

UBG Ms. 1963 : Transkription

von Helga Müllneritsch

Koch-Buch

001r

Worin die Kunst enthüllet wird die seltnesten, und niedliechsten Speisen und Gebächte nach ihrer
verschiedenen Art gut und geschmackvoll zu zubereiten. Zum Gebrauche aller Kochlustigen
18 Anno 18

001v

Der Ort wo man die Speisen zubereit. Und sie zur Tafl giebt zu rechter Zeit.
K.i.d.e.h.ü.c.e.
18=18.

J.N.V.

002r / pag. 1

(1) Brunirte Busedln.

Nim ein geschlagenen Butter=Taig, walg ihn fein aus, nim einen Bachnen fisch, schneid gewürfelt,
nim ein Butter in ein Reindl, laß ein wenig Mehl anlauffen, die klein geschnittenen Schaloten dazu,
güß ein wenig Petersillwaser darauf, laß aufsieden, hernach Muskablühe, und fühl es aus, fühl es in
Taig ein, ganz klein, als wie die Schlickkrapfl, drucks mit ein Glaten Ausstöcher aus, schön klein, Tunke
es in, und Semelbrösel, Bachs in Schmalz Semelfarb: so macht mann auch die Gernunser Bastätl, aber
um und um aufzwicken muß man es.

(2) Gefühlte Schnecken.

Nim etliche Schnecken, siede es, und löse sie aus den Schallen, schneid sie klein, schneid auch
Petersillkräutl und Schaloten, und ein Butter in ein Reindl, laß ihn heiß werden, thue Petersillkräutl
und die Schaloten darein, Schnecken und Sardellen, und kleingeschnittenen Knofl, schütte ein wenig
Petersillwaser darauf, fühle es in die Häusl, lasse es heiß werden, so ist es guth.

(3) Dünste Anten.

Nim eine sauber gebuztn Anten, lege es in ein Kast-

002v/ pag. 2.

roll, schiette Essig darauf, und Supen, lege Lorberblat, Rosmarin, Timas, und Zwifl darein, laß gut
abdünsten, hernach nim ein Butter, und Zucker, setze es auf die Gluth, riehere es unter ein ander ab

bis es recht braun wird, hernach nim ein wenig weisses Mehl dazu, schneide schön klein länglicht süsse Ruben, und lege es auch dazu, laß es braun werden, schütte einen braunen Supenessig darauf, lege die Anten darein und lasse es aufdünsten.

(4) Bratwurst zu Bratten

Nim von einen Brieling, niedlich, und gut gefertigte Bradwürste, lege sie auf den Rost, schiere frische Glut darunter, kehre sie drey mahl um, habe dabei acht, daß sie in Saft bleiben, nehme sie auf ein Thaller und esse sie schön warmer.

(5) Dünsten Kapaun, oder Janisch Leber.

Nim einen Butter schneide Zwiebel, stecke in die Leber gewürz Nagl und Rosmarin dazu, oben über auch ein Butter und sauern Ram, und Supen dazu, sträue Semelprofen darauf, säure es mit Limonj=Saft, unten und oben glutt, das die Semelbrofen schön braun werden, richte es an, säuche die Sooß darüber, und gieb es auf die Tafel.

003r / pag. 3

(6) Fleisch Knödl.

Nehme ein rohes Kälbernes=Fleisch, schneide es klein, nim Petersilkräutl und Beinmarch, gewaikte Semmel, Muskablühe, und ein Eingeriehrtes von 1 Ey, schneide alles zusammen, thue ein Ey darunter, riehrs ab, mache recht kleine Knöderl, und siede es in der Supen.

(7) Krepss=Supen.

Nim gesodene Krepss, und ein Stückl gebachenen fisch, und Pflantze=Semmel, ein bachnes Ey, stosse Mandln zusammen, hernach thue es in ein Rein, schitte Petersill=Supen darauf, laß es sieden, passir es zweymahl durch ein Sieb, Muskablühe dazu, güsse es mit einen Löffel auf, das sie schön glat wird, bache Semelschnitten aus den Schmalz, und richte die Supen darüber.

(8) Klare braune Supen.

Nehme eine Rein, lege geschnittene blatl Schmalz hinein, auch ein wenig Speckschwarten und etwelche blatl geschniedenes rohes Schweinefleisch, lege geschnittene Zwifelblatel über den ganzen Boden, streue ein wenig Zucker darauf, leg geschnittene gelbe Merdl darauf über die ganzen Zwiebel, hernach schneide kleine blatel Rindfleisch und Leber darauf die ganze Rein überlegt lege Zellerspalten, Petersil, ein wenig Kohl, und Kell-

003v / pag. 4

raby darein, setze es auf die Glutt, unter dem Rein darf kein Glutt sein, nur Rings herum, das es nicht anbrent, beilich 2. Stund, das es langsam braun wird, wenn es genug gedünst ist, fängt es an zu Krachen, es muß auch beim Boden schön braun aussehen, aber nur nicht gebrennt, sonst ist die Supen hantig /: sollte es aber seyn :/ so zuckere es ein wenig setze die Rein von der Gluth, das es überfühlt schütte Rindsuppen darauf, laß es langsam Sieden, wenn es zu stark siedet wird es Trieb, wenn die Supen nicht so braun ist, wie Kafee, so nehme ein wenig Schmalz und Zucker zusamm in ein Rein, thue es so lang rühren bis es Verfaumt hat, und schön braun aussicht, dann brenn es in die Supen, und laß es Versieden, danach seiche die Supen herab, durch ein Sieb in eine andere Rein, wenn es nicht recht klar ist, so schlage ein Ey klar zu Schnee, wenn die Supen siedet rühre solchen

Schnee darunter, laß es ein wenig sieden, seuche es durch ein Tuch, und richte an über kleine Semelschniteln, welche Glat seze, mann kann auch faschierte Knödl darein legen, und ein Muskablüe dazu, diese Supen kann nur im Winter gemacht werden, wenn es viell Schnee giebt.

(9) Gutte Brod Supen

Nehme Rindsupen in ein Reindl, schneide schwarzes

004r / pag. 5.

haußbrod hinein, lasse es sieden, rühre das Brod untereinander, das es wie ein Rindskoch wird, alsdann bestreue es Pfeffer, schlage ein Ey darein, und giebs heisser auf die Tafel, mann kann auch eine lautere Rindsuppe über geschnitelttes Brod oder Semel schütten, und könnte nicht Schaden wenn mann gute Bradwürst darein legete.

(10) Braune gestossene Supe

Mache eine klare braune Supen fertig, hernach nehme bradten Rebhändl, oder etwas von einem Auerhann, oder andere Federwildbratt, zerstoß es klein bache so viell Semel aus den Schmalz, das man glaubt, das die Supe in der dücke recht wird, als wie eine Einmachsupen, bache 2 oder mehr Eyer ganz Lenn aus den Schmalz, stosse alles schön klein zusammen, thue es in ein häfen, schütte die braune Supen darauf, Muschkablühe. laß es gut Versieden, passier es durch ein Sieb 2. mahl in eine Rein, güsse es mit dem Anricht Löffel so lang auf, bis es recht heiß wird, das es nicht zusamm geht, schneide von der halben Semel schniteln bache sie aus den Schmalz Semelfarb, richte die Supen darüber, ist fertig. Mann kann auch Netzelwürste machen, von gebrateten Blatl schneiden finger dick, anstatt der Semel, ist auch gutt.

fol 4v / pag. 6.

(11) Weiss gestossene Supe.

Nehme in ein hafen rohe hendl, ein Kälber oder Lemmernes fleisch, auch marbe Beiner, laß es weich sieden, leg 4, oder mehr Eyer darein darnach du viel Supen machen wilt, siede es hart, stosse das gesottene samt den Eyern schön klein, bache so viell Semel, das die Supe so wird, wie eine Einmachsupe, die Semel muß ein wenig geblicht gebacken werden, auch klein gestossen, hernach thue es in ein hafen, güeße Rindsupen darauf laß es gut Sieden passier es 2. mahl durch ein Sieb. Bache Semelschnitten aus den Schmalz, richte die Supen darauf, es muß auch Muskablüe darauf seyn.

(12) Grüne Supen.

Nehme Spinnath, stosse ihn klein, balge ihn durch ein Tüchel, thue den Saft in ein Kastroll, setze ihn auf die Gluth, lasse ihn zusam gehen wie einen wahren Topfen, aber nicht sieden, hernach seihe auf ein umgekehrten Sieberl das Wasser weck, dann nehme Keferfiel und Betersilkräutl, ein wenig Schnitlich alles klein zusamen geschnitten, gieß Rindsupe darauf, laß es gut Sieden, hernach nim den Spinattopfen in ein Hafen, leg ein Stückl Butter, beym gleichen, auf eine halbe, 2 Eyer dötter, Muskablüe,

005r / pag. 7.

spriedle es ab, schlag die Supen durch ein Sieb also siedend darauf, wiedl es ab, richte es über die Gebate Semmel an. so ist es fertig.

(13) Wein=Supen.

Nehme 2. Theil Wein, und 1 theil Wasser, leg Zimath und Muskablüe hinein, und las es sieden, wiedl auf eine halbe 6. Eyer dötter ab samt einen Butter, Zucker es spriedle es gut ab, gieß den Wein darein laß es ein wenig sieden, dabei muß beständig gesprittelt werden, das es nicht zusam geth, richte es auf Gebate Semmel an.

(14) Gehack Supen

Nehme ein gebratenes fleisch, kälbernes oder von Gefliedelwerch, und hack es klein, nehme eine fette in ein Reindl, laß anlaufen, schütte Supen darauf, und laß es aufsieden, richte es über eine gebate Semmel an.

(15) Krapfel Supe

Nehme ein weisses Mehl in ein hafen, ein Wasser und Schmalz in ein Pfandl, laß sieden, schütte es in ein häfen, riehrs ab, es muß so dick seyn, das der Löffel stecken bleibt, schlag 2. Eyer darein, eines nach dem andern, schlags recht ab, salze es, laß ein Schmalz in Pfandl heiß werden, Güße den Teig in ein Erbs-

005v / pag. 8.

Löffel, Treib ihn durch in ein heißes Schmalz, bachs semelfarb heraus, richts in die Schüssel, und güße Rindsupen darauf.

(16) Erbschen Golli

Siede Erbschen wenig, dann stosse es fein in ein Mörser, nehme heisses Schmalz in ein Kastrol, streue Mehl darein, laß braun werden, thue die gestossenen Erbsen darein, hernach gieße braune Supen darauf, laß sieden, Treibe es durch ein Sieb, hernach lasse es wider sieden, mache Erbs Nudl, und schütte die Supen darauf.

(17) Grüne Erbsen Golli

Mache ihn wie von den dieren, aber die Erbsen dirfen nicht gestossen werden, sondern schön weich gesotten, wenn du es aber durchtreiben wilt, nehme Spinath, brenne ihn ab, hacke ihn klein, rühre ihn darunter, treibe alles guth durch das Sieb, laß es aufsieden, und gebe darein was du willst.

(18) Ciocolate Wandl

Erstlich nehme $\frac{3}{4}$ lb klein gestossene Mandln, hernach richte in die Schüssel, und nim $\frac{1}{2}$ lb gestossenen Zucker darzu, hernach nehme 12 früsche Eyer 6 ganze und 6 dotter, alsdann Rühre eine ganze Stund, her-

006r / pag. 9

nach nim von ein Ziegel fein geriebenen Ciocolate, und ein wenig gestossenen Fannilli, einen Messerspitz voll dazu, rühre es unter ein ander ab, schlage die übrigen Eyer zum faum ab, und riehe

es darein, alsdan fühle es in die Wandln, welche mit Butter beschmieret sind, halbvoll an, alsdann bache es schön in den Ofen nehme es heraus, und zuckre es.

(19) Tortoleten zu machen

Erstlich nehme in eine Schüssel ½ lb Butter, und Treib ihn schön flamig ab, alsdann schlage 11 ganze frische Eyer, und 3 dotter, nim auf ½ lb geschaelte, und klein gestossene Mandln, rühre bei 1. Stund, hernach rühre klein geschittene Limonyschallerl, auf 1 lb Mundmehl darein, nehme ¼ lb klein gestossenen Zucker dazu, riehe es durch einander ab, daß ein fester Taig werde, bestreue das Nudlbrett mit Mehl, Treib den Taig fingerdick aus, und fühle in mit eingemachten Weichseln, alsdann formmire kleine runde Tortoleten, mit einen seitl Glas, hernach mache schön zierlich von diesen Taig ein Gatter darauf bache es auf ein Blech in den Bachofen, hernach mache ein weisses und rothes Eis darüber, drücker es, somit sind sie fertig.

(20) Reiss Wandl

Erstlich nehme ¼ lb schön ausgewaschenen Reiß, und

006v / pag. 10.

Siede ihn in der süssen Milch schön dick, laß ihn auskühlen, nim in eine Schiessl ¼ lb Butter, und Treib ihn schön famig ab, alsdann schlage 5-Eyern Tötter darein, nach und nach: dann thue den Ausgekühlten Reiß darein, und ¼ lb geschaelte, und ganz klein gestossene Mandln, hernach Zucker nach belieben, nehme klein geschnittene Limony:Schallerl, und ein wenig gestossenen Zimath, dann mache fest an, beschmiere die Wandl gutt mit Butter, bestreue es mit gerübenen Semmelbröseln, fühle es in die Wandln und bache es schön gelb, und gebe es gezuckerter auf die Tafl. Mann kann auch davon Torten machen.

(21) Erbsen Wandl

Nehme grüne oder dirre Erbsen, siede sie schön weich, alsdann seiche das Wasser ab, Treibe es durch ein Sieb schön dick, dann nehme in eine Schiessel ¼ lb Butter, und treibe ihn schön famig ab, hernach schlag 3. ganze Eyer, und 2. dötter hinein, rühre es ½ Stund und thue die durchgetriebenen Erbsen hinein, und eine handvoll fein geriebene Semelbröseln, auch Limony, und Zucker nach Belieben, alsdann mache den Taig schön glat, und nehme die Wandl beschmiere sie mit Butter; bestreue es mit geribenen Semmelbröseln, fühle sie an, und bache es schön Langsam, zuckere sie, und so sind sie fertig.

Fol 07r / pag. 11

(22) Grauste Wandl

Nehme in ein Reindl ein wenig Butter, und laß ihn zergehen, dann nehme ein Löffel voll Mehl darein, schütte eine gute Rindsuppen darauf, und nehme übersottene Kälberne Briesel, hernach schneids schön klein gewürfelt wie Erbs gros darein, eine handvoll in Butter gedünste Erbsen, wie auch blateln Maurachen, und Krepsschwaifeln gewürfelt geschnitten, und gewürz mit Muskablüe, hernach Salz, so siede es das ein dicke Ragu werde, dann kühle es aus, und nehme ein Butter Taig, oder marben Taig, treibe selben Messerrücken dick aus, und mache flecken daraus, hernach nehme die Wandl, welche mit Butter beschmiert, bestreue es mit gerübenen Semelbrösel, alsdann richte den flecken auf, thue

den ErbsRagu darein, und wider einen flecken darauf, zwicke es mit den finger bey den Enden ab, und bestreiche es mit Eyer, alsdann Bache es auf ein Blech in den Ofen und gebe es auf die Tafel.

(23) Germ Wandl von Kreps Butter

Nehme $\frac{1}{4}$ lb Krepsbutter, Treibe ihn in eine Schiesel schön famig ab, schlag 3 ganze Ey, und 3 dotter hinein, rühre es eine halbe Stund, und nehme bey 1 lb Mundmehl darein, wie auch $\frac{1}{2}$ seitl labelte Milch 3 Löfl Biergerm, und kleingeschnittene Krepsschwiefeln, zuckere

007v / pag. 12

es nach Belieben, das alles schlage $\frac{1}{2}$ Stund bis es sich von Löfl schält gut ab, und mache den Taig nicht zu fest an, alsdann nehme die Wandln, schmire sie mit Butter, bestreue es mit Semelbrösl, fühle damit die Wandln halbvoll, laß es aufgehen, und Backe sie dann schön Langsam in den Ofen, und gebe es gezuckert auf die Tafel. Aus diesen Taig kann man auch Torten machen, und selbe mit hetschabätsch oder Ribasel etc fühlen.

(24) Limonij=Bögen

Erstlich nehme $\frac{1}{2}$ lb Zucker gestossen in eine Schiesel und schlag ein ganzes Ey, und noch einen dotter darein, rühre $\frac{1}{2}$ Stund immer auf eine Seiten, das es schön dick werde, druck von $\frac{1}{2}$ Limony den Saft darein, und rühre wider das es dick werde, reibe von $\frac{1}{2}$ Limony das gelbe herab, hernach richte den Zucker streue $\frac{1}{4}$ lb Mundmehl darein, und rühre es nur soviel das es Unter ein ander kömt, nehme Oblat schneide es gut finger lang und 2 breit, streiche diesen Taig Messerrücken dick hinauf, und nehme halbrunde blechene Modl, beschmire es mit Butter, richte es darauf, und bache es schön gelb, kühle es ab, und mache weiß, und rothes Eis darüber, fertig.

008r / pag. 13

(25) Mode Bögen

Nehme $\frac{1}{2}$ lb glein gestossenen Zucker, in ein Schiessel, und schlage 2 Eyerklar hinein, rühre bey $\frac{1}{2}$ Stund immer auf ein seitn, und drücke von einen Limony den Saft darein, aber nur ein wenig, dann rühre wider das es dick wird, nehme Oblat, und schneide breit und lang, streiche das Eys darauf, alsdann bestreue sie mit klein geschnittenen Pistazi, schön zierlich, richte sie auf die blächenen Bögen drücker es in warmen Ofen, und gebe es anstatt Torten.

(26) Mandl Torten mit Eier Totter

Nehme $\frac{3}{4}$ lb geschwelte, und klein gestossene Mandl in ein Schiessel, schlage 20. Eyer dötter nach und nach darein dann rühre es bis es schön dick und flamig werde, hernach rühre 1 $\frac{1}{2}$ Stund und nehme $\frac{1}{2}$ lb fein gestossenen Zucker dazu, und so oft du ein Eytotter schlagst, so oft nimm Löfelvoll Zucker dann nehme klein geschnittene Limony Schallerl dazu, und thue auf die lezt eine handvoll fein geriebene Semelbrösl darein, und rühe es nur soviel das es unter einander kömt, hernach nehme das Tortenblat! samt den Raif welches mit Butter beschmirt ist, dann belege den Boden mit Oblat, bache es schön langsam, alsdann nehme den Raif herab, wann es gebachen ist, mache darüber ein Eis, drücker es, und gebe es auf die Tafel.

(27) Glassirte Mandl Totten

Nehme 1 lb Mandln, schelle sie, zerspalte sie, und

008v / pag. 14

nehme ein Kastrol oder Reindl, eine Nuß gros Schmalz, und reste ½ lb klein gestossenen Zucker mit denen Mandln, bis das die Mandln den Zucker an sich gezogen haben, und schön braun sind, un terdessen mus den Löffel immer gerührt werden, das sich die Mandln nicht anbrennen, hernach richte die Mandln in eine flache Schiessel, und lege es mit einen Löffel von ein ander, las es kalt werden, dann kehrs herum, und richte in die Schusses schön umgestürzt, bestreiche es mit Zucker=Eis, thue gestipfelten Pistazi darauf, drücker es, und giebs auf die Tafel.

(28) Schünken in süsser Limmony Sooss

Nehme einen geselchten Sauschunken, wasche ihn sauber aus, siede ihn schön weich, hernach nehme süsse Lemony, Porthugesser, und ein Stück Zucker reibe die Portugesser auf den Zucker ab, thue es in ein Reindl hinein, so viel das man glaubt, das es schön gelb wird, druck den Lemoni und PortugeserSaft hinein, darnach du viell oder wenig machen willst, schütte ein wenig Wein darauf, leg einen Zucker darein, laße es eine weille stehen das er auflößt, hernach setze es auf die Gluth, das es schön langsam siedet, nehme den faum der sich

009v / pag. 15

aufsiedet, herab, lasse es so lang sieden bis es ein wenig dick wird, zucker es, das es süß genug ist, mann kan es auch weksetzen, wenn es zu früh zum anrichten ist, hernach nehme den Schunken, löße die Schwarten herab bis zur Stelzn, ist die Stelzn zu lang, muß es abgehackt werden, das es schön kurz ist, auf den Schunken, statt der Schwarten streue Messerrucken dick Zucker darauf, und mit einer glühenden Schaufel Glaßieren, die heisse Soß an richten, den Schunken darein legen, ist fertig.

(29) Frische Murkensoss über die Anten

Nehme die Anten, und richte sie wie sonst ordinari zum dünsten, wem selbe schon weich ist, so nehme ein wenig Schmalz in ein Rein, mache ein dünes Einbren schön gelb, rühe ein Löffel voll Zucker darein, lasse es wider schön braun werden, nehme frische Murken, schelle und schneide sie wie sooß zum Salath, salze sie ganz ein wenig, und wann der Zucker, und das Einbren schön braun ist, so schütte sie hinein, laß es dünsten das die Murken schön braun werden, hernach güsse Essig und Supen darein, das die Soß schön dickerlt wird, zu cker es so viell daß es recht bickat wird, ein wenig Muskablüe dazu leg die Anten darein, und lase es völlig ausdünsten.

009v / pag. 16

(30) Wie mann alles andere braun dünst

Nehme in eine Rein Schmalz, blatlet geschnitten einen Zwiefl, streue Mehl darauf, lege was du dünsten wilt hinein, las es schön langsam dünsten, hernach gieße Rindsupen daran, das es nicht zu dick und nicht zu dün wird, gib den geruch mit Maurahen oder anderen Schwam, gewürz mit Muskablüe, und säure es ein wenig mit Wein, will mann es aber nicht mit Schwam machen, so nimt man Lorberblatel, Timas, Rosmarin, und gewürznagl Stup dazu mit Essig säuern, und lasse es gut Versieden, wenn man Anrichten will, so muß mann die Soß durch ein Sieb passieren.

(31) Zungen mit der grünen Soss.

Nim eine frische Ochsen=Zunge salze es ein mit Saliter, stosse etliche Kranabethör, reibe es in die Zungen, und thue es recht einböckeln, sie muß aber etliche Tage eingeböckelt bleiben, dann siede es in Wasser schön weich, hernach stosse einen aus gewaschenen Spinat das er saftig wird, ein wenig mit Wein oder Essig ansprützen, balne es durch ein Tüchel, es darf aber keine lange Supe sein, dann neme Schaloten, löse eine Sarteln aus, ein wenig Petersill und Kefervil=Kräutl, und Saurampfeln

010r / pag. 17.

ein wenig Provanzer Öhl, schneide alles fein untereinander, nim ein wenig Butter in ein Reindl, laß ihn heis werden, aber das er nicht braun wird, thue ein wenig Mehl drein, thue alles geschnittene da rein, und Supen dazu, säure es ganz wenig mit Pertramessig, -ein wenig Provanzer Öhl, darein laß aufsieden, passiers durch ein Sieb, in ein Reindl, setze es auf die Gluth, nehme die Zungen, lös die haut ab, lege es in ein Schüssel, thue den Ausgebalteten Saft ins Reindl, wo die Soß ist, lasse es heiß werden, richte über die Zungen, aber sie muß säuerlet seyn, und andickerlt: ist fertig.

(32) Netzel Würstel

Nehme ein kälbernes Netzel, waiche es in ein laues Wasser, nehme kälbernes fleisch, Prisl Beinmarch, Muskat blüe, schneide es alles klein zusamm, dann nehme ein Schmalz treibs ab, schlag 3. Eyer darein, nehme ein wenig süssen Ramm, gerrübene Semmel, rühre es ab, thue das geschnittene darunter, breite das Netzel von ein ander streühe die föhl darauf, rolls zusamm wie eine Wurst, thue in eine Rein eine fetten, leg die Wurst darein, oben auch fetten, mann kann auch Weinbörl, Zibeben, und Mandl dazu nehmen, oben und Unten Gluth, Bache es Langsam schön Braun, so ists fertig.

010v / pag. 18.

(33) Faschirten Kehl in der braunen Supen

Nehme ein Kehl, überbrenne ihn, dann thue Löber und Spek und ein wenig Kalbfleisch zusam schneiden, nim ein wenig ge waicktn Semmel, und ein Eyerdotter, treib es ab, nehme auch ein wenig Schaloten dazu, dann thue ein jedes blatel Kehl damit anschmieren, und wenn der halbe Kehl=gepel faschirt bey der mittlen von ein ander schneiden, und also so vill du haben wilt machen, hernach setze ein Rein mit Rindsupen auf die Gluth, und wenn es siedet thue den Kehl hinein, deck ihn zu, und laß ihn sieden bis er gut ist, dann lege ihn in eine Schissel, thue braune Supen dar auf, gieb ihn auf die Tafel

&: man kann auch ein wenig gebate Semel darein legen: wann man ihn aber für eine Speiß geben will, mache dir föll also, hack ein Kalbfleisch, von einen Schlögl klein, mache ein Eingerührts, nim Muskablüe, süssen Ram, und gewaikte Semmel, Treibe Krepsbutter ab, schlage nach geduncken Eyer darein, das gehackte hinein, rühre es ab, streiche in ein jedes blatel etwas, thue in eine Rein Butter, und sauern Ram, lege den Kehl ordentlich hinein, thue Butter und sauern Ram darauf, ein wenig Semelbrösl, brenn ihn schön Semelfarb, und gib ihn saftig auf die Tafel: den Salath gepel kann man auch so machen.

(34) Braun dünste Tauben

Nehme schön gebutzte Tauben, schrenks ein, spicks

auf der Brust, salze es ein, beleg es mit Speck, ein wenig Schmalz, und 1 paar blatl Schweines fleisch, schneite gelbe Ruben und Zwiefelblat, lege es darauf, auf die Tauben, Lorberblat, Rosmarin, und Limonyschallerl dazu, thue Mehl darauf, laß es gut Abdünsten, schütte braune Supen darauf, säume es laß gut kochen, lege die Tauben in ein anderes Geschirr, passier die Soß durch ein Sieb, über die Tauben, laße es aufsieden: ist guth.

(35) Hiendl in der Frikassen

Nehme hiendl schneide es in 4 Theil, salz es ein, nehme in ein Rein Butter, 1 Zwifelhappel, gewürznagel Lorberblat, Roßmarin, Limonyschallerl, Muskablüe, richte die hendln drein, sträue Mehl darauf, setze es auf die Glut, dünste es schön weiß, nihm Lorber, und den Zwifel heraus, güsse Rindsupen darauf, säure es mit Wein oder Limmonisaft, laß es weich sieden, nehme 1 Eytotter in ein häfel, und sauern Ramm, Petersill Kräutl, 1 Stückl Butter, ein wenig Muskablüe, spridle es gut ab, die Soß von händln abgesichen, gut abgespridlt, lege die händl in eine Schiessel, die frikasche darüber gegossen, aber nicht mehr sieden lassen, sonst gehet es zusammen, die Soß muß andickerlet seyn, ist guth.

(36) Hierschen Zemmer in der Riebesl-Soss

Binde den Zemmer in ein Tuch, siede ihn in ein Wasser, und etwas Wein, thue Zwifl, Lorberblat, Roß marin, Limonyschallerl hinein, wenn er schön weich ge sotten ist, richte denselben auf ein Kastrol, bestreue ihn mit schwarz geriebenen Brod, Zucker, Zimath, und Lemonischallerl vermisch, begüsse den Zemmer mit Butter, setze ihn in ein Bachofen, das er eine schöne braune Rinde bekommt, oder zu dem feuer da muß er aber oft umgekehrt werden, mache die Soß von frischen Ribesel, nehme ganz klein durch ge satte Semmelbrösl, reste es schön braunlet in Butter, güsse einen guten rothen Wein darauf, wie auch die eingesottenen Riebesel, lasse eine Sut aufthun, nihm auch dazu klein geschnittenen Zetronat, richte ihn auf ein Schiessel, den Zemmer darauf, ist fertig.

