillensalsen wieder durch eine halbe Stunde darinn ab, nimme von einem Limonie klein geschnittene Schäler, und den Saft davon drucke dazu, bestreiche eine Schüssel und Reif mit Butter, fülle das Koch darein, backe es 1 Stunde langsam in der Tortenpfanne.

Kastanienkoch.

Siede $\frac{1}{2}$ Pf. grosse Kastanien so lang, bis sie sich schälen lassen, hernach reibe sie auf dem Reibeisen, treibe in Weidling $\frac{1}{2}$ Pf. Butter ab, verrühre in abgeriebenen Butter 1 Viertel fein gestossene Mandeln, alsdann 4 ganze Eyer, und 6 Döbter, jedes gut verrühret: nimme alsdann die geriebenen Kästen, und $1 \frac{1}{2}$ Viertel gesiebten Zucker, rühre es 1 Stunde, zuletzt nimme ein wenig gestossenen Zimmet, und klein geschnittene Limonischäler dazu, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, und zuckere es.

Aufgehendes Hetschepetschkoch.

Nimm in Weidling 1 Viertel in Zucker eingesottene Hetschepetschsalsen, treibe sie fein ab, schlage von 10 Eyer die Klar zum festen Schnee, und rühre ihn nach und nach in die Salsen, rühre es 1 Stunde, richte es schön hoch auf ein Blattl, mache oben kreuzweis einen Schnitt, back es kühl als es seyn kann in einer gleichen Hitze in der Tortenpfanne.

Mandelkoch.

Schütte in ein messingenes Beck 1/2 Pf. Zucker, und 3 Löffel voll frisches Wasser, siede ihn, bis er sich spinnet, Nimm in Weidling 3 Viertel fein gestoffene Mandeln, gieß den Zucker darein, treib sie glatt ab, rühre 5 ganze Eyer und 15 Döbter, jeden gut verrührt, eine Stunde darunter, zuletzt nimm von 1/2 Limonie klein geschnittene Schäler, und 4 Loth klein geschnittenen Zitronat darunter, rühre es gut durcheinander, schmiere eine Schüssel mit Butter, das Koch dar ein, backe es langsam in der Tortenpfanne, es gehet hoch auf, und zuckere es.

Aufgeloffenes Koch, von kälbernen Bratel.

Dieses mache, wie das Leberköch außer daß man an statt der Leber, klein gestoffenes und fein gehacktes kälbernes Bratel nimmt,
 gieb

gieb auch 1 Viertel geschwollte fein gestoffene Mandeln darunter gemischt.

Hirnfoch.

Mache dieses auf vorhergehende Art. Nimm 1 ganzes ungesottenes kalbernes Hirn, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, um 2 fr. Semmelbröseln, 1 Seitel süßes Obers, 1 Viertel gestoffene Mandeln, 7 ganze Eyer, und 5 Dödter, gut untereinander verrührt, und in einer Tortenpfanne langsam gebacken.

Topsenfoch.

Nimm 1 Maas Milch in einem Hafen, schlaege 6 ganze Eyer daran, von einer halben Limonie drucke den Saft hinein, setze es zum Feuer, und lasse es zu einem Topfen werden, rühre es beständig am Feuer um; sodann siebe es durch, fühle es ab, und drucke den Topfen durch ein Tüchel aus. Reibe von 1 fr. Mundsemmel die Rinde ab, stöße die geriebene Rinde und den Topfen, hernäch treibe 12 Loth Butter pflaumig ab, schlaege 3 Eyer, und 2 Dödter in den abgetriebenen Butter, verrühre es wohl, sodann thue den Topfen unter das Verrührte, als auch von einer ganzen Limonie klein gewürfelte Schäler, 3 Loth kleine Zitronat, 1 Loth Pistazi, 4 Loth Mandeln dazu, und backe es langsam.

Gebrochenes Schmalzkoch.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln, die eine Hälfte hacke grob, und die andere Hälfte schneide gestiftelt. Welche Tragant in Eyerklar über Nacht ein, drucke ihn in ein Tüchel, dazu nimm Eyerklar, und nußgroß Tragant, schlage es untereinander ab, daß man es schneiden kann, nimm $\frac{1}{2}$ Pf. fein gesiebten Zucker, thu Eyerklar, wie auch klein gehackte Limone- und Romeranzenschäler dazu, rühre es mit den grobgehackten und gestiftelt geschnittenen Mandeln. Schmiere das Tortenblatt mit Butter, thue den Teig Löffelweis darauf, setze ihn in die gehitzte Tortenpfanne, wann es ein wenig gebacken ist, so streue gehackte Pistazi darauf, backe es gelblicht, nimm es mit einem Messer herunter, drucke es hoch zusammen und ist es fertig.

Straubenkoch.

Mache einen Brandteig, wie zu die Strauben, lasse eine Milch in einer Pfanne ein wenig sieden, mache von dem Teig fingerlange Strizeln, thue sie in die siedende Milch, wenn sie ein wenig gesotten haben, so seuche die Milch von den Strizeln ab. Schmiere eine Schüssel samt den Reif mit Butter, gieb ein wenig süßes Obers darauf, lege die Strizel darein, gieb unten und oben Gluth, damit es in die Höhe gehet, kannst

es auch mit Eyerklar bestreichen und mit Zucker besäen, dann die Gluth wieder darauf, wenn es zu die Höhe gegangen ist, dann gieb es zur Tafel.

Reisfoch.

Nimm so viel Reis, als du brauchst, wasche ihn durch 3 warme Wässer aus, setze ihn in gut siedender Milch zu, wenn er lind gesotten und dick ist, so lasse ihn auf einer tiefen Schüssel auskühlen, sodann treibe ihn mit einem Stückel Butter ab, schlage Eyer eines nach den andern daran, und treibe alles so lang ab, bis pflaumig wird, wie ein Tortenteig, zuckere es, und gieb Zimmet daran, kannst auch Weinberl dazu nehmen. Schmie-
re eine Schüssel samt den Reif mit Butter, thue es hinein, backe es kühl; sobald du es zur Tafel giebst, so besäe ihn mit Zucker.

Pistazifoch.

Von 1/4 Pf. Pistazi ziehe die Haut ab, stosse sie klein, beneze sie im Stossen mit Wasser, damit sie nicht ohlicht werden, thu sie in ein Weid-
ling, gieb 1/4 Pf. gestoffenen Zucker dazu, schlage 10 ganze Eyer, und 3 Dödter eines nach dem andern darein, stosse Limonie- und Pomeranzenschäl-
ler klein, rühre es eine ganze Stunde darunter, wenn es genug gerührt ist, so schmiere ein Blatt mit Butter, mache einen Reif von Teig herum,

damit es nicht herauslaufe, thu das Koch darauf, backe es im Ofen, wenn es gebacken ist, so bestreue es mit Zucker.

Piskotekoch.

Schmiere eine Schüssel mit Butter, lege mehr als $\frac{1}{4}$ Pf. Piskoten darauf; sprüde 3 Eyer, in ein guten Obers ab, dann nimm etwas kleingeschnittene Piskoten, und wenig klein gestossene Mandeln dazu, rühre es mit den Eyern gut untereinander, dann gieß es über die Piskoten, so viel als darüber gehet, und backe es langsam auf der Gluth.

Zitronathoch.

Stoffe 1 Pf. geschwellte Mandeln gröblich, unter dem Stoffen beneze sie mit Limoniensaft; dann thu sie in Weidling, gieß 1 Pf. fein gesiebten Zucker, schlage 12 Eyer, und 40 Dödter rühre es eine Stunde, dann 1 Pf. geschnittenen Zitronat dazu, rühre es wieder, gieß Limonischaller dazu, damit der Teig hübsch braun wird. Schmiere ein Blatt samt den Reif mit Butter, und vermache ihn mit Germteig, gieß das Gerührte hinein, zuckere es, und backe es kühl.

Von Wandeln.

Germwandel.

Nimm in einen Hafen 9 Loth Mehl, 6 Loth zerlassenen Butter, 2 Löffel gewässerte Germ, 5 Eyerdödter, 3 Löffel Obers, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, schmiere die Wandel gut, fülle sie halb, laß sie voll angehen, und backe sie.

Gegossene Germwandel.

Nimm in einen Hafen 1 1/2 Vierting Mehl, 2 ganze Eyer und 4 Dödter, 1/2 Seitel laulichtes Obers, 1 Vierting zerlassenen Butter, den Schaum davon, 2 Löffel voll Germ, salze es, rühre den Teig recht fein damit ab, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb, und backe sie.

Krebswandel.

Mache von 3 Ethern einen Teig an, walke runde Fleckel aus, schneide gestuzte Nudeln davon, siede sie in der Milch dick ab; laß sie ausfühlen, nimm in einen Weidling nach Gedunken
Krebsz

Krebsbutter, gieb die Rübeldn hinein, dann 2 ganze Eyer und 3 Dödter, salze sie, rühre sie eine Stunde, füttere die Wandel mit mürben Butterteig aus, fülle sie voll an, bestreue sie mit Krebsbutter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie.

Gegossene Krebswandel.

Zerlasse 1 Vierting Krebsbutter, mache in 1/2 Pf. Mehl ein Grübel, gieß die Butter darein, nimm in einen Hafen 4 ganze Eyer, 2 Dödter, 3 Löffel gewässerte Germ, 1/2 Seidl Obers, sprüde es ab, mache den Teig an, schmiere die Wandel mit Krebsbutter, und fülle sie halb voll an, lass sie voll gehen, und backe sie.

Topfenwandel.

Nimm in einen Hafen 1 großes Seidl Milch, 8 ganze Eyer, laß sie bei der Gluth zum Topfen werden, seube ihn gut ab, treibe in Weidling 1/2 Vierting Butter ab, rühre 2 ganze Eyer und 2 Dödter, und klein geschnittenen Zitronat darein, treibe eine Limonie oder Pomeranzen mit einem Zucker ab, gieb den Zucker und von allen Gewürz darein, fülle die Wandeln mit Butterteig aus, fülle sie ein, und backe sie.

Topfenwandel auf eine andere Art.

Schlage in 1 $\frac{1}{2}$ Maasß Obers 9 ganze Eyer, schütte wenig Eßig daran, mache in der Pfanne einen Topfen davon, drucke ihn gut aus, treibe 4 Loth Butter ab, den Topfen darein, nimm 4 Loth klein gestoffene Mandeln, und 4 Loth Zucker dazu, rühre alles eine Zeitlang, belege die Mandeln mit Buttermey, fülle sie ein, und backe sie.

Reiswandel.

Dünste 1 Viertel Reis in 1 halben Milch, laß ihn austühen, treibe 1 Viertel Butter ab, mische den Reis darein, rühre ihn eine Zeit lang ab, nimm gestoffene Mandeln, 2 ganze Eyer, und 4 Eddter, und Zucker nach Belieben, rühre es $\frac{1}{2}$ Stund, schmiere die Wandel gut, fülle sie ein, und backe sie schön.

