

UBG Ms. 1967: Transkription

von Hans Zotter

2008

Koch Buch

von

Theresia Müller

in

Wien

Österreich

001v

Dieses Buch gehört Antonia Müller, Wien

002r

(1) Einem guten Buttermteig zu machen

Nimm auf ein lb Butter 1 lb Mehl salze es, hernach nimm $\frac{1}{2}$ Seitl sauren Ramm, 4 Eßlöfel voll Weinn, und ein ganzes Eyer, und das übrige Wasser, mache einen Teig damit ab, so fest wie ein Germteig, hernach walge ihm aus, schlag den Butter darein, und schlag ihm zum ersten mahl 3 mahl, hernach *[laß]* ihm rasten, und schlag ihm wieder 2 mahl, mach ihm aus, und bach ihm.

(2) Die Kastanien Suppen

Brate die Kösten braun, hienach stöße selbe klein indessen du die Kösten bratest, mache ein Schüsuppen von Knochen, und Rindfleisch, Zwiebl, gelbe Ruben, und Zeller, wenn dieses alles gut ausgedienst ist, so vergüße es mit guter Rindsupen, thue Muskatblüh, und die gestossenen Kästen

002v

hinein, laß es gut aufsieden, und richte es über eine gebähte Semmel an.

(3) Die Schokoladi Suppen

Nimm auf $\frac{1}{2}$ Maß Milch einen halben Ziegl Schokoladi, thue in einem Reindl Zucker, und dem Schokolad, laß es zergehen, hernach güße die Milch darauf, nimh auch um $\frac{1}{2} \times$ Semmelschmollen, thue selbe in ein Häferl, schitte Milch darauf, laß kochen, wenn es recht weich ist, so thue es in die Suppen, lasse es zusammen aufsieden, und wenn du selbe anrichtest, so seiche selbe.

(4) Die Eyersuppen für Fasttäge

Nimm auf 1 Maß Bettersilwasser, 5 Eyer, siede sie hart, hernach schneide sie wie ein Gries zusammen mache aber zuvor in einer Rein eine Semelfarbe

003r

Einbrenn, güsse das Petersillwasser darauf, thue die geschnittenen Eyer hinein, Muskatblüh und Salz dazu, laße es sieden, und schitte es über die gebähde Semel.

(5) Die Blamasche Sulz

Nimm eine Schüßl die Seitl hält, nim $1 \frac{1}{2}$ Vierting Mandel, zieh die Haut von selben ab, und stosse es recht fein, du kannst auch $\frac{1}{2}$ Vierting bittere Mandl nehmen, damit es einen Geruch bekommt, hernach thue es in ein Maßhäferl, schitte Milch darauf, laße es sieden, nachdem seiche es ab, thue es wieder zurück, thue Zucker, 1 Loth aufgelöste Haussenblätter hinein, laß es ein wenig aufsieden, seiche es in die Schüssel und laß es stehen, bis es gestockt wird, wenn du sie geschwind brauchest, so nimh anstatt 1 Loth

003v

2 Loth Haussenblätter, und kannst auch anstatt der bitteren Mandel Fanili nehmen.

(6) Die Weixel Sulz zu machen

Bereite 1 Seitl dirre Weixel, nehme die Hälfte davon, stosse sie klein, hernach nimh die ganzen, und thue es dazu, und wenn die Schüssel 3 Seitl hält, so thue es in ein Maßhäfen zusetzen gib auch 6 Gewürznagl dazu, und wenn dieses gut gesoden ist, so seiche es durch ein Serviet, und schütt es wieder in das Häfen zurück, nimh Zucker und 1 gutes Loth Hausenblätter, seiche es in die Schüssel und dann ist es gut.

(7) Die Fleisch Rolletel zu machen

Mache einen gewöhnlichen Nudelteig, mache 4 eckichte Blätter, übersiede sie, und laße es auskühlh

004r

indessen schneide Bradl klein zusammen, auch kleine Schwamerl, weicke so viel Semmelbreßl in der Milch als Fleisch ist, nimm Muskatblüh, und Bettersilkräutl dazu, auch ein eingerührtes von 2 oder 3 Eyer, darnach viel Leuth sind, mische alles zusammen, und streiche die Fleckerl an, rolle es zusammen, dunke sie in Eyer, und besehe sie mit Semmelbreßel, so dann bache es aus dem Schmalz.

(8) Die gedämpften Händl mit Schweinefleisch

Bereite in einer Reinn Kernfetten, Zelleri, gelbe Rüben, Zwiefel und Pettersiel, stelle es auf das Feyer, indessen butze die Händl rein, so daß sie sich füllen lassen, schneide Schweinefleisch blätterich, fülle die Händl damit, daß sie gleich sind, hernach salze es, und

004v

thue sie hinein, laße alles zusammen dünsten, wenn es gut ist, so thue Essig darauf schitten, auch Mehl etwas, laß es wieder aufsieden, seiche es durch, und gib es auf die Tafel.

(9) Bratwürst zu machen

Nimm von dem hintern Viertl schönen Schweinefleisch, auch etwas Speck hacke alles gut zu sammen, gib es in ein Schüßel, thue Lemonischallen, Muskatblüh, Petersilkräutel dazu, salze es, wenn es zu dick ist, so güsse Wasser dazu, oder wenn du sie gleich brauchst, so schitte Milch darauf, wasch die Gedärm rein aus und fülle es.

(10) Das Leber Pflanzl

Nimm schöne Gansleber, oder ein andere schöne

005r

Leber, salze es, und reibe es mit Muskatblüh gut ein, schmiere ein Reindl mit Schmalz, lege die Leber darauf, nimm beyläufig so viel als die Leber süssen Ramm, und Eyer zu sammen, daß es darüber steht, thue oben und unten Gluth, hernach backe es, und gib es auf die Tafel.

(11) Die Germ Wandl

Nimm 6 Loth Schmalz, eine Kafeeschallen süßen Ramm, laß zusammen warm zergehen, wieder 6 frische Eyertotter darin, auch einen guten Löffel voll Germ, nimm so viel schönes Mehl, daß du damit einen linden Teig abmachest und nicht gar zu viel abschlagen, salze ihm, und fülle die Wandel nicht gar zu voll an, laß es aufgehen und dann backe es langsam.

005v

(12) Den gehackten Germteig

Nimm 1 lb frischen guten Butter, und 1 $\frac{1}{2}$ Mas Mehl hacke dem Butter darein, und walge ihm schön dinn von einander, nimm 2 ganze Eyer und 6 Totter, auch einen süssen Ramm, 3 gutr Löffel voll Germm, salze es und mache den Teig so fest, wie einen Buttermteig, walge ihm 3 oder 4 mal, daß er glat wird, mache Torten, Pasteten, Kipferl oder Krapfel, nimm füll hinein, was für eine du willst, laß es aufgehen, und bake es.

(13) Einen anderen Germteig

Treibe $\frac{1}{2}$ lb Butter schön pflaumig ab, schlag 3 ganze Eyer und 3 Totter [*gestrichen: nach*]nach und nach hinein, 6 gute Löffel süßen Ramm, und 2

006r

Löffel gute Germ, und mache von schönen Mehl einen Teig, nicht gar fest, und ein wenig abgeklopft, schmüre die wandl oder einen Gugelhupf-Becken nicht gar voll damit an, laß es aufgehen, und backe es langsam.

(14) Dem eingeschlagenen Germteig

Treibe 3 Loth frisches Schmalz pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer, und 3 Totter nach und nach hinein, ein halbes Seitl labben sussen Ramm mit gute 2 Löffel Germ darein gerüret und von schönen Mehl einen so dicken Teig gemacht, daß es auf ein Nudelbret kann aus gewalzen werden, lege einen starken Vierting guten Butter darin überwalge solchen 3 mal wie einen Buttermteig sodann mache davon was du willst, laß ihm auf-

006v

gehen, mache Kipfel, Wandl oder Torten, fülle es mit Mandfüll oder Salsen, oder wie du wilt aber ehender machen, hernach erst aufgehen lassen, dann kiel bachen.

(15) Die Germm Biskotten

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ lb schönes Mehl, mache von guter Germ bey 3 Löffel voll, und wenig frische Milch ein Dampfel, wenn es ist aufgangen, so nimm 6 Loth Schmalz, 10 Loth feinen Zucker, 1 ganzes Ey und 1 Eyertotter, so viel Milch, daß von solchen allein ein fester Teig wird, salze ihm, nimm Lemonischalen, Zimmet, fein gestossenen welischen Anneiß darunter, knödte den Teig gut ab, hernach mische erst dieses darunter, und warm aufgehen lassen, mache kleine Stritzerl, und leg

007r

halben Theil aufgeschlagen, leg es fest zusammen in dem Form, wie die Bären Pastetten, oder Biskotten, laß wieder aufgehen, und bake es nicht gäh, Bretzl sind auch davon gut, und müssen auch aufgehen.

(16) Die Germ Krapfen

Auf ein Maß Mehl treibe 4 Loth Butter oder Schmalz pflaumig ab, ein ganzes Ey und 2 Eyer totter darunter, 2 Löffel Germ, Milch so viel, daß der Teig die rechte Dicke hat, klopfe ihm ab, salze ihm, und laß ihm aufgehen, hernach ausgewalzen, und mit einen Ausstecher ausgestochen, wieder aufgehen, und dann baken.

(17) Eine Mandeltorten mit harten Eyertotter und gesottenen Zucker

Nimm 1 lb geröste Mandl, halben Theil gestossen,

007v

halben Theil gehakt, und geliendet, 16 harte Eyer totter gehacket, Gewürz, Lemonischallen, 1 lb Zucker gestossen, mit einen Seitl Wasser, daß er flieget, mische alles darin, laße es über die Nacht stehen, hernach klopfe 2 Eyerklar schön ab, drucke einen Lemonisaft darin, rühre es durcheinander, und bache es in einen Reif, und mach einen Riß darauf.

(18) Eine harte Eyer Tortten

Nimm 12 frische Eyer, siede es hart, $\frac{1}{2}$ lb geschölte klein gestossene Mandel, 12 Loth gestossenen Zucker, $\frac{1}{4}$ lb frischen Butter alles zusammen in ein Mörser fein abgestossen, auch ein frisches Eyer dazu gestossen, Lemonisaft als Schallen dazu gemischt, mache eine Torten auf Oblat in Reif

008r

gebachen, und mache ein Eiß darüber

(19) Das Butter Koch zu machen

Dreibe $\frac{1}{2}$ lb Butter pflaumig ab, rühre 12 Eyertotter darein, zukere es aber nicht zu viel, es wird schwer, Lemonischallen, ein Steibl feines Mehl zu letzt darein gerührt, und laße es langsam backen

(20) Die Anneiß Krapferl

Nimm $\frac{1}{4}$ lb gefähten Zucker, 2 Eyer Klar pflaumig abgeklopft, hernach den Zucker darein gerührt, als dann 4 Loth schönes Mehl darein gerühret, auch Lemonischallen und welschen Anneiß dazu genohmen, kleine runde Kigerl auf Obladen gemacht, und nicht heiß gebachen.

008v

(21) Gebachene Mandel von Teig

Nimm 10 Loth schönes Mehl, 5 Loth gestossenen Zucker, 2 Loth frischen Butter, Zimmet, Lemonischallen, mit burren Eyertotter, und wenig guten Weinn, den Teig schön glat abgemacht, ein wenig gesalzen, mit dem Mandelmodel ausgestochen, Messerrücken dick, und in dem heißen Schmalz ausgebachen, wer will kann ein wenig fein gestossene Mandl zum Teig nehmen, etwa 4 Loth, aber selbe geschwölt und fein gestossen.

(22) Die geresten Mandel

Laß $\frac{1}{2}$ lb Zucker in ein Böck mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser dick sieden, bis er sich spint, nimm $\frac{1}{2}$ lb schöne große Mandl, wische sie mit einem Tüchel sauber ab, rühre es darein, setze es von Feuer ab

009r

rühre es darein mit einen Silberlöfel bis sie troken werden, wer will nimmt feinen Zucker darunter, aber gleich mit den Mandeln, glaub die Mandel wann sie troken sind heraus, nimm zu die Breseln noch einen Zucker, und ein wenig Wasser, laß es wieder sieden, bis es spinnt, rühre die Mandel wieder darein, bis sie starr und troken werden, klaube es von einander, so sind sie gut.

(23) Mellindel zu machen

Nimm 1 lb gefaden Zucker, von 2 Eyer die Klarr pflaumig abgeklopft, zusammen 1 Stund gerührt, zuletzt ein wenig fein geschnittene Lemonischallerl und gestiftete Mandl, oder gehakte, welche gelindet, oder Lemoni, oder auch Bistazi statt den Mandeln kann man auch nehmen,

009v

wer will kann ein Messerspitz gewakten und zertruckten Tragant, unter das Eiß rühren aber gleich zu Anfang mit rühren, kleine Bazl schön rund auf Oblaten gemacht und nicht gäh gebachen.

(24) Die Bauren Krapfel

Nimm 2 ganze Eyer, 1 Totter, 8 Loth Zucker, rühre es zusammen, bis es recht dick wird, zuletzt 6 Loth schönes Mehl, 6 Loth gehackte und geröstete Mandel, Lemonischallerl darein gerührt, mache Pazel auf Oblad belege es mit halben Mandeln, und bache es.

(25) Die anderen Bauren Krapfel

Rühre 2 ganze Eyer 2 Totter $\frac{1}{4}$ lb Zucker

010r

recht dick, hernach nimm 12 Loth schönes Mehl darein, Muskatnuß, Lemonischallerl mache kleine Kügerl auf Oblat, lege halbe Mandel darauf, heiß gebachen, es muß ein wenig von einander schriken.

(26) Zuker Deig zum Bastetteln

Nimm 8 Loth schönes Mehl 8 Loth gefähten Zucker mit pflaumigen Eyer Klar vermischt. Lemonischallerl und ein Teig gemacht, walge es aus, drucke mit einem Fingerhut aus, mit Wasser überstrichen, und Zucker darauf gestreut, dann kühl gebachen.

(27) Schokoladi Pazerl

Nimm $\frac{1}{4}$ lb gefähten Zucker, 2 pflaumigte Eyer Klar selbe lang gerürt, und 4 Loth

010v

fein gerübenen Schokolati, ein wenig Lemoni Schallen hinein gegeben, kleine Pazel auf Oblaten gemacht, und nicht heiß gebachen.

(28) Der Kitten Schnee

Nimm $\frac{1}{2}$ lb fein Zucker, und 5 pflaumichte Eyerklar, rühre es recht lang zusammen, wie ein Eiß, hernach $\frac{1}{2}$ lb durchgeschlagene Kitten wie eine Salsen, darein gerührt Lemonischallerl, dazu aber vorher die Salsen darein gerührt, auf Oblat gebachen, nicht gäh sondern kill, daß es schön weiß bleibt.

(29) Die Mandl Krapfel

Nimm $\frac{1}{2}$ lb gefähten schönen weißen Zucker 4 recht pflaumichte Eyerklar, zusammen 1 Stund

011r

gut abgerührt, hernach $\frac{1}{2}$ lb länglicht geschnittene Mandel darein, ein wenig gelindet, darein gerührt, auch Lemoni Schallen, und auch ein wenig Saft dazu genohmen, kleine Krapfel auf Oblaten gemacht, und kühl gebachen, man kann ein wenig rothen Streuzucker und gehackte Pistazen darauf streuen

(30) Die Limonni Hobelschatten

Nimm $\frac{1}{4}$ lb fein gefaden Zucker, einen Lemoni Saft darauf gedruckt, ein pflaumichte Eyerklar, dieses zusammen wie ein dickes Eiß 1 Stund gerührt, 2 Finger breit, aber länglichte Oblaten geschnitten, aufgestrichen hübsch dick von den Eiß, dann

011v

rothen Streuzucker, und klein geschnittenen Lemonischallen darauf gestreut, auf ein Kollöfelstil umgewickelt und über eine Gluth gedrückt, daß sie schön verdräht sind, wie eine Hobelschatten, so sind gut.

(31) Die Muskadzindel

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Mandl sauber abgewischt und mit der Schallen gestossen, dann gib 12 Loth Zucker, Lemoni Schallerl, Gewürznagel, Zimmet, Muskatnuß, ein ganzes Eyer und 1 Klar pflaumig abgeklopft, und den Teig heiß fest abgemacht, die Mandel mit gefahden Zimet bestreut, und auf Oblat kühl gebachen.

(32) Zucker Springerl

Nimm 6 Loth schönes Mehl, 7 Loth feinen Zucker

012r

Lemonischallerl, Muskatnuß und Gewürznagl und mit recht dick pflaumichten Eyerklar den Teig abgemacht, nicht zu weich in Modl ausgedruckt, ein Blat mit Wachs angeschmiert, daraufgelegt, und kühl gebachen, daß so hübsch licht färbig sind, man kann es mit wenig Wasser und Eyerklar bestreichen wenn man es glänzend haben will.

(33) Biskotten Batzel

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Zuker grob gestossen, 2 ganz Eyer, 4 Totter, zusammengerührt, durch $\frac{1}{2}$ Stundt lang, dann $\frac{1}{4}$ lb feines Mehl darein gerührt Lemonischallerl ein wenig Muskatnuß, dann kleine runde Bazerl auf Oblat gemacht und welschen Anneis darauf gestreut, und kühl gebachen.