(37) Weiss dünste Hiendl, oder gefülte Lämmer Brüstel

Nihm händl schneid es in 4. Theil, salze es, oder nihm gefülte Lemerne Brüstl, lege Butter oder Schmalz in ein Rein, lege Zwifel mit gewürz Nagl, steck es drein, leg Limonyschallerl dazu, und Muskablüe, lege die händl oder Brüstl darauf, sähe Mehl darauf, so viell zu einer kurzen Soß genug ist, bespreng es mit guten Weinessig deck es zu, und lasse es dann abdünsten, thräe es über

das es nicht anbrennt, hernach schütte gutte Rindsupe darauf, las es gut Verkochen, nehme sauern Ramm 1. oder mehr Löffel vol dazu, laß Verkochen, hernach nehme das gedünste heraus, richte es in die Schiessel, passier die Soß darüber /: es muß etwas säuerlicht sein :/ . man kann auch klein geschnittenen Petersil darauf streuen, aber so kann man auch das kälberne fleisch so machen.

(38) Weiss dünste Hiendl

Nehme hiendl, Blanschiere sie, das schön weiß werden, zerschneid sie, nehme schampion, schneide es klein, dünste sie in Butter, nehme harte Eytotter, dünste sie auch in den Reindl, lege die händl in ein Rein streue die schaupion darauf, und auf die Eyertotter schütte die Supen, drucke Limonysaft darauf, und laß es gut Versieden, ist fertig.

(39) Angelegte Ohren.

Nehme sauber gebutzte Kälberohren, sied es weich, aber das sie schön ganz bleiben, lasse es abkühlen, nehme roches Kälbernes=fleisch, ein wenig Brod, Bein march, und ein wenig Kapaunfetten, schneid es klein zu sammen, nehme Muskablüe, Pettersilkräutl, und ein lindes Eingerührts dazu, 1 oder mehrere Eyertötter

012v / pag. 22

mit wenig gewakte Semel, darnach du vill machen wilt dieses alles zusam abgemischt, leg die Ohren damit an, nehme ein Rein leg Butter darein, auch ein wenig Zwifel mit gewürznagl besteckt, ein wenig gelbe Ruben, stelle die angelegten Ohren darauf, thue sauern Ramm darüber güssen, bestreu es mit Semelbrösel lege Limony schallen dazu, hernach setze es in Bach ofen, laß es ein wenig braunlicht werden, dann nehme es heraus, thue die Ohren in ein Schiessel, güsse in ein Rein ein wenig Rindsupen, laß es geschwind sieden, säure es mit Limonysaft, richte es über die Ohren an, gielbe es mit Safran, die Soß muß kurz sein, nur so viel was sich selbst ausdünst.

(40) Rohr=Hiendl.

Butze sie trocken, oder ziehe ihnen die haut ab, zerschneid sie, dünste sie in Reindl, mit gelben Rüben, thue Sellerl, Zwifl, Lorberlaub, Timas, Roßmarin, und Butter dazu, bis sie weich sind, dann nehme sie her aus, schütte in die nemliche Rein, Wein, Essig, Lemonisafte, und Zucker, mach ein Einbren, nihm auch Zucker dazu, das es schön braun wird, laß recht gut Versieden, und hernach seiche es durch ein Sieb auf die hiendl.

013r / pag. 23

(41) Braun dünste Kapeindl

Nehme junge Kapeindl, oder grosse hiendl, salze es thue in eine Rein ein Stück Butter, ein wenig Weinn, zerhacke Speck, Zwifel, Lorberlaub, Timas, gewürznagel, lasse dieses alles ein wenig dünsten, lege die Kapeindl hinein, und lasse es eine gutte weil dünsten, nachdem mache die Soß dazu, nehme Schaupian, oder andere Schwamm, /: Pitzling:/ wären die besten, schneide sie recht klein, dünste sie mit Butter ab, schütte nun Supe darauf, drucke Limonysaft darein, lasse es eine Weil dünsten, wenn die Kapeindl angericht sind, so schütte die Soß darauf. und ist fertig.

(42) Eine Reh=Brust

Nehme die Brust wasche sie sauber aus, und salze sie gut ein, und mache also eine Paitz, nehme 3 Theil Essig 1 Theil Wasser, auch Zwifl, Lorberlaub, Timas, und Roßmarin, lasse es gut Sieden, hernach schütte es darüber, und übernacht oder noch länger stehen lassen, hernach nehme Speck, und ein wenig Zwifelblatl, geschnitten, lege die Brust darauf, mache wider eine Paitz darüber, setze es auf die Glut, und laß es recht eindünsten, das es schön waich wird, hernach laß in einen Reindl ein Schmalz heiß werden, reibe ein schwarzes Brod thue es in das Schmalz reste es schön braun ab, stosse Zucker, und Zimath mische

es unter die Brodbrösl, lege die Brust auf ein Brett bestreue es einen halben finger dick damit Glassiere es mit einer glüernden Schaufel, das es schön braun wird, hernach nehme eingesottene Ribesel, schütte Wein dar auf auch ein wenig von den geresten Brod, mit Zucker und Zimath vermischt, laß es aufsieden, richts darüber, und laß es noch einmahl aufsieden, ist gut.

(43) Kassame von Wild=gefliegel.

Stosse von einen gebratnen Auerhaan, Fasan, oder Rehrucken, was man hat, die Beiner schön klein, schütte Supen darauf, leg blateln geschniedenen Zwifel darein, auch Lorberlaub, Roßmarin, und Petersillwurzel, lasse gut Versieden, das es Substanzias wird, passier durch ein Sieb, dann muß es kalt werden, hernach nehme auf 1. Seitel 6. Eyertötter, spriedl es gut ab, giesse es in eine Schissel siede es in ein Rein, in siededen Wasser, oben über zugedeckt; aber ganz wenig Gluth darauf, laß sieden, in puren Thamm, bis es fest wird beym gleichen ½ Stund, ist fertig, wann man es wiedelt muß man etliche bröckel Butter darein legen.

(44) Hassen=Hiendl Abzudünsten

Nehme sauber geputzte Hasenhiendl, nehme d(a)s Jngeweid heraus, wasche es sauber aus, und Salze sie ein, speile sie, richte die füßl aufwärts gegen den Spail, und Binde es zusammen, wie ein anderes hiendl, lasse auch die Krampel daran, hernach nehme Abschöpf=fetten, in ein Rein, auch Lorberlaub ganzen Pfeffer, gewürznagl, Muskablüe, und blatlweis geschnittenen Zwifel, die händl mit Mehl be sträut, darauf gelegt, und schön langsam dünsten lassen, bis sie ein wenig bräunlicht werden, hernach nehme es heraus, und laß noch besser braun werden, streue ein wenig Mehl hinein, rührs und, schütte Supen darauf, lasse es aufsieden, drucke Limonysaft drein, lege die hiendl in eine andere Rein, passier die Soß darüber, laß aufsieden, so ist es fertig.

(45) Gebachene gemischte Speiss.

Nehme 4. paar überbrente kälberne Brüsel, schneide sie Blatelweiß, auch überbrenten Karviol, oder was man wil dünsten, ein jedes besonders in Butter mit Mehl ange stäubt, ein wenig fleisch=Supen darauf, und gewürz mit Safran, und Muskablie, treibe wie 2 Eyer groß einen Krepssbutter ab, schlag 3 Eyertotter, und 2 ganze Eyer nach ein ander hinein, auch eine Handvoll gestossene Mandln, und Krepsschwaifeln so klein geschniten sein, auch reibe einer Mundsemel die Rinte ab, waike es in siessen Ramm, Balge es aus und rühre es darunter, Salze es, schmiere die Schüssel mit Krepssbutter thue das Abgedienste darein, die Soß ganz kurz darauf gegossen, und die fühl oben drauf gericht, auch ein Krepssbutter darauf, und gebachen, unten ganz wenig Glut, dann es muß saftig bleiben, -Zu einen fastag macht man es aber mit eingemachten Schildkroten dünste Schwam oder Erbsen, auch Krepssen, sonst aber mache es wie es oben Beschrieben ist.

(46) Türkischer=Bund

Nehme ein Brüsel, äuterl, Ochsenbaum, Krepsschwiefel alles gewürfelt geschnitten, Treib Krepssbutter famig ab, schlage Eyer darein nach gedeuken, eines nach den andern, gut ferirt, ein wenig Semelbrösl gieße es in den stark angeschmierten Modl, Bache es in einer gutten hitze, nehme auch Mußkabüe dazu, gebe ihn vor eine Speiß, oder in die Supen, ist guth.

(47) Das Eingeschnittene

Nehme das gebrattene fleisch, schneide es in ein Geschirr, in welchen du wilt aufsieden lassen, nehme ein sauern Ram, und Butter mische es darunter hacke Knobfl und Petersilkräutl, und streue es darauf, wie auch

015r / pag. 27

Semmelbrösl, thue auch ein wenig Wein, oder Essig, und Supen darauf, und laß es aufsieden: so ist fertig.

(48) Wildbrädt gedünstes

Nehme ein Eingesalzenes Wildbrädt, es kann zerschnitten oder ein Stück sein, lasse in einer Rein Schmalz heiß werden, lege in bläteln geschniedenen Zwifl darein, lasse es Semelfarb anlaufen, leg Wildbrädt darein, lasse es eine weille dünsten, hernach streue Mehl darauf, leg Lorberlaub, Roßmarin dazu, auch etwas Ingbör, und Pfäffer, laß es abdünsten, schütte Essig darauf, und Supen, lasse es schön weich dünsten, auf die lezt thue ein wenig sauern Ramm dazu, ist gut.

(49) Rago mit Krepsen

Nehme Krepsbutter in ein Reindl, laß ihn nicht zu heiß werden, staub ein wenig Mehl, und Semelbrösel darein, laß es anlaufen, thue gewürfelt geschnittene Brüsel, auch Ochsegaum, Krepschwaifl, Kapaun-Läber, Äuterln. Dieses alles gewürfelt geschnitten, und hinein geschüttet, laß es anlaufen, gieß ein wenig Rindsupen darauf, ein wenig Sauern Ramm, und Muskablie, muß aber nicht supicht, sondern nur saftig sein, die Ochsegaumme müssen zuvor schön weich gesotten, und gebuzt seyn, die

015v / pag. 28

Brüsel, und Äuterl müssen nur ein wenig zuvor überbrent seyn, und wenn man den Rago will grob haben, so schneidet man die Krepsch: und Äuterl länglicht. guth.

(50) Faschirte Hiendl, Kapeindl, oder Schlägl

Nehme von hiendl, oder Kapeindl, Lämmeres auch Kalbfleisch, Beinmarch, auch ein Spök, ein Eingerührtes mit Petersillkräutl, und in süssen Ram gewaikte Semmelschollen, ein wenig Muskablüe, dieses alles klein gehackt, sauern Ramm dazu, schlage ganze Eyer darauf, und Salze es, wenn mann hiendl oder Schlögel machen will, muß mann die abgelösten Beiner widerum hinein legen, und mit diesen fasch formmiren, beschmiere eine blechene Schüssel, leg es darauf, bestreue es schön Glat, und bache es in Ofen, so ist es fertig.

(51) Das englische Rindfleisch

Nehme ein Schwaifstückl, siede es, aber nicht reich weich lege es in ein Rein, begüße es stark mit Butter, und sauern Ramm, bestreu es ein klein wenig mit Zimath, und Zucker, auch mit ein wenig geriebenen hausbrod, dann Limony=Schallerl, betropf es mit Butter, und sauern Ramm, hernach setze es in Bachofen, daß es eine gahe hitz bekommt; bache es schön Zimathfarb, und gieb es samt der Ramm=soß auf die Tafel. gut : -

016r / pag. 29

(52) Gedünstes Rindfleisch.

Nehme einen Schnützen von ein Schweifstück, häutel es ab, zertheils in 2 oder 3 Stück, klopfe es nicht ganz durch, bespreng es Gut mit Essig und Salz, laß etliche Stund stehen, nehme Speck, Zwifel, Petersilkräutl, Kapri, Limmonyschallerl, alles klein gehackt, auch ein wenig zerhacktes rohes Kalbfleisch, schlage ein Ey darein, alles zusamm gemischt, und gewürzt, salze es, streiche es auf das fleisch, wickle es zusamm wie eine Wurst, mit Spagat gebunden, richte es in ein Rein, gieße Weinessig und Supen darauf, thue Limmonyschallerl dazu, und mache unten und oben Glut, laß es dünsten, hernach schneide es schön rund auf ein Schiesel, streue in die nemliche Rein ein wenig Mehl hinein, laß braunlicht werden, sauern Ramm dazu, laß es aufsiden, wenn es zu dick ist, güße ein wenig Supen darauf, und richt es darüber an.

(53) Faschierte Karbinatl, oder Würstel

Nehme Karbinatl les es von Riperl herab, hacke es fein, nimh in süssen Ram gewakte Semmel, die helfte so viel als das Bradt ist, hacke es dazu, mache von 4. Eyern, und Petersilkräutl ein Eingerührtes, hacke Beinmarch dazu, thue auch Muskablie 2. ganze Eyer, und einen sauern Ramm dazu, mache die fühl also weich ab,

016v / pag. 30

das sich die Karbinatl kaum zusammen halten, formire es zu den abgedünsten Riperl, streue es mit Semmelbrösel, bestreiche eine Rein mit Butter, thue auch sauern Ramm hinein, lege die Karbenatl drein, güße obenauf auch Ramm, und Butter, Bache es schön Semelfarb, und gieb es saftig auf die Tafel. Die Würstl mache eben auch mit dieser fasch, -Mann kann auch über die Karbinatl ein Lemoniy=Superl machen, laß Butter heis werden, nimh Mehl hinein, laß anlaufen, gieß Supen darauf, gewürz etc : drucke Limony hinein, ist gemacht.

(54) Faschirter: Hass.

Nehme 1. lb kälbernes Bratl, hacke es recht fein, Treib ½ lb Beinmarch ab, thue das Bradt hinein, von 2 Eyern ein Eingerührtes eine abgeriebene Mundsemel, so in die Milch gewaickt ist, 2 Eyer dazu, rühre es ab, bestreiche ein Blatl mit Butter, formire die fasch auf das Blatel wie einen haasen, mache die rauchen füße daran mit Mandln gespickt, in Ofen gebachen, mache eine Rammsoß darüber, und gebe ihn zur Tafel.

(55) Faschierter Rehschlögl

Brate den Rehschlögl halb, ziehe ihn von Spieß, leg ihn in ein Kastrolle, stark mit Butter beschmiert

017r / pag. 31.

güße ein wenig guten Wein darauf, lege Lorberlaub und ganze Gewürz Nagl darauf, mache die fasch also nehme 3 Theil klein gehackte Weichsel, ein Theil klein gestossene, und geschwölte Mandl, 2 Theil Semmelbrösl, lasse es in Butter saftig anlaufen. richte diese 3 Stück in ein Schissel, Treib es mit ein Butter ein wenig auf, zu 3. handvoll Weichsel nehme 2 Eyer, und nicht mehr viel rühren, thue Lemoniy=Schallerl Muskablüe, und Zimath darunter, mache einen Tiken Taig, streich ihn 3 finger dick über den Schlögl, setz ihn in den Ofen, und brat ihn gar aus, aber noch nicht obegüßen, wann mann die fühl Zuckern will, ist auch recht gut, dann gib ihn druckner zur Tafel, ist fertig.

(56) Die Kälbernen Vögel zu Braten.

Schneide von einen Kälberenschlögeln langlichte Schnitzeln 3. fingerbreit, klopfe es mit einem Messer rucken hipsch fein, und mache die fasch also, nimm rohes Kalbfleisch, hacke es klein, auch Beinmarch, Späk, ein wenig gewakte Semmel, ein eingerührts mit Petersilkräutl, und Eyer auch Muskablie, ein wenig sauern Ramm, schlage vor 8 Vögl 2 ganze Eyer darauf, Salze, und mische es durcheinander, die fühl muß hipsch dick sein, bestreiche damit die Schnötzel

017v / pag. 32

Messerrucken dick, rolle sie zusammen, wickle es in ein Kälbernes Netzl, welches zuvor in laben Wasser gewaikt ist, oder wenn man es nicht hat, so Binde es mit Zwirn, das sie nicht auseinander gehen, stecke es an ein Vögelspieß, bünde es auf den Bratspieß, und Gebratten, mit Butter begossen, mit Semmel brösel bestreut, die faden muß man vor den Bestreuen wecknehmen, Semelfarb gebacken, ist guth.

(57) Braune Kassamme Supen

Nehme fetten in eine Rein, lege geschnittenen Zwifel, Petersill darein, lege das fleisch darauf, las es dünsten, bis es recht braun wird, streue Mehl darauf damit die Suppe nicht zu schitter wird, wenn alles braun ist, schütte Supen darauf, seiche es durch ein Sieb nehme 9 Eyertötter, auf eine halbe, das es ein wenig dick wird, giesse es in die Pächerl, setze es in ein Rein, mit kalten Wasser auf, laß es sieden, die Pöcherl darfen aber nicht sieden, den sonst würde es Wässrrig, lege es in die Schüssel, und thue Supe darauf, dernach ist guth.

(58) Ausgelöste Hiendl mit Soss.

Lese die hiendl aus, hernach nehme es in die Rein, heisses Schmalz, lege die Beindln darein, auch ein

018r / pag. 33

wenig Kälbernes dazu, laß dünsten, streue Mehl darauf, und güße gute Rindsupe darauf, Lemonschallerl und Petersil dazu, laß sieden, seich es durch ein Sieb, thue gewürz und ein wenig sauern Ramm da zu, wenn es gesotten hat, schütte es über die ausgelösten hiendl, die fasch wird gemacht, nim heisses Schmalz in ein Reindl, klein gehackte Schwam drein, dünste es, bis das Wasser alles Verdünst hat, thue klein gehacktes Kalbfleisch drein, laß wider dünsten, dann schlag Eyertotter drein, klein gehackte hiendl, lorber und ein wenig Semelbrössel, das die fasch nicht gar zu fest wird, wenn es kalt ist, fühle die hiendl damit, nehe sie zusam, lasse es in der Breß oder Supen sieden, lege es in die Schiessel, und thue die Soß darauf.

(59) Kälberne oder Lemmerne Karmanatl mit Rago, und Erbsensos

Nehme Karbanatl, klopfe es gut mit den Messerrukn, mache sie förmig, siede sie in der Breß oder Supen, lege sie in eine blechene Schießel, + lege ein stückel Butter drein, und a paar Löffelvol Rindsupen die Kar bonatl drauf, den Rago darauf, so viel das sich halt setze in Ofen die Soß, wenn du anrichtest, mache ein Schmalz oder Butter heiß, streue ein wenig Mehl darein grün gebachene Erbsen darein, Rind Supen drauf

018v / pag. 34

Salz es, laß sieden, giesse darüber, ist fertig. mache ein Rago, von was du hast, wann es kalt ist schlag die Ayertötter darein bey einen gleichen, in eine blechene Schissel.

(60) Rindfleisch gedünstes.

Wenn das Rindfleisch gesotten hat, nims heraus, laß in einer Rein Schmalz heiß werden, lege Zwifel, Mern, Petersill drein, streue ein wenig Mehl darauf, lege das Fleisch drein, laß braun dünsten, ein wenig Schysupen darauf, lege Timas, Limonischallerl, lorber laub und Roßmarin drein, wenn es guth gedünst hat, lege es in ein andere Rein, ein wenig von der Soß darauf, ein Löffel voll Supen, dünste es auf einer kleinen Gluth, in die erste Rein aber streue Mehr Mehl darauf, laß aber Braun dünsten, ein wenig Schysupen darauf, die Soß muß ein wenig andickerlt seyn, lege das fleisch in die Schiesel, ein wenig Soß darauf, die übrige thue aber in die rehte Soßschallen dazu.

(61) Rago mit Fasch aus Erbsen Soss.

Mache ein Rago, von wast du wilt, mache die fasch, nehme ein Kälbernes oder ein Geflügelwerch, schneid es klein, auch Kernfetten und Beinmarch, in süssen Ramm

019r / pag. 536.

gewaickte Semmel, hernach stosse es in ein Mörser, schlage ganze Eyer darein, salze es, schmiere ein Kastrol mit Schmalz an, mache die fasch herum, wie ein Taig, in die Mitten den Rago, wenn es schon kalt ist, schlage die fasch oben über wider zusamm, wie den Taig, setze ein andern Rein mit Wasser auf, stelle dieses da rein, laß sieden, hernach stürze in die Schiessel die Soß, laß einen Butter heiß werden, staube Mehl darein, grün gekochte Erbsen darein, thue Supen darauf, gesalzt, und ein wenig Zuckern, schütte es daran wenn es gesotten hat.

(62) Rindfleisch mit Sardeln Butter.

Nemme das gesottene Rindfleisch, mache einen Sardelnbutter, stosse Sardeln, gewürtz und Butter, so viell du brauchen wirst, thue es zusamm, und Treibe es durch ein Sieb, damit das grobe weckkomt, stich mit den Messer in das fleisch, von den Butter darein gefühlt, und so mache es auf einen Seiten ganz, hernach lege es in die Rein, ein wenig fetten darunter, in eine andere Rein, nim auch ein wenig von der Butter streu ein wenig Mehl darein, rühre es gut ab, güsse etwas braune Supen darauf, schlage Eyertötter das du glaubst, wann du es auf der Glut rühren wirst

019v / pag. 36.

das es in der dicke wird, wie ein dickes Koch, aber es darf nicht zusammen gehen, streue Semmelbrösl darauf, stelle es in warmmen Ofen, das es braun wird, hernach lege es in die Schisl, mache die Soß darüber, nimm von den Sarteln=Butter, streue Mehl darein Treib es gut ab, güsse braune Supen darauf, daß aber die Soß nicht zu dünn wird, setze es auf das feuer, rühre beständig, bis sieden thut, güeß es darauf, und so ist fertig.

(63) Lemmerne Schlegl mit Schwamm.

Lese das Bein von Schlögl heraus, die Knochen hacke ab, kannst es mit was fühlen, ziehe es beim Ort heraus binde sie mit ein Spagat, das es einen Schlegl formirt, siede es in der Pröß, lege ihn in die Schiesl, in die Soß, las ein Schmalz heiß werden, lege Schwam drein, laß es ein wenig dünsten, streue

Mehl darauf, hernach güsse braune Supen darauf, laß sieden, schütte es auf den Schlegl, du must sie aber zuvor mit den Glas anschmiren das sie braun aussehen.

(64) Fricando auf andere Art.

Schneide 3 ecktichte Stückl von Kälbernen, spicke es auch drey eukicht, in der dicke wie ein daum, güsse gute Rind supe daran, laß es beständig sieden, hernach wen sie weich sind, aber doch nicht zerfallen, lege sie in die Schiesel

020r / pag. 37

glaßiere es mit der Glaß, thue die Soß darauf, laß ein Schmalz heiß werden, streue Mehl, und lege gekochte Erbsen darein, hernach wann du anrichten wilt schütte Supen darauf, ist fertig.

(65) Sooss zum Rindfleisch.

Nehme heisses Schmalz, thue Schnitlich drein, auch klein gehakte Schwamm, laß ein wenig anlaufen, streue Mehl darauf, laß wider anlaufen, und güsse braune Supen drein, ist gut. –

(66) Ordinari Hof=Brot von Mern, Ruben oder Kellarabi.

Schneide Mehrn, Ruben, oder Kellarabi, Spaltelweiß steche es mit einen form aus, übersiede alles ein wenig laß ein Schmalz heiß werden, etwas Zwiefel darein, thue auch ein Stückl Schweinefleisch hinein, aber das muß alles mit den Schmalz aufgesetzt werden, streue Mehl darauf, seiche das grüne durch ein Sieb, daß das Wasser weck komt, lege es drein, güße Rindsupen darauf, laß Sieden.

(67) Einen Lesson von Kälbernen, oder Lämmernen

Nehme Kälbernes oder Lämmernes, schneide Stückl oder laß es ganz, siede es ein wenig, nehme ein Schmalz in ein Rein, lege Fleisch und Beiner darein, von was du hast, laß es ein wenig dünsten, güsse Rindsupen darauf, Lemony=schallerl drein, und Petersill

020v / pag. 38.

laß es sieden, seiche es durch, lege das Fleisch drein, thue es etwas säuern, rühre einen Ramm darein, be vor muß aber auch ein Mehl darein kommen, laß es sieden, wenn du anrichten willst, nim ein Eyertotter ein wenig Limonysaft, Petersill, oder Schnitlich, wiedl es gut ab, und rühre es drein, ist fertig.

(68) Gefühlten Kellarabi.

Die Kellarabi butze sauber, hernach holle sie aus mache einen Rago von was du wilt, aber nicht zu fest, wenn er Auskühlt ist, schlage Eyerdötter darein, fühl sie damit an, setze es in ein Rein, schütte Rindsupen darauf, oder in einen Fastag Wasser, laß damit sieden, aber es darf nicht über die Kellarabi stehen, wens schön weich gesotten sind, setze es in die Schüssel, mache eine braune Supen darauf, laß ein Schmalz heiß werden, streue Mehl darein, in das Schmalz, /: wenn du hast :/ setze ein Stückl geselchtes Fleisch damit auf, hernach streue ein Mehl drein, laß anlaufen, güsse braune Supen drauf laß es sieden, gieß darüber, wenn du aber kein Rago hast, so kanst von ein gebradt etwas nehmen, und hacken, auch von dieselben Kellarabi was du aus geholt hast das inwendige, mache es so wie oben, es ist gut, und fertig.

(69) Fleisch=Knödl.

Nehme ein rohes kälbernes fleisch, schneide es klein, nimm Petersillkräutl, ein Beinmarch, gewaikte Semel, Muskablüe, und ein Eingerührts von ein Eytotter, rühre es ab, mache recht kleine Knöderl, und siede es in der Supen.

(70) Die eitel=Wandel

Nehme ein Kaupaun, lorber, ein wenig Beinmarch, und Muskablüe, schneids klein zusammen, etwas Semelbrösl, nimm siessen Ramm, und Eyer darunter, rühre alles zusamm schön dick ab, schmier die Wandl mit Schmalz an, schütte es darein, siede es in einer Rein mit Wasser, die Wandln in puren Thaum, rüchte sie in eine Schiesel, und Rindsuppen darauf.

(71) Semmel Pastettel.

Nehme Mundsemeln, reibs ab, daß schön weiß werden, schneid es oben auf, nimm Butter, laß ihn heiß werden, Semel brösl darein, und Schaloten, ein klein geschnittenes bratenes kälbernes=fleisch, ein wenig Spargl, kälberne Briesl, alles klein gewürfelt zusam geschnitten, und ins Reindl hinein, laß anlaufen, schütt eine fleischbrie darauf, ein wenig Muskablüe dazu, hernach laß auskühlen, etwas sauern Ram hinein und ein Ey, rührs ab, fühle die ausgeschälten Semel, waike es in süssen Ramm, und tunke es in Eyer

bestreue es mit Semelbrösl, Bache es aus den Schmalz lege es in ein Reindl, etwas sauern Ramm darauf, laß ein wenig aufkochen hernach richts an, und gieb es auf die Tafel.

(72) Ein Nieren Koch

Nehme eine gebratene Niern, schneide es klein, thue Semmel in süssen Ramm waicken, nimm die Semel, und die geschnittenen Niern in ein hafen, schlag 3 Eyer oder mehr hinein, darnach du viell machen willst, nimm ein Meßingernes Reindl, thue Schmalz drein, laß heiß werden, rühre die Niern, Eyer, und Semel unter einander ab, schütte es in heise Schmalz, oben, und unten Glut, ein wenig, und laß es schön langsam Bachen.

(73) Gut abgetriebene Nöckerl

Nehme eine Rindfetten, oder Schmalz, treibs schön famig ab, schlag Eyer drein, darnach du viell machst, thue ein wenig Wasser drein, treibs guth ab, thue weisses Mehl drein, der Tag muß nicht fest sein, nur wie ein dickes Koch, mach kleine Nöckerl in die Rindsuppen, laß zugedeckt sieden, hernach güße eine andere Rindsupe darauf, ist fertig.

(74) Schlick Krapfl in der Rindsupen von der Lungel

Mache einen ausgezogenen Strudltaig, oder einen fein aus-

gewalgten Nudltaig, hernach nehme Lungl schneid sie klein setze ein Schmalz auf die Gluth, laß heiß werden, thue geriebene Semelbrösl darein, ein wenig Petersilkräutl, etc laß anlaufen, thue die Lungl darein, laß es abkühlen, schlag Eyer darauf, misch es gut auf, fühl es in Taig ein, siede es in der Supen, - seind gut für meinen Magen, zum Lungl Strudl macht man die fühl eben so.