Marchwandel.

Nimm 8 Loth geschwellte und fein gestoffene Mandeln, 6 Loth gesiebten Zucker, 3 ganze Eyer, und 4 Eddter, rühre alles in Weibling bei $\frac{3}{4}$ Stund, mische um 3 kr. gewürfelt geschnittenes March, und 6 Loth länglicht geschnittenen Zitronat, suttere die Wandel mit mürben Teig, fülle sie halb an, und backe sie.

Semmelbröselwandelu.

Nimm in einen Hasen 1 Viertel gesiebten Zucker, 4 ganze Eyer, und 4 Döbter, rühre es 1 Stunde, mische von $\frac{1}{2}$ Limonie klein geschnittene Schäler, und $\frac{1}{2}$ Viertel fein geriebene Mundsemmelbröseln dazu (du darffst sie aber nicht mehr rühren, sondern nur vermischen) schmiere die Wandelu mit Butter, fülle sie halb an, und backe sie langsam, so kühl als es seyn kann.

Mandelwandelu.

Nimm 8 Loth klein gestoffene Mandeln, 6 Loth gesiebten Zucker, 3 ganze Eyer und 3 Döbter, klein geschnittene Limonienschäler, rühre es 1 Stunde, schmiere die Wandelu gut mit Schmalz, bestreue sie ein wenig mit Semmelbröseln, fülle sie halb an, und backe sie so kühl, als es seyn kann.

Mandelwandelu auf eine andere Art.

Nimm in Weidling 1 Viertel gesiebten Zucker, 1 Viertel geschwellte fein gestoffene Mandeln, 3 ganze Eyer und 10 Döbter, rühre alles 1 Stunde, die Eyer nach und nach hineingerührt, zuletzt von 1 ganzen Limonie klein geschnittene Schäler, schmiere die Wandelu mit Butter, fülle sie ein, und backe sie semmelfarb.

Weichselwandelu.

Nimm in einen Hasen 1 Viertel gesiebten Zucker, 4 ganze Eyer, und 4 Dödter, die Klar davon klopfe auf, rühre es eine Stunde, nimm Limonienschalen, um 1 fr. Zimmet, und 4 Loth Semmelbröseln dazu, fülle die Wandelu, und in ein jedes lege 5 Weichseln, backe es langsam, so kühl als es seyn kann.

Blamaschewandelu.

Nimm in einen Hasen 1 Seidl Obers, 8 ganze Eyer und 8 Dödter, sprüde alles wohl ab, rühre um 6 fr. gestoffene Fanilie mit Zucker, etwas fein geschnittene Limonischäler, um 1/2 fr. fein gewürfelt geschnittene Semmelschollen darunter, fülle die Wandelu mit Butterteig aus, fülle sie ein, und backe sie.

Blamaschewandelu auf eine andere Art.

Nimm ein Haserl ein halb Seidl gutes Obers, 4 ganze Eyer, und 5 Dödter, reibe 1 Stückel Zucker an einen Limonie ab, rühre den Zucker, daß es süß genug ist, und recht fein geschnittene Semmelbröckel darunter, fülle die Wandelu mit Butterteig aus, hernach fülle sie 1/2 Theil an, und backe es langsam.

Erbfenwandelu.

Nimm $1/2$ Pf. weich gesottene und durchgeschlagene Erbsen, laß sie auskühlen, streibe 10 Loth Butter oder Schmalz ab, rühre von 2 Limonien fein geschnittene Schäler, 2 ganze Eyer, und 8 Dödter, jedes gut verrührt, 10 Loth Zucker, und dann die getriebenen Erbsen hinein; rühre es $1/2$ Stunde, bestreiche die Wandelu gut mit Butter oder Schmalz, fülle sie mehr als halb an, und backe sie langsam in der Tortenpfanne.

Biskotenwandelu.

Nimm in einen Hafen 8 Loth gesiebten Zucker, behalte etwas Zucker zum Eis auf; 4 ganze Eyer und 4 Dödter, die Klar davon schlage zum Schnee, rühre alles gegen 1 Stunde: nimm von $1/2$ Limonie klein geschnittene Schäler 4 Loth Stärkmehl, und 2 Loth Mundmehl, verrühre alles, das Mehl aber ganz gemacht, schmiere die Wandelu mit Butter, gieß sie hinein, und backe sie schön.

Gekrauste Wandelu.

Nimm einen übersottenen und von Gräten ausgelösten Hechten, ausgelöste Krebschweifeln, Austern, Karpfenmilch, Karpfenzungen, Schwammerlu, schneide alles klein gewürfelt, gieb wenig Milchraum und Gewürz dazu, dünste alles im
But-

Butter, fülle die Wandeln mit mürben Teig aus, fülle sie nicht gar voll an, mache vom nemlichen Teig einen Deckel darauf, schmiere den Rand von Wandeln, und den Deckel mit abgeschlagenen Eiern, hernach backe sie $\frac{1}{2}$ Stunde in der geheizten Tortenpfanne.

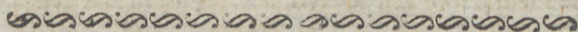
Gesottene Hirnwandel.

Siede ein ganzes Hirn in Salzwasser ab, häute es sauber aus, weiche um 2 kr. Semmelschmollen in frischem Wasser, schneide sie mit grünen Petersill unter das Hirn, treibe in Weibling $\frac{1}{2}$ Viertel Butter fein ab, rühre 2 ganze Eier und 2 Döbter, jedes gut verrühret, alsdann das Geschnittene hinein, lege Salz, etwas Pfeffer Muskatnuß, und neues Gewürz daran, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb an, nimm eine Klein halb voll mit siedendem Wasser, stelle die Wandeln darein, und laß sie kochen.

Zimmetwandeln.

Nimm in Weibling 1 Viertel gesiebten Zucker, 1 Viertel Mandeln, $\frac{1}{2}$ Theil davon schwelle und stosse, den andern Theil schneide klein, und beutle ihn durch, rühre 4 ganze Eier, und 4 Döbter, von dem ganzen schlage die Klar zum Schnee, alles gegen einer Stunde, stosse 12 Gewürznägel, und etwas Zimmet, schmiere die Wandeln

beln mit Butter, fülle sie ein, backe sie schön, hernach mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit klein geschnittenen Pistazen.



Von Torten.

Aufgestrichene Torten.

Nimm in Weibling 1/2 Pf. geschwellte und fein gestossene Mandeln, mische so viel gesiebten Zucker darunter, schlage von 3 Eiern die Klar zum Schnee, rühre ihn, wie auch mit Zucker gestossene Vanille, und klein geschnittene Limonienschäler darunter, streiche alles auf ein Bergblattel klein Fingerdick, backe es langsam in der Tortenpfanne; wenn es gebacken ist, so schlage von 2 Eyer die Klar zum Schnee, belege die ganze Torten über und über, schön häufelweis, bestreue sie wohl mit Zucker, und gehackten Pistazen, laß sie trocknen, daß der Schnee hart wird, hernach belege die Torten mit Eingesottenen.

Pomeranzentorten.

Nimm 1/2 Pf. gesiebten Zucker in Weibling, 1/2 Pf. gestossene Mandeln, 1/2 Viertel aber schnei-

Schneide darunter, 8 ganze Eyer, und 8 Eydter, schlage von den 8 Eyern die Klar zum Schnee; rühre es eine Stunde: wenn es gerührt ist, so thu von einem ganzen Limonie die klein geschnittenen Schäler dazu, reibe von einem Pomeranzen mit einem Zucker die Schale ab, nimm um 3 fr. Pomeranzenschale vom Zuckerbäcker, schmiere ein Tortenblattl, thue es darein, backe es, mache ein Eis darauf, bestreue es mit Pistazen, laß es nochmal im Ofen trocknen.

Krebsstorten.

Treibe $\frac{1}{2}$ Pf. Krebsbutter ab, mische $\frac{1}{2}$ Pf. geschwellte und fein gestoffene Mandeln darunter, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, nimm auch 1 Viertelg Zucker, zuletzt 4 Eyerddter, und 1 Viertelg Mundmehl dazu, streiche $\frac{1}{2}$ Teil vom Teig klein Fingerdick auf ein Tortenblattl, streue geschnittene Krebschweifeln darauf: vom übrigen Teig mache lauter Stangel darüber, bestreue sie wohl mit Zucker, und backe es langsam.

Schmalzstorten.

Treibe 3 Viertelg frisches Schmalz gut ab, nimm 14 Eydter, jeden gut verrührt, hernach $\frac{1}{2}$ Pf. gesiebten Zucker darunter: alsdann gieb von $\frac{1}{2}$ Limonie klein geschnittene Schäler, zuletzt 3 Viertelg Mundmehl dazu, und rühre es nur so
viel,

viel, daß es untereinander kömmt; hernach streiche die Hälfte vom Teig mit einem Messer auf einem Blattel auseinander, streiche Salsen darauf, vom andern Teig mache ein Gatter darüber; backe sie langsam in der Tortenpfanne; mache ein weißes oder rothes Eis darüber, und bestreue es mit Pistazen.

Schmalztorten mit Mandeln.

Treibe $\frac{1}{2}$ Pf. frisches Schmalz in Weidling pflaumig ab, rühre 8 Döbter, und zwey ganze Eyer, alsdann $\frac{1}{2}$ Pf. gesiebten Zucker darunter, mische hernach ein halb Pf. geschwellte, und klein gestoffene Mandeln dazu, rühre alles eine Stunde, nim von einem Limonie klein geschnittene Schäler, 3 Viertel Mundmehl, und mische es untereinander, thue $\frac{1}{2}$ Theil auf ein flaches Tortenblattel, fülle ein Eingefottenes darein, vom andern Teig mache ein Gatter darauf, und backe sie langsam.

Mandeltorten.

Stoffe 1 Pf. geschwellte Mandeln klein, 3 Viertel gesiebten Zucker, 12 ganze Eyer, und 12 Döbter, von $\frac{1}{2}$ Limonie fein geschnittene Schäler, rühre alles 1 Stunde, schmiere ein Reifblattel mit Butter, fülle es ein, und backe sie schön.

Kleinentorten.

Stoffe 1 Pf. schöne abgewaschene Mandeln samt den Schälern, feuchte sie mit frischem Wasser an, daß sie nicht zu naß werden, thue sie in Weidling, nimm 1 Pf. gesiebten Zucker, 12 ganze Eyer, und rühre es eine ganze Stunde, rühre auch Mägerln, Zimmt und Limonienschäler darunter, schmiere ein Tortenblattl, und Reif, fülle es ein, und backe sie schön.

Gute Torten.