012v

(34) Hönig Springerl

Güße auf 1 $\frac{1}{2}$ lb Zucker ein Glaß Wasser, lasse es sieden, güße ein Seitl schönes Hönig darein, laß auch recht sieden, hernach abkühlen, thue ein schönes trockenes Mehl darein, 3 Eyer Totter, daß es so dick wird wie ein Teig, Nimm Nagerl, Zimmet, Immer, Lemonischallen dazu, arbeite den Teig gut ab, walge ihm aus 2 Messerrücken dick, und druke ihm in kleine Möderl aus, kühl gebachen, mit Wasser und Eyerklar überstrichen.

(35) Das kleine Anneissbrod

Nimm $\frac{1}{4}$ lb schönen Zucker, 2 ganze Eyer, 2 Totter, rühre es in einen Häferl eine halbe

013r

Stund, rühre dann 12 Loth schönes Mehl, Muskatnuß, Lemonischallen, welschen Anneis dazu, mache lange Strüzerl, bache es kühl, schneide dann Schnitzl, überdruckne es, daß sie resch werden.

(36) Die Wiener Maultaschen

Nimm $\frac{1}{2}$ lb schönes Mehl, $\frac{1}{2}$ lb drockene Butter in das Mehl geschnitten, und die von einander gewalzen mit 4 Eyer Totter, und 3 Eyerschallen voll Wein, den Teig abgemacht, 3 mal über einander gewalzen, daß er schön glat wird, hernach $\frac{1}{2}$ lb Mandl geschwelt, und fein gestossen mit halb ganzen Eyer und halb Totter ein Mandlfühl gerührt eine Stund wie zu einer Mandeltorten, auf die letzt von

013v

von einem Lemoni die Schallen fein geschnitten darein gerührt, den Teig recht fein wie ein papier ausgewalgen, viereckichte als länglichte Platl geschnitten, mit der Mandlfühl halb angefühlt, mit Eyerklar um das Ort angeschmiert und zusammengelegt, wie die Maultaschen, hernach mit einem Krapfenradl die lang zusammengelegten wie ein Pastetl abgeschnitten mit ganz abgeklopfte Eyer bestrichen, schön gelb gebachen, hernach mit ein Lemonieis überstrichen, und klein gehackten Pistazen und roth gefärbten Zucker schön bestrichen, oder bestreut, und wieder in Ofen gedruckent.

014r

(37) Die gemeinen Bischkotten

Nimm $\frac{1}{2}$ lb schön fein gefähden Zucker, 6 ganze Eyer, 2 Totter, rühre es zusammen, 2 Stund auf ein Seiten, hernach rühre 12 Loth schön gefähden und recht gedrucknetes Mehl darein, auch Lemonischallerl klein geschnitten dazu, und nur soviel gerührt, daß es recht durcheinander kommt, so dann güß Biskotten auf ein weißes Papier, bestreue es mit feinen Zucker, und bache es langsam, lösse es heißer mit dem Messer von Papier, sonst schricken sie und brechen.

(38) Die französischen Biskotten

Nimm 4 ganze Eyertotter in ein glasirtes Höferl gut abgeklopft, hernach 12 Loth Zucker darein, und gerührt ein ganze Stund

014v

aldan 7 Loth schönes Mehl, welches vorher gelind und fein gefahdt, auch Lemonischallen, dieses alles gut durch einander gerührt dann durch ein Strauben Drachter schön Biskotten gegoßen, auf einem weißen Bogen Papier langsam gebachen, vor dem Bachen mit feinen Zucker bestreut, alsogleich warmer mit einem Messer von Papier gelöst, sonst schrücken sie.

(39) Zukerteig zu Pastetteln

Nimm 8 Loth schönes Mehl, 8 Loth gefahnten Zucker zusammen gemischt, mit pflaumichte Eyerklarr einen Teig gemacht, walge solchen aus, und druke mit einem Fingerhut Buserl aus, bache es kühl, bestreiche es mit

015r

Wasser, streue Zucker darauf, vorher als man es bachtet, eine Lemonischallerl zum Deig

(40) Bischkotten Torten

Nimm 1 lb Zucker bröcklicht zerstoßend, 12 ganze frische Eyer, 12 Totter zusammen gerührt durch eine Stund, hernach $\frac{3}{4}$ lb feine gefähde Stärk darein gerührt, und von einer Lemoni die Schallen, fein geschnitten, aber nur soviel gerührt, daß gut durcheinander kommt, wer will kann Schokoladi dazu nehmen, auch und zuletzt 2 Ziegerl oder Fanili, aber der Ofen muß hübsch heiß seyn, und gut abgestanden, hernach einen Reif mit Deig vermacht, und nicht gar

015v

voll angegossen, schön gebachen und mit Eiß geziert.

(41) Die geschnittenen Bischkotten

Nimm 6 ganze Eyer und 6 Totter, $\frac{1}{2}$ lb gebröckelten Zucker, rühre es eine Stund schön pflaumig ab, nim $\frac{1}{2}$ lb feines Mehl fein gefäht und Limonischallen dazu, nur so viel daß durcheinander verrührt wird in blechernen Modeln oder Papiern gebachen, hernach geschnitten, und hernach wieder in Ofen resch gemacht.

(42) Die Mandel Tortten

Nimm 1 lb geschwelte und klein gestossene

016v

Mandel $\frac{3}{4}$ lb Zucker in ein glassiertes Höferl schlag 10 ganze Eyer 10 Totter darauf, rühre es zusammen 1 Stund, zuletzt Limonischallerl, Zimet ein Handvoll gerübene Semelbresel, darein gerührt eine Stund in Reif gebachen, wer will kann Schokoladi dazu nehmen, ist auch gut

(43) Die Muschkazin Torten

Nimm $\frac{3}{4}$ lb Zucker in ein Beck, gieß $\frac{1}{2}$ Seitl Wasser darauf, laß es stark sieden, nim $\frac{3}{4}$ lb fein gestossene Mandl, liende es in Zucker wohl ab, $\frac{1}{4}$ lb geröbste Mandl, $\frac{1}{4}$ lb Zetter klein geschnitten, 2 Muskatnüsse, Zimet, Nagerl, Lemonischallerl, wann es schon abgekühlt ist, so rühre das Gewürz hinein mit 2 pflaumigen Eyerklar, von 1 Lemoni

016v

den Saft abgemacht, den Teig damit, streich auf ein Blatl den halben Theil, und überbach es hernach fühle Salsen, oder sonst was Eingesodenes, von übrigen mache Stangl oder Muschel, bach es gähe, aber nicht lang, und mach ein Eyß darauf, so ist es fertig.

(44) Zimet Torten

Nimm $\frac{1}{4}$ lb frischen Butter, treibe solchen schön pflaumig ab, schlag 8 ganze Eyer, 4 Totter nach und nach darein, 1 lb gestossene Mandl, $\frac{3}{4}$ lb Zuker, zusammen eine Stund gerührt, zuletzt 2 Loth feinen Zimet, ein wenig Nagerl, Lemonischallerl dazu gerührt, dann in einen Reif nicht gähe gebachen, und mach ein Eyß darauf.

017r

(45) Die Zuker Torten

Nimm $\frac{1}{4}$ lb frischen Butter, $\frac{1}{2}$ lb schönes Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, Lemonischallen, 2 Eyer 1 Totter, ein wenig guten Wein, mache den Teig ab, doch nicht zu weich, mache einen

Boden von dem halben, fühle eine Salsen darauf, und mache Stangl darüber, mache einen Reif herum, überstreichs mit Wasser, streiche dick Zucker darauf, bach es nicht gähe, mehr kühl, so dann ist sie gut

(46) Die Schokoladi Torten

Nimm $\frac{1}{4}$ lb geriebene Schokoladi 1 lb schön gefähten Zucker in ein Mörser ein Löffel geweyigten Tragant 3 pflaumigte Eyer klar nach und nach dazu, daß nicht zu naß wird, stoß es eine Stund, bis sichs von

017v

Mörser lößt, lege es hernach auf ein Bredt und arbeite solchen Teig gut ab, mach auf ein Obladtlatl von solchen einen Boden, streu lang geschnittene Mandl, oder Binoly, Lemonischallerl, Zedter, oder Pomeranzen Zelten darauf, mach von übrigen ein Gitter darauf, mach hernach ein Eiß darüber, und vor dem Eiß, bach es langsam, so ist es gut.

(47) Die weiße Torten

Nimm 1 lb schön Zucker in ein Beck, güße ein Seitl Wasser darauf, laß sieden bis schwere Tropfen fallen, klopf 8 frische Eyerklar pflaumig ab, hernach rühre dieses in dem abgekühlten Zucker hinein, rühre eine Stund, vorher aber richte Binoly, Bis-

017r

tazen, Zetter, Pomeranzen Schallen, Kitten Latweg alles länglicht geschnitten, und überdrücknet andere eingesodene, aber drocken Sachen von 1 lb alles zusammen, kleine Lemonischallen, rühre alles hinein, mache einen Reif auf die Blatl, schmier es gut an, schitte alles darein, bache kühl, laß 2 Täge in ein warmen Ofen stehen, daß es recht austrocknet, hernach mache ein Schne Eiß darauf.

(48) Ein andere Torten

Nimm 1 lb Zucker in ein Beck, gieß ein wenig Wasser darauf, siede ihm bis er sich spind, dann kühl ihm ab, und rühre 2 pflaumichte Eyer klar hinein, auch $\frac{1}{4}$ lb grob gestossene, $\frac{1}{4}$ lb lang geschnittene Mandl, Bistazi, Binoli

017v

Lemonischallerl dazu, auch von einen Lemoni den Saft, mach von halben Deig den Boden, auf ein angeschmirtes Blatl auf Oblath, und überbach es, fühle Salsen darauf, es muß aber ein Reif herum gemacht werden, welcher angeschmirt wird, daß nicht voneinander rinnt, hernach das andere darüber gerichtet und 1 Tag und 1 Nacht in dem Ofen stehen lassen, daß sie ausdrükent, als dann mit Eiß geziert, und so ist es gut.

(49) Die Schmalz Torten

Nimm 1 lb Schmalz und treib es schön pflaumig ab, schlag dann 6 ganze Eyer, und 8 Eyer Totter hinein, 1 lb gefähten Zu-

019r

ker, $\frac{1}{2}$ lb geschwölte und gestossene Mandl und zuletzt 1 lb schön feines Mehl, darein gerührt, auch Lemonischallerl, mache ein Stangltorten, fühl es mit Salsen, oder mit einen anderen Eingesodenen, mache ein Lemonieiß darauf, bach es heiß in einen Reif, aber erst wann es gebachen ist, gib das Eiß darauf.

(50) Eine andere Zucker Torten

Nimm 1 lb schönes Mehl 1 lb frischen Butter 1 lb gefähten Zucker, schneide den Butter klein darunter, und überwalche solchen, Lemonischallen und Saft, mache mit ganzen abgewirlden Eyer den Deig ab, mache davon eine Stangl Torten fühl es mit Eingesodenen, überstreich es mit Wasser und streu dick Zucker darauf, bach es in Reif schön weiß, so wird sie gut.

019v

(51) Die Brod Torten

Nimm 1 lb geschölt und gestossene Mandl, $\frac{3}{4}$ lb gerübenen Zucker, 10 ganze Eyer, 10 Eyer totter dieses 1 Stund zusammen gerührt, zuletzt 6 Loth rockenes Brod, guter Zucker, und Lemonisaft braun sieden lassen, und das Brod darein geliendet, bis reßlat wird, und abgekühlter darein gerührt, auch 2 Loth Zimmet, 1 Loth Nagerl, 1 Loth Muskatnuß, Lemonischallen klein geschnitten, datz gerührt, in einen angeschmierten Reif, welcher gut mit Deig vermacht, heiß gebachen, und mit Eiß geziert, so ists gut.

(52) Eine andere Brod Torten

Nimm $\frac{1}{2}$ lb frisches Schmalz schön pflaumig abgeklopft 6 ganze Eyer 6 Totter nach und nach hinein, hernach $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb grob gestossene Mandl $\frac{1}{2}$ lb fein gerübenes ro-

020r

kenes Brod, recht trocken, und ein wenig mit guten oder welischen Weinn angefeuchtet, aber nicht zu naß und kühler darein gerührt, nimmt Zimmet, Muschkatnuß, Lemonischallen, gewürfelt geschnitten, zuletzt dazu gerührt, in einem vermachten und ausgeschmierten Reif langsam gebachen, mit Eiß geziert, so ist es gut.

(53) Die Semmel Torten

Rühre 12 ganze Eyer 12 Totter $\frac{3}{4}$ lb Zucker, 1 Stund schön pflaumig ab, hernach rühre 1 lb feine Semmelbresl darein, Lemonischallen und Zimmet dazu, mach es in einen vermachten Reif, welcher zuvor angeschmiert ist seyn muß, mache ein Eiß darauf, so ist es gut.

(54) Ein geschobene Torten

Nimm 1 lb geschwölte Mandl auf ein große

020v

Torten 2 lb lang geschnitten und geliendet auf einer Gluth, daß sie recht drückent werden und abkühlen lassen, auf 1 lb Mandl rührt man $\frac{3}{4}$ lb Zucker, gestossen und gefühlt von pflaumichten Eyerklar und Lemonisaft ein tickes Eiß gerührt, bey einer Stund, daß es schön weiß wird, hernach die Mandl darein gerührt und Lemonischallen, auch Zimmet, und wer will kann Schokoladi oder Muschkatnuß dazu nehmen, ein Blatl mit Schmalz angeschmiert und finger dick darauf gestrichen, bey einer mittleren Hitze überbachen und gleicher heißer auf ein Sturz oder umgekehrte blechenen Schüssel, schön hoch aufgerichtet wie Bögen und in Ofen überdrückent, den Boden vorher mit Schmalz oder Butter überstrichen und mit Obladen überlegt, als dann das über bachnene darauf gerichtet, und was über drücken

021r

ist mit Eiß geziert, weiß, roth, grün oder wie man es will, und wieder überdrückent, man kann es auch mit kleinen rüchten, Schwammerl oder Blümchen zieren, wie man es will.

(55) Die Spagat Briegl Krapfen

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Mandl, den Staub abgewischt, sambt den Schallen klein gestossen, $\frac{1}{2}$ lb gestossenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Nagerl, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, auch fein gestossen, 2 Muschkatnuß von 1 Lemoni die Schallen, fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ lb feines Mehl, 4 Loth Butter, alles miteinander gemischt, nimm 5 ganze Eyer, und wenig Lemonisaft, hübsch fest, doch nicht auch zu fest, so daß man selben walgen kann, messerdick ausgewalzen, auf den Model mit Spagat ze binden, und in einen heißen Schmalz gebachen, schon röbelt, wer will kann es mit

021v

einem Eiß zieren, so sind sie gut.

(56) Die Binolli Krapfeln

Nimm $\frac{1}{4}$ lb fein gefähten Zucker, mit einen pflaumigen Eyer Klar ein Eiß gerührt, eine Stund zuletzt 3 Loth lang geschnittene Binoly darein gerührt, auch klein geschnittene Lemonischallerl, auf Oblad kleine runde Batzl gemacht, und kühl gebachen.

(57) Weiße Mandl Lebzettel

Nimm 2 pflaumige Eyer Klar, $\frac{1}{4}$ lb gefähten Zucker, rühre es zusammen, wie ein Eiß eine Stund lang, hernach rühre einen Vierting klein gehackte Mandl, welche geliend gedrückt sein müssen darein, auch kleine Lemonischallen, und Muschkatnuß dazu, mach Batzl oder Lebzetzl auf Oblat, kühl

022r

gebachen, wer will kann es auch wenig eißen.

(58) Das Koch von Nudel, mit Schato in der Schüssel

Koche Nudel in süssen Ramm, und Zuker, schön dick, und laß sie kühlen, mache auch einen guten Schato, nimm Lemonisaft etwas Pomeranzensaft und Zuker in ein Höferl, schlage beyläufig du glaubst, als Gugenvoll Saft ist, auch Eyertotter, und was abgeth auch Wein, spiele das gut ab, setze ihm auf das Feuer, bis er dick wird, laß ihm auch kühlen, hernach mach einen Deig mit warmen Wasser hanz ordinär und fest mach eine Fatschen in der Schüssel, zwirk ihm schön aus gib in die Mitte ein Kastrol, damit der Teig nicht zusammen fährt und neben deem Feuer schön steif wird, gib die

022v

Kastrol weg, und fühle ein Lag Nudel, ein Lag Holahüpen, hernach Schatto, und so fort, du kannst anstatt Holhüpen auch Schmaunkerl nehmen, bach es schön langsam in Ofen, oben wann du willst, kanst von gefamten Koch durch die Spritzen ein Gitter machen.

(59) Das Bunsch Gefrorene

Nimm auf ein Maß Gefrones zu machen, 20 Lemoni und von 6 Pomeranzen den Saft, gib Zucker so viel, dass es süss genug ist, schüte auch ein Seitl Wasser dazu, laß die Büchsen zuvor in Eiß stehen, dass es kalt wird, dann fühle dieses ein, laß die Bixen beständig umkehren, dass es schön fest wird, du kannst sie in Wandl oder in Glässern auch so heraus stürzen, wann du willst das Gefrorene in Flaschen fühlen, so musst du es dünner lassen, und

023r

wann es schon gut ist, so güße Rack dazu, rühre es mit einem Löffl unter einander und fühle es ein, und gib es auf die Tafel.

(60) Die Struckel Pastetten

Mache einen Strudl Teig, wie gewöhnlich, ziehe ihn aus, laß Butter zergehen, schmiere den Strukelteig ganz mit den Butter an, hernach schlag die Hälfte aufeinander, schmüre es wieder an, schlag wieder es aufeinander und so fort, bis der Teig finger dick ist, hernach nimm die Hälfte, walg es messer dik aus, nimm einen Ausstecher, steche ihm beyläufig so groß aus, wie die Wandl sind, schmiere die Wandl mit Butter, lege das Ausgestochene hinein gib einen Rago dazu, und oben gib wiederum einen runden Deckel, so bache es aus.