(75) Ein Löber Koch

Nehme eine kälberne Leber, thue die haut weck, nim Rindfetten, und ein wenig Maioran, schneid es recht fein zusamm, in ein hafen, thue es mit süssen Ram anwaiken, hernach die Leber hinein, Vor 4. Persohn 4 Eyer, darein schlagen, gut abmischen, salzen, es muß ein wenig dicker sein, als ein Schmarz Taig, hernach schmir ein Reindl, mit Schmalz, oder fetten an, das Löberkoch hinein, oben und Unten Gluth, laß langsam Bachen.

(76) Englischer Taig

Nehme Mehl, auch $\frac{1}{2}$ seidl sauern Ramm, 2 ganze Eyer ein Wein, spriedls ab, nim so viel Butter als Mehl, thue Brösl auch in das Mehl, mache den Taig ab, schlag in 3 oder 4 mahl, mache Pastetten, oder was du wilst, auf 1 lb Mehl 1 lb Butter $\frac{1}{2}$ seidl Ramm, 2 Eyer, und so vill

022v / pag. 42

Wein, das es ein seidl austragt, so ists recht.

(77) Gefühlte Artizoken

Die Ardizocken werden gebuzt, gewaschen und nicht gar weich gesotten, hernach Umgestürzt, daß das Wasser wekkomt, nim den Kern heraus, ist es ein fastag, nim gebratenes hechtenbrat, hacke es klein, auch gewaik te Semel und Krepsschwaifl, ein lindes Eingerührts, und ein wenig sauern Ramm, treibe Butter schön famig ab, etliche Eyer darunter, alles unter ein ander gerührt, gut gewürzt, und Salzen, mache die fühl ab, wilst es in ein fleischttag haben, nim Kalbfleisch, und hiendl-löber, mache es in allen wie das obige, fühl in die Adizocken, nim ein Butter in ein Rein, laß ihn nicht zu heiß werden, ein wenig weisses Mehl darein, laß etwas anlaufen, güsse Rind supen darein, ein wenig Gilben, lege die Atizocken darein, und lasse es gemach sieden.

(78) Fasch Pachstettel.

Mache einen Englischen=Taig, Walge ihn halben finger dick aus, und stich ihn mit den Ausstecher aus, schmire die Wandl mit Butter an, lege die Taig fleckl hinein, her nach fühl es mit Rago, das wird gemacht auf diese Art: nim ein wenig Schaloten, und Semelbrösl hinein, laß anlaufen, schneid ein überbrentes Brüsel auch Krepss

023r / pag. 43

schwaifeln klein gewürfelt, thues hinein, dünste Erbsen auch ein wenig sauern Ram dazu, laß es anlaufen, hernach mache die fasch, nehme Piltzling, schneid sie gröblicht, Brisl und Krepsschwaifl, gestossene Mandl, und in süssen Ramm gewaickte Semmel, Muskablie 1. Eyer totter, und sauern Ramm, ein wenig Zucker, und Krepssbutter, schneid alles zusamm, fühl den Rago auf die Wandl,

mache die fasch darauf schön hoch, nimh Krepsbutter, ein wenig sauern Ram darunter, die Pastetel mit Semelbrösl bestreut, den Krepsbutter darüber, das es schön roth aussicht, gebachen, ist fertig.

(79) Brath Schmarn

Nehme ein gebratenes Bradt, hacke es schön klein, weicke Semmel ein, druckes aus, und hacke es auch darunter, dann nimh Schmalz, und laß es heiß werden, schütte es hinein, und laß es schön Ramlet werden, wenn du aber Ramm oder Milch hast, waick die Semel drein, ist es besser.

(80) Brat oder Nieren Koch

Ist eben so zu machen, als mit dem Unterschied, daß es dünner wird, must aber Schmalz und Aier Abtrieben, und das Reindl anschmieren.

(81) Rago mit Krepsen

Nehme Krepsbutter, in ein Reindl, lasse ihn nicht zu heiß werden, staub ein wenig Mehl, und Semelbrösl drein, laß

023v / pag. 44

anlaufen, nimh gewürfelt geschnittene Brisl, Ochsegaum, Krepsschwaifl, Kapaunlöber, Eiterl, dieses alles gewürfelt geschnitten, und schütte es hinein, laß anlaufen, güße ein wenig Rindsupen darauf, etwas sauern Ramm, Muskablüe, es darf nicht Supat sein, sondern schön saftig, die Ochsegaum müssen säuber gebuzt, und weiß gesotten sein, die Brösl und Äuterl ein wenig überbrent, und wann man den Rago will grob machen, so schneidet man die Krepssch[waifl] und Äuterl etc. länglicht.

(82) Mandl Krenn

Nehme süssen Ramm, laß ihn sieden, thue Semmelbrösl darein, das es so dick wird wie ein anderer Krenn, lege Zucker drein, das süß genug wird, nim eine gute Handvoll Mandl geschwelte, auf 1. seitl, stosse es klein und thue es dazu, laß es gut Versieden, wie auch so vil Kren das es scharf genug wird, der Kren darf aber nicht mehr sieden, es wurde häutig, ist guth.

(83) Gutte Semmel Knödl

Vor 4 Persohn Treibe ein halbes Eyer Groß, Abschöpffetten ab, schlag ein ganzes Ey, und 1. dotter hinein, thue es guth Verühren, auch eine halbe Ayerschalle voll Waser, hernach gutes Mund, oder Semelmehl, mach den Taig schön lind ab, laß ihn eine weille stehen, hernach Koche es in eine siedende Suppe, ist Probatumest :-

024r / pag. 45.

(84) Gutter Butter Taig.

Nehme 1 lb Mundmehl, auf ein Nudlbrett, schneite 2 loth Butter darein, Salze es, nimh in ein hafen ein wenig sauren Ramm, 1 ganzes Ey, und 2 dotter, spriedle es unter einander ab, mache den Taig damit an, wie einen weichen Strudl Taig, das er auf den Brett bickn bleibt, schlage ihn so lang, bis er sich von der Hand, und von Brett schält, arbeite ihn schön zusamm, bis er Blatern giebt, hernach lege ihn auf ein Tüchel zugedeckt, und laß ihn ¼ Stund rasten, hernach wasche 30 loth Butter, und thue in recht Zach auf den Brett abarbeiten, und zwischen den Händen ausklopfen; das kein Wasser drin bleibt, walge den Taig aus so viell, das du Butter darin Verbergen kannst, walg ihn aus, und schlage

ihn zusamm, und laß ihn ½ Virlt Stund rasten, und so Schlage ihn 4 oder 5. mahl, hernach mache daraus Pasteten, und Wandl, oder wast du wilt.

(85) Ein eingebundenes in die Supen.

Nehme eine abschöpfetten, Treibs schön famig ab, schlag 2. oder mehre Eyer drein, rührs Gut ab, schneid ein wenig Brüsl darunter, nimh ein Semmel, reib die Rinten ab, schneid es Blatelweiß, thue es mit Suppen Ramm anwaiken, rühr es darunter, salze es binde es in ein Tuch ein, laß sie den, wenn es Gut Gesotten ist, thue es in ein Schiesel gieße Rindsupen darauf, mann kanns auch zerschneiden.

024v / pag. 46.

(86) Gestürztes Lämmernes, oder Kälbernes, auch Hiendl

Nehme Lämmernes, oder ein kälbernes Brüsel, auch anderes, schneide es auf kleine Stückl, übersiede sie ein wenig, laß ein wenig Schmalz heiß werden, streue Mehl darein, laß an laufen, gieße Rindsupen darauf, thue Lemony schallerl, und Petersill drein, hernach seiche es durch ein Sieb, lege das fleisch drein, laß gut sieden, hernach nehme es heraus, die Soß laß sieden, bis sie andickerlt wird, auf ein gutes Seitl nimh beym gleichen 5 Eyer dotter, spridl und schütte es da rein, rühre Beständig, thue eine kleine Handvoll Semmelbrösel darein, das es besser halt, beschmire ein kastroll mit Schmalz, belege es ganz mit fein geschnittenen Speck, lege das fleisch drein, schütte dieses oben drauf, die Kastrol muß aber schön eng sein, hernach siede es in Thaum, wenn es Gut gesotten ist, lege in die Schüssel, die Soß v. Erbsen, laß ein Schmalz Heiß werden, die gesottenen Erbsen hinein, ein wenig Mehl darauf, gieß eine Supen drauf, salze es, auch ein wenig Zuckern, schütte es darüber, ist gut. Wenn das fleisch schon ein wenig übersotten ist, lege es in ein Kastrol, Von einer Limony den Saft drauf drucken, und die Soß darüber gießen, und so sieden lassen, wenn aber eine andere Soß ist, und nicht von grünen Erbsen so säure die Soß, ein wenig mit Essig: Mache alles selbst wie du es guth befindest. :

025r / pag. 47

(87) Kälbernes auf eine andere Art

Schmire ein Kastrol mit Schmalz, aber die nicht gar zu weit ist, schneide von einen kälbernen finger dicke Stückl, aber schön lang und breit, klopfe es ein wenig, spicke sie aber es muß durch und durch gestochen werden, nim auch nicht gar zu dicken Speck, und mache es schön zierlich, belege die Kastrol ganz damit, aber nicht dieselbe seiten heraus wo die Örter von Speck sind, sondern hinein in die Mitte, hernach mache ein Rago, aber nicht zu Supat, laß ihn auskühlen, schlage Eyer darein bei ein gleichen, und mache ein fasch von kälbernen fleisch, -Nim Beinmarch gewaickte Semmel, gewürzt gesalzen, stosse es in ein Mörsser, schlage Eyer darein bein Gleichen, /: auf ein Theller voll :/ 3 Eyer, mische den Rago, und den fasch zusamm, fühle damit an, siede es in Thaum, stürtze es in die Schissel, das was beym Boden war, in die Höchn, die Soß darauf, laß ein Schmalz Heiß werden, lege von Schwam die Kapel drein, laß dünsten, streue Mehl darauf, thue braune Supen darauf. lasse es Sieden und güße es darüber, :-

(88) Hiendl mit Schwam in der Frikasen.

Nehme gebutzte Hiendl, schneide den Hals ab, speile sie schön, übersiede es ein wenig, laß ein Schmalz Heiß werden, lege Schwamm darein, Salze sie, laß gut dinsten, hernach streue Mehl darauf, und güße Rindsupen daran, auch ein wenig sauern Ramm, lege die Hiendln darein, laß es sieden,

bevor du anrichten thust, nimm auf 4. Hiendl, 4 Eyertötter, ein wenig gehaktes Petersilkräutl, spriedl es ab, güß es darein und rühre es beständig, es ist fertig.

025v / pag. 48.

(89) Karbinatl mit brauner Soss.

Klopfe die Karbinatl recht förmig, übersiede es ein wenig, laß ein Schmalz heiß werden, streue Mehl darein, laß anlaufen, güße braune Supen darauf, ein wenig Lemony schallen, und Timas darein, säure es mit Essig, lege sie darein, must aber die Soß zuvor durchseichen, sie muß etwas antickerlt sein, oder wenn du hast, kannst in einer Rein ein Schmalz und fleisch, ein wenig dünsten, hernach Mehl darauf streuen, wider dünsten lassen, güße eine braune Supen daran, Timas, Lorberlaub und Lemonyschallerl, auch Petersill darein, etwas säuern, gut Sieden lassen, seiche es durch, und lege die Karbinatl drein. lasse es wider Sieden, ist fertig.

(90) Germm Stalätzen

Nimm ungefähr 5 halbe Seitl schönes Mehl, schlage 6. totter und 3 ganze Eyer drein, 2 gutte Löfelvoll Germ, ein wenig kalten Ramm, mache den Taig ab, aber nicht zu fest, noch zu weich, hernach lege ihn auf ein Nudlbrett, nimm ½ lb Butter, und knete ihn mit den Händen samt den Taig ab, walze ihn aus, stehe ihn mit den Modl aus, fühle sie mit einen Eingesottenen, thue wieder ein Blatl oben auf darauf, schmire es mit Eyerdotter, Bach es in den Ofen.

(91) Ciocolate Germ in Oblat gebachen.

Nehme Ciocolate, was man auf 2. Pecherl gebrauchet,

026r / pag. 49

reibe sie fein, schlage 4 Eyerdötter drein, eines nach den andern, eine Handvoll Zucker drein, Treibe es gut ab, schneide Oblat 3 finger breite Stückl, und gleich 4 eckicht, lege von den in ein jeden eine Nuß groß darein, thue wider ein Oblat obendrauf, mache eine Weintaig, drucke die Eck darein, Bache es in Schmalz, streu Zucker darauf, ist gut.

(92) Lemmeres Rolat mit brauner Uibersoss.

Nimm eine Lemmerne Schulter, löß das Bein aus, und mache es breit, und so lang du es kannst, das es nicht rund wird, es muß schön breit, und lang sein, klopfe es ein wenig mit den Messer Rucken, streiche es mit der schon oft benannten fasch, her nach lege darauf wie die dicken Nudl geschnittenes Schweinnernes=fleisch, rolle es zusamm, siede es in der Preß, oder Rindsupen, die Soß darüber, laß ein Schmalz heiß werden, lege mit den Modl von kleiner Gattung ausgestochene Murken drein, aber von den Weissen, und nicht wo die kern sind, bevor must aber ein Zucker in das Schmalz thun, und braun lassen weren, hernach die Murken drein, lasse es ein wenig dünsten, thue braune Supen darauf laß es Sieden, und güße es darüber.

(93) Kälbernes March oder Horn

Nehme 4 Stückl Hornnmarch, übersiede es ein wenig, und Salze es, lege sie in ein blechene Schießl, wo sie platz haben, neben ein ander, hernach nim anderthalb Löfel

026v / pag. 50

Voll Provanzer Öl, und so viell Butter, rühre es in einer Kastrol ab, lege hinein ein Eßlöflvol klein geschnittenen Petersill, oder Schnitlich, von einer Lemony den Saft, ein wenig Essig drein, und Rindsupen, rühre es durch einander ab, es muß ein Seitl Soß sein, schütte es über das March, und laß ein wenig stehen, thue das March darauf, must es aber zuvor Peffern, hernach seiche es ab in ein Kastrol, gieb so viel Mehl drein, -etc :

(94) Schnepfen Krapfen.

Nehme weisses Mehl, und Topfen Germ darunter, Eyer mit Milch abschlagen, und ein wenig Schmalz darunter, schlage es gut ab, machs zusam, und mach es auf den Nudlbret aus, schneide finger dicke Stückl herab, ein Kreuz drein, laß aufgehen, und Bache es aus den Schmalz recht gah heraus, ist guth.

(95) Hechten Knödl

Nehme rochen Hechten, thue die Graden weckschneiden, nimm Butter und Petersillkräutl, in Ram gewaikte Semmel ein wenig dazu, so auch Schaloten und Muskablüe, von ein Ey ein Eingerürtes, und 1 Eyerdotter, schneide alles hüpsch fein zusammen, Salze es Gut, ab drucken, mache kleine Knödl, koche es in einer weisen, oder braunen Rindsupen.

(96) Die Ruben Schallen.

Nehme ein weisses Mehl, darnach du viell machen willst,

027r / pag. 51.

Zucker, das es süß genug wird, Aneis dazu, und rühre 027r es ein wenig untereinander, hernach nim 1. oder mehr Eyer dötter, so vill du machen wilt, ein wenig Wein dazu, machen den Taig recht fest ab, daß er sich kaum zusamm arbeiten läst, dann der Zucker läßt stark nach, hernach Walg den Taig Messerrucken dick aus, nimm das Krapfen Radl, schneide breite Stückl herab, wickle es auf den Kochlöfl auf, ins heisse Schmalz hinein strafen, und laß es schön Semelfarb Bachen. ist fertig:

(97) Ein aufgeloffenes Semmelkoch

Vor 4. Persohn, nehme zwey Semmel schneid es schön blatlicht, waicke es in süssen Ramm, schlage 6. Eyer drein, wiedls recht ab, laß in ein Reindl ein Schmalz recht heiß werden, schütt das drein, unten und oben Gluth, ist gut, man kann auch Weinbörl dazu nehmen.

(98) Eingelegter Schmarn

Mache einen Schmarn taig wie sonst, thue ihn ins heiße Schmalz, und mache einen Schmarn, wenn er gut ist, schneide ihn wie eine Gerste, schmir ein Reindl mit Schmalz an, streue Semelbrösl darein, thue den ge schnittenen Schmarn und Süssenram drein, und Eyertötter, spridle es ab, und güsse ein wenig darauf, streue Weinbördl und Zucker drauf, lege wider ein wenig Butter drauf, hernach Schmarn, so bis es voll wird, :

027v / pag. 52

unter, und oben Gluth, in der Mitten sehr wenig, Bache es Langsam schön Resch aus, ist fertig, hernach nims ganzer her aus, giebs auf die Tafel.

(99) Krepss Wandl

Treib ¼ lb Krepssbutter ab, ein Ey 4 dötter 7: Löffel voll geschnittene Krepsschwaifl ½ seitl Milch, ½ lb Mundmehl, mache den Tag an, richte und Schmire die Wandl, fühle die Wandl halbtheil voll auf, und Bache es. :

(100) Dampff Nudl

Nimm Mundmehl, in ein Schiesel, laß warm werden, auf 8 Nudl nimm 1 Nuß groß Schmalz, laß in süßen Ram laulich werden, salze das Mehl, mache den Taig ab, mehr fest als weich, daß die Nudl nicht von ein ander rinen können, hernach schlage ein Ey hinein, und thue die Germ dazu schlag ihn ab bis er sich von Löffel schält, laß ihn Gehen, aber nicht zu stark, Melbig das Nudlbrett an, thue den Taig darauf stich hipsch hohe Nudl aus, legs auf ein mit Mehl bestreuts Tuch, decke es schön zu, laß es wider gehen, setz ein Rein mit süßen Ram auf, und wenn es siedet leg die Nudl hinein, so wie sie auf den Tuch liegen, du must sie nicht einkehrn, und Ram muß nur sovil in der Rein sein, das die Nudl halbtheil in Ram liegen, hernach fest zugedeckt, eine kleine Vierl Stund dünsten lassen, aber die Gluth muß von der Mitte gut weck geschieret werden

028r / pag. 53

das sich die Nudl nicht anlegen können, und wenn sie zu drucken sein, so schütte einen siedenten Ram hinein, das sie saftig werden, richte an, und giebs geschwind zur Tafel, wenn man es aber mit Krepss machen will, so lege einen Krepssbutter in den Ramm, ehe du die Nudl hinein legst, auch in Ram wenn man will, wenn du den Taig abmachst anstatt den Schmalz, hacke die Krepsschwaifl, oder schneid sie schön klein gewürfelt, lasse sie in Krepssbutter anlaufen, schütt ein wenig gutten süßen Ram dazu, laß aufsieden, wann man die Nudl aufricht, so richte, die Krepsschwaifl darauf, ist fertig:

(101) Ein recht guttes aufgelaufenes Krepsskoch.

Mann nimt ½ mittere, oder eine Maß kleine Krepss siede, und löses aus, theile die schön rothen Schallen, besonders die Schweifl, hacke und zerstosse alles klein, hernach stosse 2. Eyer groß Schmalz, oder Butter darunter, thue in ein Reindl, gar ein wenig kaltes wasser darauf, laß guth aufsieden, hernach balg ihn durch ein Tuch, Treibe ihn ab, schlage 4 Eyer Tötter drein, eines nach den andern, verrühre es gut, der Klar muß aber zu Schnee geschlagen werden, und auch langsam darunter gerührt, zuckern, das süß genug wird, hacke die Krepsschwaifl rühre es darunter, nim um 1 xr Semmel reibe die Rinten herab, schneide es Blatlweis in ein Reindl, güße einen

028v / pag. 54

siedenden Ramm darüber, soviel das es ein dickes Köchel daraus wird, setze es auf die Gluth, und rühre es beständig, hernach laß es kalt werden, rühre es auch darunter, das Köchel muß durch ein Sieb durchgetrieben werden, hernach rühre es ½ Stund auf eine Seiten, bestreiche eine blechene Schiesel samt einen Raif mit Krepssbutter, richte das Koch hinein, Bache es 1 gute 4.tl Stund, streu Zucker darauf, ist guth.

(102) Strauben von abgebrenten Taig.

Nehme ein Mundmehl in den Hafen, nimm Wasser oder Milch, und Schmalz in ein Häfen, oder in ein Pfandl lasse es sieden, güsse es ins Mehl, mache den Taig an, daß der Löffel stecken bleibt, schlage ihn schön glat ab, und wann er gut ist, schlage Eyer darein, eines nach den andern, verrühre es gut,

mache es in der dickn das es durch einen Straubentrachter Rinnen kann, güsse es schön in das heisse Schmalz bis die Strauben groß genug sind, unter den Bachen peitle die Pfann, das sie schön auflaufen, Semelfarb gebachen, Zucker darauf gestreut, ist fertig.

(103) Briegel Krapfen

Nihm auf ein Nudlbrett, darnach du vill machen wilt 1 lb Mundmehl, 10 loth frischen Butter darein, blatelt geschnitten, ½ lb klein gestossene Mandl, 2 loth Zimath, 1 Muß katnussen ½ loth gewürznagl, von 1. Lemony die Schallerl

029r / pag. 55

klein geschnitten, 1. Eyer 4 dötter, ¼ lb gefatten Zucker erstlich thut man den Butter und das Mehl mit den Walger wohl unter ein ander arbeiten, hernach nim die andern Sahen, dazu, mache den Taig zusam, Treibe in mit den Nudl Walger aus Messerucken dick, Radle ih ab, in der länge und breite wie das zugehörige Bläch, den Taig mit Spagat darauf gebunden, aus den Schmalz Bachen, nicht gar zu Heiß, hernach gezuckert, und auf die Tafel geben. :

(104) Lemmony Koch

Nehme Mundsemmel, reibe die Rindten ab, schneid es blatl weis, siede es in siessen Ramm, in einer Rein, rühre es bis melblicht wird, las es auskühlen, hernach rühre 2 Eyerdöter drein, nim Butter oder Schmalz treibe es schön famig ab, schlag 2 Eyerdöter drein, und 2 ganze Eyer, reibe einen Lemonij auf ein Stückl Zucker ab, und rührs auch darunter, auch die Zerrürte Semel, alles gut abgerührt, schmiere eine Schüssel, oder Reindl mit Butter an, das Koch hinein geschüttet, und Bachen, ist fertig.

(105) Das aufgeloffene KüttenKoch.

Nehme 3. schöne Kütten, siede sie ganzer schön weich in einen Wasser, oder schölle sie, und schneide es in 4 Theil, siede es in Wein, laß hipsch einsieden, das schön weich werden, laße es auskühlen, passiere es durch ein Sieb, die gesottenen, werden aber vorerst geschält, geschabet, und durch

029v / pag. 56

ein Sieb getrieben, hernach treibe Butter oder Schmalz ab, schlage 6. Eyertoter drein, eins nach den andern, gut Verriert, schlage auch von 4 Eyer das Klar zum Schnee, riere es auch darunter, die Kütten auch hinein, und ganz wenig in süssen Ramm gewaikte Semelbrösl hinein schön saftig, dazu geriert, Zuckern, limony Schallerl, gut Veriert, bestreiche ein Reindl, Schisel oder Tortenblatl samt Raif mit Schmalz, richte es hinein, Bache es schön, ist gut,

(106) Germ Kipfel von Butter Taig

Nehme 1. seidl Mundmehl, aufs Nudlbret 1 Eßlöflvol germ dazu, salze es, mache den Taig mit kalten süssen Ram ab, als wie einen Buttersaig, bis er Blatern giebt, hernach laß ein wenig rasten, bereite 7. loth gewaschenen Butter schlage ihn in den Taig ein, schlage ihn 4 mahl aber alzeit ¼ Stund Rasten lassen, und muß allesmahl schön dün – ausgewalgt werden, hernach schneide 3 ecktichte flecklein, füll es mit Eingesottenen, und mache kleine Kipfel dar aus, auf dem form wie die Böcken Riegerl, aber sie müssen nur finger dick seyn, lege sie auf ein Torten blatl, wiedl 1. Eyerklar, in ein Hafen famig ab,

streiche es an, streu Zucker darauf, las es auf ein kühlen Ort stehen, laß sie gehen, Bache es ¼ Stund, ist guth.

(107) Weichsel Schnitten.

Nehme die Weichsel, siede selbe in halb Wein und halb Wasser

030r / pag. 57

schön weich, löse sie aus Hacks klein, Zuckre sie wohl lege die Semelschnitten in die Weichsel-supen, laß nicht gar zu Weich werden, streiche die Weichseln darauf, Bache es in Schmalz aber kehrs nicht um, damit die Weichsel nicht herab fallen, mit Zucker und Gewürz bestreut, ist fertig.

(108) Oblat Krapfl

Schneide 4 eckichte fleckel von Oblat, hernach streiche eine Salsen, von was du hast, oder auch Mandlfüll auf die Blateln, lege widerum ein Oblat Blatl darauf, Tuncke es in Weintaig, Bache es in Schmalz, ist gut:

(109) Die Wandl-Fühl

Stosse geschwolte Mandln klein, hernach nim 1 Ey und Zucker geschnittene Lemony Schallen, rührs unter einander, wann mann will kann mans auch abtreiben, mit ein wenig Butter, oder Schmalz, man kann es auch anstatt des eingesottenen nehmen selben darf es nicht abgetrieben werden.

(110) Die Büchschen Krapfen

Nehme 1 seitl süssen Ramm, schlage 4. ganze Eyer drein widle es ab, rühre Mehl darein, in der dicke wie einen Schmarnteig, salze ihn, bestreiche die Büchsen mit Schmalz, güße den Teig darein, siede es in ein Hafen, in sie denden Wasser, hernach schütt den Taig heraus, mache Sonnrosen daraus, oder Krapfel, Bache es in Schmalz, aber ganz kühl, das Schmalz muß stets gebeitelt werden, sonst

030v / pag. 58

laufen sie nicht auf, man kann auch ein Rein mit Schmalz bestreichen, den Taig hinein, unten und oben ganz schwache Gluth, schön weiß gebachen, die Rinden herabgeschnitten, auskühlen lassen, und Stückelweis schneiden, und in Schmalz gebachen, aber lasse das Schmalz nicht zu Heis werden, so lauft es schöner auf, Bache es guth. ist fertig.

(111) Aepfel Wandl

Treibe Butter oder Schmalz ab, schlage Eyer drein, her nach nihm dünste Aepfel, Treibe es durch , rühre auch ein wenig geriebene Semelprösl drunter, und Zucker es, rühre alles unter einander ab, schön flamig, bestreiche die Wandl, oder Blatl, Bache es, streue Zucker, ist fertig.

(112) Gutte Kreps. Knödl

Stosse von einer Maß schön roth gesottene Krepsschallen, stosse auch 2. Eyer gros Butter dazu, thue es in ein Reindl, güsse etliche Tropfen Wasser darauf, setze es auf die Gluth, laß gut Sieden, rühre öfters gut auf, das es sich nicht anbrent, hernach balge ihn durch ein Tuch, treibe ihn ab, schlage 3 Eyer darein, rühre gut ab, hernach Hacke die Krepsschweifeln, rühre es auch darein, wie auch ein wenig in süßen Raim gewaikte Semmel, mische es alles gut unter ein ander, mache Nuß große Knödl daraus, setze in einer Rein einen süßen Ramm mit Krepssbutter auf, laß ihn sieden lege die Knödl darein, aber der Ram darf nicht darüberstehen, unten und oben Gluth, koch es saftig. :

031r / pag. 59

(113) Krapfen von der Germ

Erstlich, nimm $\frac{1}{2}$ Mund=Mehl, stelle es in ein warmes Zimmer, das es Warm wird, hernach nim 1 seidl guten süßen Ramm, lege ein Nußgroß bröckl Schmalz darein, laß es Lab werden, nehme 2 Eß=löfl voll Germ, thue es in das Mehl, schlag ein ganzes Ey und 2 Tödter hinen, salze es, rühre unter ein ander, hernach Güße den laulichten Ramm hinein, wann er soll zu weich sein, so laß ein wenig Ram stehen, und schlage ihn, bis er blatern giebt, alsdann thue ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, richte den Taig darauf, walge ihn halben finger dick aus, fühl mit Eingesottenen, schlag den andern halben Teig drüber, stich mittlere Krapfen aus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, welches auf ein Bret muß gelegt werden: drick es zu, laß zur helfte gehen, Bache es Langsam, must es aber umgekehrt Einlegen, und zudecker Bachen, so bekommen sie schone weise Raifeln, ist guth :

(114) Weichsel Koch.