Hacke 3 Viertel abgezogene Mandeln fein, sähe sie durch ein Nudelsieb, nimm in ein glazirten Hafen 1/2 Pf. gesiebten Zucker, 4 ganze Eyer und 2 Döbter, rühre den Zucker und Mandeln 1 Stunde, gieb die Mandeln, das Eingemachte, geschnittene Pomeranzen, Zitronen und Pistazen, bey jedem 3 Loth, und Limonienschäler darein, rühre alles untereinander, schmiere ein hohes Blattl mit Butter, belege es mit Oblaten, lege den Teig darauf, mache den blechernen Reif herum, backe sie langsam, und mache ein Wassereis darauf.

Kaisertorten.

Nimm in Weidling 1 Pf. geschwellte und kleinstoffene Mandeln, 3 Viertel gesiebten Zucker, von 3 Limonien den Saft dazu, rühre es wohl

R

ab:

ab: hernach nimm ein Tortenblattel, streiche $\frac{1}{2}$ Theil Teig klein Fingerdick darauf, fülle Weichsel oder Ribisel hinein, vom andern mache lauter Ringel, belege damit die Torten, und in ein jedes Ringel lege eine Weichsel, bestreue sie wohl mit Zucker, gib unten mehr als oben Gluth, und backe sie langsam.

NB. Limonienschäler, Zimmet, Nägerl, Zitronat wird nach Gedünken auch unter dem Teig genommen.

Brodrtorten.

Stosse ein Viertel geschwellte Mandeln, und ein Viertel Mandeln schneide samt den Schäleren mit dem Schneidmesser klein, mische $\frac{1}{2}$ Pf. gesiebten Zucker, 8 ganze Eyer und 7 Dödter, von den 8 ganzen Ethern die Klar aufgeklopft, alles zusammen in Weidling, rühre es $\frac{3}{4}$ Stunde, nimm Nägerl, Zimmet, wenig Muskatblüß, von allen zusammen 1 Loth, stosse es fein; wie auch von 1 Limonie klein geschnittene Schäler, 1 Handvoll schwarz geriebene Brodschmollen, mische alles in das Gerührte, schmiere ein Tortenblattel und Meiß, fülle es ein, und backe sie langsam.

Mürbe Torten.

Nimm auf ein Bret Mehl, bröckle es mit $\frac{1}{2}$ Pf. Butter ab, nimm gesiebten Zucker, so viel du willst, ein wenig geschnittene Limonienschäler, und

3 Eyer

3 Eyerböcker dazu, mache den Teig zusammen, walke ihn Messerrücken dick aus, mache Stangel darüber, feuchte sie mit wenig Wasser, bestreue sie mit Zucker, und backe sie schön.

Brösel torten.

Treibe 1 Viertel Butter ab, nimm 2 ganze Eyer, und 2 Böcker, jedes gut verrühret, ein Viertel gesiebten Zucker, 1 Viertel klein gestosene Mandeln, Limonenschäler, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl darunter, rühre alles untereinander ab, alsdann mache es auf das Blattel, fülle hinein, was beliebt, mache Stangel darüber, (du kannst auch ein Wassereis darauf machen) hernach mit Pistazien bestreuen, und backe sie schön.

Gerührte Mandel torten.

Stosse 1 Pf. geschwellte Mandeln, unter dem Stossen benetze sie, daß sie nicht öhlig werden, nimm sie in Weidling, und 3 Viertel gesiebten Zucker dazu, schlage von 10 Eiern die Klar zum Schnee, hernach verrühre unter dem Zucker und Mandeln 25 Böcker, rühre sie gut $\frac{1}{2}$ Stunde ab, alsdann rühre den Schnee nach und nach hinein, rühre es in allen eine ganze Stunde, gieb auch von einem ganzen Limonie klein geschnittene Schäler dazu, bestreiche ein Bergblattel und Reif mit Schmalz; fülle es aber nicht gar voll an,

und backe sie langsam in einer mittelmäßigen Hitze in der Tortenpfanne.

Biskotentorten.

Nimm in einem glasierten Hafen ein halb Pf. gesiebten Zucker, schlage 8 ganze Eyer, und 8 Döbter auf einmal daran, rühre es eine ganze Stunde, schlage von den 8 ganzen Ethern die Klar zum Schnee, und rühre ihn darunter, zuletzt nimm 8 Loth Stärkmehl, und 4 Loth Mundmehl, und dies wird nur vermischt, und nicht mehr gerührt, wie auch von $\frac{1}{2}$ Limonie klein geschnittene Schäler, schmiere den Reif vom Blattel mit Butter, fülle es ein, backe sie langsam, hernach mache ein schönes Eis darauf, und bestreue es mit Pistazen.

Linzertorten.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 12 Loth Butter, 10 Loth Zucker, 2 Eyerdöbter, $\frac{1}{2}$ Viertel geschwellte und klein geschnittene Mandeln, etwas Zimmet, Gewürznägerl, und Limonienschäler, mache den Teig an, schneide ihn auf 2 Theile, 1 Theil mache auf das Blattel, thue ein Eingesottenes darauf, vom andern Teig mache ein Gatter, bestreiche es mit Eyerklar, streue Zucker darauf, alsdann backe sie schön; du kannst auch ein Eis darauf machen.

Von Zeigen.

Butterteig.

Nimm 1 Pf. Mehl und 1 Pf. Butter, theile das Mehl von einander, und von $\frac{1}{2}$ Theil mache den Zeig an, nimm nußgroß Butter, zwey Dödter, zwey ganze Eyer, 4 Löffel voll Milchraum, und zwey Löffel voll Wein, Salz unter das Mehl, arbeite ihn so lange ab, bis er schmalzet: alsdann lege ihn weg, und nimm den andern $\frac{1}{2}$ Theil Mehl, walke das Pfund Butter hinein, schlage ihn drey mal zusammen, laß ihn ein wenig rasten, alsdann walke ihn Messerrücken dick aus, lege ihn auf die Pastetenschüssel, mache mit dem Messer kreuzweis einen Schnitt, lege ein Tuch oder sauberes Papier hinein, was du willst, hernach walke den andern Zeig aus, lege ihn darauf, daß er über das eingeschlagene herunter gehet, alsdann walke wieder ein rundes Fleckel aus, mache mit dem Model oder Messer etwas darauf, formire ein Band herum, schneide den Zeig mit dem Messer ringsherum ab, mache mit einem Messer kleine Schnitte hinein, schmiere ihn mit abge-

geschlagenen Eiern backe ihn langsam, so ist er fertig; wenn er gebacken ist, so schneide den Deckel in der Höhe weg, nimm das Eingeschlagene heraus, und fülle das Eingemachte hinein, und den Deckel wieder darauf.

Biskotenteig.

Nimm 8 ganze Eier und 8 Döbter, von den 8 ganzen Eiern schlage die Klar zum Schnee, und 1 Pf. gesiebten Zucker, rühre alles auf einer Seite gegen einer Stunde: wenn er dick genug ist, so nimm von $\frac{1}{2}$ Limonie klein geschnittene Schälchen, 1 Viertel Stärkmehl, und $\frac{1}{2}$ Viertel Rundmehl, verrühre dieß nur ganz gemacht, und nicht viel abgezähet, schmiere das Blattl und den Reif mit Butter, fülle es ein, und backe es langsam.

Zuckerteig.

Mische 1 Pf. Mehl, und 1 Pf. gesiebten Zucker untereinander, schlage 3 Eyerklar auf einem Teller ab, thu den Saum allezeit in das Mehl, mische geschnittene Limontenschälchen, und allerhand Gewürz darunter, walke den Teig 3 Messerrücken dick aus, hernach mache, was du willst, Ruffeln, Brehel, Zettel, oder drucke Modeln darauf, schmiere das Blattl mit Butter, lege es darauf, backe sie bey einer mittelmässigen Gluth.

Mürbe Pastetenteig.

Nimm 5 Vierting feines Mundmehl, 1 Pf. füsse Butter, schneide denselben in das Mehl, walke ihn mit dem Rudelwälder subtil ab, mache den Teig also: Nimm 2 ganze Eyer und 3 Döbter, 6 Eßlöffel voll Wein, 6 Löffel voll Milchraum, salze ihn, was recht ist, mache den Teig zusammen, schlage ihn 3 oder 4mal, lasse ihn ein wenig rasten, mache daraus eine Pastete, sie ist fertig, und sehr gut.

NB. Einschlagen kann man, was man will.

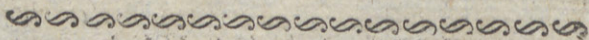
Brandteig.

Nimm in ein Meisl 1 Seitel gute Milch, lasse sie sieden, giebe eyergroß Butter darein, wenn der Butter zergangen ist, so thue Mehl hinein, daß es recht dick wird, alsdann rühre es fein ab, nimm es auf ein Teller heraus, lasse es auskühlen, schüttele es kalt in einem Hasen, schlage 7 ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran, und salze es, lasse ein Schmalz in der Pfanne heiß werden, giebe den Teig auf ein hölzernes Teller, lege mit einem Schlüssel runde Krapsel hinein, backe sie schön gelb, kehre sie aber beständig mit dem Löffel um, daß sie sich schön ausbacken.

NB. Von diesem Teig macht man auch Strauben, tunkte die Spritzen in Schmalz ein, fülle den Teig ein, spritze sie in das Schmalz, und backe sie langsam.

Germbuttertweig.

Nimm auf das Brett $\frac{1}{2}$ Pf. Mundmehl, ein ganzes Ey, und einen Dodter, $\frac{1}{2}$ Seitel Milchraum, 2 Löffel voll Germ, salze es, mache den Teig zusammen, walke ihn aus, schlage 1 Viertel süßen Butter darein, und schlage ihn 4 mal über, mache davon, was du willst.



Von Backereyen.

Abgetriebener Guckelhupf.

Schreibe $\frac{1}{2}$ Pf. Butter pfänmig ab, schlage 20 Eyerddotter, jeden gut verrührt darein, rühre $\frac{1}{2}$ Seitel laulichtes Obers nach und nach in Butter und Eyer, gieß 3 gute Kochlöffel abgewässerte Germ, und Salz, was recht ist, dazu, alsdann verrühre nicht gar 3 Viertel Mundmehl gut darein, schlage den Teig gut ab, daß er recht fein wird, schmiere ein Becken gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es halb an, laß es in warmen Ort voll angehen, dann backe ihn langsam in der Tortenpfanne, hernach zuckere ihn.

Krebsguckelhupf.

Dieser wird auf obige Art gemacht, ausser daß eine Krebsbutter, und fein gehackte Krebschweifeln darunter genommen werden.

Feiner Guckelhupf.

Nimm 1 Viertel Schmalz, und 1 Viertel Butter, treibe es in Weidling pflaumig ab, schla-
ge 12 ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran
gieb 2 Löffel voll gut gewässerte Germ, Salz, was
recht ist, dazu, treibe 12 Löffel Mehl, auch jeden
gut verrühret, darin ab; schmiere einen Melan-
model gut mit Butter, den Teig darein, laß ihn
gehen, und backe ihn schön.