023v

(61) Der Schokoladi Kremm

Nimm in ein Kastrol ein Stückl Butter, einen guten Löffel voll Mehl 8 Eyer Totter, daß rühre fein ab, dann güsse süßen Ramm darauf, stelle es auf das Feuer, laß es schön langsam aufsieden, wann es gut gesoden ist, so thue den Schokolad hinein, laß noch etwas kochen, dann richte es in einer Schüßl an, bräune es mit Zucker und gib es zur Tafel.

(62) Eine süsse Speiss von Äpfeln

Nimm gute Äpfel, schneide es bey der Mitte von einander, butze es und schneide es fein gewürfelt obenauf an druke sie in Mehl und bache sie aus Schmalz nimm es heraus und lege sie auf ein Schüßel, schitte guten Wein darauf, gib auch Zucker, Zimmet, und

024r

Eingesodenes oder Weinberl, deke es gut zu und setze es auf ein Gluth, laß es langsam einsieden, und gib es auf die Tafel.

(63) Eine Pastetten mit Ochenschweif

Mache einen mürben Teig von 2 ganze Eyer 2 Totter etwas Ramm und dem Butter walge hinein, in dessen dünste den Schweif mit Zwiebel, Lorber, Rosmarin, gelbe Rüben, und Lemonischallen, Wein als Essig und Kernfetten, daß laß gut verdiensten, bis es schön braun wird, nimm den Schweif heraus und in die Soß streue etwas Mehl, laße es ein wenig aufsieden, bassiere es durch und stelle es indessen auf ein warmes Ort, den Schweif glaub das Weiche aus, und mache eine Fasch, nimm Kapren, Sarteln, Schaloten, Schwamm etwas Semelbreiß, in diese Soß

024v

geweikt, dazu Lemonischallen, etwas Muschkatblüh, daß schneide recht fein zusammen, wenn dieses fertig ißt, so thue den Deig klein finger dick auswalgen, mache den Form wie du willst, mach in der Mitte herein so wie eine Wurst, dann lege eineReih Fasch und eine Reih Ochschweif, formiere es schön gleich, dann mache eine Fatschen herum, formiere es schön gleich, mache auch ein Ringl, eines in das andere geschlossen, um die Fatschen herum, und in der Mitten mach sie wie Schlangerl, aber schön fest zusammen, nimm ein steifes Papier mache es so wie ein Hengl gebogen, und oben darauf lege den Deig, laß ihm schön langsam bachen, wenn es von Ofen herauskommt, so nimm das Papier heraus, und den Dekl schneide auf, und schittte die übrige Soß darein und mach es wieder mit dem Dekl zu.

025r

(64) Die Aepfel Strauben

Mache einen braunten Straubenteig und schneide die Aepfel klein gewürfelt und mische es darunter, bache sie schön langsam in Schmalz, daß sie resch werden.

(65) Die Kerschen einzumachen

Nimm schöne Pelz Kürschen, strumpf sie von Stingl ab, lege sie in ein Glaß, vermache sie gut mit Pantofelholz und mit einer Blatter gut verbunden, daß keine Luft dazu kommt, sonst zerspringt die Flaschen, hernach stelle die Flaschen in ein Häfen mit kalten Wasser vergossen, und zum Feuer gesatz und (und wiederholt) einen Sudt aufthun lassen, und somit samt dem Häfen von Feyer, daß es kalt wird, dann gibt man es auf einen kühlen Ort, umgestürtz 14 Tag, hernach legt man sie in Keller

025v

auf ein Sand, und kehrt sie öfters um, und so kann man es auf die nehmliche Weise mit den Marillen, Pferschen, Zweschgen, Weichseln und Tintlbern machen.

(66) Die Aepfel in Buttermteig

Mache einen Buttermteig wie sonsten, walge ihm klein Finger dick aus, schneide 2 Finger breit Streif, lege 2 über das Kreutz, schmiere es zuvor mit Eyer, hernach holle Apfel aus, gib anstatt die Kern, Zucker, Weiberl, Zimmet und Mandl hinein, lege sie auf den Deig und mache es schön zu, daß die 4 Ekn oben gut zusammen kommen, schmiere es wieder gut mit Eyer, und bache es in den Ofen man kann sie auch ganz in Butter Teig machen.

026r

(67) Den Donusoll einzusieden

Nimm schöne Donusoll fleckl, weike sie in Lemonisaft, daß die Farb herauskommt, gib es in ein messingens Pfandl, auch Zuker dazu, laß es gut einsieden, gib es in ein Glaß, und gut verbunden mit Papier, aber mit der Nadl Löcher darein gestochen, damit es Luft hat und nicht schimlicht wird.

(68) Eine susse Speiss

Nimm gute Aepfel, schalle (!) sie und schneide es bey der Mitte auseinander, gib in ein Beck halb Wein, halb Wasser, Zimmet, Zucker auch Lemonischallen dazu, wenn dieses siedet, so thue die Äpfel hinein, laße sie weich kochen, lege sie auf ein Sieb, damit sie abseichen, thu wieder andere hinein und so fort, wenn schon so alles gekochet, so schmirt man einen Modl mit

026v

Butter gut aus, hernach wird der ganze Modl mit Zwiebach recht gut ausgelegt, dann legt man eine Lag Aepfel, wieder ein Eingesodenes, und so fort, bis der Modl voll ist, oben darauf wird ein Zuker darauf gestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrennt, damit die Aepfel nicht herausfallen, wenn man die Speiß umstürtzet.

(69) Das Suppen Koch

Schneide Semmel schön fein blätterich, gib es in ein Häferl, gieße gute Suppe darauf, daß es schön weich wird, hernach zersprielle es sehr fein, schlag Eyer hinein, zu einem Kreuzer Semel 3 Eyer, schmiere einen Modl mit Butter und fühle es ein, und so bache es aus.

027r

(70) Das gute Broddampfel

Nimm Hirsch Mehl in ein Molter, gib Dampf hinein, hernach nimm guten Most, siede Hopfen darin, seiche es und laß es auskühlen, hernach mache einen Deig davon, aber hübsch fest, mache runde Laberl, tierre sie auf, so kannst du sie 4 Jahre lang aufbehalten, und nimm allemahl etliche dazu, so wird das Brod gut und geschmakvoll werden.

(71) Murken einzumachen, daß sie gut sind

Butze die Murken schön, bereite sie in das Faßl siede guten Weinessig, brenne sie damit ab, laß sie 24 Stundt stehen, trifttere sie äfters und thue sie heraus in eine Reuter, laß sie abtrocknen, nachdem lege eine Reih Murken einen Reih Pfefferony, dieser darf aber nicht abgebrant werden, wenn du sie eingelegt hast

027v

so thue wieder Essig darauf, aber nicht sieden so laß es schön stehen, und wann sie schön lang gestanden und wenn der Essig weiß wird, so seiche den Essig herunter, und gieße wieder einen anderen frischen darauf, so bleiben sie durch 2 Jahre gut.

(72) Die Strukl mit (von) Eyerflekl mit Nudl abgeschmalzen

Mach Eyr Flekl in dessen koch Nudl in der Milch recht dick, gib etwas Krebsbutter hinein auch Zucker, lege mehrere Flekl zusammen, dass groß wird, streich die Nudl darauf, rolle es fest zusammen, schmiere ein Serviet mit Butter, walge es wieder fest zusammen und binde es mit Spagat recht gut, laß es in Wasser kochen, hernach nimm es heraus, schneide finger dicke Blatl herunter gib es auf ein Schießl und schmalze es ab, so sinds gut.

028r

(73) Eyer Flekl mit Spinat

Koche Spinat, hake ihn fein und basiere ihn durch, hernach mache Eyer Flekl schön fein, nim in ein Kastrol ein wenig Butter, und gib etwas wenig Mehl hinein, nachdem dem Spinnat, und gieße auf solchen etwas süßen Ramm, laß es aufsieden, stelle es vor Feuer, dass es dick wird, nimm etwas Weinberl, laß ein Sud aufthun, gib es auch dazu, streiche dieses auf ein Eyer Flekl, rolle es zusammen, schmiere einen Model mit Butter, bestreue ihm mit Semelbresel, lege alles in den Model, und der Spinat, der übrig bleibt, kommt oben auf, und so bache es aus.

(74) Die Stanezel mit Nudl aus Schmalz gebachen

Siede Nudl in der Milch recht dick, laß kühlen

028v

hernach mache von Oblat Stanetzl, fühle die Nudl ein, mache das Stanezel zu, rolle sie in Eyer und Semelbresel und bache es aus dem Schmalz, zu die Nudl kommt Krepbutter und Zucker, wenn kein Krebsbutter ist so nimm Fanily.

(75) Fisch Otter mit baruner Soß

Koche den Otter in ein halb Wein Suppen, und etwas Essig, Zwiebel, Dimas, Lemonschallen, Rosmarin, wenn er gekocht ist, so gib in ein Kastrol Schmalz, laß ein Zweifel braun werden, gieß von Otter die Soß darauf, gib es wieder zum Feuer, dass es gut aufsiedet, passiere die Soß durch, gib den Otter hinein auch etwas Most, dass geschmächer wird.

(76) Hasche mit Schmaukerl

Nimm Bratl, hacke es recht fein, gib auch etwas Schwamm dazu, und Bratl fetten, gib es in ein Kastrol, gieß Schie darauf, und ein wenig Wein auch Lemony Schallen, laß gut einsieden, richte es an, und gib die Schmaukerl oben auf, so ist es gut.

029r

(77) Das Bratl Koch mit Schnee

Weiche Semmel in die Milch, blättlicht geschnitten, wenn es schon weich ist, so rühre es recht ab, gib es zum Feuer, dass aufkocht, und nicht knopficht ist, gib ein Stück Butter dazu, laß auskühlen, hernach schlage Eyer Totter hinein zu 3 x Semmel, 7 oder 8 Eyer Totter, treib es wohl ab, dann gib zuletzt das fein geschniedene Bratl und den Schnee von Eyern dazu, bache oder siede es in Dunst.

(78) Das Apfel Canpot

Schelle Tafel Aepfel, schneite es in der

029v

Mitte von einander, und die Botzen steche mit einem Außstecher aus, siede die Apfel mit Wasser und Zuker, wenn sie weich sind so thue es heraus, und laß sie kühlen, indessen nimm die Schäller in ein Bek, mit Wasser laß es gut aufsieden, seiche den Saft ab, wieder in ein Beck und gib Zuker dazu, laß es so lang sieden bis es nicht mehr bickt, schitte es auf ein teller, und laß es solzen aber nicht zu fest, hernach gib du den Saft, wovon die Apfel gesoden hast, auf ein Feuer, in der Kastrol gib auch Zucker dazu, und laß ihm wieder sieden, bis sich solcher spinnt, dann gieß über die Epfel damit sie einen Glanz bekommen, hernach mache von den gesolzten Zucker ein Gitter,

030r

die Hälfte kannst du roth mit Alkermus färben, der kommt aber vorher nicht hinein, bis zu den weißen weg ist, dann stell es von Feuer, und gib die rothe Farbe zuselben, gieß auch auf ein Teller und lasse es kühlen.

(79) Die geschobene Mandl Torten

Nimm Zucker und Mandl gleich viel, schneide die Mandl fein blättrich und gib zum Zucker, netze es mit Eyerklar, aber nicht zu weich, und laß weiß dass andere färbe mit Schokolade, streiche es recht fein auf ein Blatl, gib es in Ofen, wenn es eine farb hat, so thue es mit einem Messer zusammen, dass schön rund Krapflich werden, wenn du fertig bist, so lege es auf wie ein Berg, und ziere es mit Eiß oder kleinen Bögen.

030v

(80) Die Suppen von Mandl und Eyer

Nimm abgeschälte Mandl, stoß es recht fein mit Milch, hernach gib Eyertotter dazu, stosse alles recht fein, gibs in ein Petersill oder Erbsensuppen, laß gut sufsieden, seiche sie durch, und richte es über eine gebähte Semmel an.

(81) Den Reiss mit Eyer und Mandl

Den Reiß siede in weißer Suppen, wenn er gekocht ist, so nimm in einen Mörser Mandl und Eyer Totter, stosse es recht fein, gib weiße Suppen darauf, und mische es durch einander, balge es durch und gib es in Reiß.

(82) Die Kälberohren mit Krenn

Süde die Ohren recht weich, richte es in eine

031r

Schüssel, mache ein Kremm (!) von Eyer Totter, sauren Ramm, ein wenig Mehl, und Lemonisaft, gibs auf das Feuer, laß es sieden bis es dick wird, und gib es über die Ohren, dann stelle es in den Ofen, dass der Kremm braun wird, dann ist es gut.

(83) Die Pfeiferl von Buttermteig mit Salsen

Mache einen Buttermteig nicht fett und nich(t) weich, walge ihm dinn aus, schneide 4 eckichte Flekel Finger lang und Finger breit, trähe es auf ein Hölzl und bache es aus dem Schmalz, wenn sie bachen sind, so walge es in Zucker recht gut ein und fühle es mit Salsen.

(84) Eine Mehlspeis mit Schmaunkerl Rago

Mache einen Rago wenn er fertig ist, so

031v

mache Schmaunkerl von Mehl und etwas Milch und das übrige Wasser auch mache den Teig nicht [*gestrichen: zu*] dicker, als eine Ramm Suppen, dann stelle es zum Feuer, laß ein wenig sieden hernach nimm einen Kastroll Dekel mit Schmalz auf das Feuer, wenn es heiß ist, so schneide von dem Deig etwas darauf, und laß es braun werden, so mache es immer fort, hernach nimm eine Schüssel, wo du anrichtest, lege die Schmaunkerl und Rago wie ein Schunkennudl auf einander, oben mache einen Krem von Milch und Mehl und Eyer Totter, laß es sieden bis es dick wird, hernach gib es darüber, und stelle es in Ofen, daß es braun wird.

032r

(85) Beschamehl mit Biskotten und Eingesodenen

Weike Semmel in der Milch, so daß sie nicht zu weich wird, stell sie zum Feuer, und rühre sie beständig, daß kein Kropf wird, stelle es hinweg und rühre es immer, hernach schlage halb ganze Eyer und halbe Totter, die anderen Klar schlage zu einen Schne, schmiere ein Model mit Butter, bestreu ihm mit Semelbresel, thue eine Lag Beschammel und eine Lag mit Biskotten mit Salsen angeschmiert und so fort, dann bache es.

(86) Ein Kranat Apfel mit Hassen

Schneide von hintern Bigerl das Fleisch herunter, gib es auf ein Brett, thue auch Kernfedern, Lemonischallen, Rosmarin, Dimmas, Zwiebel, Schaloten, Lorber und Semmel in brauner Suppen geweickt dazu

032v

Salz, Kronowetbeer, Muschkatblüh, und Neugewürz, hake alles recht fein, formiere einen Kranat Apfel, schneide Flek fein gewürfelt und leg ganz damit aus, gib in einen Rein Kernfetten, leg Zwiebel hinein, laß es gut aus dünsten, laß den Zwiebel braun werden, streu etwas Mehl und gieße Schie darauf und etwas Essig, laß wieder gut aufsieden, dann gibs zur Tafel, du kannst auch eine Trifelsob machen, nimm Schie laß es einsieden, daß schön dick wird, hernach gib die Triefel hinein.

(87) Die Äpfel mit Schatto

Schelle Tafet (!) Aepfel, schneide sie bey der Mitte voneinander, siede sie mit Wein

033r

und Wasser und Zucker schön weich, gib auf ein Schüssel, mache einen Weinschatto darüber den Zucker reibe mit Lemony ab, daß einen Geruch bekommt, gieß den Schatto auf die Apfel und stelle es in den Ofen, daß der Schatto fest wird, so ist es gut.

(88) Die Mandl Torten mit Schatto

Nimm auf 1 lb Mandl 1lb Zucker und 24 Eyer, die Hälfte ganze, die Hälfte Totter, die Mandel schneide fein, und gib es durch einen Durschschlag, aber von Anfang nußt (!) du nur die Totter hinein und zuletzt gib $\frac{1}{4}$ lb Schokoladi und ein Handvoll Semmelbresel und dem Schnee dazu, so bache es.

(89) Der Weixel Kuchen

Nimm Weixel, wenn sie nicht eingesoden

033v

sind, so gib sie in ein Kastrol, und schitte Wein und Zucker darauf, laß es sieden bis der Zuker sich spinnt, laß sie aus kühlen, indessen stosse Mandl recht fein, mit Milch bespritz thue es hinein und bach es.

(90) Die Spagat Krapfen von marben Deig.

Nimm auf ein Bret Mehl, salze es, und eine Butter, Eyertotter und reibe es untereinander ab, wenn sich der Deig nicht beysammen hält, so nimm etwas Milch oder Wasser dazu, walge ihm öfters aus, daß er schön glat wird, hernach walge ihn schön fein aus, schneide das Blat voneinander, die Hälfte fühle

034r

mit Salsen und lege die andere Hälfte darauf, schneide lange 4 eckichte Streif, binde es auf das Eisen, und so bache es.