Mann nimt für 4. Persohn 1 Ey groß Schmalz, und so vill Butter treibe es schön flamig ab, schlag 3 Eyerdreier drein, eins nach den andern, verrühre es guth, so eben 3 ganze Eyer, ein Handvoll gröblich gestossene Mandl darein gerührt, und von 1 xr Semmel, die zuvor abgerieben, und in süßen Ram gewaickt sein muß, ein wenig ausgedrückt, und darein gethan, guth verrühret und gezugert, hernach beschmire ein Reindl mit Butter, richte die fühl hinein, besteck es mit ausgelösten Weichseln, dann

031v / pag. 60

wider einfühlen, so bis das Reindl voll ist, setze es auf die Gluth, Bache es Langsam, streue Zucker darauf, ist guth.

(115) Die gerührten Weichsel Köch.

Auf ein mittleres Koch nimt man 14 loth Zucker, und 12 gan ze Eyer, die Eyer aufgeschlagen, und abgerührt, den Zucker drein, und 1. Stund abgerührt, hernach 10 loth geriebene Semel, gefaet, und drein gerührt, auch güsse ein seidl süßen Ramm dazu, den Modl recht dick mit Schmalz angeschmiert, richte ein wenig füll hinein, hernach thut man erst die ganzen Weichseln drein, rühren, und ganz roglicht hinein richten, es muß 1 $\frac{1}{2}$ Stund Bachen, aber langsam, mann kann es auch kalter aufschneiden, wer will, kann auch die Weichseln zuvor in Zucker sieden, und kalter Einfühlen; : ist fertig.

(116) Brand Strauben von Butter

Nimm 6. Kochlöfel voll Mehl, zerlasse 3 loth Butter, rühre ihn unter das Mehl, nimm 8. gewärmte Eyer, schlage es nach und nach darunter, nimm ein wenig Milch, und 1 löfl voll Germ mache den Taig an, in

der dicke das er durch den Strauben trichter rinnen kann, Bache es Resch heraus, bestreue es mit Zucker, und es sind guth.

(117) Bischgoten Wandl.

Treibe ¼ lb Butter ab, 3 Eyer dotter, nimm ¼ lb geriebene Pischgotten, mit gutten Wein angefeicht, und drein gerührt, 6 loth Zucker 1. loth Zimath, gut vermischt, thue es in die bestrichenen Wandl, fühl es über halben Teil, und gut gebachen.

032r / pag. 61

(118) Bachne Mandl Strudl

Nehme 1 halbe Mund=Mehl auf ein Bret, thue ein Nuß groß Schmalz drein, salz es, ein Eyer Klar drein, mit laben Wasser abgemacht, so weich, das er sich arbeiten läßt, mache ihn ab bis er Blatern bekommt, hernach stürze eine warme Rein darüber, laß ihn ein weille Rasten, mache die fühl also dazu, nimm 2. Handvoll Mandl, schwelle und stosse sie klein, spritze sie mit süssen Ramm an, das sie nicht Oellig werden, hernach treibe 1 Eyer Gros Butter, und so viell Schmalz ab, schlage ein dotter und 3 ganze Eyer drein, eins nach den andern, verrühre es gut, hernach die Mandl drein, auch Lemony-schallerl, Zucker, ein wenig süssen Ramm, rühr es gut ab, es muß so dick sein als wie ein /: Rindskoch :/, dann Ziehe den Taig schön fein aus, die Oerter um und um weck, streiche die fühl darauf, roglicht zusam gerohlt, beschmire eine Rein mit Schmalz, lege den Strudl hinein, bache ihn langsam, streu Zuker darauf, gut.

(119) Abgeschnittene Mandl Strudl in Ramm gedünst.

Der Teig und die fühl wird gemacht, wie die vorige, nur mit dem Unterschied, wann der Strudl zusamm gerolt ist, macht mann kleine Stückl mit den Krapfenradl, wie ge wöhnlich die Lunglstrudl, schmire eine blechene Schisel mit Schmalz samt den Raif, die Strudl darauf gelegt, bache es halbentheil, hernach güsse einen siedenden süssen Ramm darauf, Bache es ganz aus, sie müssen saftig sein, ist guth.

032v / pag. 62

(120) Weinbörl, und Zibeben Strudl.

Mache den Taig wie den Vorigen, Treibe 2. Eyer groß Schmalz oder Butter ab, schlage 4. Eyer hinein, eines nach den andern, gut Verrührt, gesalzt, oder gezuckert wenn man ihn süß haben will, rühre ein seitl sauern Ramm hinein, hernach Ziehe den Teig fein aus, bestreiche ihn mit den abgetriebenen, streue ein wenig Semelbrösl darauf, wie auch reine gewaschene Weinbördl und Zibeben, rolle ihn zusamm, aber ganz roglicht, beschmire eine Rein mit Schmalz, lege den Strudl hinein, Bach in Langsam, und streue Zucker darauf, ist fertig. :

(121) Die Schneeballen.

Nim eine halbe schönes Mehl auf ein Brett, 5 loth Schmalz oder 6 loth Butter, thue in darein, wie auch 4 Eyer dotter, und sauern Ramm, gesalzt, mache den Taig ab, als wie einen weichen Strudl Taig, schneide Ey grosse Stückl herab, mache sie schön rund, walge sie Messerrucken dick aus schneide sie mit den Krapfenradl in der Mitte Streifel an, aber nicht bis auf das Orth, das sie nicht von ein ander brechen, lege sie schon kraust in das frische Schmalz, Bache sie Semelfarb, streue Zucker darauf, ist fertig.

NB: die Pfann darf nicht zu klein sein, er gieng nicht auf :

(122) Der englische Buttin.

Treibe ein Ey Groß Schmalz, so vill Butter ab, schlage 4 ganze Eyer drein, eins nach den andern, guth Verrührt, schneide ¼ lb Beinmarch gewürfelt rührs darunter, auch

033r / pag. 63

4 loth langlicht geschnittenen Zetronath ¼ lb Stiftlet, geschnittene Mandl, ¼ lb Pinolli, bereite eine abgeriebene Mundsemmel gewürfelt geschnitten, und mit süssen Ram angefühlt, mische es darunter, beschmiere ein Kastrol mit Schmalz, streue feine Semelbrösl hinein, richte den Buttin hinein, bestreiche ihn oben schön glat mit einen Wasser, und Bache ihn ¾. Stund lang, ist fertig : -

(123) Krepss Wandl.

Treibe ¼ lb Krepssbutter ab, schlage 2. Ey, und 4 dötter hin ein, 2. Löffel Germ, und gechnittene Krepsschwaifeln, etwas Muskablüe 1 ½ seitl gutten süssen Ramm darein gegossen, gut Verrührt, so viel Mundmehl das der Teig hipsch dick wird, auch gesalzt, die Wandl gut mit Krepssbutter angeschmirt, und halbentheil angefühlt, aufgehen lassen, und gebachen.

(124) Milch Ram Wandl.

Treibe ¼ lb Butter, und so viel Schmalz recht flamig ab, rühre 12. Eyer dötter drein, 1. seitl süssen Ramm, 4 Löffl voll Germ, Mund Mehl das hipsch dick wird, gesalzen, die Wandl gut mit Schmalz angeschmiert, fühle es halbentheil an, gehen lassen, und Bache es schön, ist gut.

(125) Die Krepss Würstl.

Vor 4 Persohnen nihm ein Semmel, reibe die Rinden ab, waicke sie in süssen Ramm, hacke 25. Krepsschwaifl gröblicht, setze in ein Reindl 1 ½ Ey groß Krepssbutter auf, wenn er faumt, so thue die Semel ausdrucken, und hinein,

033v / pag. 64

auch die Krepsschwaifl, laß anlaufen, Muskablüe dazu, und Salzen, nihm 5 Eyer in ein Hafen, güsse einwärts süssen Ram dazu, auch ½ Löffel voll Mehl, spriedls ab, Bache fleckl, streiche die fühl darauf, mache Würstl, bestreiche eine blechene Schiesel, mit Butter, sauern, oder süssen Ramm, was beliebt hinein, lege die Würstl darauf, nihm ½ seitl süssen Ramm, schlag 1 Ey und 1 dotter drein, wiedl es ab, güsse halben Theil darauf, und lasse es auf der Glut fest werden, hernach güsse den andern halben Theil darauf, streu ein wenig Semelbrösl, und Krepssbutter daran, und Bache es, wann man aber sauern Ram nimt, auf ½ seitl 1. Ey auf einmahl drüber gossen, Semmelbrösl, und Kröpsbutter darauf. ist fertig.

Die fischwürstl kann man eben so machen wie obige, nur mit dem Unterschied, Anstatt Krepssen, Bache fisch, dünste Erbsen, und Schwam, anstatt Krepssbutter frischen Butter, auch in die fühl ein wenig sauern Ramm, auch nihmt man sauern Ram zum Abspriedeln. :

(126) Milch Ramm Wandl mit Mandln.

Auf 8. Wandl Treibe $\frac{1}{4}$ Butter ab, schön flamig, schlage 5 Eyer dotter drein, gut Verrührt, hernach ein 5^{tel} Theil Von ein seidl diesen labichten Ramm hinein, hernach ein guten lefel vollen Germ, auch 4 loth klein gestossene Mandl, so mit Ramm angespritzt sein, darunter gerührt, klein geschnittene Lemoni Schallen, Zucker, daß es süß genug ist. Mund Mehl das der Teig hipsch dick wird, mische gut alles unter ein ander bis sich der Teig ein wenig von Löffel schällt, die Wandl guth mit Schmalz angeschmiert, halben Theil angefühlt, und gut Gebachen.

(127) Ein Senef=Eyer Speis.

Nihm etliche Eyer sied es samt, schneide es schön dün blatelt, nihm ein Schmalz in ein Reindl, laß heiß werden, Schaloten drein, ein wenig Semelbrösl, laß es anlaufen, die Eyer hinein, sauern Ramm dazu, und Senev, las es mit einander aufkochen, ist fertig.

(128) Ein Verlohrne Eyer Speiss.

Nim Eyer, siede es in siedenden Wasser ganz Weich, lege es in eine blechene Schiessel, nihm ein wenig bachnen fisch oder einen Heiß=abgesotenen, auch einen Rochen fisch, Leber und Sardeln, schneid es klein Zamm, nihm ein wenig Butter, in ein Reindl, laß ihn Heiß werden, etwas Schaloten drein, laß anlaufen Staub ein wenig Mehl drein, Thue das zusammengeschnittene darein laß es anlaufen, säure es mit Berchtram Essig, wann es zu dick ist güsse Pettersillwaser ein wenig darauf, laße es Versieden, schneide Sartelln langlicht, leg es krum über die Eyer, richte die Soß um die Eyer herum an, dann die Eyer müssen schön weiß bleiben, die Soß muß säuerlicht, und andickelt sein : ist fertig.

(129) Ein Bastetel.

Mache ein Rago von ausgelösten Krepsschwaifl, geschnittene Schwamm, Sardellen, fresch, Petersill=kräutl, oder was mann hat, dünst es in Krepssbutter ab, mit ein wenig Semelbrösl,

034v / pag. 66

und sauern Ramm, drucke Lemonisaft drauf, laß ausfühlen, Von Eyern Bach fleckl, das ist frikade fleckl, stich mit dem Modl aus runde Blatl, schmir die Wandln mit Schmalz an, lege ein fleckl hinein, hernach Rago, und so bis 3 fleckl oben, auch Rago darauf, hernach ein Schnee von Eyerklar schön hoch darauf, auch oben ein Krepssbutter darauf tropfen, und Gebachen, so ist guth, man kan auch eine ganze frikade Eyerspeiß auf diese Art machen, von ganzen Eyern fleckl, aber sauern Ram in Boden.

(130) Weichsel Koch.

Mann nimt vor 4. Persohn 1. seidl gedörte Weichsel, siede sie in Wasser schön weich hernach löse es aus, hake es klein, Treibe 2 Eyer Groß Butter oder Schmalz recht flamig ab, schlage 4. Eyer dötter nach einander hinein, gut Verührt, die Klar schlage zu Schnee, und auch hinein gerührt klein geschnittene Lemonischallerl, gestossene Gewürz Nagl, hernach rühre die Weichsl hinein, und von 1 xr abgeriebene Semmel, das ist die Rinten weck, und das andere wird gerieben, feuchte dieses Brösl mit süssen Ram an, darein gerührt, gut gezuckert, mache es in der dicke wie ein dickes Kindskoch, wann es zu dick wird güsse ein wenig Weichsel Suppen dazu, rühre es gut ab beschmire ein Reindl mit Schmalz, richte das Koch hinein, eine halbe Stund gebachen, streue Zucker darauf, gieb es geschwind zur Tafel, sonst fählt es nider, ist fertig.

(131) Recht gute Spritzstrauben.

Mann nimt 1. seidl süssen Ramm, und ½ Nuß groß Schmalz drein, laß es in ein Pfandl sieden, rühe 1 seidl schönes Mehl hinein, wann das Verrührt ist, setze es von feuer herab, rühe es gut ab, hernach schütte es in eine Schüssel, und Treib es ab bis kalt wird, hernach bereite 6 grosse Eyer, wenn sie kalt sein, lege es in ein warmes Wasser, und schlage eins nach einander hinein, jedes recht gut Verrührt, gesalzt, oder gezuckert, wenn der Taig zu dick ist, muß man 1. oder 2 Eyerdotter hinein rühren, hernach in die Spritzen gefühlt, aus den Schmalz schön langsam gebachen, das sie Semelfarb aussehen, und Resch sind, mit Zucker bestreut, und zur Tafel damit. :

(132) Den gesottenen Wudin mit Weinn=Schado.

Treibe 3. Eyerwerths Butter ab, schlage 4 ganze Eyer drein, eins nach den andern, gut Verrührt, man kann auch in der Noth Schmalz nehmen, aber nur 2. Eyer werths, hernach reibe die Rinde von 1 xr Semel ab, schneide sie Blatweis auf, güsse süssen Ram darauf, aber nur soviel das sie etwas angewaikt werden, rühe es darunter, auch Weinberl und Zibeben, lemoni, gestiftelte Mandln, salze, mische alles durcheinander binde es in ein Tuch, siede es in Wasser eine halbe Stund: hernach mache den Schado an, nim 6. Eyerdotter in ein Hafen, und 8 halbe Eyerschallen voll Wein dazu, reibe Lemoni

auf Zucker ab, auch must Zuckern das es süss genug wird wiedl es beständig auf der Glut, bis anfangt zum sieden, wann es zu dün werde, so wiedl noch einen Eyerdotter hinein, richte den Wudin in die Schiesel den Schado darüber, und geschwind zur Tafel.

(133) Eyer : Speiss.

Siede die Eyer hart schneide es von der mitte von einander, mache ein Rago, fühl sie damit, mache es wider ganz zusamm, wickle es in ein Oblat, Benetze es mit Eyern, bestreu mit Semelbrösl, Bache es in Schmalz lege es in die Schiessel, die Soß darüber, die dotter hacke klein, giesse Senev darauf ein wenig Schiesupen, las es sieden, güsse es darauf.

(134) Reiss Wudin.

Siede den Reiß in süssen Ramm, und ein Stückl Butter, laß ihn auskühlen, rühe ihn in einer Kastroll, schlage Eyer drein, ein wenig gesottenen klein gehackten geselchten fisch, geriebenen Parmasankäß, schmire ein Tuch guth mit Schmalz an, binde darein, laß in Wasser Sieden, und Schmalze es ab. ist gutt. :

(135) Germ Krantz.

Nehme Mehl so viell du machen willst, in ein Schisl, Eyer, ein wenig Germ, kalten süssen Ramm, mache den Teig ab, hernach güsse zerlassenes Schmalz drein, das

es nicht zu fett wird, schlage ihn guth ab, in der dicke das du ihn mit den Modl ausstehen kanst, und auswalzen, laß ihn gehen, Bache es in heissen Schmalz, streu Zucker drauf schön dick, nihm eine glühenhe Schaufel, halte es darüber, daß sie schon glassiert aussehen.

(136) Kleine Krepss Strudl.

Mache ein Krepssbutter, die Schwaifl, und Schären löse aus, schneide sie klein Zamm, waick auch eine Krepssbutter in die Milch, Semel dazu, Von einen Ey ein eingerührtes, auch frische Eyer darein, gewürzt, und gesalzen, mache frikade flek mit Eyer, streiche die fasch darauf, bestreue es mit den geschnittenen Krepsschwaifln, rolle es zusamm, beschmier die Schiesl mit Schmalz, lege es drein, schütte ein wenig sauren Ramm darauf, bestreu es mit Semelbrösl, bache es in Ofen, nihm eine glühende Schauffl, brenne es oben, guth.

(137) Eyer Speis mit Rago.

Laß ein Schmalz heiß werden, klein geschnittene Petersil drein, ein wenig Mehl dazu, laß anlaufen, klein geschnittene Schwam drein, salze sie, laß das Wasser gut Verdünsten, hernach leg gewirfelt geschnittene fisch auch krepsschwaifl drein, laß ein wenig anlaufen, ein löflvoll Wasser drauf – das ist der Rago, hernach laß ihn kalt werden, siede Eyer hart, so vill du machen willst, schneide sie Blatlweis, nihm ein wenig Butter in ein Kastrol, laß ihn bis er

036v / pag. 70

faumt auf der Glut stehen, schütte die Eyer drein, auch den Rago, Verrühre es, schlage einige frische Eyer drein, laß stehen, schmire ein Kastrol mit Schmalz den Boden gut an, lege ein Papier darauf, wider guth mit Schmalz angeschmiert, nihm gebutzte Sardeln und Krepsschwaifel, Zire den Boden sauber, lege alles drein, Bache oder Siede es in Thaum, ist guth :-

(138) Beschemel Koch von Erbören.

Mache ein glates Kindskoch, aber Zuckern. Beschmire ein Kupfernes Blatl, mit Schmalz, und streiche von dem Koch darauf, setze es in Ofen oder auf die Glut, laß schön Rammerlt werden, nehme es mit den Messer herab, lasse wider einen Ramm sieden, mache ein dinnes Kindskoch lege ein Stückl Butter drein, laß kalt werden, Treibe es ab, schlage Eyer drein, hernach nihm schöne Erdböre lege es darein, und ein wenig Semelbrösl, dann die Erböre lassen nach, darf aber nur so viell gerührt werden, das es unter ein ander kömt, und schön ganz bleiben, schmire ein Kastrol mit Schmalz an, schütte es drein, kanst es in daum sieden, oder in Ofen Bachen.

(139) Brau dünste Ruben.

Schelle die Ruben, und stehe sie mit einen Modl aus od:er schneide sie gewürfelt, laß ein Schmalz heiß werden

037r / pag. 71

thue einen gestossenen Zucker drein, laß ihn recht braun werden, leg die Ruben drein, beitel es unter ein ander, laß dünsten, bis sie recht braun werden, hernach streue ein wenig Mehl darauf, und laß ein wenig dünsten, güß braun Supen darauf, laß sieden, aber nicht lang, ein wenig Supen darauf, gut.

(140) Frosch Rolat.

Lese die frösch Von Bandl auf einer seite, laß das Bein daran, auch wenn die frösch klein sein, so nehme 2. zusamm Klopfe es mit den Messerrucken, und Vormiere es wie ein Karbanatl lege es in ein blechene Schiesel, oder Blatl, Schmalz es, lege sie drein, must es aber zuvor Salzen, brate es auf der Glut, das sie Semelfarb aussehen, hernach lege es in die Schiesel, drucke Lemonisaft in die fetten, laß aufsieden, güsse darüber, ist gut :

(141) Gebratene Brügel Krapfen von Mandl.

Erstlich nimh $\frac{1}{2}$ lb gefahtes Mehl, auf ein Bret, und nimh 1. Nuß groß Butter drein, und wirk es mit der Hand wohl ab, das es werde wie ein Brein, sodann $\frac{1}{4}$ lb Zucker dazu, dann nimh 3 Eyerdötter, und ein wenig Wasser, dann machest ein festen Taig an, und Treibs $\frac{1}{2}$ finger dick aus, nimh die dazu gehörigen Mandl, und beschmiers mit Butter richts auf, bey guter Glut, bis es erhitzt werden, dann richt den Taig darauf, und Verbünde es mit Spagat, brate es schön, und begieß mit Butter, laß gut ausbratten, nimh $\frac{1}{2}$ lb geschwölte, und klein gestiftelte Mandl, und richt $\frac{1}{4}$ lb klein gestossenen Zucker

037v / pag. 72

in ein Weindling oder Schisl, schlage 3 Eyerklar zu faum und thue die gestiftelten Mandln drein, auch geschnittene Lemony=Schallerl, und ein wenig gestossene gewürz Nagl, und rührs unter einander ab, hernach richts auf den Brigelkrapfen schön hoch auf, müssen gedrückt werden recht gut, dann nimbst von allerhand Eys, roths weisses, grünes etc: ist gut,

(142) Gebratene Germ Krapfen.

Nehme in eine Schiesl 3 lb Mundmehl, laß warm werden, mache ein Tampfel, von 2. Lefelvoll Germ, daß es aufgehet, nimhe auch $\frac{1}{2}$ seidl süssen Ramm, und $\frac{1}{2}$ seidl Milch, 3. Eyerdötter, und 2. ganze Eyer, schlage es wohl ab, salzes nach Belieben, mache einen festen Taig ab, bis er Blattern giebt, und schön zach wird, laß ihn aufgehen, wann er schön aufgegangen ist, so mach einen Elle langen Wuzel, und ein Rammen breit, beschmier den dazu gehörigen Brigl mit heissen Schmalz, richte es drauf, Bachs schön beyn feuer, bis dickerlt werde, dann begieß mit heissen Schmalz, wann es schön braun ist, und aufgegangen, neme den Spagat, von Brigl ab, und richte schön zierlich an, und so gebe gezuckert auf die Tafel, gut.

(143) Büchsen Krapfen

Nehme in ein Hafen ein wenig Millich, ein Seitlwerts, rühre ein Mundmehl recht unter ein ander, salz es, und schlag 5 Eyerdötter hinein, mach ihn so dick wie einen

038r / pag. 73

Straubentaig, dann nimh den Modl, als wie eine Büchse beschmiers mit Schmalz, und schütt den Taig hinein, und Bachs schön, hernach sieds in Wasser, nims heraus, und schneids in zwey so schrimpfes, und Bachs in viellen Schmalz, und alleweil gebeitelt bis schön auflauft, und gelb werden, Zuckers, zur Tafel damit:

(144) Spritz Krapfen.

Nehme 1. seidl Milch, und thues in ein Pfandl, laß sieden, nehme 5 oder 6. Löffel Voll Mehl darein, rührs wohl unter ein ander ab, das es einen Sterz gleichet, fühls und Arbeits aus, das schön glat werde, dann richts in ein Mörser, und stoß alles mit 6. Eyer dotter, das es schön dick wird, dann nehme die Spritzen, drücke es in Schmalz, alsdann fühl 3 Löffel voll Taig darein, und mach es so drucke es in das heisse Schmalz, mit den Modl, hernach formiere es wie Mandscheindl, Bache den Krapfen in Schmalz schön gelb, fertig.

(145) Spritz Krapfen von Mandl Milch.

Nehm ¼ lb geschwelte Mandl, stosse es in ein Mörser, schütte eine halbe Wasser darauf, und dreib es durch ein Süberl, richte die Milch in ein Pfandl, siede sie, dann thue das Mehl drein, rühre es wohl unter einander ab, so dick wie einen Sterz, hernach stosse es in Mörser, schlag 3 ganze Eyer drein, und 1 dotter, wie auch Zucker nach Belieben, fühls in die zugehörige Spritzen, und drucks ins heisse Schmalz, wie zuvor, Bache es schön, aber nicht zu braun, giebs gezuckerter auf die Tafel.

038v / pag. 74

(146) Papier Krapfel.

Nehme 3 lb Mehl auf ein Nudlbrett, ein wenig Butter dazu, wirke es wohl mit Händen ab, salzs, nimh 1. Löffelvol Milchram, ein ganzes Ey, und wirk den Taig gut ab, wie einen Strudlteig, walge ihn schön aus, sodan fühls mit einer gemachten Salsen, formiers mit Krapfl-Rackl wie die Baschedl, Bache es schön in Schmalz, gebe es gezuckert auf die Tafel.

(147) Gefühlte Weichsel Krapfl.

Nehme ¾ lb Mundmehl, auf ein Bretl, und ½ Verting zucker, auch 1. Ey groß Butter, schlag 4. Eyer dötter drein, wirks mit Händen gutt aus, das ein Nudl=Taig werde, und Treib ihn schön dün aus, und fühls mit gemachten Weichseln, dann rodll mit den Krapfen Radl ab, Bache es schön in Schmalz, und gibbs gezuckert auf die Tafl.

(148) Gefühlte Marillen Krapfl.

Nehme 1. lb Mundmehl, auf ein Brett, hernach ½ Virting Butter, wie auch salz, wirke es wohl unter ein ander ab, als dann schlags ein, nehme ein ganzes Ey, und 2 dötter, wie auch 3. Löffel voll Milchramm, und ein wenig Wasser, und Wein, und wirk mit den Händen den Taig ab, aber nicht zu fest, dann Treib den Taig Messerrucken dick aus, hernach überschlags 3. oder 4. mahl, wie einen Buttersaig, und Treibs schön dün aus, und fühls mit eingemachten Marillen Krapfl, radl es ab mit den Krapfen=radl, Bache es in Schmalz schön aus, aber nicht zu braun, als dann richts zierlich an, und giebs gezuckert auf die Tafel. :-

039r / pag. 75

(149) Krepfen Krapl

Nehme ausgelößte Krepsschwaifl, übersottene, hake sie schön klein, dann treib ein wenig Krepfbutter schön flamig ab, schlag 3 Eyer dötter drein, und thue die gehackten Krepsschwaifl drein, nimh geriebene Semelbrösl, Zuckers nach Belieben, nimh auch ein wenig klein gestossene Mandl dazu, und Zimath, mach einen festen fasch an, nehme einen marben Teig, oder den nemlichen Taig

von Marillen Krapfen, Treibs schön dün aus, und fühl die fasch drein, sodan formir den Taig mit den Krapfen radl, und Bache fein vill von Schmalz heraus, und giebs gezuckert auf die Tafel. :
NB: Hechten, oder andere fischkrapfel macht man auch deßgleichen, auch von kälbern, hiern, oder Hendlfleisch.

(150) Waffen Krapfen.

Nehm in eine Schüssel oder Hafen ein wenig Milch, und ein wenig Mehl, ein Hand voll geschaelte, und klein gestossene Mandl, deßgleichen Zimath, alsdann schlag 2. Eyerdötter hinein, rühr es unter einander ab, das es wie ein dicker Taig wird, hernach nim $\frac{1}{4}$ lb Zucker, rühr es mit den Löffel gut ab, bis ein dicker Taig wird, wie ein Strauben:Teig, hernach laß das Oblat=Eisen heiß werden, beschmier es mit Schmalz, wische es sauber ab, dann nehme einen Löffel voll drauf, Bache es schön, und kehre es immer um, daß es sich nicht anbrennt, dann richte es geschwind auf ein walgerl, das sie wie die Hollerhiepen rund werden, und giebs zur Tafel.

039v / pag. 76.

(151) Gefühlte Semmel Stritzel.

Neme eine altgebachene Semel, reibe die Rinten ab, und schneid von der Schmoln düne Schnitzeln, aber das alzeit 2. beisammen bleiben, dann fühlts mit gemachter Salsen, hernach Tunks in Eyer, und Bache es in Schmalz, schön Gelb heraus, und gibbs gezuckert zur Tafel. : -

(152) Gebachene Kniescheiben.

Nehme ein wenig Mehl, und süsse Milch in ein Häferl, auch 3. Eyerdötter, ein wenig Zucker, des gleichen Zimeth, spriedl es wohl ab, und mache einen Teig wie zu Strauben, laß.in ein Pfandl Schmalz heiß werden, dann dunke einen kleinen Schöpflöfel in das Schmalz, das es recht heiß wird, tuncke selben in den Taig, aber das der Teig nicht über den Schöpflöfel rint, und bache es schön gelb, giebs dann gezuckert zur Tafel. :

(153) Austern Bachstetten.