Guckelhupf ohne Milch.

Treibe $\frac{1}{2}$ Pf. Schmalz fein ab, schlage 8 ganze
Eyer, jedes gut verrühret, daran, so oft ein Ey dar-
inn ist, so oft nimm ein Löffel voll Mehl, zuletzt 3 Löffel
voll Germ, und 3 Löffel voll Zucker, und von einem
Limonie klein geschnittene Schäler, schmiere das
Becken, fülle es ein, laß es gehen, und backe
ihn schön.

Guckelhupf.

Treibe 1 Viertel Butter und 1 Viertel
Schmalz fein ab, schlage 12 Döbter, und 2 gan-
ze Eyer, jedes gut verrühret, daran, gieß 3 Löffel
Germ, 2 Löffel Milch dazu, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund
Mundmehl, und Weinberl darein, schlage alles
fein ab, bis der Löffel trocken bleibt, salze es ein
wenig, schmiere das Becken mit Butter, fülle es
ein, laß es gehen, und backe sie schön.

Schmier-

Schmierkrapfen.

Nimm zwey $\frac{1}{2}$ Viertel Mehl, walke $\frac{1}{2}$ Pf. Butter gut unter dem Mehl ab, gieb 2 Eyer, 1 ganzes Ey, 3 Löffel Milchraum, gestossene Gewürznägel, Limonienschäler, und so viel Wein, daß man ihn anmachen kann, dazu, walke den Teig Messerruckendick aus, schneide 4 eckigte Fleckel, lege sie auf den Model, und binde das Bandel herum; wenn das Schmalz in der Pfanne heiß ist, so halte den Model so lang hinein, bis sie eine schöne Farbe haben, hernach thu sie heraus; löse sie vom Model ab, alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmet, so sind sie fertig.

Tortoleten zu machen.

Nimm auf ein Radelbret $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, schneide 1 $\frac{1}{2}$ Viertel Butter darunter, $\frac{1}{2}$ Viertel klein gestossene Mandeln, 1 Viertel gesiebten Zucker, um 1 kr. gestossene Nägel, und 2 Eyerddter, mache mit diesen allen den Teig an, formire kleine Tortoleten, alsdann fülle sie mit Ribisel, lege sie in die Hascheschüssel, mache dünne Stangel darüber, bestreiche sie mit Eyerklar, bestreue sie mit Zucker, und backe sie semmelfarb.

Schneeballen.

Nimm auf ein Brett 2 gute Handvoll Mundmehl, thue es in der Mitte von einander, salze es,

es, schlage 6 Eyerddöter daran, gieß ein Glas Wein nach und nach hinein, gieß nußgroß Butter und einen Löffel voll Milchraum dazu, mache den Teig nicht zu fest an, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, treibe ihn mit der Hand länglicht, und schneide 15 Stückel, und walke sie schön rund, nicht gar zu dünn aus, radle sie klein Fingerbreit in der Mitte, aber in den Ort nicht gar durch, laß sie vom Kochlöffelstill in das heiße Schmalz rollen, backe sie nicht gar zu heiß, wenn sie fertig sind, so bestreue sie mit Zucker.

NB. Zum Backen nimm eine kleine Pfanne, sonst wird der Ballen zu groß.

Schneeballen, so nicht fert werden.

Salze $\frac{3}{4}$ Pf. Mundmehl, thu das Mehl voneinander, gieße Wein und 6 Eyerddöter daran, schlage das Mehl mit dem Messer gut untereinander ab, mache den Teig nicht zu fest und nicht zu weich an, sodann schneide Stückel davon, walke sie schön dünn aus, radle sie in der Mitte, aber auf keinem Ort durch, laß sie vom Kochlöffelstill ins heiße Schmalz rollen; wenn sie gebacken sind, so richte sie auf eine Schüssel, wie eine Torten, mache ein weißes Eis darüber, und bestreue sie mit Pistazen.

Zimmetholippen.

Nimm in einen Hafen 2 oder 3 Handvoll Mehl, 4 oder 6 ganze Eyer, gesiebten Zucker, klein geschnittene Limonenschäler, 4 Loth gefärbten Zimmet, schlage den Teig glatt ab, mache ihn mit süßen Obers an, bestreiche das Hostieneisen mit Schmalz, backe sie schön räsch, hernach rolle sie geschwind mit dem Walker zusammen.

Mandelholippen.

Nimm in Weidling $\frac{1}{2}$ Viertel gestoffene Mandeln, die wie ein Mehl so fein eyn müssen, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl $\frac{1}{4}$ Viertel gesiebten Zucker, 6 ganze Eyer, mache den Teig mit guten süßen Obers an, schlage ihn glatt ab, das Hostieneisen bestreiche mit Schmalz, backe es räsch, und rolle sie geschwind mit dem Walker zusammen.

Mürbe Krapsel.

Nimm auf das Brett 1 $\frac{1}{2}$ Viertel Mehl, walke 10 Loth Butter darunter, gieb 1 Viertel gesiebten Zucker, um 1 kr. gesiebten Zimmet, 2 Eyerddöter, und Limonenschäler dazu, mache den Teig an, und formiere Krapsel, du kannst auch etwas Eingesottenes darein füllen, und backe sie schön.

Anisbregel.

Nimm auf ein Brett $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 1 Bier-
ting gesiebten Zucker, 2 ganze Eyer, und Anis,
wirke den Teig zusammen, mache kleine Bregel,
bestreiche sie mit Eyerklar, streue Zucker darauf,
und backe sie schön.

Familienkrampfel.

Nimm in Weibling 1 Vierting gesiebten Zu-
cker, schlage von 3 Ethern die Klar zum Schnee,
und nimm sie dazu, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, mische
hernach um 3 kr. gestoffene Familie darunter, schnei-
de runde Oblaten, mache runde Bagel darauf,
und backe sie so kühl, als seyn kann.

Geschnittene Kipferl.

Nimm auf ein Brett $\frac{1}{2}$ Mehl und $\frac{1}{2}$ But-
ter, 4 Eyddöter, 2 Löffel voll Milchraum, 2 Löff-
fel voll Germ, ein wenig Salz, rühre alles gut
ab, bestäube ein Brett mit Mehl, thue es darauf,
walke den Teig aus, mache Kipfel, fülle sie mit
Eingesottenen, bestreiche sie mit Eyerdöter, streue
Zucker darauf, und backe sie schön.

Germkipferl.

Nimm in Weibling 6 Stückel eyergroß But-
ter, und 1 Stückel Schmalz, treibe es fein (auf
1 Stük

1 Stückel gehört 1 Ey,) hernach nimm also 4
 Döbter und 3 ganze Eyer, jedes gut verrühret,
 dann 3 Löffel voll gewässerte Verm, 3 Löffel voll
 Milchraum, ein wenig Salz, ein wenig Mehl,
 daß man den Teig auswalken kann, mache mit
 dem Nadel lange breite Streife, formire Ripseln
 davon, fülle sie mit Eingesottenen, schlage Eyer-
 döbter mit Zucker ab, bestreiche die Ripseln da-
 mit, laß sie gehen, und backe sie langsam.

Weichselfuchen.

Treibe 1 Viertel Butter pflaumig ab, rühre
 2 ganze Eyer und 2 Döbter, jedes gut verrührt,
 von 1 ganzen Limonie klein geschnittene Schäler,
 1 Viertel gesiebten Zucker, dann 1 Viertel ge-
 siebtes Mundmehl, und zuletzt eine gute Handvoll
 Weichsel samt den Kernen darein, schmiere ein
 Blattl und Reif mit Butter, fülle es ein, backe
 es langsam in der Tortenpfanne, hernach kannst
 du ein Eis darauf machen.

Weichselfandel.

Treibe $\frac{1}{2}$ Viertel Butter pflaumig ab, rüh-
 re 2 Döbter, und 1 ganzes Ey, Limonien Schäler,
 Zimmet, Zucker und Weichsel nach Gedunken dar-
 ein, feuchte um $\frac{1}{2}$ fr. Semmelbröckel mit süßen
 Obers an, rühre sie darunter, schmiere ein Reif
 mit Butter, fülle es ein, und backe es schön.

Zwiebackbrod.

Nimm in einen Hasen 9 frische Eyer, und 4 Eddter, rühre es $\frac{1}{4}$ Stunde ab, gieß $\frac{1}{2}$ Pf. gefähten Zucker darein, rühre es noch $\frac{1}{4}$ Stunde, dann nimm $\frac{1}{2}$ Viertel länglicht geschnittene Mandeln, 1 Viertel Mehl, und 1 Viertel Stärk, rühre es so viel, daß es untereinander kommt, bestreiche die zugehörigen Geschiere mit Schmalz, fülle es halb voll an, backe sie in einer langsamen Hitze, alsdann laß es auskühlen; hernach schneide es wie gebräuchlich, lege es auf dem Rost, und backe es braun.

Geröste Mandelkrapsel.

Nimm in eine messingene Pfanne $\frac{1}{2}$ Pf. gestoffene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pf. gefähten Zucker, von 4 Eyer die Klar aufgerührt, auch von ein Limonie klein geschnittene Schäler, setze es auf eine Gluth, rühre es, daß dick wird, alsdann mache auf Oblaten kleine Krapsel, und backe sie gelb.

Gerührte Aniskrapsel.

Nimm in einen Hasen 4 ganze Eyer, und 5 Eddter, und $\frac{1}{2}$ Pf. gesiehten Zucker, rühre alles eine Stunde, dann $\frac{1}{2}$ Pf. gesiehtes Mundmehl, aber nur so viel gerührt, daß es untereinander kommt, gieß auf Oblaten runde Krapsel,

ke-

bestreue sie mit Anis, und backe sie geschwind
femmelhart.

Waffenkrapsen.

Nimm 16 Loth Mundmehl, 8 Loth Schmalz,
brösle es in dem Hasen mit dem Löffel wohl ab;
hernach nimm 13 Loth gesiebten Zucker, 4 oder 5
Löffel voll guten Raums, 8 ganze Eyer, ein wenig
gestossene Mandeln, Zimmet, Magerl, und 2 Löffel
Wein, rühre alles in dem Hasen wohl ab, laß
das Hostieneisen warm werden, wische es ab, und
gieß geschwind 1 Löffel voll darauf; mache das Ei-
sen zu, und backe sie geschwind; alsdann laß sie
auf dem Walker krum werden.

Glasbögen.

Nimm 8 Loth fein gesiebten Zucker, schlage
von 2 Eyern die Klar saumig ab, rühre sie im Zu-
cker, nimm 2 Löffel voll Mundmehl, von einem
Limonie gewürfelt geschnittene Schäler, rühre es
eine ganze Stunde, schmiere das Blatt mit
Wachs, wische es mit Fließpapier ab, streiche den
Teig darauf, streue geschwellte und blattelt geschnit-
tene Mandeln darauf, backe sie so kühl, als es
seyn kann, und mache Bögen davon.