(91) Die Krapfl von Mandl mit Eingesodenen

Schneide 9 Loth Mandl fein, und gib es durch ein Durchschlag hernach nimm 5 Loth Zucker, mische alles zusammen auf ein Bret, gib ein Eyer klar dazu und mache den Teig damit ab, dass er recht fest ist, walge ihm Messer dick aus, schneide das Blat in der Mitte von einander auf die Hälfte gib Salsen, und lege den anderen Theil darauf, oben mach ein Eiß von Zucker, Lemonisaft und 1 Eyer Klarr keinen (!) Schne, streiche das oben darauf, dann schneide 4 eckichte Würfl, und baches schön kühl aus.

034v

(92) Eine Schokoladi Torten

Nimm 12 Loth Schokoladi und 24 Loth Zucker auf ein Bret, mische alles zusammen, dann schlag einen Schnee, und zu dem Schnee nimmt man für eine halbe Nuß groß Tragant, wenn der Schnee gut ist, so gibt man etwas dazu, aber nicht zu gäh, und so immer fort, bis der Teig wie ein weicher Sterz wird, hernach arbeite ihm eine gut halbe Stundt mit dem Messer ab, lege auf ein Blatl Oblat und mache von dem Teig Stangl, und flechte sie wie ein Gitter bey dem Boden muß du zuvor von dem Teig ein Blatl legen, hernach um das Gitter gib einen Reif und so bache es kühl.

(93) Die Lauber von Zucker

Nimm Zucker auf ein Bret, ein wenig Tragant

035r

dass arbeite gut mit dem Messer ab, nimm immer mehr etwas Zucker und Schnee dazu, bis der Teig so dick ist, wie ein Strugel Teig, nimm den Model, besehe ihn mit Zucker, den Teig musst du unter einer Schale geben, und immer soviel davon nehmen, was man beyläufig zu zu einem Laub braucht, den Teig walge man fein aus und truket ihm schön auf dem Modl aus, wenn man das Laub herausnimmt, so legt man es auf einen Bogen, bis sie trocken werden, so kann man von diesen Teig verschiedene Sachen machen zum Tortenziernen.

(94) Die weißen Zuckerbogen

Nim Zuker in ein messingenes Pfandl laß auf der Gluth warm werden, hernach gib Lemonisaft darauf, dass der Teig

035v

so dick wird, wie ein dickes Eis, schneide Oblaten, gib das Eiß darauf, laß es ein wenig überdrücknen, halte sie über eine Gluth, daß sie krumm werden, so sind sie gut.

(95) Rübbsel Saft zum abgiessen

Nimm Ribbisel, sauber gewaschen, und zerstoßen, laß es über Nacht stehen, denn anderen Tag thue es aus balgen, und wieder über Nacht stehen lassen, dann rein durchlaufen lassen, dann nimmt man auf 1 lb Saft $\frac{1}{2}$ lb Zuker, aber keinen Tropfen Wasser, sodern (!) der Zucker wird in Saft so lang gekocht, als ein hartes Eyer, denn anderen Tag wieder durch ein Tüchel geseichen und dann in die Glässer gefühlt, mit Mandlohl vergossen, und in dem Keller gesetzt, so kann man ihn lang behalten

036r

(96) Die Schwamerl auf Torten von Marzipan Teig

Stosse geschwölte Mandl, auf 6 Loth Mandl nimm 8 Loth Zucker, wenn die Mandel recht fein sind, so gib immer Eyerklar dazu, der Teig wird so dick, wie ein fester Strudl Teig, aus dem Teig kann man Schwammerl, Brepstling du allerley Krapfel machen, zu die Schwammer wird der Teig Messerdick ausgewalzen und zu die Krapfel 3 messerdick, wenn man sie schwarz braucht, so nimmt man Schokolad dazu, die Brepstling macht man von freyer Hand, und steckt es auf Hölzl, wenn es trocken ist, so streicht man es mit Donosoll an, und bestreu sie mit Streuzucker, daß es anweiket und roth wird, laß wieder es übertrücknen, die Lauben macht man von Dragant, streiche es an mit geweickten Kafe in Eyerklar geweickt.

036v

(97) Den Dragand Teig zu machen

Nimm Dragand, weike ihm in Eyer klar, wenn er schon weich ist, so balge ihm durch ein sauberes Tüchel, diesen Dragand nimm auf ein Bret und arbeite ihm gut mit dem Messer ab und gib nach und nach etwas Zucker und Horr butter (?) zusammen gemischt dazu, bis der Teig so fest wird, wie ein Strudl Teig, lege ihm unter eine Schalle, daß er nicht fest wird, nimm nur so viel heraus, was man gäh braucht, will du den Teig roth färben, so nimm Karmesin (?), braucht man ihn grün, so nimmt man Ka... in ein Eyerklar geweickt, von diesen Teig kann man allerhand Thiere, Gänge (?), Zäune, Hauser, Blumen ect. machen, . . . auf Torten die Verzierungen zu machen

(98) Gute Krapfel

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfirting Butter, rühre ihm pflau-

037r

mig ab, gib 4 Eyer Totter und 4 ganze Eyertotter nimms nach dem anderen gut verrührt hinein, hernach gib 2 Löferl Germ und 3 Löfl Milch dazu, thue es mit einene Löfel auf ein Blatl, bestreu es mit Zucker und bache es.

(99) Die Hollahippen

Nimm $\frac{1}{4}$ lb recht fein gestossene Mandl und so viel Zucker, thue alles in ein Höferl, nimm 4 Eyer dazu, Mehl nimm so viel dazu, daß der Teig wie ein Schmarnteig wird, nimm auch Lemonischallen dazu, mache das Hollahippeneisen heiß, bestreiche es mit Wachs, und bach es, dann gib es über ein ander Holz, und laß es so fest werden.

(100) Die falschen Mandl Nudl

Siede Grieß in 3 Seidl Milch ab, so daß er dick und resch bleibt, laß ihn aus kühlen, treibe

037v

$\frac{1}{4}$ lb Schmalz gut ab, thue den Grieß hinein, wenn das gut durcheinander abgetrieben ist, so schlag 4 Eyertotter und 4 ganze dazu, gib auf ein Nudlbret Mehl, lege den Teig darauf, und mache finger lang und ebenso dicke Nudl, lege es in eine Rein, wo siedete Milch in Bereitschaft seyn muß mit Butter, gib oben und unten Gluth, daß sie schön braun verdienst werden, die Nudl tarfen nicht mit Zucker sondern auch gesalzet werden.

(101) Gute Krapfel mit Krepsen

Nimm Krepsen, übersiede sie, und schälle sie aus, hake es mit etwas geweikter Semmel recht fein, laße eine Butter zergehen und röste die Fühl darin, laß auskühlen, mache einen Teig ab, mit Schmalz und Wasser, so in der Feste wie die Ramm Krapfel, walge ihm auch so fein aus, fühle sie

038r

mit der Fasch, und bache es aus dem Schmalz.

(102) Die Krepsen Suppen

Uibersiede Krepsen so viel du willst, löße die Schwaferl heraus, dass andere stosse in Mörser, nimm auch ein Stückl gebachenen Fisch, ein Stückl Butter, auch etwas Semmel in Schmalz gebachen, stosse alles recht fein gib es in ein Petersiel Wasser, nimm Muschkatblüh und ein wenig Pfeffer dazu richte es über eine gebähte Semmel an, und die Schwaferl lege hinein dazu.

(103) Die gesolzte Milch

Sprielle von 10 Eyern die Klar schön ab, schitte 3 halbe Milch dazu, stelle es ein wenig auf die Glut, dass es einen Sut aufthut, stelle es hinweg, daß es kühl wird, schitte es in

038v

eine Schüssel, laß setzen, und ziere es mit was du willst.

(104) Eine Hänn, wie eine Wildhänn zu machen

Nimm eine lebendige Hänn, und nimm einen ganzen Imper, Pfeffer, Nagerl, Gewürz und einen starken Weinessig, das Gwürz muß zerdrückt werden, hernach laß es gut

aufsieden, und güße es der lebendigen Hän in den Hals, binde ihm aber geschwind zu, und hänge sie in die Luft, in Winter kann sie 5 Tag so hängen in Sommer aber nur 2 Tag, aber in keiner Sonn nur in schattichten Luft, wenn du sie zubereiten willst, so rupfe sie, dann brate oder dünste selbe.

(105) Gute Krapfel mit Krepfen

Nimm Krepfen übersiede sie, und löße sie

039r

aus, hacke alles mit geweikter Semmel schön fein, laß einen Butter zergehen, und röste die Fühle darein, laß auskühlen, mache einen Teig ab, mit Schmalz und Wasser so in der Feste, wie zu den Ramm Krapfel, walge ihm auch so fein aus, fühle sie mit der Fasch, und bache sie aus dem Schmalz.

(106) Die Krepfen Suppen

Siehe Seite 63.

(107) Das faumichte Weixel Koch

Nimm frische Weixel, löße die Kern aus, nimm so viel Weixel als Zucker, thue es in ein Beck zusammen, laß es so lang sieden, bis schon wenig Saft darauf ist, laß es ein wenig kühlen, hernach nimm von 8 Eyer die Klar, schlag es zu einem Schnee

039v

und rühre es nach und nach hinein, schmiere eine Model mit Butter, thue das Koch hinein, und bache es schön aus.

(108) Die gefühlten Kohlerrabi

Nimm Kolrabi, die nicht holzig sind, schälle sie und holle sie auch aus, daß was ausgeholt wird, nimm und überkoche es weich, mache ein Fasch von Krepsschwaferl, kälbernen Eiterl, Prisel, geweckte Semel in der Milch, Muskatblüh, auch ein Eyer, dass es zusammen hält, fühle es ein, und gib den Dekel darauf, verbinde es gut, koch sie in der Rindsupen, wenn sie gut gesotten sind, so mache eine Buttersoß darüber, und lege es mit Krepfen aus.

(109) Die Hobel Schatten

Nimm Mehl so viel du willst, zuckere es

040r

und nimm etwas Wein, und das übrige Eyer Totter so daß man den teig auswalgen kann, schneide 2 Finger lange und ein Finger breite Streif, wickle es auf ein Kochlöffel, und bache es aus dem Schmalz.

(110) Die Milchramm Nockerl mit Krepfen

Nimm Mehl, mache den Teig mit halb Obes, und halb Eyer an, gib geschnittene Krepsschwaferl dazu, lege solche in eine Milch, wenn sie gesoden sind, so lege sie auf ein Schüssel, gib eine Lag Krepsschwaferl und Obes, und eine Lag Nocken, gib oben und unten Glut, daß sie schön ramlicht werden.

(111) Die Topfen Nudel

Nimm 4 Loth Schmalz treibe selbes gut ab, gib 6 Loth Topfenbresl in das Schmalz, und treibe ihm damit ab, schlage 2 ganze Eyer und

040v

3 Totter, hernach nimm Germ, Milch und Mehl mache einen Teig ab, wie zu die Germnudl, schmiere eine Rein mit Schmalz, thue die Nudl hinein, laß sie gehen und bache es.

(112) Das Zwetschgen Koch

Nimm frische Zwetschgen, die aber gut zeitig sind, diese schelle und die Kern hinweg, dünste sie in Wein und Zucker, auch ein wenig Zimmet, wenn sie gut sind, so treibe sie durch einen Durchschlag, laß es auskühlen, treibe einen Butter ab, rühre einen Eyertotter hinein, und wenn es zu dinn ist, so thue Semmelpresel dazu, und bache es langsam.

(113) Das Maschansger Apfl Koch

Nimm 7 oder 8 Maschanzger Äpfel, lege sie in

041r

einen glühenden Aschen, laß sie braten, und wenn sie gut sind, so schabe das Weiche herunter, dann schlage es durch ein Sieb, nimm zu 1 lb Salsen $\frac{1}{2}$ lb Zuker, gib sie in ein messingenes Beck, gib 2 voll Wasser darauf, laß wieder gut aufsieden, aber stetz umrirren, laß auskühlen, und in ein Weidling gethan, nimm von 12 Eyer die Klar, schlage es zu einen Schnee, rühre immer etwas darunter, gib es in eine Schüßl, und bache es, wie ein gefamtes Koch.

(114) Das saure Kraut mit Kapaun

Nimm saures Kraut, laß einen Sud aufthun, übersiede ein Stükl Spek, schneide ihm gewürfelt, laß ihm heiß werden, seiche das Kraut ab, und gibes in den heißen Spek, gieß ein gutes Obes darauf,

041v

daß schein braun verdienst wird, indessen butze dem Kapaun, salze ihm, und nimm Sarteln, wasche sie aus, und hake sie fein, schneide auch Lemonischallerl, ein Stükl Butter, auch Mußkatnuß, Gewürz Nagl, steke dieses alles in dem Kapaun, und brate ihm schön, so dann wenn es gut gebraten ist, stecke ihm in das Kraut, laßes gut aufdünsten, und richte es an.

(115) Die Mandltorten von harten Eyern

Nimm $\frac{1}{4}$ lb gestossene Mandl, und 8 hart gestossene Eyer totter $\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{4}$ lb gestossenen Zucker, klein geschnittene Lemonischallen, stosse dieses alles gut durch, $\frac{1}{2}$ Stund, schmiere ein Modl mit Butter, gib alles hinein, bache es schön, dann mache ein Eis darüber so ist es gut.

042r

(116) Das Erdberr Koch zu machen

Nimm Erdber druke sie gut aus, gib Zuker dazu, daß süß genug ist, laß recht gut einsieden, wenn es dick ist, so laß ihm auskühlen, mache ein gewöhnliches Beschammel, stecke ein Stückl Butter darein, treibe es gut ab, schlag 6 Eyer Totter darein, und die Klar schlage zu einen Schnee, nur ein wenig Saft schitte unter dem Beschammel recht roglicht hinein, schmiere ein Modl an, gib ein Lag Beschamel, wieder eine Lag Schmaunkerl und eine Lag Salsen, und so 2 oder 3 mal siede es in Dunst, oder bache es.

(117) Die Salsen Krapfel

Nimm Oblad, schneide oder steche sie aus, was du für einen Form willst, fühle es mit Eingesodenen, mache einen Weinteig, tunke sie ein, und bache sie in Schmalz.

042v

(118) Die Pomeranzen Sulz

Reibe 12 Pomeranzen ab, und druke sie aus, so das ein halbe Saft wird, zu $\frac{1}{2}$ Maß Saft, nimm $\frac{3}{4}$ lb Zucker, gieß eine halbe Wasser darauf, laß den Zucker spinnen, wenn er gut ist, so laß ihm auskühlen, nimm von 4 Lemoni den Saft auch dazu, seiche alles 4 oder 5 mahl durch, nimm auch $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblätter, gib es in ein Schüssel und laß es setzen.

(119) Ein Erdäpfel Speis

Nimm Sarteln, sauren Ramm, 2 ganze Eyer und 2 Totter, thue es recht abrühren, nim fein geschnittenes Schweinfleisch, oder Zungen oder auch Barmäsankäs, nimm schöne große Erdäpfel, brate sie, hernach schelle und reibe sie, mische alles untereinander, gib auch in den Modl etwas Semelbreßl herum, das es leicht heraus geth und dann bache es gut aus.

043r

(120) Gute Topfen Torten

Nimm 1 Seitl süssen Ramm, schlag 10 Eyer darunter, auch ein wenig Lemonisaft, gib in ein Geschirr, und laßes über die Nacht stehen, daß ein Topfen davon wird, seiche ihm schön durch das droken ist, nimm $\frac{1}{2}$ lb Topfen $\frac{1}{2}$ lb weiss gestossene Mandl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb süssen Butter, stoße dieses eine ganze Stund, gib auch eingemachte Pomeranzen und Zitronenschallen dazu, schmiere einen Reif mit Butter, gib alles hinein, und bache es.

(121) Ein Koch von Eyer Fleckl

Mache Eyer Fleckl, nimm auch Zucker dazu, hernach nimm einen rothen Wein, thue Zucker und Zimmet dazu, laß recht gut einsieden, hernach nimm einen Model, schmiere ihm mit Butter, und säe ihm mit Zucker aus, hernach lege

043v

ein Eyer Fleckel mit Eingesodenen gefühlt, und nach ihm den Weinn und ein Eyer Fleckel und Eingesodenes, und den Weinn, und obenher glasiere es mit Zucker und Lemonsaft.

(122) Den blauen Köhl mit Kästen

Koche den Köhl, seiche ihn ab, schneide ihm klain, thue die Kösten in Zucker mit Schü vergüßen lasse es weich sieden, thann thue es in Kell [gestrichen: kann weich sieden], hinein, zuckere den Kehl, gib auch schwarzen Kafee hinein, laß gut verdiensten, so ist es gut, der Kehl muß auch eingebränt werden.

(123) Kafee Kremm mit Oblat gebahen

Nimm ein Stückl Butter und Mehl 3 Eyer Totter, dieses schön abgetrieben, nimm auch süssen Rahm dazu und laß es gut aufko-

044r

chen, und schlag wiederum 6 Eyertotter darein, laß es wieder aufsieden, und gib einen guten schwarzen Kafee, und wenn es zu dinn ist, so nimm Semelbreyßl dazu, nimm große Obladen, schneid sie auf 4 Theil, fühle es mit Kremm, lege 3 oder 4 Theil aufeinander, dunke es in Eyer, thue es in Semelbreyßl, und bach es aus Schmalz.

(124) Die gefühlten Schneken

Nimm Schneken übersiede es, und löse sie aus, daß sie sauber sind, mache einen Sarteln Butter, nimm Knofel, Bettersiel Kräutl, geweckte Semelbreyßl, thue alles in ein Mörser und stosse es bis recht pflaumicht wird, fühle das Häußel die Hälfte mit Fühl, hernach steck den Schneken hinein, oben gib

044v

wieder etwas Fühl, leg es auf ein Schüßl, gib noch etwas Fühl darüber, und laßes in Ofen bachen.