Nehme 1 lb Mundmehl, auf ein Brett, nehme 1. ganzes Eyer, Wasser, und ein wenig Butter darein, salze es, und wirke es mit den Händen aus daß ein leichter Teig werde, und Blatern giebt, laß ihn $\frac{1}{4}$ Stund stehen, dann treibe den Teig schön dün aus, einen Messerrucken dick: hernach schlage $\frac{3}{4}$ lb ausgewaschenen Butter drein, überschlags 4. mahl, wie einen Butter-Teig, treib ihn $\frac{1}{2}$ finger dick aus, hernach stich ihn mit den runden Modl aus, und fühl es mit ausgelösten Austern, mache einen deckel darauf be-

040r / pag77

streiche es mit Eyer, und Bache es schön, ist gut.

(154) Gebachene Kasserel von Weichseln.

Erstlich nehme $\frac{1}{2}$ lb Mundmehl, $\frac{1}{2}$ lb Butter, und $\frac{1}{4}$ lb geschwelte klein gestossene Mandl, wie auch 3. hartt gesottene Eyerdotter, die klein geschnitten werden müssen, so auch klein geschnittene Lemonschallerl, wirke mit den Händen den Taig ab, aber nicht zu fest, hernach treib den Taig $\frac{1}{2}$ finger dick aus, stehe ihn mit den hiezu gerichteten Modl aus, schmire es mit Eyern, fühl

le die eingesottenen Weichseln drein, und mache einen deckel darauf, dann bestreiche es mit Eyer, und Zucker, und Bache ihn ganz kühl, :

NB: Mann kann auch diß von Butter Teig machen, und Zuckern.

(155) Böhmishe Kolatschen.

Nehme 1 ½ lb Mundmehl auf ein Brett, hernach nehme 1. lb Butter drein, und wirke es mit den Händen unter einander ab, salze ihn, schlag ein ganzes Ey, und 2. Tötter hinein, 2. Löffelvoll Milchram, 2 löffelvoll Biergerm, und ein wenig süsse Milch, dann mache den Teig fest an, und mache die fasch von süssen Topfen, 3 Eyerdötter, Zucker nach belieben, Zimath, Weinbörl, jedes besonders, aber nur ein wenig, dann treibe den Teig einen halben finger dick aus, und mit dieser fasch eingefühlt, hernach formiere es wie die Maultaschen, beschmire das Blech mit Butter, lege die Kollatschen darauf, laß es ein wenig auflaffen, und Bache sie in Backofen, dann giebs gezuckert zur Tafel, ist fertig. :

040v / pag. 78

(156) Mandl Wandl.

Nehme ¼ tl. geschwelte und klein gestossene Mandln, in einen Weitling oder Schiesel, und nehme ½ lb gestossenen Zucker dazu, hernach schlage 6. dötter und 6 ganze Eyer hinein, rühre es mit einen Löffel eine ganze Stund immer auf einer Seite, bis es recht dick wird, hernach nehme klein geschnittene Lemonschallerl hinen, und schlage die übrigen Eyerklar zu Schaum, sodann rühre es in die Mandl, streue eine Handvoll fein geriebene Semelbrösl hinein, damit es die feichte von Eyern an sich zieht, hernach fühle die Wandl halb voll an, und Bache es in Bachofen schön Langsam, nehme es geschwind aus den Wandln, und gibbs gezukert zur Tafel.

(157) Zimath Wandl.

Nihm ½ lb Mandln, stosse sie klein, hernach richte sie in die Schiessel, und nehme ½ lb gestossenen Zuker dazu, schlage 5 ganze Eyer, und 5 dötter hinein, hernach rühre eine ganze Stund immer auf eine Seite, dann nehme ¼ lb fein gestossene harte Semmel Rinden, und thue sie unter die Mandln, und Treibe es schön ab, dann nehme klein gestossenen Zimath dazu, und Lemony=schallerl, dann schlag die übrigen Eyerklar zu Schaum, und rühre es darein, hernach beschmire

041r / pag. 79

die Wandl mit Butter, fühle sie halbvoll an, Bache es schön, und giebs gezuckert zur Tafel. –

(158) Bistazi Wandl.

Nehme ¾ lb geschwelte Mandl, und stoß sie ganz klein, nehme eine Handvoll übersottenen Spinath, drucke alles sauber aus, und hacke es klein stosse es zu den Mandln, daß sie schön grün werden, hernach richte sie in die Schüssel, und schlage 6. dotter, und 6 ganze Eyer hinein, wie auch ein wenig Lemonschallerl, rühre eine ganze Stund auf eine Seiten, die übrigen Eyerklar schlage zu Schaum ab, und darein gerührt, daß es unter einander kömt, hernach fühle die beschmierten Wandl, halb voll an, Bache sie schön langsam, in Bach Ofen, zucker es, und zur Tafel. : -

(159) Gewürtz Wandl.

Nehme $\frac{3}{4}$ lb Mandl, und wische es sauber ab, stosse es samt den Schallen sehr klein, dann richte sie in die Schiessel, und nehme $\frac{1}{2}$ lb gestossenen Zucker dazu, schlage 6 dotter und 6 ganze Eyer hinein, rührs eine ganze Stund, auf die letzt nehme gestossene Gewürznagl, Zimath, und feingeriebenen Ciocolate, schlage die übrige Eyerklar zu faum rührs unter einander ab, dann fühl es in die Wandl halbvoll, /: die mit Butter beschmirt sind :/ Bache sie schön langsam, und gibts gezugert zur Tafel.

041v / pag. 80

(160) Linzer Wandl.

Nehme $\frac{1}{2}$ lb Butter in die Schüssel, Treib ihn schön famig ab, dann schlage 10 Eyer eins nach den andern hinein nehme $\frac{1}{2}$ lb klein gestossene Mandl hinein rührs eine Stund auf einer Seiten, dann nehme eine Handvoll klein geriebene Semelbrösl, rührs unter einander, darnach Zuckere es nach Belieben, nehme Lemony=Schallerl gestossenen Zucker, und Zimath, und Gewürz Nagel, schlage die übrigen Eyerklar zu faum, und rührs darein dann nehme mit Butter beschmirte Wandl, fühle sie halbvoll an, Bach es schön langsam, nehme es heraus, und giebs gezuckert auf die Tafel.

NB: Von diesem Tag kann mann auch die besten Tortten machen.

(161) Fiesch weiss Dünsten.

Nehme ein Kastrol, lege blatlweis geschnittenes Schmalz oder Butter hinein, schneide Zwiflhapl von der mitte auseinander, steke in jedes halbe Theil 2. gewürz Nagl drein, schneide den fisch Stüklweiß, salze ihn, lege ihn drauf, streu weisses Mehl darauf, aber nicht zu viell, und nicht zu wenig, lege Lorberblatl, Roßmarin, und Thimas dar
auf, lasse es auf der Glut schön langsam dünsten, wann man die fisch eingericht hat, muß mann es mit Weinessig säuern, aber nur etwas, lasse es hernach langsam dünsten, laß es nicht zu Braun werden, thue Petersill-

042r / pag. 81

wasser darauf. hernach nimt man es heraus, die fisch und die Soß durchpassieren, durch ein Sieb, ein wenig Muskablüe dazu, die fisch drein legen, und aufsieden lassen.

(162) Eine Soss über die Selchfisch.

Nim sauern Ramm, Lemonyssaft, und Butter, gewürzt, laß aufsieden, gieße es über die fisch, ist fertig.

(163) Ein Höchten Einzumachen.

Mache in einen Reindl ein Schmalz heiß, rühre ein weissel Mehl drein, ein wenig Semelbrösl, schaloten drein, laß anlaufen, leg den fisch drein, schütte Petersilwasser drauf, und Erbsen Wasser, säure es, thue Muskablüe dazu, laß sieden, ist gutt.

(164) Faschierte Robatel von Höchten.

Schneide recht düne blatl von Höchten, mach ein fasch von Höchten mit Butter zerhackt, schnitlich, gewürz, streue es auf den Höchten, rolle es zusamm, lege sie in ein Reindl mit Butter beschmirt, bestreiche es mit sauern Ramm, und bestreue es mit Parmasän Kaß Tropfe Kreps-Butter darauf, oben, und Unten Gluth, Gut.

(165) Höchten in der Krautsupen.

Mache ein Einbrenn von Mehl, und Semmelbrösl schön gelblicht, darnach thue das Krauth samt der Supen wie es von der Pottung her kömt darein, lege Butter

042v / pag. 82

drein, schiepe den Höchten, salze ihn ein, darnach trockne ihn ab mit einen Tuch, lege ihn in das gemachte Krauth, und laß ihn miteinander guth Verkochen.

(166) Forelen, oder Höchten, auch Ruthen in der Krautsupen.

Nehme fische, butzes sauber, wasche es aus, und solten es große Huchen sein, schneide selbe in Stücken, und bereite den Sud also, nim Essig in eine Pfann, wenn es zu sauer ist, nim Wasser dazu, lege Lorberlaub und Roßmarin hinein, wie auch in blatl geschnittenen Zwiebel, laß eine weil sieden, richte die fische schon krum in ein Geschirr, güsse den siedenden Sud darüber, so werden sie schön blau, und resch, her nach richte den Sud samt den fischen wider in die Pfann, und lasse es sieden, aber nicht zu viel, damit sie ganz bleiben, hernach schröke es mit kalten Essig ab, und decke es geschwind zu, und laß es stehen 2. oder 3. Stund, auch weniger, wann man nicht Zeit hat, hernach mache die Soß, nihm Butter in ein Reindl, laß ihn Heiß werden, Thue Mundmehl hinein, und laß anlaufen, schütte von gesottenen Sauern Krauth die Supen in das Reindl hinein, aber nur so viel das die Soß kurz wird, lege ein Lemony blatl hinein auch Muskablüe, ein wenig Safran, laß aufsieden, mache die fisch wider Heiß, leg es in ein Schiesel, paßier die Soß darüber, und giebs auf den Tisch, wenn die fisch in der Pfann gesotten

043r / pag. 83

werden, muß man den Sud gut salzen, aber die fisch als Rocher nicht salzen, sonst werden sie weich.

(167) Forellen oder Rutlen in der Buttersos.

Sie werden auf diese Art gemacht wie die vorigen, als mit diesen Unterschied, anstatt der Krautsuppen nimt man Petersill und Erbsenbrie, und mit Lemonysaft säuern, ist fertig.

(168) Den Hausen gut zu Bratten.

Nehme den Hausen wasch in sauber aus, und salze ihn gut ein, laß in eine weil in salz ligen, trockne ihn mit einen saubern Tuch gut ab, bestreu ihn mit Mundmehl ganz wenig, laß ihn ein weil liegen, das er eine Haut bekommt, laß ein Schmalz in einer Pfann nicht recht heiß werden, tunke den Hausen hinein, das er ein wenig resch wird, hernach bestreue ihn mit Semelbrösl, schmire den Rasch mit Schmalz gut an, betropfe auch den Hausen mit Schmalz gut an, und lege ihn darauf, und laß ihn schön langsam bratten, ist fertig, nihm ein sauern Ramm in ein Schüssel thue ganze Kapari hinein, laß aufsieden, lege den Hausen hinein, und laß einen Sud aufthun, ist gut.

(169) Karpfen in der schwanzen Suppen.

Nehme einen Karpfen und stehe ihn ab, aber den Schweif auf der Seiten Stiech hinein, daß das Blut heraus rint fange das Blut in ein Häferl wo ein wenig Kaltes

043v / pag. 84

Wasser drin ist, schiepe den Karpfen, schneide ihn Stükel-weis, aber nicht auswaschen, salze ihn ein, laß ein Schmalz in einer Rein heis werden, thue Mehl hinein, laß breindlet werden, hernach thue Semelbrösl, und Zwifl hinein, laß schön braun werden, lege den Karpfen hinein, laß abdünsten, güsse Essig drein, lasse es wieder ein wenig dünsten, thue Petersill-und Erbsenwasser darauf, leg ein ganzes blatl Muskablüe hinein, auch Lorberlaub und Roßmarin, aber ganz wenig, auch gestossene Gewürz Nagel, laß alles mit einander aufsieden, das der Karpf genug gesotten wird, aber das er nicht zerfällt, richte den Karpfen auf die Schiessel, und paßire die darüber, ein wenig von den anrichten, muß erst das Blut auf den Karpfen in das Reindl gegossen werden, und einmahl auf sieden, das die Soß schön schwarz aussicht. :-

(170) Höchten mit Mischerl.

Bache den Höchten, man kann auch einen Rochen nehmen, mache ein Schmalz heiß in einen Reindl, ein wenig Mehl hinein, auch Semelbrösl, und ein wenig Zwifel, laß es Semelfarb anlaufen, den rohen Höchten hinein, laß ein wenig dünsten, wasche die Müscherl in Wein aus, und auch darein güßen, ein Erbsenbrie darauf, lege Lorberlatl und Roßmarin drein, auch Muskablüe, wenn die Soß zu wenig sauer ist güsse einen Wein dazu, laß sieden die Soß muß kurz sein, wann aber der Höchten oder Huchen, oder Krepsen gebachen ist, muß man ihn erst ehe man ihn anricht, in die gemachte Soß hinein legen, und einen Sud aufthum lassen.

(171) Höchten in der Sarteln Suppen

Der Höchten wird mit Mehl bestreut, und gebachen, mache ein Einbren mit Mehl, und Semelbrösl, säure es mit Wein, giesse Erbsen Wasser darauf, und klein geschnittene Sarteln, man kann auch statt Sarteln Kapary nehmen, aber ganze, lege Lemonyschallerl drein, auch Muskablüe, und ein wenig sauern Ramm, lasse es aufsieden, güsse es auf die fisch, laß ein sud aufthun, ist guth. -

(172) Höechten mit Sardeln gespickt.

Nehme kleine Höchten, schneide sie zu Stükl, salze sie, und Spike sie mit Sarteln, an den Spieß gebratten, und mit Butter = Begossen, und mit Semelbrösl bestreut, hernach in ein Schiessel gelegt, sauern Ram darüber gegossen, auch Butter und Lemonysaft, auch Muskablüe, und lasse es gut abdünsten. :-

(173) Höchten in der Krensuppen.

Der Höchten wird in Stückeln zerschnitten, und gesalzen, setze in einer Rein Schmalz auf, mache ein Semelfarbs Einbrenn, mit Mehl und Semelbrösl; lege den Höchten hinein, und laß dünsten, gieß ein Essig darein, und Petersillwasser, auch Safran, und Muskablüe, laß Sieden,

044v / pag. 86

auf die lezt den geriebenen Krenn hinein, zugedeckt, und nicht mehr viell sieden lassen, ist fertig, man kann auch Karpfen, und andere fisch auf diese Art machen.

(174) Rutten an Spiess gebratten.

Schneide die Rutten zu Stükl, salze es, und bratte es an Spieß, begüße es mit Butter, und bestreue sie mit Semelbrösl, abgezogen, und in ein Schüssel gelegt, drucke Lemonysaft darauf, und sauern Ramm, und Muskablüe, laß aufdünsten, ist gut :-

(175) Frösch in der Frikasse.

Nihm heisses Schmalz in eine Rein, streue Mehl darein, laß anlaufen, lege die frösch darein, laße es dünsten, güße Erbsen oder Petersillwasser drauf, laß sieden, Lemonyschallerl drein, und gesalzen, wenn du Anrichten willst, nehme Eyerdötter, in ein Häferl, klein gehackten Petersill oder Schnitlich, rühre geschwind darein, -

(176) Schiltkrot in der schwarzen Soss.

Siede die Schiltkroth Butze sie, nihm heisses Schmalz in die Rein, gestossenen Zucker drein, laß ihn braun werden, streu Mehl darauf, laß braun werden, giesse braune Supen darauf, ein Lemony=Schallen, gewürzt, und gesalzen, lege die Schiltkrot drein, das Blut must du aber behalten, nihm Essig in ein Haferl laße es

045r / pag. 87

darein rinnen, bevor du anrichten thust trucke Lemonysaft darein, rühre das Blut hinein, gebe es zur Tafel.

(177) Schiltkrot in der Frikasse.

Siede die Schilkrotten butze sie, laß ein Schmalz heiß werden, streue Mehl darein, laß anlaufen, güße Petersillwasser, und thue Gewürz darauf, hernach seiche es durch, lege die Schilkrot hinein, laß wieder sieden, bevor du anrichten thuest, nehme Eyerdötter, und geschnittenen Petersill, spriedls gut ab, güsse es darein, must es aber beständig rühren, gibts zur Tafel.

(178) Marzeban Torten.

Nehme 1. lb geschwelte Mandl, hernach stoße es in Mörser schön klein, je kleiner je Lieber, schlag 8 Eyerklar drein, und 1 lb gestossenen Zucker, rührs unter ein ander ab, nehme klein geschnittene Lemon(.)y Schallerl, stoße es schön in Mörßer, und nihm ein sturz von Mandlberg, und be leg mit Oblat, dann richts mit ein Löfl schön hoch auf, so groß du haben willst, Bacches ganz kühl in Ofen, daß schön weiß und hart werde, mache allerhand Eys darüber von verschidenen farben, und drückers, dann gebe es zur Tafel mit Blümeln, ist schön, und gut.

NB: Von diesen Tag kann mann Herzeln mit Eys machen, langlete Strüzl, Zeltel, und was man will auf Oblat, gebachen mit Zucker=Eys. ist guth.

045v / pag. 88

(179) Gerührte Tortten.

Nehme 1. lb Ziokolade, klein gestossene Mandl in ein Schiessel, und schlage 14. frische Eyerdötter drein, und ½ lb gestossenen Zucker, ein Messerspitz fanilli, und rührs 1. ganze Stund auf eine Seiten, dann nihm von einen Ziegl geriebenen Ziokolade, und die übrigen Eyerklar zu faum und hineingerührt, nehme den Tortenraif samt Blat, be legs mit Oblat, und Schütt die gerührten dotter hinein, dann Bachs schön Langsam, wann es schön gebachen, ma che ein rothes Eys darüber, und gebe es zur Tafel.

(180) Ciocolate Tortten mit Tragant.

Nehme in Messer 1. lb Zucker, stosse ihn klein, und fein dann stosse 3. Messerspitz gewaikten Tragand, und nehm 1. Ziegel Ciocolate thue ihn auf einen warnnen Ofen, das er weich wird, hernach stosse alles wieder, mache ein Eyerklar zu Schaum, hernach stoß es das ein fester Teig werde, dann nehme ein Nudlbreth, und bestreue es mit Zucker, und Treibs ein finger dick aus, und mache runde Blatl daraus, und fühl es mit einer Salsen etc; dann mache ein Gatter drauf, und Bache es bei 2. Stund in warmen Ofen, das es schön hoch aufgeht, mache rothes und weisses Eys darüber, und drückers, ist gut.

NB von diesen Taig macht man auch die Ciocolate Zelteln und anders Verschidenes etc :

046r / pag. 89.

(181) Pischkaten Tortten mit Ciocolate

Nehme 1. lb gefatten Zucker in ein Schiessel, und schlage 16. frische Eyerdötter drein, dann rühre eine ganze Stund, auf einer Seiten, und nihm die übrigen Eyerklar und schlage es zu Schaum, und rühre es drein, nur so viel das es unter ein ander kömt, dann nehme $\frac{3}{4}$ lb feine Störk, oder feines Mundmehl, dann klein geschnittene Lemonischallerl, 1 Ziegl Ciocolate fein gerieben, und drein gerührt, das es unter ein ander komt, nehme das Tortten blatl samt Raif, und beschmirs oder legs mit Oblath, dann schütte den Teig hinein, Bach es schön Langsam, mache ein weisses Eiß dar über, drückers, und gieb es zur Tafel. –

NB Von diesen Taig kann mann auch Zwiebachnes machen etc : -

(182) Lemoni Tortten.

Nemme $\frac{3}{4}$ lb Zucker zerstosses, richt es in ein Schiessel, und schlag 12. Eyer dötter hinein, dann $\frac{1}{2}$ lb geschwelte, und klein gestossene Mandl, von 2 Lemoni reibe mit Zucker das gelbe herab, und rührs eine ganze Stund, dann schlag von 6. Eyer die Klar zu faum, und drein gerührt, nehme das Tortten=blatl samt Raif, beschmirs mit Butter, belegs mit Oblat, hernach schütte die Tortten hinein, Bache es. schön, mache ein Eiß darüber, drücker es, ist fertig. -

(183) Semel Tortten mit Mandl.

Nehme $\frac{1}{2}$ lb gestossenen Zucker in ein Schiessel, schlage

046v / pag. 90

10. frische Eyerdötter hinein, dann rührs nach und nach hinein, nehme $\frac{1}{4}$ lb geschwelte, und klein gestossene Mandl dazu, und rührs eine Stund immer auf eine Seiten, dann nehme klein geschnittene Lemonischallerl, und ein wenig klein gestossenen Zimath, Muskablüe und Gewürz Nagerl rühr alles unter einander ab, dann schlag die übrigen Eyerklar zu faum, und rührs unter die Mandl, nehme $\frac{1}{4}$ lb Semelbrösl drein, und rührs nur soviel, daß unter ein ander kömt, nehme das Torttenblatl samt den Raif, beschmirs mit Butter, und schütte es drein, Bachs schön langsam, thue ein Eiß darüber, drükers, gibs zur Tafel.

(184) Blätter Tortten.

Nehme einen Butter oder marben Teig, Treib ihn ei nen halben finger dick aus, und mache 6. runde Blatl in der größe wie ein Täller, dann richts auf das Blöch, beschmirs mit Eyer, und Bachs, jedes besonders, wenn sie gut sind, beschmire dann 1 Blatl mit Weichselsalsen, oder Marillen etc: dann richte ein anders gebachnes Blatl darüber, und beschmire es wider mit Salsen schön dün, dann wider

ein Blat drauf, und so fort, bis die Tortten voll, und hoch wird, hernach bestreiche es mit Eiß, um und um, und auf der höche, zirs mit Zitronath, trockne es, und gibs zur Tafel. :-

047r / pag. 91

(185) Ringl Tortten.

Nehme ½ lb Zucker in ein Messingernes Böck, auch ½ seidl Wasser, hernach laß sieden, bis der Zucker Spinth, nehme 1. lb geschwelte klein gestossene Mandl, und klein geschnittene Lemonischallerl, Zimath, Nagerl, und rührs unter ein ander, dann mach kleine Ringerl draraus, und laß es kalt werden, nehme Oblat, und richte es schön rund wie eine dortten, dann die Ringl mit diesen Eiß Anbickt, mach die dortten schön hoch auf, und ziere es mit weissen und rothen Eiß, wie ständl zu Ringel. drückers thue Eiß darüber, und zur Tafel damit.

(186) Würm Tortten.

Nehme ½ lb Mundmehl auf ein Breth, und ein Nuß grossen Butter, dann nihm ein wenig Zucker, und Lemony=Schallerl, gestossenen Zimmath, Nagerl 3. Eyer dötter, und mach den Teig schön fest ab, und Treib eines Messerrucken dick aus, dann nihm berg oder Sturz, und beschmirs mit Butter, richte den Teig schön zierlich auf, und Bachs schön gelb in Ofen, las es kalt werden, nim ½ geschwelte, und ganz klein gestossene Mandl, und ¼ lb gestossenen Zucker, auch 3 Eyerklar stoß in Mörser schön klein, nehme es auf ein brett, und würke es mit Händen, gestossenen Zimath, Nagerl, und ein wenig Mehl, und mach den Taig, das er sich arbeiten läßt, mache Würmel daraus, bestreich den Teig, wenn

047v / pag. 92

er gebachen ist, mit Eyß, dann wickle die Würm schön zierlich darauf, drückers, und thue weisses und rothes Eiß darüber, und gibs zur Tafel.

(187) Gerührte Schmalz Tortten.

Nehme ½ lb Schmalz, oder Butter in eine Schiessel, Treibs schön flamig ab, nihm 10. frische Eyerdötter darein, nach und nach, rühre ½ Stund, nim ½ lb klein gestossene Mandl hinein, und ¼ lb gestossenen Zucker, wie auch klein geschnittene Lemonyschallerl, rührs wider eine halbe Stund, und schlage die übrigen Eyerklar zu Schaum, alsdann drein gerührt, und fühls in das Torttenblat: Bache es schön, nehme den Raif herab, und gibs gezuckert auf die Tafel.

(188) Höchten Tortten.

Nehme übersottene Höchten, hacke sie klein, treibe einen Krepssbutter schön flamig ab, schlage 4 Eyerdotter drein, und in der Milch gewaikte geriebene Semelbrösl, rührs in die Eyer, und nihm klein geschnittenes Höchtenfleisch dazu, Zucker es nach belieben, dann nihm klein geschnittene Lemonischallerl dazu, und ein wenig Salz, mache die fasch schön fest an, nihm einen Butterteig, treib ihn ½ finger dick aus, fühle die fasch drein, mache ein Gatter darauf, und einen Raif herum von Butterteig

048r / pag. 93

alsdann bestreichs auf der höchn mit Eyern, Bache es schön Gelb, und giebs gezugert auf die Tafel.

NB: die Krepsen Tortten macht mann auch, nur das mann Krepsbutter, und Krepsschwaifl nihmt etc :

-

(189) Stangl Tortten.

Nehme einen gutten Buttermteig, Treibe ihn fingerdick aus, lege ihn auf das Blatl, und fühls mit ¼ lb gestiftelte Mandl, Zibeben, und Weinbörl, auch Limonischallerl und Zimath, Zitronath und Zucker, alsdann formirs mit den übrigen Buttermteig, ein Gatter darauf, bestreiche es mit Eyer Bache es schön, und gezuckert zur Tafel.

NB. Zu dieser Tortten kann man auch Apfel oder andere verschiedene füllen etc gebrauchen.

(190) Gestossener Mandl=Berg.

Nihm 1. lb geschwelte Mandl, stosse sie ganz Grob, treibe in einer Schiesel ½ lb gestossenen Zucker, schlag 2. Eyerklar zu faum ab, richte den Zucker in die Schiesel, rühr den Eyerklar hinein, das es recht dick werde, nihm die gestossenen Mandl drein, Limonysaft und Schallerl, Zimath und Muskablüe, mache den Mandlteig schön dick an, hernach nihm den Sturz, und belege ihn mit Oblath, richrs mit den Löfl schön hoch auf, dann formirs mit einen Messer, bache es schön, thue allerhand Eiß darüber, drücker es ab, und giebs gezuckert auf die Tafel. :

048v / pag. 94

(191) Gespritzter Mandl=Berg

Nim 1 ½ lb geschwelte Mandl, stosse sie klein mit Eyerklar das sie nicht Öllig werden, nehme 8. Eyerklar, und stosse es mit Lemonysaft, nehme 1 lb gestossenen Zucker drein, stosse es in Mörsser schön klein: wenn du glaubst das es zu dün ist, kanst eine Handvoll Mehl dazu nehmen, und gewürze es, mit Muskablüe, Nagel, und Zimath, hernach färbe es **gewischt**, mit grün, weiß, roth, und schwarz beschmire die Spritzen mit Butter, richte den Sturz auf Oblat schön zierlich, spritze es hin, und her, dann Bache es schön viel, das es nicht zu heiß werde, sondern nur drocken, ziere es mit allerhand Eiß darüber, bestreu es mit Streizucker, gedrückt, ist gut ec :

(192) Pameranschen Krapfl mit Eiss.

Nihm ½ lb gestossene Mandln, rühre sie auf einen Nudlbreth, nihm ¼ lb Mundmehl dazu, wie auch ¼ lb gestossenen Zucker, und geriebene Pameranschenschallen, mit ein wenig Nagerl, mache mit 4. Eyerklar den Teig an, rührs unter einander ab, das es ein linder Teig werde, dann mache von einen Löfelvoll runde Krapfl auf Oblat, Bache sie schön gieb roth, und weisses Eiß darüber, drücker es, und gibbs zur Tafel.

(193) Pinolli Krapfl.

Nihm ¼ lb fein gestossenen Zucker, in ein Weidling,

049r / pag. 95

und schlage 3. Eyerklar dazu, rührs ¼ Stund ab, nihm wider ¼ lb Zucker dazu, rührs wohl untereinander ab, dann drucke Limonysaft dazu, nihm 1 lb schön ausgelaubte Pinolli, die zuvor schön gedrückt sein, rühre sie unter den Zucker, nehme ein wenig Lemonyschallen, und Gewürz Nagerl, richte kleine Batzlein auf Oblat, dann Bache es schön, und gibbs zur Tafel,

NB. Mann kann es auch von gestiftelten Mandln machen.