Krebsbögen.

Nimm in Mörser 12 Loth klein gestossene Man-
deln, 10 Loth Zucker, 6 Loth Krebsbutter, 4
Loth

Loth klein gestoffene Krebschweifeln, 8 Eyerddo-
ter, stosse alles gut, schmiere das Blattel mit Wachs,
streiche es Messerruckendick darauf, backe es gut
trocken: alsdann schneide Bögen, biege sie ge-
schwind über den Walker, mache ein Eis darauf,
bestreue es mit Limonienschäler und Pistazen.

Biskotenbögen.

Nimm in einen Hasen 4 ganze Eyer, $\frac{1}{2}$ Pf.
gesiebten Zucker, rühre es eine Stunde, mische 1
Vierting feines Mundmehl, und 1 Vierting Stärk-
mehl darunter, aber nur so viel gerührt, daß es
untereinander kömmt, schneide 2 Fingerbreite Ob-
laten, streiche den Teig Messerrucken dick auf, le-
ge 2 über die Länge, backe sie bleich; wer will,
kann auch Limonienschäler und gestiftelte Mandeln
dazu nehmen, und roth färben, wie gestiftelte
Pistazen darauf streuen, aber doch bevor, ehe du
sie in die Sortenpfanne stellst.

Gestiftelte Mandelbögen.

Nimm in Weidling ein Vierting gesiebten
Zucker, ein Vierting recht fein länglicht ge-
schnittene Mandeln, schlage von zwey Ethern die
Klar zum Schnee, rühre von einem halben Limo-
ne den Saft, und die klein geschnittene Schäler,
alsdann gieb es auf Oblaten, backe es, hernach
mache ein Eys darüber, und bestreue es mit Pi-
stazen.

Gestiftelte Bauernkrapsen.

Nimm in Weidling 8 Loth gesiebten Zucker, schlage von 2 Ehern die Klar saumig ab, rühre es eine ganze Stunde, schneide 3 Loth geschwellte Mandeln gestiftelt, und von einem Limonie die Schäler gewürfelt, mische alles zusammen, mache Krapsel auf Oblaten, hernach backe sie so kühl als seyn kann, semmelfarb.

Biskoten zu machen.

Nimm in einen Hasen 12 ganze Eyer, rühre sie $\frac{1}{4}$ Stunde, siebe hernach 24 Loth Zucker darein, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde ab, daß es schön aufgehet, mische zuletzt von einem Limonie klein geschnittene Schäler, und 16 Loth gesiebte Stärk darunter, alles nur so viel gerühret, daß es untereinander kommt, hernach gieß sie, und backe sie. NB. Unter dem Gießen mußt du sie beständig rühren, sonst setzet sich die Stärk auf dem Boden.

Gegossene Biskoten.

Nimm 12 ganze Eyer, und 3 Viertel gesiebten Zucker, schlage die Klar von Ehern zum festen Schnee, rühre es eine ganze Stunde, mische zuletzt 3 Viertel Stärkmehl darunter, rühre es untereinander, bestreue das Papier wohl mit Zucker,

eker, gieß den Teig durch einen Trichter, 2 Bägel neben einander darauf, bestreue ihn mit Zucker, und backe es gelb.

Mandeln im Schlafrock.

Nimm in einen Hafen 1 Viertel gesiebten Zucker, schlage von 2 Eiern die Klar zum Schnee, thu sie in den Zucker, rühre es eine ganze Stunde, schneide 1 Viertel geschwollte Mandeln blattelt, trockne sie in einer messingenen Pfanne schön gelb, hernach laß sie auskühlen, thu sie in den gerührten Zucker, mische auch 4 Loth feines Stärkmehl darunter, lege es bachelweis auf Oblaten, und backe sie so kühl als seyn kann.

Glasfrapfel.

Nimm auf einem Brett ein wenig Rumbmehl, 2 Eyerböcker, mache den Teig mit Raum, wie eine Milchrausstrudel an, ziehe ihn aus, fülle darein was beliebt, radle ihn wie die Schlückfrapfel ab, backe sie aus dem Schmalz auf der Gluth.

NB. Sie müssen schön wetß bleiben.

Galanterietörtel.

Nimm 1 Viertel Butter, 1 Viertel gesiebten Zucker, 1 1/2 Viertel Mehl, 6 Eyerböcker, mache den Teig zusammen, walke ihn Messerrun-

cken dick aus, hernach drucke ihn mit einem Glas aus, fülle ein Eingemachtes hinein, mache allerhand Zieraten darauf, alsdann bestreiche es mit Eiern, und backe es schön.

Anisbrod.

Nimm in einen Hafen 1 Vierting gestoffenen Zucker, 3 ganze Eyer, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, bis recht dick wird, hernach rühre so viel Mehl und Anis darunter, daß der Teig so dick wird, daß du Strigel machen kannst, lege sie auf ein Blattel, bestreue sie mit Mehl, backe sie schön, alsdann schneide sie in Stangel, und backe sie nochmal.

Falsche Mandeln.

Nimm in einen Hafen 1 Vierting gesieberten Zucker, zwey ganze Eyer, zwey Döbter, rühre es bis dick ist, nimm auf das Brett $\frac{1}{2}$ Pfund Mundmehl, von einem halben Limonie klein geschnittene Schäler, mache den Teig davon zusammen, und steche sie mit dem Mandelstecher aus, backe sie aus dem Schmalz, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

Klezenbrod.

Schneide 1 Pf. Mandeln, jede auf 3 Stückeln, nimm 1 $\frac{1}{2}$ Pf. Ziweben, jede auf zwey
Theil

Theile geschnitten, schneide 1 Pf. Feigen, 1 Bier-
 ring Pierbesnüssel, $\frac{1}{2}$ Pf. Zitronat, $\frac{1}{2}$ Pf. Kle-
 ben, $\frac{1}{2}$ Pf. Zwetschgen, um 3 fr. Nuß, und um
 4 fr. Pomeranzenschalen klein zusammen, nimm um
 2 fr. Koriander, und um 9 fr. weißen Brodteig,
 wirke es untereinander ab, mache es zusammen,
 und backe es.

Zuckerstrauben.

Nimm in einen Haferl 14 Loth Mehl, 10
 Loth gesiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidl Milch, schlage es
 gut ab, rühre von 10 Ethern die Klar $\frac{1}{4}$ Stunde
 darinn ab, backe es semmelfarb, wickle sie gleich
 über den Rudelwalker, und bestreue sie mit
 Zucker.

Mandelbrod.

Nimm in einen Hafen 12 ganze Eyer, und 12
 Eddter, rühre sie $\frac{1}{2}$ Stunde mit 1 Pf. gesieb-
 ten Zucker, nimm $\frac{1}{2}$ Pf. klein gestoffene Man-
 deln, und rühre es wieder $\frac{3}{4}$ Stunde, dann
 nimm von zwey Limonien klein geschnittene Schäl-
 ler, 1 Pf. Mundmehl, und rühre es nur soviel,
 daß es untereinander kommt, bestreiche das zuge-
 hörige Geschier mit Schmalz, fülle es ein, backe
 sie langsam, laß es austühlen, hernach schneide
 es dünn, und bräune es auf dem Rost.

Weiß überzogene Mandeln.

Nimm in ein messingenen Becken ein halb Pf. Zucker, und $1\frac{1}{2}$ Eitel frisches Wasser, laß ihn so dick sieden, bis er sich spinnet, hernach thu ein halb Pf. ganz geschälte Mandeln hinein, laß sie so lang im Zucker sieden, bis sie ganz eingesotten sind, rühre sie beständig; hernach löse sie auseinander, und laß sie auskühlen.

Zimmetlebzelten.

Nimm in ein messingenes Becken $1\frac{1}{2}$ Pf. gesiebten Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pf. fein gestossene Mandeln, trockne sie auf der Gluth: wenn sie laulich sind, so fülle von 2 Ethern die Klar hinein, nimm ein Loth Zimmet, von 1 Limonie klein geschnittene Schäler, thu es auf das Nudelbrett, mache Zeltel davon, backe sie so kühl als seyn kann, alsdann mache ein Eis darauf.

Mandelbutterln.

Nimm 6 Loth gesiebten Zucker, schlage von einem Ey die Klar zum Schnee, rühre sie mit dem Zucker ab, drucke von $1\frac{1}{2}$ Limonten den Saft nach und nach hinein, rühre es so lang, bis es schön dick wird: alsdann nimm 1 Viertel fein gestiftelt geschnittene Mandeln dazu, thu sie auf rundgeschnittene Oblaten, lege sie auf ein Blattel, und backe sie schön.

Zopffrapfen.

Thu ein Mehl in ein tiefes und breites Geschier mit frischer Biergerm, mache mit frischem Raum ein Dämpflein an, mische es in die Mitte des Mehls, und wenns ein wenig gegangen ist, so nimm wieder süßen Raum, laß es laulich werden; sodann schlage ein Ey und ein Dodter in einer Milch, salze das Mehl, und machs mit diesem Raum nicht gar zu locker, ziehe ihn stark ab, so, daß er sich am Geschier und Löffel nicht anklebet, dann schmiere ihn mit zerlassenen Butter über und über, decke es zu, und laß ihn über halb gehen, hernach mit wenig Mehl mache Strüzen, und flechte allzeit drey und drey locker zusammen, und laß es zugedeckter liegen, damit sie noch ein wenig aufgehen können, hernach backe sie gemacht im Schmalz, so sind sie schön und gut.

Grtes Klezenbrod.

Nimm 1 Pf. schöne Zibeben, 1 Pf. Weinberl, 1 Pf. Feigen, 1 1/2 Pf. feine Mandeln, 1 Pf. Pignoli, 1 1/2 Pf. schöne Nuß, die Nußkern müssen aber in ein laulichtes Wasser geleyet werden, damit sie sich schälen lassen, 1 Pf. schöne speckigte Klezen, wasche alles sauber aus, daß keine Stängel daran kleben bleiben, ziehe die Mandeln ab, schneide sie auf drey Theile von einander, die Nußkern auf 2 Theile, und die Feigen
auf

auf 3 Theil, die Klejen dünn bis auf die Kern, gieß acht, daß keine Kerner, und nichts Steinigtes darunter kömmt, thu dieses alles in einem Weidling zusammen, nimm 1 Loth grobgestoffenen Zimmet, und 1 Quintel grob gestoffene Mägerlu darunter, gieß wenig Fanille, gieß ein wenig guten Wein darauf, und menge es untereinander. Sodann nimm einen gemeinen Semmelteig, so viel du glaubst, daß es halte, man muß aber den Teig nicht viel sehen, auf ein Bret schütte die Fülle heraus, und vermische es gut mit dem Teig, daß gut untereinander kömmt, damit man weder auf einen noch anderen Ort mehr Teig sehe, wenn alles recht gut abgearbeitet ist; so nimm eben so großes Stück von dem nemlichen Teig, wie du unter die Fülle genommen hast, walke ihn ganz dünn aus, sodann die vermischte Füll darauf, schlag den Teig rund herum über die Fülle, wie ein Laib Brod, zusammen, daß aber keine Fülle herauszusehen ist, drucke ihn mit einem Model nieder, damit es nicht zu dick, sondern gleich wird, bestreiche es mit einem Ey, bestreue es mit Mandeln, und zuckere es; backe es in einem Ofen, aber nicht zu viel, so ist es fertig.