(125) Die Topfen Nudl in Schmalz

Nimm einen guten Topfen, treib ihn schön flaumicht ab, schlag 3 ganze Eyer und 3 Totter dazu, rühre ein wenig Mehl dazu, auch 2 löfel Germm, laß ein wenig gehen, steche es aus, und laß noch ein wenig gehen, und bach es aus Schmalz

(126) Die gestossene Suppen

Nimm von Schnepfen, Tauben oder Kapaun daß übergebliebene, stosse es recht fein, nimm auch etwas Mandl, gebachene Semmel 2 harte Eyer Totter, etwas Muschkatblüh

045r

und Safrann, stosse alles zusammen, güße eine Rindsuppen darauf, lasse es aufsieden, und richte es über die gebähte Semmel an.

(127) Die Eiß Torten

Mache den Teig, wovon man die spanischen Wind macht, auf ein Papier finger dick auf, lasse es schön kühl bachen, auf eine ganze Torten gehören 3 Blatl, und inzwischen ein Eingesodenes, oben auf mache Streif, färbe es mit Schockoladi, das Papier muß man aber zuvor wegnehmen.

(128) Den Ritter Wein zu klären

Wenn er nicht klarr wird, so nimm auf eine Maß Ritterwein 6 Löfl voll Milch, und laß auf der Gluth so lang stehen, bis die Milch

045v

dapfet wird, so setzt sich auch das trübe zum Boden, laß noch etwas stehen, hernach seiche ihm schön langsam ab, so ist es gut.

(129) Die Germ Botizen mit Siropp

Mache einen mürben Teig mit Germ, Butter, Eyer, und süssen Ramm, arbeite ihm schön ab, daß er schön glatt wird, walge ihm fein aus, und gib gestossene Nußen und Sirob oder schönes Hönig, aufgestrichen, zusammen gerollt, und gehen lassen, hernach baches.

(130) Die Marillen Biskotten

Nimm Marillen und treibe es durch, indessen schlägt man einen festen Schnee, gib Zucker hinein, als wie zu die Wind, und gib auch

046r

nach und nach Salsen darein, güße durch ein kleines Trachtl kleine Pischgotten, laß auf den Papier, wo sie liegen, gleich droknen, diese kann man ein ganzes Jahr aufbehalten.

(131) Eine gute Mehlspeis

Mache Schmaunkerl, richte es in ein Reindel, güsse guten süssen Ramm darauf, auch Zuker und Zimmet, und laß es so schön gemächlich sieden, bis es so dick wie ein Koch ist, dann streue Zucker darauf, braune es und gibes auf die Tafel.

(132) Eine süsse Speiss

Nimm dürre Weixel, koche sie und löße sie aus, dann weicke Semmelbreßl in den Saft, und gib es zu die ausgelassenen Weixl

046v

auch Zimmet, Zucker und Lemonischallen, mach es zusammen mit Eyer schön fest, dann mache Weixel [gestrichen: thue] thue sie in Mehl, und bache sie in Schmalz, hernach richte sie in ein Schüssel güsse guten Wein darauf, auch Zucker und Zimmet, laß den Wein ganz einsieden, und gib sie nicht gar heiß zur Tafel, mache auch Strizel von Zimmet darein.

(133) Eine andere süsse Speiss

Mach einen festen Schne, gib Zucker dazu, so als zu die Wind, aber das er schön fest bleibt, indessen bereite in ein Beck Obes, laß es sieden, dann wann die Wind fertig sind, so gib es Löffel vollweiß hinein

047r

und laß nur einen Sud aufthun, kehre sie geschwind um, und nimm sie gleich heraus auf ein Schüssel, daß sie kühl werden, mache von dem anderen Obes, was in Beck bleibt einen Schatto, gib ihm zuerst in die Schüssel hernach die Wind, wenn du willst, kanst du auch von den anderen Schatto etwas darauf machen.

(134) Die weiße Plamasche

Nimm in ein Beck 3 Seitl Obes, stelle es auf eine Gluth, auch gib Fanili fein geschnitten und in ein Fetzerl eingebunden auch hinein, damit der Geruch herauskommt, das Obes darf nicht sieden, nur solange stehen bis es heiß ist, indessen daß das

047v

Obes auf der Gluth stehet, muß man einen starken Vierting gestossene Mandl mit Milch angeweickt, und in ein Tuch Löffelvollweis gut ausbalgen, und wieder eindunken, und ausdrucken, bis die Mandl keinen Geruch mehr haben, so fort zu diesen Obes nimmt man 2 Loth Hausenblätter, und diese darf auch nicht sieden, sondern nur schön langsam aufgelöst werden, dann zu den übrigen dazu und auf die Seiten gestellt, bis es lau ist, hernach 2 mal gesichen und es ist gut.

(135) Die Kell Schöberl

Dünste den Kehl, schneide selben zusammen, weike eine Semmel in Ramm, schneide es auch mit, wie auch ein Kälbernes oder Kapaunbratl, treibe ein Buter ab, schlage Eyer darein, bünde es in ein Tüchl, und siede es, und wenn gesotten ist, gib in eine weiße Suppen.

048

(136) Der Weixel Saft, womit man ein ganzes Jahr hiemit Weixel Wein macht.

Nimm zeitige Weixel, zupfe es von Stingl ab, und wasche es sauber aus, stosse es mit sambt die Kernn, laß in ein Häferl einen Sud aufthun und laß es über die Nacht stehen, hernach ausgedruckt, und in ein Beck gethann, auf ein Mas Saft nimm 1 lb Zucker, 2 Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Nägl, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatnuß, das Gewürz muß fein gestossen werden, und in ein Binkerl gebunden und mit dem Saft mitgesoden werden, aber er darf nicht lang sieden, dann laß ihm auskühlen, und in ein Flaschen gefühlt, mit Mandl Öhl vergossen und gut verbunden, so kann man damit Weichselwein machen, wann man will.

(137) Dem Lemony Saft zum abgüßen

Nimm 1 lb Zucker, zerklopfe ihm stüklweiß, thue

048v

ihm in ein irdenes Geschir, gieß ein Seitl klaren Lemonisaft darauf, stell das Geschirr wo der Zuker und Saft ist in ein siedendes Wasser, bis der Zucker aufgelöst, thue ihm weck, laß es auskühlen, thue den faum sauber hindann und den Saft in ein Flaschen, vergieße ihm mit frischen Mandl Öhl, so kann man damit Lemonat machen, wann man will.

(138) Den Kitten Käss zu machen

Nimm schöne Bieren Kitten, wische sie sauber ab, thue es in ein siedendes Wasser, laß schön weich kochen, treibe es durch ein Sieb, wäge es, soviel Salsen, soviel Zuker, nimm aber ein messingenes Bek güß 1 $\frac{1}{2}$ Seitl Wasser darauf, laß ihm schön fein sieden, bis er schwer von Löfl fehlt, hernach thue die Kitten hinein, schlag es fein glatt ab, daß nicht knopfet bleiben, nimm das

049r

Weiche von Zitroni, reib es auf ein Rübeßen, binde es in ein sauberes Tüchl ein, und überpreles in südenden Wasser, wenn es ein [...] Sut aufgetann, so thue es samt den Tüchel in ein frisches Wasser, und laß ihn stehen, bis er kühl wird, hernach drucke den Saft in die Kitten, und rühre es durcheinander, gib auch fein geschnittene Zitronischallen dazu, rühre es immer schön auf, wenn der Löfl resch in die Pfannen fählt. und wohl auch dick von Löffel fählt, so ist es gut, stelle es auf die Seite, laß es auskühlen, weicke den Model in ein warmes Wasser, daß er recht wohl angeweickt ist, schlinge ihm gut aus, daß kein Wasser darein bleibt, fühle die Kitten hinein, und laß es in einen warmen Zimmer stehen, daß er droken wird.

049v

(139) Die Erdbär Milch zu machen

Nimm Erdberr, balge es gut aus, lege ein Stück Zucker dazu und lasse es hübsch dick einsieden, stelle es auf ein kaltes Ort, hernach nimm einen guten süssen Ramm, mache eine gefaumte Milch davon, wenn du anrichten willst, so rühre die gefaumte Milch durcheinander, und den Erdberrsaft hinein, gib es auf eine kühle Schüssel, und diese beleg mit Hollahippen.

(140) Die Paradeis Äpfel Soß

Nimm Paradeisäpfel, gib es in ein Reindl, gib Wein und etwas Zucker darauf, laß es gut aufsieden, gib etwas Semmelbreßl dazu, basiere es durch ein Sieb, so ist es gut.

050r

(141) Die gekochte Mandl Torten

Schneide Mandl schön fein länglicht, und nimm 1 lb Mandl, $\frac{3}{4}$ lb Zucker, gib den Zucker mit etwas Wasser in ein Beck, laß ihm spinnen, dann gib die Mandl hinein, auch Lemonischallen und Zimmet, auch so geschnitten, wie die Mandl, daß laß recht gut durcheinander abdünsten, hernach laß es auskühlen, und wenn es kühl ist, so gib so viel Schnee, daß sich die Mandl beyinander halten, nimm Oblaten auf einen Sturz, streich die Hälfte Teig darauf, laß es überdrücken, dann fühle es mit Eingesodenen, und gib die andere Hälfte Teig darauf, laß es wieder gut auskühlen, so ist es gut, und ziere es mit Eiß.

(142) Eine gute Mehlspeis

Bache Eyer Fleckl, hernach mache ein Beschamel, schlage Eyer und die Hälfte Totter, und die Hälfte ganze, gib auch ein Stück Butter hinein, bereite

050v

ein Rago, von Brißl, Eiterl und Schwammerl, schmiere einen Modl mit Butter, lege ihm mit Eyer fleckl aus, hernach eine Lag Beschammel, und wieder Eyer Fleckl, dann Rago und so fort, man kannes bachen oder in Dunst sieden.

(143) Hirn Wandel zu machen

Nimm Ochsen oder Kälber Hirn, hacke es klein, weicke Semmel in der Milch, druke es aus, und hacke es, auch treib Butter oder Bannmarch ab, schlag Eyer hinein, thue das gehackte hinein, Salz und Muschkatblüh, fülle es in die Wandl, siede es in Dunst, stürze es heraus, und gib es zur Schisuppen.

(144) Den gefrorenen Ramm in der Torten

Nimm eine Maß sauren Ramm, und 4 Eßlöfel voll süßen 14 Loth Zucker, von einer Lemoni

051r

den Saft, und auch Lemoni oder Fanili Geruch, gib es in eine Büchsen, und setz es auf das Eiß, wenn es gefroren ist so fühle es in eine ausgeholte Biskotten Torten.

(145) Die Kaiser Speis zu machen

Nimm eine halbe süßen Ramm, schlage 8 Eyer Totter und ein ganzes hinein, sprille ab, und auf ein Gluth gesetzt, lasse es aufkochen, druke einen Lemonisaft darauf, daß ein

Topfen wird, hernach in ein Tüchl durchgedruckt, treibe einen 4ting Butter ab, schlage 5 ganze Eyer und 3 Totter darein, auch etwas fein gestossene Mandl dazu, schmiere einen Modl mit Butter, und so gebachen, der Topfen muß zuvor gut verrührt werden.

051v

(146) Die Bratwürst von Fischen

Nimm Fisch, ziehe die Haut ab, und die Greten aus gelöst, hacke selben schön fein, ein wenig Semmelbreßl in süßen Ramm geweikt, wie auch ein Butter darunter gehackt, ein wenig Pfeffer, Lemoni Schallerl und Muskatblüh, auch etwas süßen Ramm, dass die Dicke haben, wie andere Würst, fühle es ein, hernach überbrenn es ein bischen in der Milch und brate es.

(147) Das kalte Kindskoch

Nimm ein Seitl süßen Ramm, siede ihm ab, hernach spriele Ramm und Mehl, las es gut aussieden und so dick wie ein Brandteig, gib auch Zucker und Fanili dazu, treibe einen Pfirming Butter ab, gieb nach und nach einen

052r

Löfel voll von dem Koch hinein, benetze einen Model mit kalten Wasser, belege demselben [...] ehvor mit Pistazi oder Zetern aus, du kannst auch Schmaukerl nehmen, fühle es ein, und stelle es auf einen kalten Ort, wenn du es b[...] so gib es nur in ein warmes Wasser, stür[ze] es heraus, und belege es mit Schmaukerl, [...] Hollahippen, und gib es zur Tafel.

(148) Die gerechte Wind Torten

Schlage 10 Eyerklar zum Schnee, bereite vorher einen feinen gefähten Zucker, dann nimm in einen Weindling einen Löfl voll Zucker, und einen Löfel voll Schnee, und so fort bis gar ist, ein Haßelnußgroß Tragand dazu, dieses wird so lang gerührt, bis nichts vom Löfl fählt, nimm

052v

ein Papier, streiche fingerdicke Blat auf, schön rund, bache es so, wo schon was gebachen worden, daß nichts zu heiß ist, fühle es mit Eingesodenen und gib ein Eis darüber, so ist es gut.

(149) Eine gute Mehlspeis.

Nimm 6 Loth Zucker in eine Rein, gieß ein wenig Wasser darauf, laß ihm einsieden, daß er braun, aber doch nicht verbrennt wird, hernach gieß wieder ein wenig Wasser darauf, nur so viel, daß er sich wieder anweikt, setze selben von Feuer, daß er kalt wird, hernach gieße eine halbe süßen Ramm darauf, laß ihm einsieden, und laß ihm wieder auskühlen, mache ein Peschammel daraus, lege ein Stück Butter darein, und treibe es gut

053r

ab, schlage 6 ganze Eyer und 4 Totter, von die 6 ganzen wird die Klarr zu Schnee geschlagen, und so gebachen, auch inzwischen Hollahippen oder Schmaunkerl legen.

(150) Ein Silligug zu machen

Siede ein Seitl süßen Ramm, laß ihm auskühlen, hernach reibe 6 Limony mit Zucker ab, auch den Saft sambt den Zucker, und ein halbes Seitl Wein in den Ramm hinein, und dieß gut abgesprielt, daß ein Faum wird, nimm ihm herunter, und so fort bis gar ist, zum Boden gib Pischkotten oder Zwibach.

(151) Den Schneezucker zu machen.

Weike einen Tag vorher einen Zucker, so vill du machen willst in ein messingens

053v

Beck ein, hernach laß ihm sieden, bis er sich spinnt, setze ihm von Feuer, laß ihm überkühlen, aber nicht zu viel, rühre vorhero ein Eis, von einen Eyerklar, so wie man es sonst rührt, wenn der Zuker abgekühlt ist, so faße daß Eis darein, rühre es um und setze es auf die Gluth, klopfe mit dem Kolllöfel auf das [*gestrichen: Beck*], bis er zu steigen anfängt, nimm ihm von Feuer, leße ihm ab, und schitte selben auf eine Papier, zerschneide selben in Stükl wie du willst, kannst ihm auch Farben geben, daß muß aber in das Eis gerührt werden.

(152) Die Feigel=Sulz zu machen

Auf ein Maß Sulz, kann man wohl um 15 x Feigl nehmen, zupfe selben ab, die Stingl

054r

weck, hernach auf ein Zinnschüßl gethan, 3 Seitl kaltes Wasser darauf, mit einer Zinnschüssel zugedeckt, über eine Nacht stehen lassen, den anderen Tag setze ihm auf die Gluth, laß ihm aufsieden, bis farb läßt, dann druk von einer [*gestrichen: Saf*] Lemoni den Saft darein, lege ein Stück Zucker dazu, laß kalt werden, bereite von 10

oder 12 Lemonien den Saft mit wenig Wasser vermischt, wenn es kalt ist, so gib dies hinein, wie auch 2 Loth zerlassenen Hausenblader, laß es durch ein doppeltes Tuch durch laufen, dass es schön klar wird, gieße es in die gehörige Schallen, ziere es mit Feigelblüh in der Hehe schön auf, und so ist es gut.

(153) Spiess Krapfel mit Schmalz gebachen

Nim $\frac{1}{2}$ lb Mundmehl, $\frac{1}{4}$ lb fein gestossenen

054v

und gefähten Zucker, von einer Lemoni die Schallen fein geschnitten, Zimmet, Nagerl, Muschkatblüh, klein geschnitten oder gestossen nim 3 x Butter, 5 Eyer Totter und 2 Löffl Milchramm mache den Teig zusammen und walge ihm in der Dicke eines Messerrücken, lege ihm auf das bewuste Blech, dass er just zusammengeht, binde ihm mit einem Spagat schon ringel zusammen, bache sie ganz kühl in Schmalz aus einem Hafen, dass sie schön auflaufen, gut gezuckert, und so ist es gut.

(154) Die Reis Würstel zu machen

Siede den Reis in einer guten Rindsuppen, stosse selben recht glat, wie auch ein Schweinfleisch, mache Würstel oder was du willst, dunke es in

055r

Eyer, bestreue es mit Semmelbreißl, und bache es in Schmalz, gib es in die Schiesuppen, laß einen Sut aufthun, so ist es gut.

(155) Das weiße Brod

Nimm schönes Mundmehl in einen Weidling, laß es warm werden, hernach nimm einen guten Germzeug, der nicht gewässert ist, so mache den Teig mit süßen Ramm ab, so fest wie man ihm pflegt sonst zu machen, wirk ihm aus, laß ihm wieder gehen, dann gebachen, und bestreiche ihn mit Eyern.