(194) May=Milch.

Nihm süßes Obas in ein Häferl, das ein seitl halt, laß ihn sieden, und mache mit Mundmehl ein Kindskoch, und Zuckere es nach belieben, dann kühle es aus, nihm ¼lb frischen Butter in ein Schiessel, und rühr ihn schön flammig ab, das Kindskoch muß nach, und nach allzeit, 1. Löffelvoll darein gerührt werden, bis alles darinnen, und gut Verrührt ist, thue auch fanilli hinein, richte sie in eine Schiessel schön zierlich an, ziere sie mit gestiftelten Pistazi, und Zitronath, als wie einen stern, oder sonst schönen figur nach Belieben, und mit Blumen, und gibts kalter zur Tafel.

(195) Mandl Igel.

Nehme ¼ lb geschwelte Mandl, in einen Mörser schön klein gestossen, und benetze es mit einen löfelvol Milchram, stosse es sehr fein, hernach nehme 6 harte Eyerdotter, wie auch ein wenig Zimath, stosse es wider klein, und nihm ¼ lb frischen

049v / pag. 96

Butter, das es nicht ranzet werde, dann stosse es noch ganz klein, und Zuckere es nach belieben, formire nun den Igel, auf ein Porzellan Theller, schön zierlich, mit gestiftelten Mandln und Zitronath, laß ihn schön kalt werden, und gib ihn mit blümchen auf die Tafel.

(196) Mandl Sopfen.

Nehme ¼ lb geschwelte Mandl, stosse sie ganz klein, wie ein Mehl, richts in ein Maßtöpfel, schlage 5 Eyer drein, und Zuckere es nach belieben, rührs wohl ab mit süßen Ramm, drucke Limonisaft dazu, das es zusam geht, setze es auf die Glut, und laß ein wenig stehen, seich es durch ein Sieb, daß das Wasser abrint, und richte es mit ein Löffel schön zirlich auf ein Porzellantheller, nihm 3 Löffelvoll süßen Ramm, darauf – bestreue es mit gestossenen Zimath, Zuckere es, und gibts kalter zur Tafel.

(197) Mandl Schmarn mit Eis.

Nehme ½ lb geschwelte, und grob gestossene Mandl in ein Schiessel, thue ¼ lb gestossenen Zucker drein, lemonischallerl, und ein wenig klein gestossenen Zimmath, und Nagerl, dann schlage 3. Eyerklar zu faum ab, und rührs unter die Mandl wohl ab, Nehe 4 eckichte Oblat, mache finger dicke Patzeln, in länge, bestreiche sie mit Zuckereiß, roth, und Weiß, so auch mit klein geschnittenen Pistatzen, drücker es, in lauchlichten Ofen, ist gut.

050r / pag. 97

(198) Grün gestossene Krepssuppen.

Nehme 12. übersottene Krepfen, schneide die Gall davon stosse sie in ein Mörsser, mit Krepfbutter, nihm eine Handvoll übersottenen Spinath, der guth ausgedrückert sey, dann 3. gebachene Semelschnitten, und gerösten Zwifl, wie auch eine Handvoll grün gedinste Arbeß, stosse alles klein in Mörser, nehme in ein Kastrol einen Butter, und röste geriebene Semelbrösl schön Gelb, schütte das gestossene drein, laß es ein wenig Rösten, und schütte eine Petersill oder Erbsen Supen darauf, siede es schön auf, treibs durch ein Sieb, und gewürze es mit Muskablie, und güsse es auf gebachene Semmel, ist gut.

(199) Französische Eyer.

Nehme 6 hart gesottene Eyer, schölle sie, und löse die dötter heraus, schneide die hart gesottene Klar sehr fein, wie Nudl, nim in ein Reindl ein wenig Krepbutter, und laß ihn zergehen, nim ein Löffelvoll Mehl, und ein wenig klein geschnittenen Zwifel, schütte ein seitl gesottene süßen Ramm darauf, nim ein wenig klein geschnittenes Petersillkräutl, wie auch die geschnittenen Eyerklar und dotter, und Zucker es nach belieben, laß sieden, das es so wie eine Soß werde, richts schon zirlich an.

(200) Luttrisch Eyer Schmalz.

Nehme einen Häring, schneide das fleisch schön gewürfelt

050v / pag. 98

rühre ein wenig gezupftes Höchtenfleisch dazu, auch ausgelöste Müscherl, eine klein gehackte Sarteln, und Petersillkräutl, ein wenig Zwifl, der in Butter aufgeloffen ist, hernach schlag 6. Eyer drein, und rühre alles wohl unter ein ander ab, nehme in eine Pfann Schmalz und laß es heis werden, dann schitte die Eyer samt den Sachen drein, Bache es schön langsam aus, giebs umgekehrt auf die Schüssel, und so zur Tafel.

(201) Gesulzte Eyer mit Beschnitt.

Nehme eine Zinnerne Schiessel, beschmire sie mit Butter bestreuchs mit sauern Ramm, klein geschnittene Sardellen, schlage 6. Eyer drein, salze es ein wenig, richte es auf die Gluth, das es sich sulzt, hernach bespreng es mit zerlassenen Butter, bezier mit beschnittel immer die Orte, und so giebs zur Tafel. :

(202) Stock Krauth.

Nehme gesottene Krauth, das eingebrennt sey, nim eine Schiessel, beschmiere sie mit Butter, und Milchramm, nim gezupfte Höchten, oder Stockfisch, hernach wieder sauers Krauth, und wider Höchten, oder Stockfisch, Ramm, und Butter, bis die Schiessel voll werde dann bestreiche es mit Eyer, und Milchramm, Bache es schön in Ofen, und giebs zur Tafel. : -

051r / pag. 99

(203) Höchten in brauner Soss.

Nehme frischen Höchten, schüppe ihn ab, formire ihn wie eine Pretzen, salz ihn ein, nim in ein Kastroll Schmalz, laß es heiß werden, brenne ein wenig Zucker schön braun, nim ein wenig klein geschnittenen Zwifel, Mehl, Semelbrösl, schütte darauf eine gutte Petersillsuppen, richte den Höchten drein, säure es mit Lemonsaft, und thue Petersillkräutl dazu, gewürze es mit Muskablüe, Nagerl, laß es sieden, hernach richte den Höchten schön zierlich an, die Soß darüber, ist fertig.

(204) Gezupfte Höchten.

Nehme in Salzwasser gesottene Hechten, zupfe sie schön zierlich, nim eine Zinschiessel, und beschmier sie mit Butter, hernach nim eine lage gezupften Höchten [nachgetragen und mit Verweiszeichen eingefügt] und geriebene Semelbrösl wie auch Butter, Muskablüe, und wieder

gezupften Höchten is die Schüssel voll werde, dann drucke Lemony=saft darauf, decke es zu mit einer Schüssel, und laß einen gutten Sud machen. gut.

(205) Stockfisch in Oell=Soss.

Nehme in ein Kastroll ein guttes Baumöhl, und laß es heiß werden, brenne es mit Semelbrosl ein, schön Gelbfarb, eine klein geschnittene Zwifl dazu, dann nehme den Gewasserten Stockfisch, der zu Stükln geschnitten sey, und dünste ihn mit Lorberblatl, hernach thue ein Löffelvoll Petersill

051v / pag. 100

Suppen drauf, würze es mit Muskablüe, Safran, Pfeffer, und salze es, laß es sieden, das eine kleine Soß darüber werde, richte den Stockfisch zierlich an, die Soß darüber ist gut,

(206) Stockfisch mit Kräutl.

Nihm übersottenen Stockfisch, und salze ihn, Zupfe ihn blatweis, nehme in ein Kastroll oder Reindl Butter, laß es heiß werden, nehme klein geschnittene Zwifl, und Petersillkräutl, gewürz, und Muskablüe, Pfeffer, und dann Milchramm, laß sieden, das eine kleine Soß darüber werde, ist guth. :

(207) Haussen in Brauner Zitronen Soss.

Nehme in eine Rein ein wenig Schmalz, laß es heiß werden, ein wenig Zucker dazu, und mach es braun, dann nehm eine Handvoll Mehl, und klein geschnittenen Zwifl, schütte ein wenig guttes Pettersilwasser drauf, würze es mit Muskablüe, Safran, und Lemonisaft, und Schallerl, laß es sieden mit ein wenig Butter, über eine weille richte es schon zierlich an, ist gut.

(208) Fricando von Hausen.

Nehme 1 lb Hausen, spicke es mit übersottenen Petersillwürzel, die geschnitten sein wie Speck, thue in die Rein Zwifel, und dünste den Hausen mit Butter schön Braun, schütte ein wenig Essig darauf, wenn es schon braun werde. schütte ein wenig Petersillwasser drauf, und säure es

052r / pag. 101

mit Lemonysaft, hernach siede es. gewürzt auch Muskablüe, Nagerl, auch ein wenig Butter, in Mehl gewälzet, aber nicht zu viell, laß einen Sud thun, und richte den Frikando schön zierlich an, die Soß darüber, Gut.

(209) Faschierte Karpfen.

Nehme einen Abgeschiepten Karpfen, mache ihn auf, aber das die Gall nicht zerrißen wird, dünste den Karpfen, schölle ihn ab. nehme das fleisch von den Kraten, hacke es klein, nehm von 3. Eyern das eingerührte, ein wenig klein geschnittenes Petersillkräutl, nehme in die Schiessel ein Butter, Treibe ihn famig ab, nehme 3. Eyerdotter und Semelbrösl, die zuvor in Milchramm gewaikt, nihm das gehackte auch dazu, gewürzt, etc: Pfeffert, und Gesalzen, mache die Fasch fest an, nehm ein Schiessel, beschmier sie mit Butter, Formiere von diesen Fasch einen Karpfen, laß den Kopf, und Sch[w]aif dabey, bestreichs mit Eyer, Bache es, gieb eine Sardelln=Soß darüber, oder Milchramm:Soß, ist fertig.

(210) Gesulzte Karpfen.

Nehme einen lebendigen Karpfen, schüppe ihn ab, mache ihn auf, nehme das Peischl heraus, richte darnach den Karpfen in ein Kastroll, schütte ein wenig Wein, und Wasser, auch Essig daran, dann Lemonyschaller, Zwifel

052v / pag. 102.

Hapl, und ganze Gewürz Nagl, Pfeffer, und Lorberblatl, salze ein wenig, siede es, bis das der Karpfen ausgekocht sey, richte ihn in eine Schiessel, laß ihn kalt werden, sodann nehme das Sulz:Sackl und laß es durchlaufen, mit ein loth zerlassenen Hausenblatter, laß, das die Sulz fest werde, richte die Sulz hoch auf und giebs zur Tafel.

(211) Prokedel mit Oell und Lemoni=Soss.

Nihm saubere gebutzte Proschedl, richte sie in eine Kastroll, und güße ein gut siedendes Wasser darauf, laß es sieden, aber nicht zu weich, seiche das Wasser ab, und drucke es sauber aus, das es aber nicht zerbricht, richte es in die Schiessel, drucke Lemonisaft und Oell darauf, Pfeffer und Salz es, so ist es gut. :

(212) Weichsel Knöderl in süsser Soss

Nehme dürre Weichsel, und siede sie weich, seuche das Wasser ab, und behalts in ein Warmen Ort, richte die Weichsel in eine Schiesl, nihm die Kern heraus, hacke es klein, thue es in eine Schiessel, und schlage ein ganzes Eyer drein, nihm klein gestossene Nagerl, und geriebene Semelbrösl, in Schmalz geröstet, rührs in die Weichsel, und Zucker es nach belieben, dann mache kleine Knöderl daraus, Bache sie in Schmalz aus, richte die Weichsl zierlich in die Schiessel, bestreues mit Zucker,

053r / pag. 103

und Zimath, hernach schütte die Suppen von Weichsln drauf, laß so einen Sud machen, und gieb es kalter auf die Tafel ist gut.

(213) Kúpfl Koch.

Nihm marbe Kipfeln, schneide sie zu Stückln, richtes in ein Häferl, und laß sieden, mit einer süssen Milch schön dick, Treibs durch ein Sieb, nihm ¼ lb Butter, in ein Schiessel, und schlag 3 Eyer dötter, und 3 ganze dazu rührs nach und nach drein, dann nihm die durch getriebenen Kúpfl darein, rührs bey ½ Stund lang, alsdann Zuckere es nach belieben, nihm klein geschnittene Limonyschallerl, schlag die übrigen Eyerklar zu Faum ab, und rühr es darunter, aber nur so viel das es unter ein ander kömt, so schütte das Koch in ein Schüssel, die mit Butter Beschmiert ist, Bache es, und giebs gezuckert auf die Tafel.

(214) Marillen Koch.

Nehm ¼ lb Butter in die Schüssel, schlag 6 Eyerdötter nach und nach hinein, treibs famig ab, nihm in der Milch gewaikte Semelbrösl, und 5 Löffelvoll Marillen=salsen, die zuvor mit Semmel abgedrückt sey, hernach rührs drein, Zuckere es nach Belieben, nihm klein geschnittene Lemony=Schallerl, auch die übrigen Eyerklar zu Schaum schlagen, und darein rühren, aber nur sovill das es

unter einander kömt, hernach beschmiere die Schüssel mit Butter, und schütte es darein, Bache es in Ofen, das es schön und guth wird, zuckere es, ist guth.

(215) Erdbör Koch.

Nihm Erdböre, und treibe sie durch ein Siebl, richte sie in eine Rein, nihm gerübene Semelbrösl, in die Erdböre, und treibs wohl ab, und mache das es schön dick werde; hernach vielle es aus, nihm in die Schiesel $\frac{1}{4}$ lb Butter, treib ihn famig ab, schlag 6 Eyerdötter drein, und rührs wohl ab, nihm die ausgekühlten Erdbör drein, rührs $\frac{1}{2}$ Stund, und Zuckere es nach Belieben, hernach nihm klein geschnittene Lemonschallerl, und rührs wie der ein wenig ab, die übrigen Eyerklar zum faum ge schlagen, und drein gerührt, thue es in die Schiessel die mit Butter beschmiert ist, Bache es in Ofen, ist gut.

(216) Kartäuser Nudl mit Eingerührts.

Nihm 1. seidl süsse Milch in ein Häferl, nihm eine Handvoll Mehl darein, schlage 5 Eyerdötter dazu, und spriedls wohl ab, salze es, nihm in ein Pfandl Schmalz, und laß es heiß werden, seiche das Schmalz ab, und nihm 1. Löffelvoll von diesen Taig darauf, dann bache es dün aus, richte es auf ein Bretl, und laß es Kühlen, nihm wider das Schmalz in das Pfandl, und seiche es ab

Bache so fort den Taig bis er ganz weck ist, mache ein Eingerührtes von Eyer und Milchramm, und fülls mit Weinbörll, rolls zusamm wie ein Strudl, schneids in 2. Theil, nihm eine Zünschiessel beschmier sie mit Butter, dann richte es schön nach der Ordnung, bestreiche es mit Milchram, und Butter, Bache es ist gutt.

(217) Zimmath Schnitten.

Nehme Neugebächene:Semmel, schneide die Rinde weck, hernach mache finger breite Schnitten, walg es in Eyer, und Bach es in Schmalz aus, richt es in das Reindl schütte eine süsse Milch darauf, und laß sieden, richte die Schnitten in die Schiessel, bestreue es mit Zucker, und Zimath, auch Butter, laß einen Sud machen, ist gut.

(218) Thaller Nudl.

Mache einen Schmarn Teig, mit Milch, Mehl, und Eyer schlags wohl ab, das es ein glatter Teig werde, nihm ein wenig Schmalz in ein Kastrol, und laß heiß werden, seiche das Schmalz ab, und mache runde Nudl mit einen Löffel, Bache sie schön gelb, und kehre sie um, richte es in ein anderes Reindl, und bache wieder die Thaler Nudl, so lang du einen Teig hast, hernach thue es in das runde Reindl, wenn du alles gebachen hast, so schütte einen süssen Ramm, oder gutte Milch darauf, und laß sieden bis es dickicht werde, dann richte es in die Schiessel

bestreue es mit Zucker, und Zimath, und es ist guth.

(219) Krepsen Nockerl.

Nehme ¼ lb Krepssbutter, treib ihn schön famig ab, schlage 3 ganze Eyer, und 3 dotter hinein, rührs ½ Stund lang, bis es famig werde, rühre auch ¼ lb Mundmehl drein, ein wenig Muskablie, so mache den Teig an, aber nicht zu fest, hernach laß in ein Reindl ein süssen Ramm oder gutte Milch sieden, formire die Nockerl mit ei nein kleinen Löfl, siede sie, und wann sie gesotten sind, so richts an, bestreue es mit Zucker, und Zimath, und Krepssbutter, das es schön roth werde, ist gut.

(220) Griess Nockerl.

Nihm mehr als ¼ lb Butter in die Schüssel, Treibe ihn flamig ab, schlage 4 Eyer nach und nach drein, und gerührt, hernach nihm eine gute Handvoll Semelbrösl, und Grieß, rührs unter ein ander ab, das es aber nicht zu fest werde, Zuckere es nach belieben, mache kleine Knöderl drauß, und Bache es in Schmalz aus, thues in das Reindl, schütte eine siedende Milch darauf, und las es bey ¼ Stund sieden, richts an, bestreu es mit Zucker, und Zimath; zur Tafel gegeben.

(221) Reiss mit Beinmark.

Siede einen Reiß in der Milch dick, dann nehme klein geschnittenes Beinmark, und ein wenig Milchram, schlag

055r / pag. 107.

drey ganze Eyer drein, und geriebenen Parmasannkäß, auch Weinberl und Ziebeen, mach den Reiß dick an, nihm in ein Kastrol ein Schmalz. beschmirs mit Butter, schütte es drein, Bache es, und gibbs umgestürzt auf die Tafel. :-

(222) Haiden Kugelhupf.

Nihm ¼ lb Butter in eine Schiessel, und Treib ihn schön flamig ab, schlage 3. ganze Eyer, und 4. dötter drein, nihm 1 ¼ lb feines Mundmehl, von Haiden, hernach richte ein seitl laulichtes Obes, und 4 lefelvoll Biergerm, wie auch gewirfelt geschnittene Zitroth: Weinberl, und salze es, dann schlag es wohl ab, das es ein glates Teigel werde, nihm einen Kugelhupf Modl, und beschmir ihn mit Butter, fülle ihn halb voll, laß ihn Aufgehen, Bach es in Ofen, Zuckere es, und zur Tafel.

(223) Vornehmer Kugelhupf.

Nihm ½ lb Butter Treibe ihn flamig ab, schlag dazu 4 ganze Eyer, und 3. dötter, rührs wohl untereinander flamig ab, nihm 1 ¼ lb Mundmehl, ein seitl gewärmte Milch, wie auch Weinbörl, Zibeben, Pinolli, gewürfelt geschnitten und Zitronath, darein gerührt. 5. Löffellvoll Biergerm schlags wohl ab, das der Taig Blattern bekomt, nihm einen Kugelhupf=Modl, beschmiere ihn mit Butter, schütts hinein, laß ihn gehen, Bache es, und gibbs zur Tafel.

055v / pag. 108

(224) Mohn Wepsen Nest.

Nehme in die Schiessel 1 ½ lb Mundmehl mach ein wenig ein Tampfl, laß Aufgehen, schlag dazu 2 ganze Eyer und 3 dötter, 1 seitl laulichte Milch, salze es, und thue 4 löflvoll Germ drein, rührs wohl ab, das er Blattern bekomt, jedoch, es darf nicht zu dün sein, Treibe den Taig dün aus, bestreiche darauf klein gestossenen Mogensammen, und Zuckere es nach Belieben, nihm klein gestossene Nagel, Zimath, und rolle es zusammen, wie einen Strudl, beschmire ein Reindl mit Butter, und richts

darein, und laß es aufgehen, und richte wider zerlassenen Butter, gieß ihn darauf, Bache es giebs umgestürzt auf die Tafel, das es aber nicht zerfällt zuckere es, ist Guth. :

(225) Martini Mandl Strudl.

Nehme 2. Hapl süßes Krauth, butze es sauber, Hacke es klein, drucke das Wasser daraus, nimh in einer Kastroll oder Reindl ein Schmalz, und Röste klein geschnittenen Zwifl darein, nimh das klein geschnittene Kraut hinein, und dünste es, bis es Gelb wird, salz es und rühre es immer um, das es nicht anbrennt, hernach kühle es aus, nimh einen guten Strudlteig treib und ziehe ihn dün aus, streue das gedünste Kraut darauf, rolle es zusammen, beschmire eine Kastrol

056r / pag. 109.

mit Schmalz, richte den Martini Mandl hinein, Bache es schön gelb, und giebs gezuckert zur Tafel.

(226) Nudlpfanzl mit Schunken.

Nimh geschnittene Nudl von puren Aiern, siese [=siede] sie in Salzwasser, seiche sie ab, das sie kühnig werden, richte sie in ein Reindl oder Schiesel schlage 3 ganze Eyer dazu, 3 lofl voll dücken sauern Ram klein geschnittenen übersottenen Schunken, rühre es wohl ab, nimh in einer Kastrolle Schmalz, laß heiß werden, schitte die Nudl darein, mache das sie schön rammet werden, kehre sie um, das sie auf beiden seiten ramlet werden, so gibz zur Tafel. :

(227) Das Riebesl=Gefrorne.

Nimh Ribeseln, aber nicht abgestreift, zerdrucke sie in eine Schiessel, und drücke sie durch ein Tuch, nimh 1. Maß Saft, 5 Lemony, von 2en reibe die Schallen mit Zucker ab, thue den Saft von Riebeseln, und den puren Saft von die 5 Lemony in eine Schissel, dann stosse, und dunke ein stück Zucker ins kalte Wasser, und lege davon in den Saft sovil das es genug süß ist, und durchbalg es wider, und schütte es in die Büchsen, das Eiß muß schon ge-

056v / pag. 110.

riecht sein, in einen schaf, es muß aber oben, der untere Raif ein Zapfl haben, das Eiß muß zerklopft werden, hernach salze es, die Büchsen, hinein, und salze es wider, und thue wider Eiß über die Büchsen, und so eine halbe Stund stehen lassen, rühre die Büchsen um, und wenn man glaubt das es in Boden fest ist, so rührt man es auf, und so macht man es öfters bis es ganz gefrohrn ist, das man es mit einen Löffel heraus stehen kann, -das Erdböre, Himböre, und Schwarz bör gefrorne mache eben so.

(228) Das Butter Koch.

Man nimt 2. Eyer werth Schmalz, treibe es schön flamig ab, reibe Lemony auf einen Zucker soviell daß das Koch genug süß wird, schlage 8. Eyer dötter drein, eins nach den andern, gut Verrührt, den aberiebenen Zucker dazu ½ Stund gerührt immer auf eine seiten, das es recht flamig wird, beschmir ein Reindl mit Schmalz, rüchte das Koch hinein, aber nicht zu voll, denn es geth hoch auf, Bache es ¼ Stund, und gebe es geschwind zur Tafl.

(229) Die gerührte Bastetten.

Nehme 8. loth Schmalz, auch soviell Butter rühre in einer Schiesl gut ab, das es flamig wird, schlag

057r / pag. 111

5. ganze Eyer, 5 dötter, eins nach einander hinein gut Verrührt, wenn die Eyer alle darin sind, so nehme 1. seidl süssen Ramm, rühre ihn auch dazu, 8. loth schönes Mundmehl darein, nicht viell rühren, nur soviell das es unter ein ander kömt, salze es, zuvor wird aber ein Teig gemacht, zu den Boden auf ein Blatl, sodann ein Papier einfühlen, oben auf den Gupf einen andern Marben Teig, hernach das gerührte in einen Raif hinein gegossen, um den Reif einen schwarzen Teig gemacht das es nicht herausrinet.

(230) Trichter Strauben.

Nihm 1 Pfandl voll Wasser, lege eine Nuß grosses Schmalz darein, laß es heiß werden, aber nicht sieden, güsse es ins Mehl, rühre so lang, daß es sich überkühlt schlag Eyer darein 1. nach den andern, gutt Verrührt bis der Teig glatt wird, salze /: anstatt Wasser kann man auch Wein nehmen, so werden sie rescher /: so dick das er durch den Trichter rinnen kann, Bache es in heissen Schmalz, mit Zucker bestreut, ist gut.

(231) Das gefaumte Salsen=Koch.

Nihm 6 Löffel Salsen, 12 Eyerklar, schlage es zur Schnee rühre es unter die Salsen, 1. ganze Stund waicke

057v / pag. 112

einen halben Tag vorher ein wenig Tragant ein, aber nicht viell Wasser drauf, drucke ihn durch ein Tuch, in das Koch, wann du anfangst zu Rühren, schütte es auf ein Blatel schneide es Kreuzweis an, stelle es in Ofen der nicht gar zu heiß ist, bis Semelfarb ist, und gieb es geschwind zur Tafel: die Salsen muß zuvor gut abgerührt werden in einer Schiessel, die Klar drunter gerührt, der Tragant, ist nicht nothwendig, es ist auch geschwind gebachen. /: das heist gar nichts :/

(232) Das Krämplen.

Nihm 1. seidl süssen Ramm, schlag 6 Eyerdötter drein das gelb wird, abgespridlt, ½ Eßlöflvoll Mehl dazu und thue es auf eine resche Gluth, und stark gespridelt, bis so dick wird, als ein Koch, Zuckere es das süß genug wird, wenn es zum sieden anfangen will, richte es in einer Zinnernen Schiesel an, streue Zucker darauf, und Glaßiere es mit einer Glüeten Schaufen, wenn es aber zu dick wird, so muß mann ein wenig süssen Ramm darunter sprideln, wenn es aber zu dün wird ist nicht mehr zu Helfen, Amen. :

(233) Die gefaumte Milch

Nihm 3. seidl süssen Ramm, lasse ihn in ein Böck sieden, stosse ¼ lb geschwelte Mandln, drucks in der

058r / pag. 113.

Milch ab, und balge es durch ein Tuch, reibe 1 ½ Lemony auf den Zucker ab, schlage von 6. Eyer die Klar ab, thue es zusammen in ein glassirten Häfen, setz es auf die Glutt, wanns zum sieden Anfangt güsse es in das Häfen, wiedle es stets auf der Glut, bis es so dick wird, als ein Schado, setz es von

feuer schneide die andere halbe Lemony klein gewürfelt streue es in die Schalle, wiede es, mach den faum in die Schallen, setze es auf ein Eiß, so ist es fertig.

(234) Die Lemony Sulzen.

Nihm auf 8. oder 10 Persohnen, ungefähr 20. oder 24. Lemony, das eine halbe Saft wird, $\frac{1}{2}$ seitl Wasser. 1. lb Zucker, reibe die Lemony ehevor auf den Zucker ab, /: wie auch 2. Zetter ec: wenn du sie hast :/ bis es genug Geruch hat, alsdann schütte auf das Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ seitl Wasser. laß sieden, bis es verfaumt und schwere Tropfen macht, nihm 1 loth fein geschnittene Hausenblätter die in Wasser gewaikt ist, thue sie in ein kleines Reindl, güsse ein kaltes Wasser drauf setze sie auf ein Glut rühre es bis sie völlig zergangen ist, hernach lasse sie ein wenig abkühlen, thue den Lemonysaft, in den viellen Zucker laße es

058v / pag. 114.

wider warm werden, hernach balge die Hausenblater als ein Laber durch ein Tuch, in die Sulzen hinein, und wenn sie wider Warm ist, nihm einen Umgekehrten Sessel bünde 2 Tücher darauf, güsse die Sulzen hinein, und lasse sie in die Schallen Rienen lasse es über Nacht stehen, bis sie sich Sulzet in Sommer aber setzt mann es auf das Eiß, hernach stehe Lemonyschallen aus, und ziere sie damit schön aus.

(235) Mandl Bögen

Nim 1. lb gestossene Mandl. $\frac{1}{2}$ lb gefatten Zucker, ein wenig aufgeschlagene Eyerklar, linde es unter einander ab, bis das es zimlich fest wird, laß es ein wenig kühlen, theil es in 4 Theil ab, ein Theil laß weiß, das 2.te färbe mit Ciocalate, das 3te mit Zimath, das 4.te mit was du willst, hernach schneide Oblat so lang du willst, und streich es auf, 1. straißl roth, 1. braun, 1. weiß, 1. schwarz, so lang das Oblat ist etc: die Lemony schallerl dazu, Bache es, ist fertig. :

(236) Die gällerische Milch.