Magenmaschelen.

Nimm 1 Pf. Zucker, den dritten Theil von einem Seitel Wasser, gieß das Wasser darauf, und laß so lang sieden, bis der Zucker spinnt,

zu-

zuvor aber müssen 3 Loth geschälte Mandeln oder Pistazi länglicht geschnitten seyn, nimm etwas weniges von Muskatblüh und Nägerln, man kann auch von Nägerl, die Blumen, und blauen oder gelben Beigeln klein geschnitten darunter nehmen; wenn der Zucker spimmt, so setze ihn vom Feuer, schütte alles hinein, menge es untereinander, setze es wieder zum Feuer, bis es anfangen will zu sieden, dann gieß es in papierne, mit Butter beschmierte Häuseln, so sind sie fertig.

Quittenkäß.

Thu 1 Pf. Zucker in ein messingenes Beck, gieß Wasser daran, damit es nur ziemlich naß wird, wenn der Zucker zergangen ist, so nimm $\frac{3}{4}$ Pf. durchgeschlagene Quitten, rühre es in Zucker nebst klein geschnittene Limonischäller, Gewürznägerl, Zimmet und Muskatblüh, eine Stunde lang auf der Gluth, sodann laß es ein wenig abkühlen, hernach schmiere den Model mit Turnosol, daß er schön roth wird, fülle es in die Model, laß es etliche Täg in Modeln stehen, bis es gern herausgeht.

Von Sulzen und Gesulzten.

Limonien-sulz.

Reibe von vier schönen grossen Limonien das Gelbe mit 1 Stück Zucker ab, thue den abgeriebenen Zucker in ein messingenes Becken, gieß eine halb Maaß reingesottenes Wasser daran, alsdann drucke von den 4 Limonien den Saft hinein, löse im frischen Wasser 1 Loth Hausenblase auf, die also aufgelöset wird: gieß ein Trinkglas Wasser darauf, laß es gut sieden, und schüttele sie auch in das Becken, stelle sie auf die Gluth, und rühre alles mit einem Silberlöffel um, (es darf aber nicht mehr sieden) hernach seuche es durch ein reines Tuch in Weibling, alsdann in die Sulzschale, laß es im kühlen Ort sulzen.

NB. Zucker kömmt auch dazu, daß es süß genug ist.

Pomeranzen-sulz.

Diese mache wie vorher die Limonien-sulz, aber statt dem Limonie nimme Pomeranzen.

Blac

Blamafche mit Familie.

Siede 1 Maaß Obers mit 1 Loth geschnittener Hausenblase, thue 1 Pf. geschwellte, und recht fein gestoffene Mandeln darein, laß sie gegen 1/4 Stunde auf der Gluth sieden, hernach gieß um 14 kr. recht fein gestoffene Familie darunter, laß es mit diesen nur einen Sud aufthun, nimm ein Serviet über den Weidling, schütte es darauf, und rühre es mit einem Kochlöffel durch.

Rumel - oder Weinsulz.

Nimm in ein messingenen Becken 1/2 Maaß guten weißen Wein, 1 Seitel Wasser, 1/2 Pf. Zucker, um 3 kr. ganzen Zimmet, 3 Gewürznägel, 5 Pfefferkörner, 5 Blüthen Safran, Limonienschäler, laß alles auf der Gluth 1/4 Stunde sieden, daß es vom Gewürz den Geruch bekommt, löse in Wasser ein 1/2 Loth Hausenblase auf, wie oben bei der Limoniensulz zu sehen ist, gieß sie in das Becken, laß es mit diesem nur einmal aufwallen, hernach nimm es gleich von der Gluth, seuche es durch ein saubers Tuch in Weidling, fülle es in die Sulzschale, laß sie in kühlen Ort sulzen.

NB. Wenn du die Hälfte oder alle roth machen willst, so nimm Alkermußsaft darunter.

Schweinerne Sulz.

Schneide Füße mitten von einander, thu sie in einen Hasen, gieß 3 Theil Eßig, Wasser und Wein

Wein darauf, gieß Salz, ein wenig Rosmarin, 2 Lorberblätter, ein wenig Zimmet, 2 Muskatblüh, 2 Gewürznägel dazu, laß es weich sieden, alsdann thu es in eine Schüssel, die Soß darüber, und laß sie in kühlen Ort sulzen.

Gesulzte Aepfel.

Schäle 20 Stück Maschanzger- oder Tafeläpfel recht dünn, lege sie in ein kaltes Wasser, daß sie schön weiß bleiben, nimm sie heraus, und stelle sie in eine Keim, gieß ein sauberes siedendes Wasser, aber nur so viel, daß sie sieden können, daran; lege ein Stückel Zucker, etwas Zimmet, etwas Limonienschäler darein, laß sie weich, daß sie aber nicht zerfallen, sieden; alsdann stelle sie auf eine Schüssel heraus, laß sie austühlen, nimm in eine Keim auf 20 Aepfel 3 Viertel Zucker, und ein wenig Sud von den gedünsteten Aepfeln, aber nicht zu viel, sonst wird es zu dünn, alsdann laß den Zucker, aber doch nicht zu fest sieden, so daß man ihn ganz ziehen kann, gieß ihn alsdann über die Aepfel, laß sie in kalten Ort sulzen, und gieß es statt einen süßen Salat.

Gefüllte Aepfel.

Schäle Maschanzger, hohle sie ganz aus, fülle sie Salsen, was für eine ist, darein, mache von andern geschälten Aepfeln Stoppeln darauf, wals

ze sie in abgeschlagenen Eyern, alsdann in Semmelbröseln, backe sie semmelfarb aus dem Schmalz, hernach walze sie in Zucker, und gieb sie warmer, statt einen süßen Salat zur Tafel.

Gesulzte Birne.

Diese mache wie vorher die gesulzten Aepfel, aber statt den Aepfeln nimm Birne.

Gesulzter gelber Rübensalat.

Laß 1 Vierting Zucker in $\frac{1}{4}$ Seidl Wasser gut sieden, schöpfe den schwarzen Faum ab, drucke von 1 Limonte den Saft dazu, hernach thu schöne rothe fein länglicht geschnittene gelbe Rüben hinein, laß sie so lang, bis sie starr werden, sieden, aber daß sie doch in Saft sind, alsdann gieb sie auf ein Porzelanteller, ziere sie mit Eingefottenem, stelle sie in ein kaltes Ort, und gieb es statt einen süßen Salat auf den Tisch.

Aufgefottene Quitten.

Schäle Quitten, schneide die Steire sauber heraus, siede sie im Wasser weich, daß sie aber nicht zerfallen, nimm in eine Klein, oder messingenen Becken ein Stück Zucker, Wasser, ganze Nägerl, Zimmet, Limontenschäler, laß alles sieden; wenn die Quitten weich sind, so lege sie gleich hinein,

ein, laß sie eine Zeit darinn sieden, hernach richte sie auf eine Schüssel, die Soß darüber, und gieb sie statt einen süßen Salat zur Tafel.

Himbeersaft.

Nimm eine Maas Himbeer in Weibling, und 1 Seitel starken Weinessig, zerdrücke sie mit einem Löffel, laß ihn 24 Stund in einem kühlen Orte stehen, hernach drücke es durch ein sauberes Tuch, und seube den Saft durch einen feonellern Sack, sodann nimm auf 1 Seitel Saft 3 Viertel Zucker, laß es mit einander so lang, wie ein hartes Ey sieden, alsdann laß ihn abkühlen, gieß ihn in eine Flasche, man braucht kein Oehl.

Pomeranzenchaud'eau.

Reibe von einer grossen Pomeranzen die Schale mit 1 Viertel Zucker ab, desgleichen auch von 1/2 Limonie in ein Häserl, drücke von beiden den Saft hinein, nimm 6 Eyerddöter, 4 Eyerücken Wein, und 3 Eyerücken Wasser — oder noch von einen Pomeranzen den Saft, sprudle alles gut ab, stosse den übriggebliebenen Zucker, und lege ihn daran, setze das Häserl auf eine Gluth, rühre es so lang, bis es recht dick werde, und schön aufgehet, hernach gib es in die Schokoladebecher, und bähe Semmel dazu.

Von eingemachten Sachen.

Ein Blumensaft.

Nimm $\frac{1}{2}$ Maaß abgezapfte Kornblummen, thue sie in ein Zinngeschier, gieß ein Eitel siedendes Wasser darüber, laß es zugedecket 24 Stund stehen, nimm sodann auf 1 Eitel solches durchgedrucktes Wasser, 1 Pf. Zucker, siede solches mit einander so lang, bis es eine rechte Dicke bekommt, und sodann in ein langhalsetes Gläsel gethan, und gieße Mandelöhl darauf. Dieser Saft ist gut für den Karthar.

Ribisel einzumachen.

Nimm auf 1 Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidl Wasser, laß es in einem Becken auffieden, alsdann nimm 1 Pf. Ribisel, thue sie in den gesottenen Zucker, laß es untereinander sieden, bis es sich sulzet, fülle es warm in die Gläser, und laß es stehen.

Die grünen Weichsel einzumachen.

Nimm 1 Pf. ganz grüne Weichsel, schneide die Stängel die Hälfte ab, und laß es in einer kupfernen

pfernen mit Wasser gefüllten Pfanne sieden, bis sie wohl weich sind, doch aber auch nicht versieden, und dann lasse es über Nacht zugedecket stehen; den anderten Tag nimm $\frac{5}{4}$ Pf. des schönsten Zuckers, zerschlage ihn in Stücken, setze ihn in einen Kupferbecken auf Kohlen, gieß ein wenig mehr als 1 Eitel frisches Wasser darauf, und läutere ihn, wenn er ein wenig dick wird, so lege die übersottene Weichsel, welche man vorher auf einem Reiterl abseihen muß, darein, und laß sie in Zucker sieden, decke sie zu, damit der Dunst dabey bleibt: wenn sie ein wenig grün werden, setze es von den Kohlen, faume es ab, und deck es wieder zu, sodann laß es über Nacht stehen: den anderten Tag laß sie mehr sieden, bis sie ganz grün und durchsichtig sind, nimm sie sodann auf ein Reiterl heraus, den Saft aber seihe durch ein Sieb, und gieß ihn in ein Messingbeck, die Weichsel aber richte in die Gläser, wie man sonst andere Weichsel einrichtet; laß den Saft sieden, bis er sich sulzet, doch aber, daß er nicht braun wird, gieß ihn über die Weichsel, hilf ihn mit einer Auffahnnadel, damit der Saft dazwischen kommt, keine Blatern hat, so sind sie recht.