(156) Die Bordigesser Torten

Nimm 1 lb Mandl schwelle sie, und schneide sie recht fein, nimm auch ein Pfund Zucker, gib ihm in ein Bek, und druke von 3 Portogeßer

055v

den Saft darauf, auch etwas Wasser, laß dieses gut spinnen, hernach thue die Mandl hinein, laß ein wenig rösten, laß es überkühlen, wenn es kühl ist, so schlag 14 Eyer

Totter, eines nach dem anderen hinein, rühre dieses eine gute Stund, auf die letz muß man von 8 Eyer die Klarr zu Schnee schlagen und von 3 Bordogeßer die Schallen abreiben und auch dazu nehmen, so ist es gut, fühle es in einen Model und bache es schön langsam aus.

(157) Die Biskotten Torten

Nimm in einen grosen Höfen 1 lb Zucker, 19 Eyertotter und 9 ganze, schlage dieses so lang, dass es recht pflaumig und dik wird, nachdem

056r

thue Lemonischallen und Fanili hinein, rühre es ein wenig, nachhero thu Herrbutter [?] hinein, dass es so dick wird wie ein Schmarn Teig so dann bache es auch.

(158) Eine Brod Torten

Nimm in ein Höfen ein Pfund Zucker, und etwas gestossene ungeschwölte Mandl, 18 Eyer Totter, 12 ganze Eyer, schlage dieses 2 Stunden lang recht pflaumicht ab, nachdem nimm 1 Loth Zimmet um 12 x Gewürtz Nagel um 3 x Muskatblüh, alles dieses fein gestossen, von 4 Lemoni die Schallen fein geschnitten auch hinein, 2 faustvoll Semelbreßl, 2 faustvoll Brodbreßl und die Eyer klar zu Schnee geschlagen hinein, rühre es gut durcheinander, thue

056v

dieses in einen Reif, und bache es 2 gut Stund.

(159) Ein Weixel Kuchen

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Schmalz, 5 ganze Eyer, treibe gut pflaumicht ab, hernach thue um 3 x Gewürz Nagerl, um 3 x Zimmet um 2 x Muschkatblüh, von 2 Lemoni die Schäller fein geschnitten hinein, nachher nimm von den ausgeschälten Weixeln den Saft und weiche Semelbreßl, dieses alles thue hinein, treibe es wieder gut ab, dann thue die Weixel hinein, und so bache es.

(160) Eine Germ Torten

Nimm in einen Höfen $\frac{1}{4}$ lb Butter, treibe ihm gut ab, hernach schlag 6 ganze Eyer und 4 Totter hinein, wie du ein Eyer hineinge-

057r

schlagen, so thue ein Löffl voll Zucker, und ein Löffel voll Mehl hinein, und rühre es wieder gut, dann thue Gewürtznagerl, Zimmet, Lemoni Schallen dazu, schmiere das Beck mit Schmalz aus, und so bache es aus.

(161) Ein Eingebundenes

Treibe Butter und Eyer ab, die Semelbreßl in süssen Ramm eingeweickt, und Zimmet, Mandl, Ziweben, und Weinberl dazu, daß rühre gut untereinander, binde es in ein Tisch Serviet, und koche es.

(162) Wein Schatto darüber

Nimm auf 1 Seitl Weinn 6 oder 7 Eyertotter, sprüle aber den Totter schön ab, wenn der Wein siedet, so güsse solchen darauf, auch gib Zimmat und Zuker hinein, stelle es zur Gluth und sprüle es immer, bis es dick wird, dann schitte ihm über das Eingebundene.

057v

(163) Eine gelbe Muschkatblüh Torten

Nimm auf ein Pfund $\frac{1}{4}$ lb Zucker 1 lb gestossene ausgeschälte Mandl 12 ganze Eyer und 16 Totter, dieses muß gerührt werden, hernach thue Muschkatblüh, Muschkatnuß, Zimmet, Lemoni Schäller, Schnee, Semelbreßl und Fanili darein, thue es in Reif, und bache es.

(164) Schokoladi Batzl zu machen

Nimm ein wenig Schnee und Zucker, ein wenig Tragand, rühre das gut ab, nachhero thue Schokoladi hinein, laß es schön dick werden und mache Batzl auf Oblat, oder Papier und in langsamer Hitz gebachen.

(165) Weiße Batzl zu machen

Nimm Schnee, Zucker, Tragand und Lemonisaft, dieses gut gerührt, laß dick werden und bach es.

058r

(166) Weiße Batzl zu machen von Mandl

Nimm Schnee, Zucker und Tragand, dieses muß vorher gut gerührt werden, nachher thue Mandl und Family dazu laß es schön werden, und bach es.

(167) Das Weixel Koch zu machen

Treibe Butter ab, Eyer dazu, ein eingeweickte Semmel in der Milch gut ausgebacken und darein ein wenig Tragant, Lemoni Schallen, Weixel fein geschnitten, nimm ein wenig Schnee und thue es hinein, ist es zu dinn, so thue Semelbreßl dazu, und bache es.

(168) Das Hötschepetsch Koch zu machen

Nimm das Eingesodene in ein Schüßl, Zucker 1 oder 2 Eyer totter ein wenig Mehl, treibe das gut ab, hernach thue Schnee darein und bache es gut aus.

058v

(169) Das Reiss Koch zu machen

Nimm ein halb Höfen voll gekochten Reiß, er muß aber schön dyck sein, treibe ein Stück Schmalz wie ein Ey groß ab, 6 Eyer Totter und ein Zucker darunter, thue den Reis und den Fanili hinein, schlage die Klar zu Schnee, und so bache es aus.

(170) Eine Erdäpfel Torten

Koche die Erdäpfel nicht zu weich, reibe es auf den Riebeisen, nimm 13 Loth Zucker, 15 Loth Erdäpfel, treibe das gut ab, hernach schlage 10 Eyertotter hinein, nimm es nach dem andern gut vertrieben, treib es $\frac{3}{4}$ Stund ab, hernach schlag die Klar zu Schnee und dazu, und so ist es gut.

059r

(171) Das Kitten Koch

Koche 8 Kitten schön weich, treibe sie durch ein Sieb, nachher nimm ein Eyerwerths Schmalz, treibe es gut ab, schlage 8 Eyer Totter eines nach dem anderen hinein, nimm auch Zucker und um 6 x Semmelbreßl in süßen Ramm geweikt dazu, ein wenig Zimmet, auch schlage die Klar zu Schnee, thue es hinein, bach es.

(172) Das Marillen Koch

Nimm 3 Eßlöfl voll Sulz in ein Weidling, und Zucker dazu, und ein Eyer Totter, dieses treibe recht gut ab, hernach nimm um 6 Pfenig Semmelbreßl in süßen Ramm geweikt, und von 10 Eyer die Klar, die schlag zu Schnee, thue es hinein, und bache es aus.

059v

(173) Das Schokoladi Koch

Hernach mache von einer halbe Milch ein Kindskoch, hernach nimm ein Eyerwerth groß Schmalz, treibe dieses ab, hernach nimm Zucker und Schokoladi hinein, treibe es wieder recht pflaumicht ab, schlage 6 Eyer Totter eines nach dem anderen dazu, und

wenn das Koch kühl ist, so thue es hinein, schlag die Klarr zu Schnee, und bache es gut aus.

(174) Die fasch Würstl

Hacke ein Kälbernes oder ein anderes bratl fein, thue Lemonischäller und Muschkatblüh dazu, weicke Semelbreßl in der Milch 2 oder 3 Eyer dazu walge es in Mehl und bache es aus.

(175) Die Artitschoken in Öhl

Koche die Artitschoken nicht gar zu weich

060r

hernach lasse sie aus, zuvor aber nimm in eine Rein ein Baumöhl, röste Semelbreßl, dass sie schön rößlicht werden, und so binde in eine jede Artitschocke etwas darein, so dass noch etwas davon übrig bleibt, nachdem thue es wieder in die nehmlische Reinn, wo die Semmelbreßl waren, und so laß es schön langsam dünsten, gieß auch ein wenig Suppen darauf, so sind sie gut.

(176) Die Mandl Wandl

Nimm in ein Höfen einen Vierting Zucker, zerstosse solchen, 10 Eyer Totter, dieses treibe eine gute Stund ab, hernach nimm 1 $\frac{1}{4}$ lb geschwälte gestossene Mandel, dazu nimm auch Fannili, und Lemoni Schallen, und bache es.

(177) Fanili Wandl

Nimm 4 Löffel voll Mundmehl in ein Höferl thue 4 ganze Eyer und 4 Totter hinein, rühre

060v

es gut ab, hernach güße ein Seitl kaltes Obes darein, sprile es gut durcheinander, setze es zum Feuer, und sprüle es so lang, bis es schön dick wird, wie ein Kindskoch, hernach nehme Fannili und Zucker, auch klein geschnittene Lemonischäller dazu, laß es auskühlen, von einen Eyer die Klar schlag zum Schnee, thue es darunter, hernach nimm die Wandl, schmiere es mit Butter, bestreue es mit Semelbreßl, fühle sie ein und bache es.

(178) Das faschirte Mohlbratl

Nimm auf ein gutes Pfund Mohlbratl, ein Zwifl, ein Stück neuen Speck, ein wenig Lemoni Schallen, einige Lorberblat, ein wenig Roßmarinn ein wenig Dimmas und

Muschkatblüh, Neugewürtz, dieses hacke fein zusammen, hernach weicke um 1 x Semelbreßl

061r

in der Milch, thue es dazu, nimm auch 2 Eyer darunter, damit es zusammen hält, formiere es schön, bestreue, es mit Mehl, spicke es mit Spek oben, thue Schmalz in ein Rein, schneide Zwifel und gelbe Ruben dazu, lege das Mohlbratl darauf, oben und unten Gluth, dass es schön langsam dünstet, mache ein Kapprin Soß darüber, so ist es gut.

(179) Lemoni Sulz zu machen

Nimm auf 12 Lemoni 1 Loth Hausenblatter und 2 Portugesser dazu, reibe die Lemoni mit Zucker ab, nachher drucke sie in eine Schüssel aus, dann thue die Schäller wieder in ein Schüssel, schitte so viel Wasser darauf als Saft ist, thue Zucker hinein nimm in einen Weidling dieses alles hinein, die Hausenblatter geweickt darein, und

061v

laß es sieden, nachdem thue ein wenig Schnee dazu, dass es klar wird, seiche es und setze es auf ein Eis.

(180) Den faschirten Kehl zu machen

Koche den Kehl recht weich, dann seiche ihm ab, zerdrucke ihm ein wenig, nachher nimm in ein Höferl einen sauren Ramm, gehaktes Schweinfleisch, frisches und geselchtes, thue Eyer und Semelbreßl dazu, dass gut untereinander gerührt, hernach nimm den Weidling, lege fein geschniedene Blatl Schweinfleisch herum, hernach eine Lag Kehl, wieder etwas Füll, und so gebachen, so ist es gut.

(181) Das Apfel Koch zu machen

Reibe die Äpfel, hernach weicke ein wenig

062r

Semmelbreßl mit Wein, dann treibe Butter und Eyertotter ab, nachdem thue die Epfel hinein, auch die eingeweickte Semmelbreßl, Zimmet und Zuker, und ein wenig trocken Semmelbreßl, die Eyer Klarr schlage zu Schnee, thue es dazu, dann bache es.

(182) Die spanische Semmel

Nimm ein semmel schön gebladelt, und inzwischen ein Eingesodenes hinein, nachher walge es in Eyer und Semelbreßl ein, und bache es, dann thue es in ein Reindl, gib Wein, Zucker, Zimmet und Gewürz hinzu, oben und unten Gluth, dann bache es, so ist es gut.

(183) Rago zu machen

Mache eine Semmelfarbe Einbrenn, Brießl und Eiterl, Kälbernes, dieses alles gewür-

062v

felt geschnitten, aber zuvor gekocht, thue es hinein, vergüße es mit Suppen, thue auch gewürfelt geschnittenen Kellarabi dazu, laß es ein wenig sieden, so ist es gut.

(184) Milch Solz zu machen

Siede Milch, thue es in einen Weidling, Hausenblatter, Fannili und Mandl hinein, laß es gut sieden, seiche es in eine Schüssel, und stelle es auf ein Eis, und laß es setzen.

(185) Frikase zu machen

Mache ein Eingemachtes, wann es zum anrichten ist, sprülle ein Eyer in ein Höferl ab und güße auch ein Seitl solche Suppen darauf, und richte es an.

063r

(186) Die Zuker Strauben zu machen

Nimm $\frac{1}{2}$ Trinkglaß Milch, 1 ganzes Eyer, und von einen Eyer die Klarr, Zimmet, und Zuker, und soviel Mehl, dass der Teig so dick ist, wie ein eingegossener Nudl Teig, und güße es durch ein Trichter, dann bache es.

(187) Die Prezerl zu machen

Nimm Mehl und Zuker, und Butter, mache ein Teig ab, mache Prezerl, dann bache es.

(188) Den Weixel Saft zum Einsieden

Nimm frische Weixel, trucke den Saft aus, thue es in ein Beck mit Zucker, laß es gut sieden, dann thue es in ein Glaß hinein, damit es sich setzet.

(189) Weixel einzusieden.

Löße die Kern heraus, thue das übrige in ein

063v

Beck und Zucker dazu, laß es gut sieden, nimm auch Gewürz, Nagel und Zimmet, nachdem fühle es in ein Glas, so kannst du es eine lange Zeit erhalten.

(190) Schaschetel zu machen

Mache einen Buttermteig, so wie sonst, stiche ihm rund aus fingerdick, ehender hake geselchtes Schweinfleisch, wie auch frisches und ein wenig Kalbfleisch, röste dieses in Schmalz, dann fühle es darein, lege das andere Blat darauf, und bache es.

(191) Die Linzer Torten

Nimm auf 1 lb Mehl, $\frac{3}{4}$ lb Butter, 1 lb gestossene Mandl zu dem Butter, stosse 8 Eyer Totter gehakt dazu, hernach thue das zu die Mandl, und das Mehl reibe durch einander bis es zusam-

064r

men hält, nimm auch Gewürz Nagel, Zimmet, Zucker, Lemmoni Schallen dazu, hernach lege ein gut Finger dick hievon aus, fühle es mit Eingesodenen, und lege Stangl darüber, und so bache es aus.

(192) Die Muschkazintl

Nimm zu 1 lb Zucker, 1 lb gestossene Mandl, nimm den Zucker und ein wenig Eyer Klar, rühre dieses gut durcheinander, aber nicht zu weich, hernach nimm die Mandl hinein, gib Gewürz, Zimmet, Lemmonischäller fein geschnitten dazu, streu das Bret mit Zimmet an und truke es mit einen Modl aus, und bache es.

(193) Die gereste Mandl Torten

Nimm ein wenig Schmalz, und Zucker darein,

064v

laß ihm spinnen, nachdem thue 1 lb Mandl lang geschnitten dazu, laß es resten bis sie klassirt sind, nachher thue es in ein Modl, laß es kalt werden, so ist es gut.

(194) Die spanischen Wind

Nimm einen schönen Schne, thue Zucker, Zimmet und Lemmonisaft darein, schlag es gut ab, hernach thue es auf ein Oblat, und bache es schön kalt.

(195) Die Nonnen Krapfel

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Eyer Totter, einen Löffel voll sauren Ramm, oder Nußgroß Butter, salze es, nimm auch ein wenig Zucker hernach mache den Teig mit Milch ab, wie

065r

ein weicher Nudl Teig, die Fühl dazu, dann nimmt man erstlich in ein Reindl ein Hönig, laß ihm sieden, hernach nim Brodbreßl, Gewürtznagel dazu, und so fühle es, so sind sie gut.

(196) Das Mandl Koch

Nimm geschälte Mandl, stosse es, hernach treibe Butter ab, halb ganze Eyer, halb Totter, nimm Zucker, Gewürz Nagl, Lemonnischallen, Muschkatnuß, ein wenig Semelbreßl, mache es nicht gar zu dick und bache es.

(197) Die Pischkotten in der Suppen

Treibe Butter ab, und nimm die Hälfte ganze Eyer, und die Hälfte Totter.

(198) Die Mehlbögen zu machen

065v

Nimm Mehl und fein gestossenen Zucker, nimm auch Zimmet dazu, 8 Eyer Totter, mache einen Teig damit ab, nicht zu fest, walge ihm einen Messerrücken dick aus, schneide 4 eckichte Fleckl und bache es aus dem Schmalz, wenn sie gebachen sind, so gib es auf den Nudelwalger, damit sie den Formm bekommen, wie die Bögen, so sind sie gut.

(199) Die Weixl Solz zu machen

Setze die Weixel zu, in ein Maß Höfen, und wenn sie gesoden sind, so löße die Kernn aus, dass übrige, was noch bleibt zerstosse etwas, nimm ein wenig Schmalz, in eine Reinn, und laß Semmelbreßl anlaufen, und das Wasser von die Weixel hinein, wie auch Zucker und Gewürz.

066r

(200) Den gesodenen Butin mit Schato

Treibe 3 Eyer wärts Butter ab, schlage 4 ganze Eyer hinein, eines nach dem anderen, und gut selbe gerührt, man kann auch in Ermanglung des Butter gutes süßes Schmalz nehmen, aber nur 2 Eyer wärts, hernach reibe von einer Kreuzer Semmel die Rinden ab, schneide sie blatl weiß auf, güße süßen Ramm darauf, aber thues nicht zu naß anweicken, rühre selbe nebst Weinberl, Ziweben, Lemonnischallen, klein geschnittene

gestiftelte Mandl, salze es, mische alles gut durcheinander, binde es in ein Tuch, siede es in Wasser $\frac{1}{2}$ Stund, richte den Bodinn in die Schüßl, und gib den Schatto darüber.