Nihm 3. seitl süssen Ramm, in ein Glassirtes Häfen, rühre ein wenig, klopfe von 3 Eyer die Klar ab, schütte es ins Häfen rühre es auf einer Seiten, und Alle viertl Stund von 3 Eyern die Klar hinein, und so mache es von 9. Eyern rühre es eine Stund, Zuckere es das es süß genug

059r / pag. 115

ist, setze eine Schiessel auf die Glut, güsse die Milch darein, mache eine kleine Gluth rund um und um wie auch auf die höchn, laß es so lang auf der Glut drückern, bis es fest wird, hernach setze es auf das eiß. fertig.

(237) Der Grantzel Taig.

Nehme 5. ganze Eyer 4. loth Zucker 2. löfelvoll Brandwein, dieses alles Zusammen in ein Häferl, wiede es eine gutte weille, nihm Mehl nach getunken, mache einen festen Teig ab, und arbeite ihn so lang, bis er keine Löcher mehr hat, und ganz glat ist, hernach mache granzeln, Brötzerln, lege es auf ein Blatl, welches mit Mehl bestreut ist, Bache es, mann muß auch un ter den Teig 3 Nußgroß Schmalz dazu fein schneiden, und gut ausarbeiten. :

(238) Die Brod Tortten.

Nehme 8 Eyer, und 6. Tötter, in ein Häfen nim $\frac{1}{2}$ lb gefähten Zucker drein, rühre es $\frac{1}{2}$ Stund ab, bereite $\frac{1}{2}$ lb gestossene Mandl. keine geschwelten, rühr es auch darein, dann wird es $\frac{3}{4}$ Stund gerührt, auf die letzt nim 2 gute Handvoll schwarz geriebenes Hausbrod gestossenes gewürz, Muskablie, Lemonischallerl, Nagerl, etc rühre es gut unter ein ander beschmire ein Blatl mit Raif, vermache den Raif gut, mit einen schwarzen

059v / pag. 116

Taig, güße es hinein, Bach es schön Langsam, und mache, wenn es gebachen ist ein Eiß darauf, laß es drücknen so ist es fertig. :

(239) Das geschobene Mandl Koch.

Mann nimt 1. lb Zucker der klein gestossen ist, schitte ihn in eine Schiesl, slag 7. Eyerklar ab, und rühr es ab auf einer Seiten, so lang bis es recht dick wird, als wie ein Kindskoch ganz klein gestossene Mandl, thue es auch dazu, hernach formire es wie du wilt, und Bache es schön kühl aus : -

(240) Gutte Schmalz Tortten.

Nehme 18. loth Schmalz, treibe es schön flamig ab, slag 8. Eyerdötter drein, eins nach den andern, von 2. Lemoni die Schallen klein geschnitten, 14. loth Zucker, 18 loth Mehl, gut Abgerührt, mache also den Teig ab, fülle etwas hinein, mache ein gatter darüber, be streue es oben mit Zucker, mache einen Raif herum, ist fertig.

(241) Das Schliessel Koch.

Schlage in einen Häfen frische Eyer auf, rühre so vill süssen Ram darunter als Eyer sind, gezugert, klein geschnittene Lemony Schallen, Zimath, und spridle es untereinander, beschmire ein Schiesl mit Schmalz das abgerührte darein, mache oben und unten Gluth, langsam gebachen, gibs zur Tafel.

(242) Das geschobene Manll Koch

Nihm in einen Weidling $\frac{1}{2}$ lb gefatten Zucker, von 6. Eyern die Klar, rühre es in den Zucker $\frac{3}{4}$ Stund abgetrieben, breite

060r / pag. 117

auch $\frac{1}{2}$ lb klein gestossene Mandl darein, wider $\frac{1}{4}$ Stund gerührt, klein geschnittene Lemonyschallerl darunter, bestreiche ein Torttenblatl mit Wachs, wische es wider mit einen saubern Tuch ab, theile das abgetriebene zu 5. Theil, das 1.te mache Roth mit mit alkermas, das 2=te schwarz mit Ciocolate, das 3.te Grün mit Spinattpfen, das 4.te mit abgeribenen Bamoranschenschalen gelb, das 5.te lasse weiß, nihm von diesen auf das Blech einen Löfelvoll, streichs halbenfinger dick, das es so groß wird wie eine Hollahipen, Bache es in einer Torttenpfann, nihm es mit einen Hackmesser herab, richts geschwind auf einen Walger, das es Krum wird, und also fort, richte es so hoch auf eine Schiessel, giebs zur Tafel.

(243) Pischgotten Tortten.

Nehme auf 1. lb Zucker, 24 Eyer in ein Häfen, schlage es 2. Stund ab, das es schön flamig wird, auf die legt bereite $\frac{1}{4}$ lb Mundmehl $\frac{1}{2}$ lb gefätte Stärk, und darein wohl abgerührt, bestreiche den

gewöhnlichen Modl mit Schmalz schütte ihn halbvoll an, es geht hoh auf, und Bache es langsam, in einer gemachten Hitz etc.

(244) Musskazin Tortten.

Nehme 1. lb Mandl $\frac{1}{2}$ lb Schwell und klein gestossen, das an dere $\frac{1}{4}$ lb wische sauber ab, und mit den Schallen gestossen bereite $\frac{3}{4}$ lb gefähten Zucker 1 loth Zimath, $\frac{1}{2}$ loth gew: Nagel 1. Muskatnusse geribenen, von 2 Lemoni die Schallerl 6 loth

060v / pag. 118.

Mundmehl, richte dieses alles zusammen auf ein Nudlbrett, nimh von 8. Eyern die dötter, mache den Teig ab, bestreiche ein Blatl samt den Reif mit Schmalz, belege das Blatl mit Oblath, Treibe einen daum dicken flecken von den Teig aus, leg ihn auf das Blatl, fulls mit Eingesottenen, mache von den andern Teig ein gatter darauf, bestreichs mit Wasser Eiß, Bache es schön, und so ist es fertig. :

(245) Zucker Tortten.

Nehme in einen Weitling $\frac{1}{4}$ lb Butter, diesen flamig abgetrieben rühre drein 4. Eyerdötter, $\frac{1}{2}$ lb klein gestossenen Mandl $\frac{1}{2}$ lb gefähten Zucker, wohl abgerührt, von $\frac{1}{2}$ Lemoni die Schallerl. $\frac{1}{2}$ lb Mehl, so vill gerührt, das es untereinander komt, nimh ein flaches dorttenblatl, samt den Raif mit Schmalz beschmirt, den Boden Messerrucken dick aufgestrichen fülls mit Hötschabötsch=Salsen, den andern Taig darüber gesprietz, und gebachen -.

(246) Die rund Candierten Mandln.

Nim $\frac{3}{4}$ lb schöne Mandln, und stelle es über Nacht in einen laulichten Ofen, das sie Resch werden, nehme in ein Böck $\frac{1}{4}$ lb Zucker, gieß ein wenig Wasser darauf, laß ihn sieden bis er sich spint, nehme den Modl von den Ofen, wüsche es sauber ab, thue es in Zucker hinein, ein gestossenen Zimath dazu rührs durch einander gut ab, daß die Mandln gezugert aussehen, schitte es in eine Schiessel, laß es Kühlen.

061r / pag. 119.

(247) Das Zimmath Eiss.

Nimh gefähten Zucker, in ein Messingenes=Pfandl darnach man vill machen will, drücke den Zucker auf einer Glut wohl ab, mische gefähten Zimath darunter, das braun wird, drücke von einer Lemony oder mehr den Saft darein, das es die rechte dicke bekommt streiche es auf die Tortten oder auf andere gebachene, ist gut :

(248) Brösel Tortten.

Nimh $\frac{3}{4}$ lb Mundmehl $\frac{1}{2}$ lb frischen Butter, blatlet darein geschnitten, mit den Walger abgearbeitet, klein geschnittene Lemonyschallerl, drücke von einen den Saft darein, 3. Löffel voll Wein, 3 Eyer dötter, 1 $\frac{1}{2}$ Virting gefähten Zucker, mache den Teig zusammen, Treibe ein Blatl aus, lege ihn auf das Torttenblatl, fühl's mit Eingesottenen, von den an dern Teig mache ein Gatter darauf, und Bache es, gut :

(249) Linzer Tortten.

Nihm in einen Weidling 1 ½ Vierting=Butter. treib ihn flämig ab, 1. lb klein gestossenen Mandl, ¼
Stund abgetrieben ½ lb gefähten Zucker, treib es in allen ¾ Stund ab, auf die lezt nehme von 1.
Lemony die Schälln samt den Saft, 1 Muß katnussen, 8 loth Mundmehl, wohl verrührt, bestreiche das
Blatl samt den Reif mit Schmalz, streiche den Boden auf fulls mit Eingesottenen, von den anderen
Teig spritze Gatter oder Ringeln darauf, Bache es, und mache ein Eiß darauf – Ammen. und itz is gar :

061v / pag. 120.

(250) Lemony Tortten.

Nehme ½ lb Mehl auf ein Nudlbrett, Brösel ½ lb Butter dar unter, wie auch ½ lb gefähten Zucker,
Lemony schaller mit Lemony saft abgemacht, den Teig auf ein Blatl, mit etwas gefühlt, den halben Teig
darauf, und Gebachen, hernach laß es Abkühlen, streue Zucker darauf, ist guth : -

(251) Gewürtz Tortten.

Nehme ¾ lb gestossene Zucker, 1. lb Mandln, abgewischt grob zerstoßen, 2. loth Zimath, 2 loth
Gewürtz=Nagel 2. Muskatnussen, von 1. Lemony die Schallen, von zweien den Saft darein gerührt,
von 4. Eiern die aufgeklofte Klar alles zusammen, auf ein Brett abgemacht, so vill das es recht unter
einander kömt, nehme den halben Teig auf ein mit Oblath belegten Blatl, fülls mit Eingesottenen, von
den andern Teig mach einen Gatter darauf, Gebachen, mit Eiß darauf, und so ist fertig.

(252) Gerührte Mandl-Tortten.

Nihm 1. lb klein gestossene Mandln, ¾ lb Zucker 10. ganze Eyer, 10 dötter, thue die Mandl und
Zucker in ein Häfen, schlage die 10. dötter darauf, und fange an zum Rühren, hernach schlage die
anderen 10 dötter nach einander hinein, die Klar schlage zum Schnee, und auch hinein, bis alles darin
sey, rühre es eine Stund immer auf eine Seiten, nihm Lemony schallerl darunter, wann du wilst ein
Ciocolate

062r / pag. 121.

oder Zimath dortten machen, so nihm auch oben bemelte Stückl und 4. loth Ciocolate darunter, oder
2. loth Zimath, auf die lezt rühre nur soviell, das es gut untereinander kömt: bestreiche ein flaches
dorttenblatl samt Raif, mit Butter, schitte es darein, gut Ausgebachen, mache ein Eiß drauf.

(253) Kleiben Tortten.

Nehme 1. lb Mandl, wische es sauber ab mit einen Tuch, zerstoße es gröblich, 1. lb gefähten Zucker,
24. Eyer. 12. dötter schlage gleich darauf, die andern 12 dötter in währenden Rühren, eins nach den
andern, die Klar schlage zu Schlege zu Schnee, und auch dazu, rühre es eine ganze Stund, auf die lezt
nihm 1 loth Zimath, 2. Muskatnussen, 1 loth gewürtz Nagl, von 1. Lemony die Schalle, Guth
abgerühret, dann schütte es in einen Vermachten Raif, Bache es Gut aus, und mache ein Eiß darauf,
ist fertig. :

(254) Tortten mit allerhand Farben.

Nehme von den abgerührten Mandlteig, so vill Geschirr als du farben haben wilst, und zu der Tortten
genug ist, färbe den Teig wie folget, erstlich Weiß mit weissen Eiß, 2tes Gelb mit Eyerdötter und
etwas Safran, 3tes Roth mit Allakermas, 4tes braun mit Zimath, 5tes Schwarz mit Ciocolate, 6tes Grün

mit Spinatöpfen, wenn also die Teig fertig sind, so güsse nach der Ordnung, die farben nach einander in den Modl; -Bache es schön, -ist guth.

062v / pag. 122

(255) Germm=Tortten.

Nihm $\frac{1}{2}$ lb Schmalz, rührs wohl ab, rühr 5 Löfelvoll Milchramm ins Schmalz, 8. Eyerdötter, 2 löfelvoll Germ $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 10 loth Zucker, mache den Teig zusammen, beschmire ein Torttenblatl mit Raif, den Teig halbentheil hinein, fülle es mit was du willst, den halben Teig darauf, bestreiche es mit Eyerklar, und streue Zucker darauf bestecke es mit Mandeln, laß $\frac{1}{2}$ Stund gehen, und Bache es.

(256) Muscazün Tortten.

Nihm $\frac{3}{4}$ lb geschwelte Mandln, wische es schön ab, stosse es gröblich $\frac{1}{4}$ lb gefähten Zucker, 1 loth Zimath, 1. Muskatnussen, Lemonschallerl, 4 loth Mehl, als auf einen Nudlbreth untereinander gemischt mache den Teig mit 4. oder 5. Eyerdötter ab, aber nicht zu weich, nihm den halben Teig auf das Blatl, was zuvor mit Butter beschmirt ist, fülls mit Eingesottenen, machen von den andern Teig Strangeln darüber, bestreiche es mit Wasser, streue Zucker darauf, und Bache es, ist gut. :

(257) Eine gedrückerte Tortten.

Nihm in einen Böck $\frac{3}{4}$ lb Zucker güsse $\frac{1}{2}$ seith Wasser darauf, laß es sieden, bis er sich Spint, nehme 1. lb geschwölte gröblich gestossene Mandl, thue es in Zucker hinein, trücker es auf der Glut wohl ab, lasse es abkühlen, von 1. Lemony die Schallen, auch den Saft dazu,

063r / pag. 123

schlage 2 Klar flamig auf, rühre es drunter, auch die 2. dötter, rühre es alles $\frac{1}{4}$ Stund ab, lege Oblath auf das Blatl den Teig darauf, mache einen Reif herum, Bache es schön Resch, und mache ein Eiß darauf. :

(258) Die gerührte Muscazin Torrtten.

Nihm 1 lb geschwölte klein gestossene Mandl, und $\frac{3}{4}$ lb gefähten Zucker, rühre die Mandl und Zucker unter einander ab schlage 10 ganze Eyer hinein, und rühre es eine gutte Stund, hernach nehme 3. ganze Muskatnußen 1 loth Zimath, $\frac{1}{2}$ loth Nagl, alles klein gestossen, klein geschnittene Lemonschallerl alles aber erst auf die lezt darein gerührt, nur soviel das es unter einander kömt beschmir ein Torttenblatl mit einen vermachten Raif, güße den Teig hinein, schön gebachen, mache ein Eiß darüber, und so ists fertig.

(259) Linzer Tortten.

Nehme Butter und Mehl, jedes gleichviel, schneide den Butter unter das Mehl, walge es unter einander brösle es schön klein, nehme samt den Schallen klein gestossene Mandln, nehme auch Zucker jedes so viel als du Butter genohmen hast, Lemonschallerl, Zimath, Nagerln, Mußkatnußen jedes nach geduncken, mische alles unter einander ab, nehme ganze Eyer mahe den Teig damit ab, aber nicht zu weich, hernach Walge ihm aus und mache die Tortten wie du willst, in der Mitte muß sie gefühlt

werden, mache einen Reif herum, Bache es, mache ein Eiß darauf, und so ist es gut :

(260) Das Geschobene.

Nihm $\frac{1}{2}$ lb abgezogene 1. theil gröblich gestossen, 1 theil zwerch geschnittene, und 1 theil gestiftelt geschnidene Mandl, auch Lemonschallen klein geschnitten, von 2. Eyern die Klar flamig abgeklopft, und darein, auch $\frac{1}{2}$ lb gefähten Zucker, $\frac{1}{2}$ Stund gerührt, bis schön dick ist, und sich ziehen laßt, auch Lemonsaft, die Mandln darunter, aber nicht lang rühren, beschmire ein Blatl mit Butter, den Teig mit einen Messer auf das Blatl schön dün aufrichten, in den Ofen drücknen lassen, bis er Rößlet wird, mit einen Schäuferl schüberllweis zusammenschoben, und auf die Tortten gesetzt, mit einen Eiß uiberzogen mit farben angespritzt, und in Ofen drücknen lassen. ist gut.

(261) Ribessel Sulzen.

Mann nihmt schön Zeitige abgestrupfte Ribessel, stos se es klein, und drücke es durch ein Tuch, lege Zucker da rein, so süß mann es haben will, auf ein Maß Sulzen 2. loth aufgelöste Hausenblatern, laß durch ein wohlenes Tuch durchlaufen, rüchte es in die Schallen, setze es in ein kaltes Ort so ists fertig.

(262) Sulzen von dören Weicheln

Nehme 1. Maß düre Weichseln, Wasche es sauber aus,

nihm $\frac{1}{2}$ rothen Wein, und $\frac{1}{2}$ Wasser, den halbentheil Weichsl, zerstosse es klein, richte es in ein Messingernes Böck, laß $\frac{1}{4}$ Stund stehen, alsdann drücke alles durch ein sauberes Tuch, Zucker es, was vonnöthen ist, auf 1. Maß Sulzen 2. loth Hausenblätter, laß durch ein Wohlenes=Tuch lauffen das es Hell wird, richte es in eine Schallen, und laß es kalt werden.

(263) Frische Weichsel=Sulzen.

Mann nihm zeitige Weichseln, zupfe die Stingeln weg stosse sie in einen Mörsser, richte sie in einen Weidling zugedeckt, 2. Stund stehen lassen, damit sie von Kern den gemach bekommen, drücke es durch ein saubers Tuch, nehme Zucker nach Belieben, 2. loth aufgelöste Haussenblattern laß es durchlaufen, daß sie schön klar wird, setze es in ein Kaltes Ort, so ists Gut, Gieb den Geruch bei diese 3 Sulznen mit Gewürznageln etc :

(264) Die Plamaschae zu machen.

Nihm 1. Maß süssen Ramm siede ihn, nehme $\frac{1}{4}$ lb Mandl ziehe die Haut ab, stosse es fein, sprüße es immer mit süssen Ramm an, das sie nicht Oellig werden, schütte es in den siedenden Ramm, rühre es Gut unter ein ander balge es durch ein Tuch, nihm 1 loth feine Hausenblatern, zerklopfs recht fein, wasche es sauber aus, laß es etliche Stund weicken, thus in ein saubers Häferl setze es auf eine Glut, rühre es über zu auf, sieden

darf es nicht, es muß nur schön zergehen, das es ist wie ein Wasser, der Ramm muß auf der Glut stehen, wann der Ramm recht heiß ist, so balge die Hausenblattern als ein warmer durch ein saubers Tuch, in den Ramm rühre es durch gut einander, gieß den Gruch mit was du wilst oder nihm fanilli, muß aber zuvor in einen Häfel sieden, hinein balgen, das es nur nicht mehr sieden thut, schütte es in einen saubern Weidling rühre es bis kalt ist, schütte es in die Schalle, die du damit auf die Tafel giebst setze es aufs Eiß, so ist es Guth. :

(265) Erdbör Triet.

Zerdrücke Erdbör, seiche es durch ein Sieb, reibe Zucker auf Lemony ab, auch darein, einen andern Zucker lasse Sieden, gieß ein wenig wasser darauf, gieß es zu die Erdbör, Bache Semelschniden, lege auf die Schiessel dieses drein, setze es auf ein Eiß, das es recht Kalt ist.

(266) Gewährnte Milch.

Auf eine halbe süßen Ramm, ein Löfel voll sauern Ramm dazu, ein wenig Salz, wiedls gut unter einander, schlage 9. Eyerdötter drein, und laß es sieden, daß ein Kas wird, Bünde es in ein Tuch, daß das Wasser durch rint, und sich auskühlt, Zuckern, das es süß genug wird, dreibe ihn durch den Erbsen Löfel in die Schiessel mache ein Schnee von gutten süßen Ram, Zucker. und lege ihn darauf – Zire ihn schön, setz es auf Eiß, so ist gut.

065r / pag. 127

(267) Reiss=Milch.

Wasche den geglaubten Reiß, mit heissen Wasser, zwey mahl mit Kalten, nihm ein gutten süßen Ramm setze ihn auf die Glut, wenn er anfangt zum süden, schütte den Reiß hinein, so vill du machen wilst, nim stückl Zimth, gut Zuckern, laß ihn sieden, bis er recht dick wird, und das er Gelb aussicht, schütte ihn in die Schiessel, auf das Eiß gesetzt, das er kalt wird, und ein Haut bekommt, ist gut : -

(268) Plamaschae Tortten.

Mache von Butter, oder Englischen Teig ausgewalgte runde Flecken, so groß als man die Tortten haben will, Bache es in Ofen, nehme es heraus, laß kalt werden, mache die Plamaschä wie sonsten, aber ein wenig mehr Hausenblattern, daß so fest wird, das man es schneiden kann, setze es auf das Eiß, wenn es schön fest ist, thue eins von den Gebachenen zu Boden. schneide nicht gar zu feine Stückln, belege es ganz damit, wider von den Gebachenen, und so fahre fort, bis es gar ist, dann muß das andere auf das andere, das lezte aber muß du Zuckern anstatt der Plamaschä, mann kann auch mit den Ciocolate schwarze Plamaschä machen, die helfte mit Ciocolate, die helfte weiß.

(269) Plamasche von Erdbör und Weissguss.

Nehme Erdbör bei einen gleichen zerdrucke sie, und

065v / pag. 128

Balge sie durch ein Tuch, das eine gute halbe Saft wird reibe 1. Lemony auf einen Zucker schitt ihn auch darein, und Zuckere es das es süß genug wird, nehme Hausenblattern, ein klein, und von grossen 2 Theil Horn, güsse kaltes Wasser darauf, laß sieden, das es zergeht, seiche nicht gar die Helfte darein, den andern Theil güsse zu der halben Ramm, auch 2. gutte Handvoll gestossene Mandln rühre es gut unter einander ab, setze es auf die Glut, laß nicht gar die helfte Versieden, rühre es aber

beständig, seiche es durch ein Tuch, das der Saft von den Mandln alles heraus komt, schütte es in einen Modl, oder Schiesel in Boden von den rothen, wenn es ein wenig fest ist, daß weisse darauf, wenn kein Modl ist, muß in der höchn roth sein, sonst wird es aber umgestürzt, kömt das rothe ohnehin auf die Höche, es muß aber recht in Eiß stehen, daß es geschwind fest wird, und so güsse eins auf das andere, so oft dur wilst, wenn es in Modl ist, und nicht herausgeht, steck es geschwind in ein heisses Wasser, es zergeht gleich, du muß aber beyde öfters Wiedln, in den Geschir, sonst wirds eher fest. :-

(270) Piessgotten Bögen.

Nehme in ein Häfen 3. Eyerdotter, 3. Löffelvoll Zucker, rühre es gut ab, die 3. Klar zum Schnee, rühre es auch drein, 2. Löffelvoll Mehl, rührs drein, der Teig muß recht sein.

066r / pag. 129.

(271) Reb Hendl in der Austern Soss.

Erstlich nehme saubere gebuzte Austern, Spick mit Speck die Rebhendl zirlich, beleg ein Reindl mit Speck, und Zwifel Essig, laß schön braun dünsten, das der Essig einsiedet, schütte eine gutte Rindsupe darauf, und säure es mit Lemonyssaft, laß sieden, nehme die dünsten Rebhendl in eine andere Kastrol wenn sie weich sind, hernach thue die Soß durch ein Sieb passieren, nehme Lorberlatel ein wenig Butter, in Mehl gewalgt, Muskablüe, Nagerln, Lemonyschallerl, ausgelöste Austern, oder Mischerln, siede es als dann, und gibts zur Tafel, -mann kann Kaperer oder Milchram=Soß machen, oder Schwämerl etc :-

(272) Muskazün Tortten.

Nehme 3. Handvoll Mandln, wische es ab, stosse sie klein samt Schallnen, schneide von einen Lemony die Schalle klein, Zeder, ein Stück wie 2 gutte Finger breit, und auch Finger lang, schneids auch, ½ Muskantnuß. 15 gewürznagl, auch Zucker stosse alles schön klein, lege alles zusam ein eine Schissel treibe es unter einander ab, schlag 4. Eyerdotter die Klar zum Schnee, rühre es auch drunter, schmire ein Modl mit Schmalz bestreus mit Semelbrösl, schütte das hinein Bache es in Ofen, mache ein Eiß darauf :

(273) Pinnolli Krapfeln

Nehme ¼ lb gestossenen Zucker, ¼ lb Pinolli, um 1 xr

066v

Tragant in einen Geschirr Gieß ein wenig Wasser darauf, setze es auf eine kleine Glut, laß es Zerweicken, aber sieden darf es nicht, balge es durch ein Tuch, in den Zucker, Treibe es eine halbe Stund ab, von einen halben Lemony den Saft, auch soviell klein geschnittene Lemonischallerl, rothen Zeder, ein Löffelvoll, /: du must es aber zuvor ausstechen oder schneiden :/ diese gehoren zum Zirren, die vorigen aber hacke klein, rühre es darunter, auf die lezt die Pinolli drein, nur soviell rühren, das es unter einander kömt, lege auf ein Blatl die Oblath, mache Batzerln darauf, belege es mit den rothen Zetter, geschnittene Pistazi, Bache es, aber das sie nicht zu braun werden

(274) Riebersel=Sulzen.

Zerdrucke die Riebesel, balge es 2. mahl durch ein Tuch das sie Klar werden, auf 3. seiti Saft, reibe Zucker auf Lemony ab, lege ihn drein, Zuckere soviel das es süß genug wird, in ein Messingernes Pfandl güsse ein wenig Wasser drein laß zusamm sieden bis es sich spint, güsse den Saft darein, rühre es unter einander, hernach beide auf einen Umgekehrten Sessel, ein Serviet – von den Saft ein par lofelvoll darauf, das es schön langsam durchrinen thut, wens nicht mehr durchrinnt so wische das dicke weck, güsse wider darauf, und so

067r / pag. 131

bis alles durch ist, nihm ein grosses rigerl Hausenblater und ein halbets, schneide es klein, ein wenig Wasser darauf, laß es sieden, bis sie völlig zergeht; -was noch abgeht kann sich die Köchin selbst denken. :-

(275) Gestossene gelbe Henner Supen

Erstlich nehme sauber gebutzte Henner, siede sie in der Rindsuppen, wenn sie weich gesotten sind, richte es in einen Mörser, stosse es klein, nihm geriebene Semelbrösln, 4. Hartgesottene Eyerdotter, 5. schnitl gebachene Semeln, stosse in Mörser alles klein, richts in ein Topf, schitte eine gutte Rindsuppen darauf, Pettersill, Salz, Gewürz mit Muskablüe, Safran, alsdann siede, Passiers durch ein Sieb, richte es auf eine gebachene Semmel an, so giebs auf die Tafel.

(276) Lungel Bratten mit Krenn.

Das Lungelbratl wird schön gespickt, in ein Kastrol gelegt mit gekochten Wein, nehme ein wenig geribene Semelbröseln, ein wenig geriebenen Krenn, gewürz, und Muskablie, siede es das dickicht wird, so ists gut :-

(277) Gestossene Hassen oder Vögelsupen

Erstlich nihm 12. gedünste Vögel oder Hasenfleisch, stosse es in Mörser, nihm 4. gebachene Semelrinden, Gebachenen Zwifel, ein wenig Gebachenen Petersill, stosse alles klein, schitte eine Rindsupe darauf, und Gewürz mit Muskablüe, siede es, Bassiere es durch ein Sieb, güsse es auf die Gebachenen Semelschniten, und gibz zur Tafel.

067v / pag. 132

(278) Lungl Bratl gebratten.

Nihm ein guttes Eingepaitztes, Lungelbratl, Häutle es schön ab, spicke es, und Salz es, Brate es schön, und Begüße es mit Butter, wenn es halb gebratten ist, so begieß es mit Milchramm, drücke ein Lemonysaft dazu, so ist fertig, . Gutte Nacht :-

(279) Spanicher Rolli.