NB. So siedet man den Saft bey den grünen Zwetschgen und Marillen.

Weisse Quittenspalten einzumachen.

Nimm grosse Birnquitten, schneide sie mitten von einander, stich die Steine heraus, lege sie geschwind in ein frisches Wasser, laß in einen neuen Hasen gutes Wasser sieden, lege die Quitten darein, und laß sie, bis sie ganz weich werden, sieden; doch aber daß sie nicht zerfallen, und die Salzen ganz bleiben, lege sie sodann in ein frisches Wasser, nimm auf 1 Pf. Quitten, $\frac{5}{4}$ Pf. des schönsten Zuckers, schlage ihn klein, und thu ihn in ein Messingbeck, gieß ein Seidl Wasser darauf, setze ihn auf die Gluth, faume ihn ab, lege die gesottene Spalten darein, und laß es langsam sieden, bis die Spalten durchsichtig sind, kehre sie etlichemal um, weil sie sich gerne anlegen, und siede sie gut; hernach leg es auf ein Reil, puße sie ab, daß kein Faum darauf bleibt, die Suppe seuhe durch ein Sieb, puße das Beck aus, und thue den abgeseihenen Saft darein, laß ihn so lang sieden, bis er sich sulzt. Die Quitten richte in das Glas nur halben Theil voll, gieß einen Saft darauf, und thu es mit einer Aufsatznadel hinunter, damit es keine Blatern bekommt, puße alles mit einem Löffel, sodann richte sie alle hinein, bis das Glas voll ist, schütte wieder einen Saft darauf, gieß aber acht, daß keine Blatern in dem Glas oder obenauf ist, wenn es überkühlet ist, so gieß die Sulz darauf, und laß es über die Quitten ausgehen.

Die ganzen Marillen einzumachen.

Wäge 1 Pf. schöne Marillen, schäle sie, nimm $\frac{3}{4}$ Pf. schönen Zucker, zerschlage ihn, thu ihn in ein Messingbeck, gieß 1 Eitel frisches Wasser darauf, setze es auf eine Gluth, laß den Zucker sieden bis er dick wird, dann heb ihn von der Gluth, faume ihn gut ab, lege die geschälten Marillen darein, setze es wieder auf die Gluth, und lasse sie nicht zu stark sieden, sonst zerfallen sie, faume aber immer während den Sieden ab, wenn sie durchsichtig werden, so thu sie auf eine Reiter eine nach der andern heraus, und faume jedes ab. Den Saft aber seuhe durch ein Sieb, indessen puße das Beck aus, thu den Saft wieder hinein, und laß ihn so lange sieden, bis es sich sulzt; die Marillen richte in ein Glas halb voll, darnach gieß die Sulz darauf, daß solche den Marillen gleich geht, richte die andern Marillen wieder darauf, und die Sulz darüber, so, daß sie über die Marillen steht, stich mit einer Auffagnadel, damit die Sulz durch und durch, unten, und inzwischen den Marillen kommt, und keine Blätterl hat, wo aber oben um den Reif herum Blätterl wären, so faß sie mit einem Eßlöffel herab, lasse sie ein wenig kühlen, sodann schütte das Glas voll mit Sulz, aber nicht zu warm an, die Marillen giengen sonst in die Höhe, ziehe ihnen sodann die Haut ab.

Die in der Mitte von einander geschnittene Marillen einzumachen.

Nimm 1 Pf. schöne grosse Marillen, schneide sie in der Mitte voneinander, und schäle sie ab, nimm $5/4$ Pf. des schönsten Zuckers, schlage ihn in Stückeln, thue ihn in ein Messingbeck, und gieß 1 Seitel frisches Wasser darauf, setze ihn auf eine Gluth und läutere ihn, wenn er ein wenig dick wird, so nimm ihn von der Gluth, und säume es ab, lege die Marillen hinein, laß sie nicht zu stark steden, sonst wird der Saft roth, säume ohne Aufhören ab, wenn sie durchsichtig sind, lege sie mit einem Eßlöffel auf eine Reiter, wenn ein Saum darauf ist, den streiche weg, den Saft seuche durch ein Sieb, puge das Beck aus, thu den Saft darein, laß ihn steden, einweilen richte die Marillen in das Glas ganz voll an, thu den Saft darauf, hilf mit einer Aufsahznadel, damit der Saft unter die Marillen kömmt, und keine Blatterln giebt; wenn sie überkühlet sind, so gieß den übrigen Saft darauf, und ziehe ihnen sodann die Haut ab.

Spanische Weichsel einzumachen.

Nimm 1 Pf. schöne spanische Weichsel, schneide die Stengl zur Hälfte ab, zerschlage 1 Pf. Zucker in Stücken, thu ihn in ein Messingbeck, gieß nicht gar 1 Seitel Wasser darauf, setze ihn auf

die Kohlen, und läutere ihn, fäume ihn gut ab, laß ihn kalt werden, lege sodann die Weichsel dar- ein, laß sie gemach sieden, und fäume sie ohne Unterlaß ab, wenn sie $\frac{1}{2}$ Viertel Stund gesot- ten haben, so setze sie von den Kohlen, fäume sie ab, und laß sie über Nacht stehen. Den andern Tag siebe sie wieder, daß sie durchsichtig werden, thu sie sodann mit einem Eßlöffel in eine Reiter, den Saft aber seihe durch ein Sieb; puße das Beck aus, und gieß den Saft hinein, richte in- dessen die Weichsel in das Glas; wenn der Saft gesotten hat, daß er sich sulzet, und bricht, gieß aber acht, daß er nicht zähe wird, so gieß ihn über die Weichsel, hilf mit einer Aufsaznadel, daß der Saft unter die Weichsel kömmt, der Saft muß keine Blattern haben, und die Weichsel müs- sen auch nicht schwimmen, man muß auch mit der Nadel ganz subtil daruntergreifen; lasse sie über- fühlen, hernach fülle das Glas ganz voll mit dem Saft an.

Dientl einzumachen.

Nimm 1 Pf. grosse Dientl, die roth sind, dann die braunen sind nicht gut, zerschlage $\frac{5}{4}$ Pf. Zucker in Stücken, thu ihn in ein Messing- beck, und gieß nicht gar 1 Seitel Wasser daran, läutere ihn auf der Gluth, laß ihn ein wenig über- fühlen, thu die Dientln darein, laß sie sieden, bis sie durchsichtig und die Kern warm sind, nimm sie

ſie ſodann auf eine Reiter heraus, den Saft ſeuhe durch ein Sieb, und richte die Dientln in ein Glas, laß den Saft mittlerweil ſieden, damit er ſich ſulzet, fäume ihn gut ab, und fülle ihn mit einem Eßlöffel über die Dientl, thu mit der Aufſaßnadel darzwiſchen greifen, daß es untereinander kömmt, und keine Blattern bekommen, laß ſie kalt werden, und gieß das Glas voll mit dem Saft.

Himbeere einzumachen.

Nimm 1 Pf. ſchöne groſſe nicht gar überzeitige Himbeere, zerſchlage ein Pf. Zucker, thu ihn in ein Meſſingbeck, gieb ein wenig friſches Waſſer darauf, ſetze ihn auf die Gluth, und läutere ihn dick, nur daß der Zucker nicht zuſammen fällt, laß ihn ſodann ganz kalt werden, hernach lege die Himbeer hinein, laß ſie gemach ſieden; wenn du vermeineſt, daß ſie durchſichtig, und genug geſotten ſind, ſo klanbe ſie mit einer Aufſaßnadel in ein Glas heraus, den Saft ſeuhe durch ein Sieb, puße das Beck aus, gieß den Saft wieder hinein, und laß ihn ſieden, biß es ſich ſulzet, ſodann gieß ihn über die Himbeere, und verfare wie vorhin.

Nüſſe einzumachen.

Nimm friſche ziemlich kleine Nüſſe, durchbohre ſie kreuzweiß mit einer Aufſaßnadel, lege ſie in

frisches Wasser, und laß sie 9 Tage wässern, du mußt sie aber täglich 2mal frisch abwaschen, so dann nimm sie aus dem Wasser, thu sie in ein Beck, daß sie aber nicht dicht und dick aufeinander liegen, laß sie sieden, damit sie ganz schwarz werden, müssen aber nicht weich gesotten werden, dann laß sie im frischen Wasser über Nacht stehen; bestecke sie mit Zimmet und Nägeln, Pomeranzens- und Limonieschäler, lege sie in ein Glas, mache eine Glasscheiben darüber, und schwere sie, darnach läutere einen Zucker, wie bey vorhergehenden, und gieß ihn öfters auf die Nüsse, wenn der Saft über die Nüsse wässericht wird, so muß tu sie so oft sieden, bis die Nüsse kein Wasser mehr nach sich lassen, laß sie 4 Nächte in den Saft stehen, so sind sie gut.

Pfirsichige einzumachen.

Nimm ein Pfund grosse schöne Pfirsichige, aber keine Orangenpfirsichen, schneide sie in der Mitte von einander, nimm den Kern davon, schäle sie, zerschlage ein Pfund Zucker, lege ihn in ein Messingbeck, gieß ein Seiel Wasser darauf, setze ihn auf die Glut, und läutere ihn, wenn er ein wenig vom Löffel fällt, so faume ihn ab, und lege die Pfirsichige hinein, laß sie langsam sieden,

bis

bis sie durchsichtig sind, so, daß man die Adern sieht, wenn sie genug gesotten sind, so lege einen nach den andern mit einem Eßlöffel auf eine Reiter; den Saft aber seihe durch ein Sieb, puße das Beck aus, gieß den Saft wieder hinein, und laß ihn sieden, bis er sich sulzt, die Pfirsichige richte in das Glas, gieß den gesulzten Saft daran, hilf mit einer Aufszagnadel, daß der Saft darunter kommt, gieß acht, daß sie nicht schwimmen, auch daß sie keine Blätter haben, wenn sie überkühlet sind, so fülle das Glas voll mit Saft an, wenn der Saft nicht stark genug gesulzt ist, so ziehe ihn die Haut ab.

Muskatellerbirne einzumachen.

Nimm 1 Pf. schöne Muskatellerbirne, schäle sie subtil, die Stängl laß daran, von oben schneide das Schwarze weg, lege sie gleich in frisches Wasser, damit sie nicht braun werden, schlage $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker in Stücken, und gieß nicht gar ein Seitel Wasser darauf, setze ihn auf die Gluth, und läutere ihn, wenn er ein wenig dick wird, so lege die Birne hinein, laß sie sieden, bis die Birnen durchsichtig werden, nimm sie sodann auf eine Reiter heraus, den Saft seihe durch ein Sieb, puße das Beck aus, schütte ihn wieder
hin-

hinein, und laß ihn kochen, bis er sich sulzet; die Birn aber richte in ein Glas, daß die Stängel alle in die Mitte kommen, lege eine Glasscheibe darauf, und schwere sie; wenn der Saft ein wenig überkühlet ist, so gieß ihn über die Birn, in etlichen Tagen seuche den Saft herunter, lege Zucker dazu, und lasse ihn wieder kochen, so dick, wie man ihn zu den Zitronen kochet, und gieß ihn kühler über die Birn, und das so oft, bis sie nicht mehr nachlassen.