(201) Die Mandl Kolatschen zu machen

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Mandl zerstosse es klein, nimm $\frac{1}{4}$ lb

066v

Zucker, zerstosse es auch klein, und klein gehackte Lemonnischallen, rühre alles untereinander, nimm 8 Eyer Totter, die Klar davon wird zum Schnee aufgeschlagen, so dinn, dass es sich auf den Teig schmieren lässt, und mache einen Germ Teig dazu, hernach wann das alles bey sammen ist, wird der Teig wie ein Strugelteig zusammen gedraht, besteke es mit ganze Mandl, und bache es in Ofen, so ist es gut, und so über eine gewürfelte Semmel angerichtet.

(202) Die Ipsilandi Knödl

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Rindmark, treibe es gut ab, dann $\frac{1}{2}$ lb abgehäutelttes Lungenbratl, fein gehackt, 3 ganze und 2 Eyer Totter, 10 Loth Reiß, welcher aber vorher nicht zu weich gesoden wird, wenn du willst, kannst auch Sardellen oder geselchts Fleisch

067r

nehmen, zusammen gemacht, gesoden, und mit Semlbreßl abbrent, so sind sie gut.

(203) Butter Teig von Germ

Nimm auf das Bret $\frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 4 Eyer Totter, 1 Löfl voll Germ, 1 Löfl voll Ramm und ein wenig Salz, schneide alles mit einen Schneidmesser fein, bestreue ein Tuch mit Mehl, walge den Teig messerücken dick aus, rolle 4 eckichte Fleckerl, hernach fühle ein Eingemachtes hinein, rolle sie zusammen, lege sie auf das Blech, laß gehen, schmiere sie mit Eyerklar an, und bache es schön, so ists gut.

(204) Dem böhmischen Buttertweig

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Mehl von dem Mehl nimm die Hälfte weg, den $\frac{1}{2}$ lb Butter zerrest, so wie

067v

ein Teig, hernach nimm die Hälfte von Mehl, mache einen Teig ab, nimm einen süssen Ramm, 1 Ey und etwas Wein, und ein wenig Salz, mache den Teig hibsich fein aus, und so lang gearbeitet, bis er sich von den Händen lässt, und Blatterl macht, schlage den

Butter ein, walge ihm 3 mal aus, hernach mache davon was du willst, Krapfeln oder Pastetten, und bach es ganz kalt in Ofen.

(205) Die Germ Torten

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Butter 1 lb Mehl ein wenig süßen Rahm, laß ein wenig warm werden, nimm 8 Eyer, 4 Totter 4 ganze, 3 Eßlöfl voll Germ, etwas Zucker und Salz zum Teig, sprielle alles untereinander, hernach nimm das Mehl auf das

068r

Bret, und mache den Teig damit ab, und so lang abgearbeitet bis er sich lößt von der Hand, hernach mache den Teig aus und schlag dem Butter ein, und schlag ihm 3 mahl zusammen, und mache die Torten, laß sie schön aufgehen, auf einen warmen Ort, du musst aber einen Reif [*gestrichen: oder*] und ein Torten Blatl anschmieren, so ist es gut.

(206) Bärren Pratzen

Nimm in ein Beck ein wenig Schmalz, laß es heiß werden, nimm länglicht geschnittene Mandl, und aber auch etwas zerschniedene mittels dem Schneidmesser, nimm Zuker so viel du glaubst, und ein wenig Gewürznagl, dieses in einen Becken, so lang gemischt, bis es braun wird, hernach wenn es braun ist, thue es

068v

in dem Melaun Model hinein, und laß es kalt werden, dann thue es herausstürtzen, der Model muß aber geschmiert werden, und mit gestossenen Mandel bestreut werden, so ist es gut.

(207) Eine Leber Suppen

Nimm die Leber bache sie in Mehl, Eyer und Semmelbreßl eingedrächt, dieses alles gebachen, und dann zerstosse es, und dann in der Rindsuppen zugesetzt, und über eine gebähte Semmel angerichtet, so ists gut.

(208) Pistazi Koch

Treibe ein Schmalz ab, in einen Weidling nimm 4 Eyer, die Pistazi dann gewürfelt geschnieden, auch etwas Ziweben, Pinnolli,

069r

etwas Zucker, schmiere einen Malaun Model an, mit etwas süssen Ramm, und etwas Mehl rühre alles wohl ab, gib es in den Modl hinein, dann bache es in Ofen.

(209) Kafee Kousumme

Nimm $\frac{1}{2}$ Maß Milch, etwas Zucker, und 2 Hand voll Kafee, der wird gebrent, und ganz grob gestossen, dieses gut gesoden, wie ein anderer Kafee, denn man sonst gewöhnlich trinket, wenn dieses gut gesoden hat, so laß es durch ein Tuch, schlag 9 Eyer Totter hinein, eines nach dem anderen sehr gut gesprierlet, und in eine weiße Schüßl gegeben, in Dunst gesotten, oben etwas Gluth, dann ist es gut.

069v

(210) Das gefammte Marillen Koch

Nimm 3 Löffl voll Salsen, in eine Schüßl oder in einen Weidling schlage von 10 Eyer die Klarr zu Schnee, und thue das gleich dazu, und so dann treibe dieses immer auf einer Seite ab, durch eine ganze Stund, thue auch ein wenig Tragand dazu, belege eine Schüssel mit Oblaten, gib das Koch hinein, und formmiere es so, wie einen Türkischen Bund, mit dem Messer Rücken schön auswärts gestrichen und bache es nicht heiß.

(211) Marillen einzusieden

Nimm auf ein lb Marillen $\frac{1}{2}$ lb Zuker, $\frac{3}{4}$ Seitl Wassern gieß es auf den Zucker, setze ihm auf eine Gluth, bis er siedet, dann thue die Eyer Klarr hinein, damit sich der Zuker reinigt,

070r

nimm es wieder heraus, dann laß ihm spinnen, wenn er gespunnen hat, so stelle ihm auf die Seiten, laß es ein wenig kühl werden, hernach thue die Marillen hinein, laß es schön langsam sieden, bis gut wird, dann laß es auskühlen, und gib es in ein Glas.

(212) Das Schokoladi Koch andere Art

Erstlich um 2 $\frac{1}{2}$ x Semmel, schneide es fein blatlweiß, gieße Milch darauf, so dass es nicht zu weich wird, stelle es auf die Gluth, laß es schön langsam aufkochen, und rühre es immer, damit es nicht kropfet wird, hernach thue einen halben Ziegl Schokolad hinein, rühre es wieder ein gute Zeit lang, laß es aus kühlen, treibe groß Eyer werths Schmalz ab, schlage 7 Eyer Totter hinein, thue die Semmel darein, schlage die

070v

Klarr zu Schnee, so ist es fertig.

(213) Das Mehl Koch zu machen.

Nimm so wie 2 Eyer groß Butter, in eine Rein, laß ihm zerschleichen, thue so viell Mehl hinein, dass es so dick wird, wie eine mittlere Einbrenn, hernach güße von einer halbe Milch immer etwas hinein, damit es nicht kropfet wird, rühre es beständig bis es kühl wird, schlage 8 Eyer Totter hinein, verrühre es gut, thue auch Zuker dazu so auch Lemonischallen, schlage die Klarr zu Schnee, so ists gut.

(214) Den Budinn zu machen

Erstlich nimm um 6 Pfennig Semmel, schneide es klein gewürfelt, in süssen Ramm geweickt, $\frac{1}{4}$ lb gestiftelter Mandl, treibe Butter

071r

ab, schlage 5 Eyer Totter hinein, wann es abgetrieben ist, so thue die Semmel und Mandl hinein, auch Zidronaten und Zucker dazu, schlage die Klarr zu Schnee, siede es in Dunst, mache einen Schado darüber, so ist es gut.

(215) Das gelbe Ruben Koch

Reibe die Rüben, so auf ein halbe werths, thue es in eine Rein, schitte ein Seitl Milch darauf, laß es eine Stund sieden, wenn sie gut gekocht sind, so laß es auskühlen, treibe groß Eyer werths Schmalz ab, schlage 9 Eyer Totter hinein, wenn es abgetrieben ist, so thue die Ruben hinein, auch Zucker und Lemonnischallen, die Klarr zu Schnee geschlagen, so ist es gut.

(216) Das Nudl Koch

Mache recht feste Nudl, schneide sie, siede

071v

es in der Milch recht dick, laß sie auskühlen, treibe Schmalz ab, schlage 6 Eyer totter hinein, nimm Zucker und Zimmet, schlage die Klarr zu Schnee, thue es dazu, und dann bache es aus.

(217) Die saure Rahm Pastetteln

Mache einen Strudl Teig, so wie sonsten, ziehe ihm aus, streiche ihm mit sauren Ramm gut an, bestreue ihm Zucker, auch Zimmet, und etwas Semmelbreßl, walge die Strugel zusammen, schneide es in Stückl, lege es auf ein Blech und bache es.

(218) Die Weinberr einzusieden

Nimm eine neue Rein, thue den ausgesiehenen Saft der Weinbeer hinein, laß es gut 2 Stund lang sieden, hernach thue die Bälger hinein

072r

und laß es sieden, bis sie recht dick werden, rühre es aber öfters auf, dass sie nicht anbrennen, fülle es in ein Glas, so sind sie gut.

(219) Die Nudl Rolleten

Koche nicht gar feine Nudl in der Milch, thue ein wenig Schmalz hinein, und laß es kühlen, nimm Obladen, schneide lange Stückl, schmiere es mit Eyer Klar an, fülle die Nudl hinein, thue auch Zucker, Zimmet und Fanili dazu, thue es zusammen, dunke es in Eyer, walge es in Semmelbreßl, und bache es aus Schmalz.

(220) Das Weixel Koch

Koche dürre Weixel, löße es aus, nimm Ramm und wie Eyer groß Schmalz, wenn es heiß ist, so thue um 3 x Semmelbreßl hinein, laß es ein

072v

wenig rösten, vergüße es mit frischer Milch, laß es kühlen, hernach schlag 6 Eyer Totter dazu, nimm Zuker, Zimmet, Gewürznagl, Lemonischallen dazu, schlage die Klarr zu Schnee und so bache es.

(221) Der Kerschen Struchl

Mache einen Struckl Teig wie sonsten, treib Butter oder Schmalz ab, mit 4 oder 5 Eyer, schmiere es mit diesen an, bestreue es mit Zimmet und Zucker, thue die Kerschen darauf, walge es zusammen und bache es.

(222) Das Mandl Koch

Nimm 4 Loth Zucker, 9 Eyer Totter in einen Topf, stosse einen Vierting Mandl fein, thue es hinein

073r

rühre es eine gute Stundt, thue auch Lemonischallen dazu, schlage die Klarr zu Schnee, und bach es.

(223) Den Erbsen Ritschirt

Nimm in eine Reinn Schmalz, thue Semmelbreßl hinein, laß es braun werden, güß ein wenig Suppen darauf, hernach thue die überkochten Erbsen darein, hake Schweinnfleisch, thue es darunter, laß gut aufsieden, dann ist es gut.

(224) Die Germ Talkerl

Nimm $\frac{1}{2}$ Maß Mehl in ein Höfen, 2 Eyertotter, 2 x Germm, hernach mache einen Teig mit Milch ab, so dick wie zu einen Mehl Schmarren, dann nimm in eine Bradtpfann ein Schmalz, wenn es heiß ist, so thue mit ein Löffl so runde Batzel hinein, so wie ein Taller groß, laße es auf einer Seiten schön braun werden, nimm sie heraus

073v

lege es auf eine Schüßl mit Zimmet und Zucker bestreut, wenn alles aufgelegt ist, so thue einen süssen Ramm, oder frische Milch siedent darauf güssen, zuvor du sie anrichtest, laß es ein wenig aufsieden, so sind sie gut.

(225) Die Krepsen mit Erbweis

Siede die Erbsen [überschrieben mit: Krepsen] ab, lese die Sch[w]aferl und Schad[...] aus, von dem anderen mache Kreps butter, thue die überkochten Erbsen hinein, laß sie dünsten und in ein wenig Semelbreßl dazu, thue hernach die Schwaferl länglicht schneiden, so auch die Füßl und thue die Hälfte dazu, so auch 3 oder 4 Löffl Sauren Ramm, richte es an, und belege die Speis mit die anderen Schwaferl, so ist es gut.

074r

(226) Die Rorätl zu machen

Nimm ein schönes Schnitzl von Kälbernen und auch Kern fetten, hacke es klein, dann bereite in einer Schüssel eine Semmel mit Milch geweickt, beläufig so viel als Fleisch, $\frac{1}{4}$ tel Theil so viel geweickte Semmel, theile es in 2 Theile, eines laß so, und zu dem anderen nimm ein Eingerührtes, ein wenig Schalotten, und Muschkatblüh, auch Salz, hacke dieses wieder klein zusammen, dann nimm einen anderen Theil, mische von einen Eyer die Klar dazu, und nimm [*gestrichen: für*] ein kleines Eyerwerths, thue es mit dem Messer schön auseinander, daß es Messer Rücken dick ist, und Vierekert, hernach streiche das gelbe hinauf, rolle es mit dem Messer zusammen, aber das Messer muß in dem Wasser öfters gedunkt werden, daß es sich

074v

nicht anhalt und so dünste sie in Kernfetten und mache eine weiße oder braune Soß darauf, von dem nehmlichen gelben Teig kannst du auch Fröschl machen in die Suppen.

(227) Kapaun zu forniern

Ziehe den Kapaun die Haut ab, schneide vorn bey der Mitte und rückwärts die Haut voneinander, ziehe die Haut bis auf den halben Schunken, löße das obige Bein bey den Biegl heraus, den Schinken und den halben Fuß laß aber, dann kannst du ein Händl oder einen Schunken fornieren, die Brust schneid beyder Seits ab, spicke sie schön, lege die brüstl auf das Papier in die Bräß [überschrieben mit: Saft], die Schunken oder Händl muß du mit fasch fühlen, nemlich klein gehaktes Kalbfleisch, geweckte

075r

Semmel in der Milch dazu etwas Schalotten, und etwas Eingerührtes, wie auch Kern fetten, fühle die Schunken damit, lege sie auch in die Breß, laß sie schön langsam dünsten, wenn du sie zur Tafel gibst, so thue die Brüstel mit Glaß anstreichen, damit eines braun, das andere weiß ist, die weiße Soß mache von Austern, erstlich löße die Austern aus, laß ein wenig Butter zergehen, streue ein wenig Mehl darunter, güße etwas Suppen auch darunter und Lemonsaft, etwas Sarteln, Butter, [*gestrichen : laß es*], laße es aufsieden und richte es an.

(228) Die Fleisch Solz

Nimm in ein Kastroll eine Maß Wein, 1 Seitl

075v

Essig, Lemonischallen, Zwifel, Muschkatblüh, Nagerl, Zimmet, Kronabetbier, ein wenig Roßmarin, Lorber, gelbe Rüben, Zeller, Bettersill, Schallotten, Muschkatnuß, nimm von Krepsen, von Hühnern oder Kapaun, Händl die Peinner dazu, auch von Spannfarkel einige Knochen, güße beyläufig 2 Maaß gute Suppen darauf, laß es gut zur halfte einsieden, hernach binde eine Serviet über ein Stuhl, gieß die Suppensolz hinauf, und laß es schön langsam durchpasieren, unterhalb setze du eine Schüssel, damit du heraus schöpfen kannst, wo du hin willst, zuvor du die Solz seihest, muß du sie kühlen lassen, und von 4 Eyer die Klarr zu einen Schnee schlagen, und gut aufmischen

076r

hernach laß wieder setzen und seiche es, so ist es gut.

(229) Die Würstel von Fischfasch

Nimm von einen Fisch ein Stückl auf ein Bret, salze es, schneide es recht fein, hernach nimm um $\frac{1}{2}$ x Semel in Milch dazu, schneide es ein wenig, thue etwas Schaloten und Butter dazu, wie auch etwas Lemonischäller, mache mehrere Stückl, wutzle es rund, mache Krantzl, dunke es in Eyer, besä sie mit Semmelbresl, gib auf ein Kastroldeckel etwas Butter, gib die Kranzl darauf und so bache es schön langsam, du kannst sie auch in Schmalz bachen.

(230) Die Kastarol Pastetten

Nimm auf ein Bret Mehl, gib Butter nach

076v

Gutachten, und walge dieses recht gut ab, hernach sprüle sauren Ramm, und Eyer zusammen ab, mache den Teig damit ab, in der Feste wie ein Butter Teig, du mußt ihm auch so oft schlagen, walge ihm Messer dick aus, und schneide Finger breite Streifn und schön lang, drähe sie so wie zu einen Stangl Torten, schmiere den Modl mit Krepss Butter lege den Teig herum, indessen mache von halb marben Teig Nudl, siede sie in der Milch und Krepssbutter nicht gar zu dick, für 6 Person 3 und so weiter, fühle es ein, mache ein Deckl darauf schön geformt, dann bache es in den Ofen.

(231) Die gebachenen Eyer

Süde die Eyer hart, dann schneide sie recht

077r

fein zusammen, gieb etwas zerlassenen Butter, Bettersiel Kräutl, sauren Ramm, dieses hake fein zusammen, formmiere Eyer, rolriere es in Eyer und Semmelbreßl, und bache sie dann in den Schmalz, mache eine Senfsoß darüber.