Erstlich nehme einen grossen Kästl oder eine Rein, Rindfleisch, und von allerhand gefliegelwerch, Kalbfleisch, Tauben, Anten, Zwifel, gelbe und Weise Ruben, Kelch, Sellerl, Petersill Krauth, Schaloteln, 2 Handvoll schwarze Ziserln, ein Handvoll düre Schwamerln, 8. Gewürz Nagl, Muskablie, ein Stück geselchten Schuncken, schütte Wasserl darauf, und lasse es Gemach sieden, Abgefaumt, aber nicht gesalzen, hernach laß es über die 3 Theile sieden, lasse es schön stad durch ein Sieb passiern aber nur mit den Schöpflöfel ausgedrückt, das der Saft gut heraus rint, seiche die fett n davon, es ist eine gute köstliche Supe, die man in Ciocolate Pecherln giebt, :

(280) Rost Pfiff.

Erstlich nimh 6. lb bradiges Rindfleisch, Klopfe es wohl mit einen Nudlwalger spicke es mit Speck, gewürz Nageln, Zimath, beleg ein Kastrol mit Zwifel und gelben Ruben, hernach nehme halb Wein und halb Wasser, gebachene Brodrinten, Lorberblatl drucke es zu mit Blech vermachs mit einen Teig das der Tampf

068r / pag. 133.

nicht heraus komt, richte es auf die Glut, dünste es wohl ab, und lasse es 5 Stund dünsten, wird es zeit zum Anrichten, so richte das Fleisch an, laß die Soß durchpassiern, und gieße es darauf, ist gut.

(281) Sauer Kraut mit Fasson.

Nehme sauers Krauth, und überwasche es das es nicht zu sauer ist, nimh in ein Kastrol ein Schmalz, und brenn es mit etwas Zucker braun, thue ein wenig klein geschnittenen Zwifl darein, thue das saure Krauth drein, und dünste es schön braun, rühre es öfters um, bestreue es mit Mehl, schütte eine braune Schiesupe darauf, Salze es, nimh einen Gebratenen Fasan darein, laß ihm in Kraut gut dünsten, richte den Fasan in die Schiesl, das saure Kraut darüber, ist gut : -

(282) Lungel Bratl in der klein Soss.

Nehme ein Lungelbratl häutle es ab, spicke es mit Speck, belege es mit Zwifl, Speck, und gelben Rüben, geblatelt geschnitten, ein Essig darauf, dünste es schön Braun, thue eine gute Schiesupen darauf, laß sieden, ein wenig Lemonsaft, walge ein wenig Mehl mit Butter, schütte es darein, gewürz mit Muskablie, Nagerl Lorberblatln, laß sieden, richte das Lunglbratl in eine Kastrolle Passire die Soß durch, laß wider Sieden bis die Soß dickicht wird, so giebs auf die Tafel : -

068v / pag. 134

(283) Lungel Bratl, in der Ram=Soss.

Nimh ein Lungelbratl, reiße die haut herab, spicke es nehme eine Rein, balge es mit Zwifl, speck, Essig, lasse es Braun dünsten, thue eine gutte Rindsupen darauf, siede es nehme das Lunglbratl auf eine andere Kastrol die Soß durchgetrieben, nehme etwas Kimm, stosse ihn in Mörser, mit einer Supen durchgetrieben, gewürz mit Muskablie, und Safran, Milchramm, laß sieden, das eine kleine Soß wird.

NB: Mann kann auch eine Kranabeth Soß machen, wie gewöhnlich zu einen Wildbrath, ist guth :

(284) Lungen Bratten in der Picanten Soss.

Daß Lungelbratl wird gespickt, dann nimt man ein Kastrolle, belege sie mit Speck, Zwifl, gelbe Ruben, Essig, dünste darin das Lungelbratl Braun, thue eine gutte Rindsuppe darauf, laß eine weille sieden, nimh ein wenig Butter, walge das Mehl mit den Butter zusammen, laß sieden, thue das Lungelbratl in eine andere Kastrollen, die Soß passiere durch, und schütte es wider auf das Lungelbratl, gewürz mit Muskablie, Nageln, Lemonsaft, Zucker, Lemonischallerl, laß so lang sieden bis die Soß dick wird, so ist es fertig. : -

(285) Lungel Bratl in Kapra Soss.

Nimm in eine Kastrolle, ein wenig Butter, brenne es mit wenig Semelbrösln, und Mehl ein, schön Goldfarb, ein wenig klein geschnittenen Zwifl, etwas Schie oder Rind-

069r / pag. 135.

suppe darauf, 3. Löfelvoll Kapra, Milchram, Zuckere es, säure es mit Lemonsaft, auch Schallerl, Muskablie und Safran, siede es, so ists fertig :

(286) Faschierte Zungen.

Uibersiede eine Rindzungen weich, und Häutle sie ab, zerspalte sie, nehme in der Mitte das fleisch heraus, doch so das die Zungen ganz bleibt, Hacke es schön klein mit Petersil, Treibe eine Butter flamig ab, schlage ein ganzes Ey, und drey dötter hinein, Semelbrösl, drey Löfelvoll Ramm, gewürzt mit Muskablie, fülle die Zungen damit, spridle ein wenig Milchram mit Eyerdötter richte die Zungen in eine Schiesel, schütte den Ramm darauf beleg es mit Butter, und Lemonschallen auch den Saft dazu, und giebs Gebachener zur Tafel : :

(287) Gespickte Rind Zungen mit Ragü.

Nehme eine Gesottene Zungen, spicke sie, und richte sie in eine Kastrolle, Nehme ein Schmalz und brenne es mit ein wenig Zucker, das braun wird, etwas Mehl und Semelbrösln, klein geschnittene Zwifel, schütte eine Gute Schiesupen darauf, säure es mit Lemonsaft, gewürzt mit Muskablie, Safran, klein geschnittene Lemonschallerl, Kapra, laß es so lang sieden daß die Soß dickicht wird, richte die Zungen Zierlich, güße die Soß darüber so ist es fertig :

069v / pag. 136

(288) Rinnerne Schnitzl.

Nehme 2 lb bradiges Rindfleisch, schneide es zu Schnitzeln, und Klopfe sie recht marb ab, richte in ein Reindl ein Schmalz, laß Heis werden, lege die Schnitzln drein gewürzt, mit Muskablie, salze es, thue es auf die Glut, das es eine kleine Soß wird, und giebs zur Tafel.

NB: Mann macht auch ein Kimm, oder Kranabeth Soß, und mann Bradet es auf den Rost, und thue eine Milchramm Soß darüber.

(289) Ochsen Gaum in Ragü.

Nehme weich gesottenen Ochsen=Gaum putze die weisse Haut ab, schneide es gewürfelt, nehme in eine Kastrolle, ein Butter, und laß ihm zergehen, nehme ein wenig Mehl und klein geschnittenen Zwifel darein, güsse eine gutte Schiesuppen darauf, gewürzt mit Muskablie, Safran, und Lemonschallerl, und Saft, Rossenmarin, hernach siede es das es eine kleine Soß wird, und gieb es auf die Tafel

(290) Kälbernes Eingemachtes mit Petersil.

Schneide schöne Kälberne Stückeln, dünste es in Butter, bestreue sie mit Mehl, schütte eine gutte Suppe darauf, säure es mit Lemonsaft, gewürzt mit Muskablie, Safran, und klein geschnittenen Petersill, alsdann wenn es gut Verdienst ist, ist es fertig :

070r / pag. 137

(291) Kalbskopf, mit Milchram und Kapara.

Zerschneide den gesottenen Kalbskopf zu Stückln, salze es, dunke sie in Eyer, bestreue es mit Mehl, und Bache sie in Schmalz legs in die Schiessel zierlich, nehme 1. seiti Milchramm, und Schlag 2. Eyerdotter wohl ab, nehme 1. löflvoll Kapara geschnittene Lemonyschallerl, auch den Saft, gewürzt mit Muskablüe, Safran, ein kleines Stückl Butter dieses alles zusamm, laß es einen Sud aufthun, und gibbs zur Tafel.

NB: man macht auch Kälberne füßeln, Rindzungen, oder Kälberne Breiseln auf diese Art : -

(292) Lemonij Schnitzln.

Nehme einen Kälbernen=Schlägl, schneide schöne Schnitzeln davon, und richts mit den Mösser schön blatlicht, lege in eine Kastrolle Butter, und dünste die Schnitzeln darin, bestreue es mit Mehl, schütte eine gute Rind suppe darauf, säure es mit Lemonysaft, gewürzt mit Muskablüe, ein wenig Salzen, so sieds fertig : -

(293) Gebachne Leber mit Zucker und Lemonisaft.

Die Kälberne Löber wird zu kleinen Stückeln geschnitten lege es ¼ Stund in die Milch, walg es in Mehl, und Semelbrösl, Bache es schön Saftig, richts in die Schiessel schön zierlich, nehme ein wenig Zucker, und Zimath darauf, auch Lemonisaft, so ist es fertig.

070v / pag. 138.

(294) Hendl oder Tauben auf Türkischer Art.

Nehme in eine Kastrolle Butter, laß ihm Heiß werden, richte ¼ lb gut ausgewaschenen Reiß, ein wenig klein geschnittenen Zwifl, laß in Butter anlaufen, schütte eine gutte Suppe darauf, laß recht dick ansieden, aber es muß fett sein, alsdann nehme gebrattene Hendl oder Tauben, und schütte noch ein wenig Schiesupen darauf, nehme eine Handvoll geriebenen Parmasän, oder Schweinzer=Käß darein, und rühre es mit einander ab, richte den Reiß über die Händl oder Tauben, und giebs auf die Tafel. :

(295) Tauben oder Hendl in Ramm.

Nehme in eine Kastroll Butter, richte die gespalten Hendl oder Tauben hinein dünste es schön; bestreue es ein wenig mit Mehl, thue ein seiti Milch darauf, laß es sieden, gewürzt mit Muskablüe, Nagerl, klein geschnittene Lemonischallerl, lasse es noch eine weille sieden, so ist es fertig :

(296) Tauben oder Hendl in der Kaperer Soss.

Nehme saubere gebutzte Tauben oder Hendln, thei le es schön, und thue es in eine Kastrolle, schütte eine Butter darauf, bestreue es mit ein wenig Mehl

071r / pag. 139.

klein geschnittenen Zwifl, und laß es dünsten, alsdann schütte ein wenig Rindsupen darauf, nimh ein wenig Kaperera, Lemonischallerl, gewürzt mit Muskablüe, Safran, laß es sieden, das die Soß dickicht wird.

(297) Gebachnes Hiern zu machen.

Nimm Kälbernes Hiern, und übersiede es, laß es auskühlen, schneide es zu dünen Schnitzeln, salzes ein wenig, nehme Eyer und zerklopfs, walge das Hiern in den Eyern, und dann ins Mehl, bestreue es mit Semelbrösln, Bache sie aus den Schmalz schön Goldfarb, druck Lemonjsaft drauf, und gibs zur Tafel :

(298) Gesulzte Indian oder Kapauner.

Nehme sauber gebutzte Indian oder Kapauner, theile ihn den Halß, und fliegl hacke weg, und spicke ihn mit Zimat, und Nagerl, verbünde ihn mit einen Tischserviet, siede ihn mit halb Wein, Essig, und Wasser, nehme von ½ Lemoni die Schallerl, Lorberblatl Roßmarin, Zwifl, dann nimm 4 kälberne füßl, siede es gut aus, über die Helfte nehme den Indian von Häfen, laß in gut abrinnen, nehme das Serviet weg, lege den Indian in die Schiessel, laß ihn stehen, die Sulzen laß noch eine weille Sieden, gewürzt mit Mußkable, nehme

071v / pag. 140

die fette herab, die Sulzen laß durch ein Tuch abrinnen das es klar werde, hernach giebs mit einen Löffl die Sulzen schön hoch auf die Tafel.

(299) Anten oder Tauben in der Braun Soss.

Nehme sauber gebutzte Anten oder Tauben, theile es schön, lege in eine Kastroll Schmalz oder Speck, Zwifl gelbe Ruben, Essig, laß es dünsten, das schön braun wird, bestreue es mit Mehl, güsse eine gutte Schiesupen darauf, säure es mit Lemonisaft, thue die Anten in eine andere Kastrolle, Passier die Soß durch ein Sieb, gewürzt es mit Muskable, Nagerl, Lemonischallerl, und ein wenig Zucker gibs zur Tafel.

(300) Kapauner mit Wällschen Makaroni.

Nehme 1. saubern gebutzten Kapauner theile ihn und richte ihn in die Kastrolle, güsse eine gute Schiesupe darauf, und säure es mit Pamoranschen=saft, das die Kern nicht hinein komen, Zuckere es nach Belieben, dann nimm klein geschnittene Bamoranschenschallen, gewürz Nagerl, Muskable, und Safran, lege den gebratenen Kapauner hinein, laße ihn gut aufsieden, das schön dick wird, ist gut.

(301) Hirsch Wildbräd oder Rehs[ch]ulter in Rago.

Nehme Hirsch Wildbräth, oder Rehschulter, auf ein Breth

072r / pag. 141

löße die zahe Haut herunter, spicke es mit Späk recht schön, belege die Kastrolle mit Speck und Zwifl gieß ein wenig Essig darauf, dünste es schön braun. bestreue es mit ein wenig Mehl güße abermahl eine gute Rindsupe darauf, säure es mit Lemonisaft, nehme ein wenig gestossene Kranabethbör, und treibe es durch ein Sieb in die Soß, nimm 3. Löffelvoll sauern Ramm hinein, gewürzt mit Muskable, Safran, laß es noch einmahl aufsieden, richte es über das Wild bräd, so ist es ferttig

(302) Zebeladi:Wüerst.

Nimm 5. lb Schweinernes fleisch, schneid es Klein gewirfelt. 2. lb Rindfleisch eben so geschnitten, untereinander gerührt, salze es mit Saliter, und ordinari Salz. gewürzt mit Muskable, Pfeffer, grob gestossene Nagl, laß alles wohl unter einander Hacken, aber nicht zu feicht, dann fühls in die

Ochsen=darm schön fest. verbünde es mit Spagat, und hänge es in die Luft, laß 6. Wochen, hernach hänge es 8. Tag in Rauch sodann sind sie gut, und zum gebrauchen. Mann esset es auch roher, -es ist auch gut für eine Speiß zu dünen Schnitzeln geschnitten : -

072v / pag. 142.

(303) Konsumee von Kapaun oder Händl=gebratenen oder Anten.

Nehme einen übergebliebenen gebratenen Kapaun, schneid ihn zu Glindl, nehme eine Zinerne Schiesl, und Balgs mit Butter lege den Kapaun schön zierlich darein, nehme in ein Häferl 1. seitl sauern Ramm, 2. ganze Eyer, geribene Semmelbrösl, Lemonisaft, Muskablie, klein geschnittenen Zwifel, der in Butter angelofen ist, spridle alles gut untereinander, schütte es auf den gebratnen Kapaun, alsdann giebs unten und oben Gluth, und giebs auf die Tafel :

(304) Anten oder Tauben Pastetten

Nehme sauber gebutzte Anten, oder Tauben, Speile sie schön, schiette ein wenig Essig und Wasser darauf, salze es nehm ein Zwiflhapel, Speckschnitten, Leber, und Nagerl, ein wenig Kalbfleisch, das siede schön weich, mit ein wenig Lorberblatl, Roßmarin, und salze es auch ein wenig, wenn es weich gesotten ist nehme die Anten oder Tauben heraus auf die Taffel, fülle es aus, alsdann nehme das übrige, als, Leber, Nagerl, Kalbfleisch und Speck, und hacke es schön klein, die Soß von den gedünsten Behalt auf einen warmen Orth, zu der Pastetten mache die fasch an, richte in die Kastroll ein wenig Butter, und reste die geribenen Semelbrösl drein, auch das gehackte dazu, klein geschnittene Lemonischallerl, gestossene Gewürz Nagerl, Muskatnussen, klein geschnittene

073r / pag. 143

Sarteln, mache die fasch mit dieser Soß, daß es recht dick werde, siede es ein wenig, schütte es auf eine Schiesl laß kalt werden, Nehme einen gutten marben Teig, treib ein Blatl finger dick aus, hernach streiche die fasch dar auf, nehme die Anten oder Tauben, und lege sie schön auf die fasch, zu lezt thue wider fasch auf die Anten, oder Tauben, mache von den übrigen Teig einen deckel darauf, und formire die Pastetten, bestreiche sie mit Eyer, und Bache es in Ofen, wenn sie Gebachen ist, mache den deckel auf, und schütte die dazu gehorige Soß darein, decke sie wieder zu, und giebs zur Tafel. :

(305) Faschierte Karbinateln.

Nehme Karbanateln, und löse das fleisch von Beinen herab, klopfe es schön klein, alsdann nehme eine Semelschmoln, die in die gewaickt sein muß, drücke sie aus, und hacke es unter das fleisch, nehme klein geschnittene Kernfetten, und von 3. Eyern das Eingerührte, Hacke es alles schön klein, nihm in einer Schiesl ein wenig Butter, und treibe ihn schön flamig ab, schlage 3. Eyerdötter drein, hernach nihm das klein gehackte fleisch, gewürzt, mit Muskablie, Pfeffer, Salz, Lemonischalln, mach die fasch schön fest, und thue es wider auf die Beindln hinauf formire es wie die Karbanadln, walge es in die Eyer, bestreue es mit Mehl, und Semelbrösln, Bache es aus den Schmalz

073v / pag. 144.

und mache eine Milchram oder Sardelln=Soß darüber. -

(306) Schäpsserner Schlögl in der rothen Wein Soss.

Nehme einen Schäpssernen Schlögl, spicke ihn mit klein geschnittenen Knofl, Kapara, und Salva, richte ihn in die Kastrolle, güsse einen süssen gekochten Wein darauf, laß ihn sieden, das eine kleine Soß wird, mit ein wenig Rindsuppen, nimh den Schlögl heraus, thue die Soß darüber.

(307) Schäpsen Schlägl in der Zwifl=Soss.

Spicke den Schäpsen Schlägl mit klein geschnittenen Zwifl, und Spöck, dünste ihn in der Kastrolle, mit ein wenig Essig, wenn der Essig gesotten hat, so schütte eine gute Schiesupe darauf, ein wenig Butter, gewürz es mit Muskablüe, Safran und Nägerln, laß es gut sieden, so ists fertig.

(308) Nagerl Soss über das gebrattene.

Nehme ein Schmalz in die Rein, breun ein wenig schön geribene Semelbrösln schön Goldfarb, schütte eine gute Rindsupe darauf, säure es mit etwas Essig, gewürz es mit Muskablie, Safran, Nagerln, und Milchram, laß Einsieden, das eine kleine Soß wird, gieb die Soß über die gebratene Brust, laß einmahl aufsiden so ist es fertig. :

(309) Die Feinen Mandlstritzl.

Nihm ¼ lb Mundmehl schneide ¼ lb Butter blatlet

074v / pag. 146

darunter, walge ihn mit den Nudlwalger untereinander, nehme 4. Eyerdötter, und 1 löfelvoll Siesenramm mache den Teig damit ab, schlag ihn etlichesmahl zu sammen wie einen Buttermteig, bis es schön glat wird, walge ihn fingerdick aus, und schneide 4. eckichte fleckeln wie eine grosse schieftl, es werden 5. oder 26. Stückeln daraus, in Sommer must du sie auf das Eiß legen, das sie recht starr werden. Die füll mache also: Stosse ¼ lb geschwelte abgeschölte Mandln recht klein, sie darfen aber nicht genetzt werden, richte sie in einen Weidling, mache von 2. Eyer die Klar zu Schnee thue es auf die Mandln, Verrühre es durcheinander, schütte 6. loth gefähten Zucker darauf, und klein geschnittene Lemonyschallerl, Zucker drein, auch 3. Eyerdötter, rühre es recht gut ab, hernach walge den Teig einen kleinen Messer rucken dick aus, fühl mit einen Löfl das mittere flöckl laß oben und unten leer, das die füll nicht herausrinen kann, schlag die helfte auf die füll, die andere helfte darüber, lege auf ein Pastettenblöch: dann ist zu be merken, wenn das Blatl ausgewalten ist, muß es abge radlt werden, und wann man es überlegt, widerinn Abradeln, den Ofen Heitze wie zu Butterkrapfl, 024 und Bache es schön, und so ists gar, Amen.

074v / pag. 146

(310) Beren=Bratzen in der Zwifel=Soss.

Nehme Berenbratzen, die sauber geschniten sind, nehme in ein Reindl Schmalz, und Brenns mit geriebenen Semelbrösln gelb ein, nehme klein geschnittenen Zwifl laß ihn ein wenig anlaufen, nehme eine gute Rindsuppen drauf säure es mit Essig, gewürz es mit Muskablie, Safran, lege die gesottene Berenbratzen darein, laß sieden, Zuckere und Salze es, laß noch einmahl aufsiden, ist gut.

(311) Mandl=Butter.

Nehme ½ lb geschwelte Mandln, stosse sie schön klein wie ein Mehl, stosse auch ½ lb schön festen Butter ¼ lb gestossenen Zucker rühr es untereinander, richte es schön zierlich mit den Blumen auf ein Porzellän Thäller. So ists gut.

(312) Zimath-Butter.

Nihm ½ lb schönen Butter, rühre ¼ lb gefähten Zucker, mit gestossenen Zimath wohl ab, Ziere ihn in die Schiesel oder auf ein Theller mit Blumen: dient als Confekt zur Tafel.

(313) Gebrattenen Butter.

Nehme ½ lb frischen Butter, laß ihn auf den Eiß geführen, hernach steke ihn auf ein hölzern=Spieß, und brade ihn von weiten bei einer Glut, bestreue ihn immer mit Semelbröseln, Zucker und Zimath, aber in der Mitte muß man den Butter lassen, dann gieb in auf die Tafel für Konfekt.

075r / pag. 147

(314) Lemonij=Resolli.

Nehme 6. Lemony, schneide die Schalle fein herunter richte es in ein Kößerl, güsse 2. Maß Brandwein dar auf, und 1 ½ Maß Wasser, aldann Vermache es gut, brenns auf der Gluth, das wohl schön abrinnt aber nicht zu stark, hernach nihm auf 1. Maß Spiritus 2 tl: Zucker, in ein Messingeres=Böck, siede ihn mit ½ Maß Wasser, faume ihn stetts ab, bis er sich schön Speit, kühle ihn aus, und schütte den Geist darauf; lasse ihn durch einen Sülz=sack abrinnen, das er schön Klar wird, fülle ihn in die flaschl, ist gutt:

NB: Von die Bamoranschen macht mann ihn eben auf die Art.

(315) Kimm Resolli für die Wind.

Nehme 5. Händvoll Kimm, in ein Kupfernen Kössel schütte 2. Maß Brandwein darauf, und ½ Maß Wasser Brenns aus wie einen andern Resolli, und mit 2 lb Zuckerl geläutert, distiliere ihn durch ein fülzsackl, wie den andern Resolli.

NB: Jegleichen den Aneis=Resolli.

(316) Gewürz Nagl Resolli.

Erstlich nehme einen Spiritus, und nehme auf 1. Maß 2 lb Zucker, und siede es mit halb Wasser, und grob gestossenen Gewürz=Nagerl, siede es bis dicklich wird, untermische es mit Zucker, laß durch einen fülz hut laufen, und fülle es in die flaschl zu Confect.

075v / pag. 148.

NB: Zimath Resollio macht mann auf jenseitige Nagerlart.

(317) Gelber Ruben Sallath.

Nehme gelbe Ruben, schabe es klein, und schneide sie wie feine Nudln, und nehme von 2. Lemoni die Schalle. schneide sie auch so, siede beides in Wasser, wenn es weich ist, so seiche es schön ab, nim in ein Messingernes=Böck ¼ lb Zucker, mit ein wenig Wasser siede ihn schön dück lege die gesottenen Ruben hinein, drücke von einen Lemoni den Saft dazu, laß aus=Sieden, richts in die Schalle, so ist es Gutt; -wenn man ein gutes Bratl dazu hat.

(318) Zwespen Torten.

Nehme döre Zwesben, übersiede sie, lege die Kern heraus, und nehme einen Butter=Teig, treib ihn finger dick aus, leg ihn auf ein rundes Blatl, die Zweschben darein, Zucker es gut, und mit Zimath bestreut, mache von den übrigen Taig ein Gatter darauf, und einen Raif herum, bestreiche es mit Eyerklar, Zuckere es, Bache es schön Gelb in Ofen, ist gutt.

(319) Betler Reiss.

Siede einen schönen Reiß in einer gutten süssen Milch, das er schon dick wird, laß ihn etwas aus. Kühle, richte ihn auf ein weise Schiesl, bestreue ihn mit Zucker und Zimath, ist gut.

Finnis.

Nachträge:

fol. 86r

(320) Buchteln

Gieb auf eine Schüssel 1 lb Milch, dan sprudle 4dötter mit 1 Seitl Schmetten oder guter Milch gut ab, gieb dazu 4 Löffel gute Hefe, ½ lb zerlassenen Butter, und 1 Löffel gestossenen Zucker, mache damit den Taig an, salze ihn, dan schlage den Taig eine gute viertel Stunde recht ab, lasse ihn dan in einen lauwarmen Orte aufgehen, gieb ihn dan auf ein Nudelbret, walke ihn finger dick aus, schneide viereckigte fleckeln, fülle sie mit was du willst, dann rolle sie zusammen, gieb sie eins neben dem anderen auf ein mit Butter ausgeschmiertes Kastrol, bestreiche sie oben wieder mit Butter, und laß sie wieder ¾ tel Stunden aufgehen, dann backe sie langsam, bis sie schön roth sind, dann stürze sie aus.

(321) Schwarzer Fisch

Auf einen 3 Pfündigen Karpfen nim 3 Seitl Bier ./.. wenn es recht gut ist, sonst nur die Hälfte, 1 Seitl Arbassen, wenn du das Eingeweide aus dem Karpfen herausgenohmen hast, so gieße ½ Seitl Essig hinein, dann gieb das Blut mit dem Essig auf eine Schüssel, den Karpfen schneide in Stücke, jetzt gieb das Bier mit dem Waser in eine Kastroll oder Pfanne, gieb dazu

fol. 086v

auf Blatteln geschnittenen Petersill, Zeller, und Zwibel, dann etwas Thimian, Gewürz Nelke, Ingber, Neugewürz, Pfeffer, Stückel Limoni=Schallen, und etwa 10 gestossene wälsche Nüsse, Salz was nöthig ist, laß es Kochen, wenn es anfängt so gieb den fisch hinein, jetzt reibe ein Stück Brod und Lezelt, soviel als du die Soß dick haben willst, gieb es mit dem Blut zu dem kochenden fisch, gieb ein Stück Zucker so viel als du es süß haben willst, koche es eine Stunde, dan ist es fertig.

(322) Bertramessig

Bertramkraut, Gewurznelken, Lorberblätter, Limonieschallen [*jeweils*] 1 Loth
Ingwer, Pfeffer, Senfkörner, Majoran [*jeweils*] ½ Loth
Charlotten Zwiebel 2 Loth Knoblauch 2 Loth (gebranten) Zucker 2 Loth wird mit Weinessig
übergossen 3 Wochen in Wärme stehen gelassen dan durch gepresst und durchgeseit.

Eingeklebttes Rezeptblatt

(323) Windische Boganze

Man nehme $\frac{1}{2}$ lb Butter, 3 ganze Eier 3 Eßlöffel sauren Rahm, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, ein wenig Salz, mache den Teig weich, walge selben in runde flecken, gebe es auf ein (mit Mehl) angestaubtes Blech, die fülle wird von Milchtöpfen, Eier, u. sauren Rahm gemacht, selben auf den fleck daum dick darauf gestrichen, und bei den Ort ringsum aufgestulpt; - gebe es in Backofen; nachdem es gut durchgebacken ist, schneide es in Stücke in gebe das Ganze auf die Tafel.

Eingeklebttes Rezeptblatt

(324) [Würzmischung]

Pfefferkraut 3 Loth
Charlottenzwibel 3 Loth
und Knoblauch 3 Loth
Limonischalen Bertramkraut
Gewürznelken Lorberblätter
Mayoran Ingwer Pfeffer
Senfkern. $\frac{1}{2}$ Loth von jeden

Eingeklebttes Rezeptblatt

(325) Cocolate Auflauf

$\frac{1}{4}$ lb gestossenen Zucker stosse mit Klar von 1 Ei; lasse ein Stück Cocolate in Ofen auflößen, dann stosse ihm dazu walge diesen Teig aus, steche ihn dann aus.