Register.

Von denen Suppen.

	Seite.
Mandelsuppe	1
Falsche Mandelsuppe	—
Schokoladesuppe	2
Falsche Schokoladesuppe	—
Krebsuppe mit Ragout	3
Weisse Schüsuppe	—
Braune Schüsuppe	5
Saftsuppe	—
Krebsuppe mit Krebsenteerl	6
Gestoffene Fischeuppe	—
Fischbeischelsuppe	7
Klare Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen	8
Gestoffene Erbsensuppe	—
Klare Schleinsuppe	9
Französische Suppe	—
Weißgestoffene Suppe	10
Suppe mit Kälbereuterl	11
Suppe mit Hirnenteerl	—
Suppe mit Hechtenknödel	12

	Seite.
Kackelsuppe am Fleischtage	12
Kackelsuppe am Fasttage	13
Marksuppe	—
Suppe mit Hirnwandel	14
Schwammerlgersten in Fastensuppe	—
Eyengerstel mit Schampion in einer Fastensuppe	15
Pistazisuppe	—
Gemischte Suppe am Fasttage	—
Hirnsuppe	16
Hirnsuppe anderer Art	17
Kräutersuppe	—
Kaisergerstel	18
Oberschöberl	19
Lebersuppe	—
Gestoffene Lebersuppe	—
Suppe mit Markknödel	20
Suppe mit gepackenen Semmelknödeln	—
Suppe mit Leberpfazel	21
Paulinersuppe	—
Kardisuppe	22
Suppe mit Spargelenterl	23
Suppe mit Rühmaul	—
Schneckensuppe	24

Von denen Fleischspeisen.

Kälberschnitzel	25
Faschirte Kälberschnitzel mit Ragout	—
Gefüllte Kälberschnitzel	27
Kälberne Vögel	28
Faschirte Lämmerkarbonadl	29
Faschirte Kälberkarbonadl	—

	Seite.
Faschirte Lämmerkarbonabl auf eine andere Art	30
Gefüllte Hühnl mit Pistazen in Aurichtsuppe	31
Hühnl in Frikasee.	32
Hühnl mit Krebsen gefüllt und gebraten in der Raumsoß	33
Ragout zu machen	34
Hühnl in Blut	35
Ragout Hühnl	—
Faschirtes Hühnl	36
Faschirte Hühnl	37
Weis gedünste Hühnl	38
Hühnl in einer Buttersoß	39
Hühnl mit Schampion	—
Hühnl mit Gurken	40
Fleischbecherl	—
Krebsbecherl	41
Krebsbecherl anderer Art	42
Schöpferschnegel mit Zwiebel und Speck	43
Schöpferschnegle Karbonabl	44
Lämmersfleisch in Frikasee	—
Kälberfuß in Frikasee	—
Kaiserknödel	—
Abgebrannte Griesknödel	—
Speckknödel	45
Schunckenfleckel	46
Lämmerkerndl gespickt und braun gedünst	—
Frikadon mit Sauerrampfen	47
Lämmerschnegel in Weinschadling	48
Marrachen von Kälberbeischel	49
Stafadie	50
Französische Stafadie	51

	Seite.
Gedünstes Rostbratel	51
Gefülltes Rostbratel	52
Hirnwürstel	53
Leberwürst	—
Französischer Schlegel	—
Lämmerschlegel mit Gurken	54
Faschirter Schlegel	55
Lämmerschlegel mit kleinen Zwiebeln	—
Gewickelte Kälberbrust	—
Gewickeltes Rindfleisch	57
Gewickelter Obergaum	58
Konsume zu machen	59
Aufgelaufene Konsume	60
Gedünste Leber mit Speck durchgezogen	—
Glasirtes Lämmerschlegel	61
Bouding mit Schauddeau	62
Fleischmeridon von Rebhühnern	—
Reismeridon	63
Gedünste Tauben mit Artoffeln	64
Schöpfersschlegel mit Paradeisäpfel	—
Yohliche Zunge	65
Lungenbratl gespickt und gebraten	—
Wellischer Schlegel	—
Karbonadel von einem Kalbfleisch Hechten oder Schaiden	66
Französisches Lungenbratel	—
Kapauner mit Müscherl	67
Sud zum schwarzen und rothen Wildpret	—
Gebackenes Hirn	68
Gepracktes Fleisch	—
Schwarz Wildpret in Most	—

	Seite.
Wildpretwurst	69
Augäpurgewürste	—
Kälberschlegel in Schlafrock	70
Englisches Fleisch	71
Geschnittenes Kalbfleisch	72
Kapaunerwürste	—

Von verschiedenen Zuspeisen.

Gefüllter Kohl	73
Gefüllter Kohlraby	74
Gefüllter Endiviansalat	—
Gedünstes Sauerkraut	75
Gefülltes Kraut	76
Gewickeltes süßes Kraut	—
Faschirte weiße Rüben	77
Gefülltes Zeilkraut	78
Hechtenkraut	—
Gewickeltes süßes Kraut mit Schü	79
Gedünstes rothes Kraut	—
Faschirter Kauli	80
Profoli im Ofen	81
Kauli in einer weißen Soß	—
Glasirtes süßes Kraut	—
Grüne Bisollen mit Schunken	82

Von Pasteten.

Butterpastete	83
Mürbe Pastete	84
Fleckpastete	86
Sauerkrautpastete	—
Fasanpastete	87

	Seite.
Hausenpastete	87
Karpfenpastete	88
Karpfenpastete ohne Gräden	89
Indianpastete	—

Von Eyspeisen.

Gefüllte Frittata	90
Faschirte Eyer	91
Eyer in Nest mit Sauerrampfen	—
Gefüllte Eyer	92
Holländische Eyspeis	—
Eyspeis	93
Eyernudeln	—
Aufgeloffene Eyer im Schmalz	94
Epenatwürstel für eine Eyspeis	—
Krebswürstel für eine Eyspeis	95
Reiswürstel für eine Eyspeis	—
Eyer gefüllt und gebacken in der Soß	96
Eyerbecherln	—
Eyerkraut	97
Eyertanz	—

Von Mehl- und Fastenspeisen.

Krebsenstrudel	98
Schwammenstrudel	99
Mandelstrudel	100
Semmelpastete	101
Faschirte Aepfel	—
Bermgolatschen	102
Abgetriebenes Wespennest	—
Melau zu machen	103

Reis:

	Seite.
Reisſchmarn	103
Krebsſchmarn	104
Hechtenknudel	—
Milchraumnocken	105
Gebackenes Heu	—
Germnudeln	106
Krebsgermnudeln	—
Hallernudeln	—
Dukatennudeln	107
Topfennudeln	—
Topfennudeln auf eine andere Art	108
Gefchnittene Nudeln abgetrieben	—
Griesnudeln	—
Biſkottennudeln	109
Butternudeln	—
Zitronatſtrudel	110
Kindsſtocknudel	111
Dampfnudel	—
Klaubnudel	112
Schwäbische Kucheln	—
Nudel die Neune	113

Von Fiſchen.

Gedünſte Karpfen mit Kräuter	114
Karpfen in ſchwarzer Soß	115
Karpfen auf böhmische Art	—
Karpfen auf wälliſche Art	116
Karpfen in der Kackelſoß	117
Karpfen ganz gedünſt	—
Hechtenſtockfiſch	118
Hechten in Frikafee	—

Hech:

	Seite.
Hechten in Limonisoß	119
Gebratene Hechten mit Sardellen gespickt	120
Hechten in der Kackelsoß	—
Gesottener Schül	121
Gesottener Hausen	—
Gefüllter Stockfisch	—
Leberwurst eine Fischspeis	122
Rohrhühnl zu machen	123
Schildkröten in ihren Schalen	—

Von denen Köchen.

Markkoch	124
Leberkoch	—
Limonikoch	125
Nirnkoeh	—
Semmelkoch	126
Kreßkoch	—
Quittenkoch	127
Gesäumtes Quittenkoch	—
Aepfelkoch	128
Weinkoch	—
Marillenkoch	129
Kastanienkoch	—
Aufgehendes Hefschepetschkoch	130
Mandelkoch	—
Aufgeloffenes Koch von Kälbernbratel	—
Hirnkoch	131
Lopfenkoch	—
Gebrochenes Schmalzkoch	132
Straubenkoch	—
Reiskoch	133

	Seite.
Wiskazikoch	133
Wiskotenkoch	134
Zitronatkoch	—

Von Wändeln.

Germwändeln	135
Gegoffene Germwändeln	—
Krebswändel	—
Gegoffene Krebswändel	136
Topfenwändel	—
Topfenwändel auf eine andere Art	137
Reiswändel	—
Markwändel	—
Semmelbröselwändel	138
Mandelwändeln	—
Mandelwändeln auf eine andere Art	—
Weichselwändel	139
Blamascheewändeln	—
Blamascheewändeln auf eine andere Art	—
Erbfenwändeln	140
Wiskottenwändeln	—
Gekrauste Wändeln	—
Gesottene Hirnwändeln	141
Zimmerwändeln	—

Von Torten.

Aufgestrichene Torten	142
Pomeranzentorten	—
Krebstorten	143
Schmalztorten	—
Schmalztorten mit Mandeln	144

	Seite.
Mandel torten	144
Kleyentorten	145
Gute Torten	—
Kaisertorten	—
Brod torten	146
Mürbe Torten	—
Brösel torten	147
Gerührte Mandel torten	—
Biskottentorten	148
Linzertorten	—

Von Teigen.

Butterteig	149
Biskottenteig	150
Zuckerteig	—
Mürbe Pastete teig	151
Brandteig	—
Sernbutterteig	152

Von Backereyen.

Abgetriebener Guckelhupf	—
Krebsguckelhupf	—
Feiner Guckelhupf	133
Guckelhupf ohne Milch	—
Guckelhupf	—
Schmierkrapsen	154
Tortoletten zu machen	—
Schneeballen	—
Schneeballen so nicht fett werden	155
Zimmet holippen	156
Mandel holippen	—

Mürbe

BIBLIOTECA MUSEI HISTORICI KÖNYVTÁR

Leit.

28.017-1955

300
181

581

1 327
466
438
2

2/10 14/32

20
1040
4040

2/89 50 42
252

40
30

29

Subscribing Party
at the office of
the Secretary
of the Treasury

30

16

10

30

16

758249

10
57 1/2
1

0

0

54 1845
2

62 140
57 38

511 2

758249