(232) Die Suppen von Fischen zu machen

Nimm ein Stückl Fisch, hacke ihm recht fein, gib zerlassenen Butter dazu, geweikte Semmelbreßl in der Milch, ein Eingerührtes etwas Schaloten oder Zwiebel, auch nimm Semmelbreßl dazu, mache was du willst daraus, binde es in ein Papier, siede es in Dunst, stehe allerhand daraus aus, gib es vor dem Anrichten in die Suppen, damit es noch etwas kocht.

(233) Das Nudl Koch mit Schokoladi

Mache feine Nudl, koche es in süssen Ramm

077v

aber nicht gar zu dick, laßes aus kühlen, dann gib Zucker und Zimmet dazu, indessen mach ein Krenn von Schokoladi, nimm in ein Reinel 3 Löffl Mehl, Zucker, etwas Butter, von 6 Eyer das Totter, das mische fein ab, hernach güße Milch darauf, beyläufig so viel, daß nicht zu weich wird, setze es auf das Feuer, laß es in beständigen Umrühren aufsieden, gib es zum Kühlen den Schokoladi aber nicht eh hinein, bis nicht schon kalt kocht ist, hernach mache von ordinären Teig einen Kranz auf die Schüssel, stelle ein Kastroll in die Mitte und laß ihn steif werden, dann nimm die Kastrol heraus, schmiere den Boden mit Butter an, gib eine Lag Nudl, eine Lag Schokolad, dann bache es schön langsam.

078r

(234) Die Kehl Suppen

Koche kleinen Kehl, indessen mache ein Fasch von Kalbfleisch, hacke es schön klein, gib geweckte Semmel in der Milch dazu, Eingerührtes etwas Schaloten und etwas Butter, wenn der Kel kocht ist, lege ihm auseinander, die Herzl nimm weg, fühle die Fasch hinein, binde sie mit Spagat zu, und laß sie in der Suppen sieden, bis zum Anrichten, dann schneide den Spagat auf, und den Kehl schneide in 4 Theile, und richte ihm mit Suppen an.

(235) Das Bratl Koch

Nimm in einer Kastrol um 2 x Semmel, weike es mit süssen Ramm an, wenn es gewecket ist, so stelle es auf das Feuer, lege ein Stükl Butter darein, rühre es beständig bis es aufsiedet

078v

und dick wird, dann stelle es weg, wenn es kühl ist, schlage 6 oder 7 ganze Eyer dazu, hernach gib das feingehakte Bratl oder Kapaun dazu, und so bache es.

(236) Das Kinds Koch mit Schmankerl

Gib in ein Kastrol 2 oder 3 Löffl voll Mehl, ein Stükl Butter und etwas Milch, daß rühre fein ab, stelle es zum Feuer, laß kochen, wenn es dick wird, so güße wieder etwas Milch, bis es die Gleiche bekommt, indessen mache Schmaunkerl von Milch und Mehl, schmiere ein Reindl mit Butter, gib die Hälfte Koch hinein, hernach die Schmaunkerl, und wieder die andere Hälfte, gieb oben und unten Gluth, so bache es.

079r

(237) Das Molbratl mit Zungen Speck gespickt

Nimm ein schönes Molbratl, ziehe die Haut hinten ab, koche eine Zunge weich, schneide fingerlang und fingerdicke Stückl, auch Speck, so spicke es, eine Reih Zungen, eine Reih Speck, salze es gib in ein Kastrol, Kernfetten, Zwifel, Lorber, Roßmarin, Dimmas, Lemonischäller, ein halb Seitl Essig, $\frac{1}{2}$ Seitl Wein, und so viel Suppen, laß es braun dünsten, und gib es anstatt ein Rindfleisch.

(238) Einen Butter Teig zu machen

Nimm auf ein lb [Butter] 1 lb Mehl, salze es hernach nimm 2 oder 3 Löfl sauren Ramm, einen guten Brantwein, 1 Eyer und Wasser, und mache den Teig damit ab, in der Art, wie ein

079v

Germ Teig ist, dann walge ihm aus, schlage den Butter darein, schlage ihm 3 mal, hernach laß ihm ein wenig rasten, schlag ihm wieder 2 mahl, so ist er gut, dann mache was du daraus willst.

(239) Die Dampf Nudl

Mache einen Germ Teig ab, steche ihm aus, wie zu die Krapfen, laß sie aufgehen, nimm eine Rein, güsse ein Seitl Milch ein Zucker und ein Butter hinein, deke sie zu, laß sie sieden, oben und unten gib Gluth, damit sie schön braun werden, dann sind sie gut.

(240) Kapaun in Mischerlsuppen

Mache ein Eingemachtes, aber nicht viel Suppen darauf, nachdem schneide Zellerl

080r

und Bettersil alles gewürfelt, auch ein Stückl Zwiefel darein, laß es gut sieden, thue aber die Mischerl 2 oder 3 mal mit Wein waschen, hernach thue den gebratenen Kapaun hinein, ein wenig Baumöhl, und ein Glaß voll Weinn und halb Essig und laß es so aufsieden.

(241) Maultaschel zu machen

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Butter 2 Eyer Totter 2 Eyerschallen voll Wein, mache den Teig wie einen anderen Butter Teig, nachher treibe den Teig recht fein aus, schneide 4 ekichte Blätter. streiche es mit Eyer Klar herum an, und füle den Piskotten Teig ein, leg es zusammen und bache es, und mache ein Eiß darauf.

080v

(242) Krebs Krapfl

8 Loth Krebs schwafel gehakt, 10 Loth gestossene Mandl, 6 Loth Krebsbutter, 8 Loth Zucker von 3 Eyern die Klarr, pflaumig abgeklopft, ein Eyer Totter ein wenig geweikte Semel in der Milch, alles zusammen in ein Merser gestossen, mache runde Krapfel, streue ein Zucker darauf, und bache es auf ein Blatl.

(243) Die Waffen Krapfen

Nimm 8 Loth schönes Mehl, 6 Loth gefähten Zuker, 8 Loth frischen Butter alles in ein Häferl, 4 frische Eyer, 2 Löffel süssen Ramm, ein wenig guten Weinn, Zimmet, Lemonschallerl, alles zusammen abgewirdlt, der Deig muß ziemlich dicklicht seyn, daß Waffeneißen heiß gemacht, und mit Wax angeschmiert, und

081r

abgewischt, darein gebachen wie die Hollerhippen, über ein Walzl gebogen, wer will kann etwas schwarze mit Schokoladi machen.

(244) Das Kapauner Koch mit Nudl

Brate einen Kapaun, schneide das Fleisch schön fein wie ein Nudl, indessen mache Beschamel von Semel und Butter und süssen Ramm, laß dieses schön zerkochen, auf dem Feuer mit dem beständigen Umrühren, wenn es gekocht ist, so stelle es auf die Seiten, nimm 3 oder 4 ganze Eyer hinein, zuletzt gib den Kapaun, und die Hälfte so aus dem Schmalz gebachene Nudl, und von 8 oder 10 Eyer die Klarr zu Schnee geschlagen, und so bache es schön langsam.

081v

(245) Das Erdbier Gefrorne

Mache gefammte Milch, hernach nimm eingesodene Erdbier Salsen, mische so viel dazu, daß die Milch nicht weich wird, gib auch etwas Zucker dazu, und eine schöne Farb, damit schön roth wird, dann laß es beständig umdrähen, bis es wie Eiß gefroren wird, dann stürze es auf ein Wandl oder Glaß heraus.

(246) Die Zucker Krapfl

Nimm 2 Loth geschwölte Mandl, stosse sie recht fein, wie ein Deig, hernach gib von 2 Eyer die Klarr hinein, und dann stosse wieder es recht gut, das es schön pflaumicht wird, dann gib Zucker so viel dazu, daß wie ein fester Strukelteig wird, dann lege den Teig auf ein Nudlbret, und wenn es noch nicht fest genug

082r

ist, so nimm auch ein Zucker hinein, walge ihm 2 Messer dick aus, steche hievon Mondscheindl, oder Kranzl aus, wenn du Kranzl machst, so mache 2erley Farben, roth und weiß, das Blatzl weiß, und das andere gib in ein Spritzen, das wie ein Stern ist, spritze es heraus auf ein Bret, und lege es um und um, um das weiße.

(247) Lemony Koch zu machen.

Nimm 7 Löffl voll gefähten Zuker in ein Häfen, schitte ein halb Kafee Schallen vol Lemonsaft hinein, gut durcheinander, hernach thue 15 Eyer Totter dazu, rühre das ein gute Stundt, wenn es recht pflaumicht ist, so thue die Klarr zu Schnee schlagen und hinein, und geschwind in Ofen, aber nicht zu heiß bachen, thue auch Lemonischallen dazu.

082v

(248) Schokoladi Koch

Nimm eine halbe gute Milch, thue dem Schokolad hinein, und laß sie aufsieden, zuckere sie und laß es kühlen, schlage 5 ganze Eyer und 3 Totter hinein, nim ein wenig Mehl dazu, sprüle alles recht gut durcheinander, dann schmiere einen Model mit Schmalz und güße es hinein, laß es in Dunst sieden, und mache einen Schokoladi Schatto darüber.

(249) Gefühltes Kraut

Nimm in ein Kastroll etwas süßes Kraut, und gleich viel Schweinfleisch, güße ein wenig Suppen darauf, und laß es aufkochen, dann nimm dieses auf ein Bret und schneide es recht fein, nimm auch etwas Brüßl dazu, nimm von den gekochten Kraut die Blätter, und streiche selbe mit dieser Fühl an, so nimm 3 Blätter auf ein-

083r

inander, dann drücke sie zusammen, und forniere sie rund, dann lege sie in eine Rein, und gieb etwas Suppen darauf, und lasse es eine Weile sieden, so dann begüße das Kraut mit sauren Ramm, laß es nochmahl gut verdünsten, dann richte es in Ordnung an, und belege es mit was du willst.

(250) Kälber Brust mit Soß

Zuerst laß die Brüst überkochen, dann hake Kalbfleisch in Milch geweikte Semmel, Schalotten, ein Eingerührtes /: mit den Besenstill :/ und etwas Brüßl recht klein zusammen, salze es, und streiche es nicht gar zu dick auf eine Seite der Brust auf,

dann schneide Speck recht klein gewürfelt, und beleg ebenfalls ganz gleich die Fasch auf der Brust damit, hernach lege sie in ein Kastroll, und gib ein wenig Suppen darauf,

083v

dann thue die Brust eh du sie auf die Tafel gibst mit Glas anschmieren, zur Soß nimm von den gesodenen Zweschgen [gebessert aus Zscheschgen], güsse ein wenig Wasser daran, und laß es aufkochen, die Brust musst du beym Anrichten mit der Schaufl brennen.

(251) Schwam mit Kaiserling

Dünste die fein geschnittenen Schwamm wie gewöhnlich, dann nimm ganze Kaiserling, salze sie ein, dann walge sie Mehl, und bache sie in Schmalz aus, wenn du die gedünsten Schwämm anrichtest, so belege selbe mit dünn ausgebachenen Schwämmen.

(252) Schwein fleisch schwarz zu machen.

Verbrenn Stroh und streiche das Fleisch mit diesem Aschen an.

(253) Das Bier von sauer werden zu bewahren

Wenn du glaubst, dass das Bier könnte sauer werden, so gib um 4 x kollische Kreide hinein, auch hänge Krennwurzen hinein, dann kannst du das Bier immer herablaßen was du brauchst, es wird klar und nicht sauer seyn.

(254) Muskat Zunge oder Gewürtz Brod

1 lb gestosene Mandeln 1 $\frac{1}{2}$ lb gestosenen Zucker, 1 lb Mehl, 24 Loth Biscuit Brösl, etwas geläuterten Zucker, Eyer soweit es tragt, auf dem Brett gearbeitet

084v

(255) Thee Bretzeln

1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb gestosenen Zucker 2 gantze Eyer mit Eyer klar bestrichen mit groben Zucker bestreit und gebaken

(256) Brioche

1 lb Mehl, $\frac{3}{4}$ lb Butter, 8 ganze Eyer und Germ, 6 Stund in der Kälte gehen laßen, dann Brioche gemacht und gebaken

(257) Fasching Krapfen

1 lb Mehl $\frac{1}{4}$ lb Butter, 1 Seidl Obers, 9 Eyer Dotter und Germ.

(258) Maagenbeigl

2 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Butter, 4 Eyer Dotter etwas Milch und Germ, den Teig geschlagen.

(259) Den Magen zu bereiten

Der Magen fein gestosen, Honig, Butter, Milch, Nelken.

085v

(260) Kaiser Biskoten

10 Eyer schwer Zucker / 5 Eyer schwer [*gestrichen: Eyer*] Mehl, von 11 Eyer die Schnee geschlagen, 5 Dotter hinein gerieht dann den gestosenen Zucker und das Mehl.

(261) Chocolad Torden

$\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ Zucker, $\frac{1}{2}$ Chocolad, $\frac{1}{2}$ lb fein gestossene Mandeln basiert, Eyertoder und von den Eyern rierst Schnee und wen dord alles zusam gesetz ist so gibt man 6 Loth [*gestrichen: S*] feine Sel... Breßl und in Oblaten gebachen, und mit Eingesoten.

086r

(262) Hobel Scharten

4 Eyer Zucker die Glar zu Schnee, 2 Dötter, 2 Eyer Mehl

(263) Eisbäckerey

$\frac{1}{4}$ lb Zucker mit Eyerweiß benetsen, zu einem festen Teig auswalgen, ausstechen

(264) Chocolate Torten

1 lb Zucker, 20 Dötter, 10 Schnee, $\frac{1}{4}$ lb Mandl, $\frac{1}{4}$ lb Chocolad, 4 Loth aufgelöste Butter.

(265) Chocoladi

$\frac{1}{2}$ lb Zucker fest gekocht, $\frac{1}{2}$ lb Mandeln fein geschnitten, 10 Dötter, 6 Schnee, 6 Loth Chocoladi, Geschmack nach Belieben

(266) Brezl Basta

Auf 1 lb Mehl kommen 12 Loth Zucker, 5 Loth Schmalz, 6 Eier zusammen mit Rahm angemacht.

(267) Kugelhupf mit Weinberl und Zibeben.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb Butter, treibt diesen mit 11 Eyerdöttern, 2 ganze recht ab, giebt eine Handvoll Zucker, 2 Löffl Hefen, etwas Weinbeerl und Zibeben, hernach 2 lb Mehl mache den Teig mit Rahm, schlägt diesen mit

086v

Löffel recht ab, bis der Teig feine Blatter wirft, man kann auch von einigen Eyern Schnee schlagen, giebs diesen in eine Form, lasst ihn aufgehen und bakt ihn langsam.

(268) Krapfen

1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{2}$ Seidl Rahm, 12 Eyerdötter, 10 Loth Butter, 3 Löffel Hefen, etwas Salz und Zucker gut abgeschlagen, den aufs Bret austreichen und gehen lassen, aber nicht zu geschwind, wann sie genug gegangen sind, gleich backen /: Butter, Eyer und Rahm kann man zusammen warm machen.

(269) Feiner Guglhupf

Treib $\frac{1}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb Rindschmalz zusammen gut ab, schlage dann 12 Eyerdötter, 2 ganze Eyer, jedes gut verriert hinein, 3 Löffel Hefen, 3-4 Löffel voll Rahm, Salz, Zucker, Weinbeerl und Cibeben, $\frac{1}{2}$ lb Mehl dazu, schlage ihn gut ab, aber nicht zu viel, sonst verschlagt man die Hefe.

(270) Aneis Brod

$\frac{1}{2}$ lb Zucker treib mit 6 ganzen Eyern und 6 Döttern ab 1 Stund, gebe dann auf die Letzt 1 Handvoll Aneis dazu, von 6 Eyern den Schnee, $\frac{1}{4}$ lb Mehl und $\frac{1}{4}$ Haarpuder, backe es im kühlen Ofen, das Mehl und den Haarpuder gieb

087r

durch ein Sieb mit dem Schnee zugleich in den gerührten Teig.

(271) Prios

3 lb Mehl, 16 Eyer, 1 $\frac{1}{4}$ lb Butter, 2 Löffl Zucker, 1 Löffel Salz, 4 Löffl Hefen.

(272) Genois

1 lb Zucker, 1 lb Mehl, 1 lb Butter zerlassen, 12 Eyerdötter nebst dem Schnee.

(273) Guglhupf, abgeschlagen

2 lb Mehl, 8 Eyerdötter, 4 ganze Eyer, $\frac{5}{4}$ lb Butter, 1 Seidl Rahm, 4 Löffl Hefen, 3 Löffl Zucker, etwas Salz.

(274) Germ-Teig

Auf 1 lb Mehl 6 Dötter, 1 ganzes Ey nebst $\frac{1}{4}$ lb Butter, 2 Löffl Hefen, und dem Ansehen nach Rahm, so dass der Teig nicht zu fest und nicht zu leicht wird, dann etwas Salz, Zucker.

(275) Mürben Teig zu Bretzln

1 lb Mehl, 2 Eyer, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 2 Löffl Zucker, 2 Löffel Hefen, etwas Salz und gleich machen und dann gehen lassen.

087v

(276) Krapfen zu machen

Man nimmt auf 1 lb Mehl, 10 Eyer-Dotter und 2 ganze, $\frac{1}{4}$ lb zerlassene Butter, 3 Löffl Hefen, treibe es in einem Hafn gut ab, rühre es in das Mehl, welches gewärmt wird, in einem Weidling, so dass es lauwarm wird, schlage ihn gut ab, bis er sich vom Löffl ablöst, salze ihn ein wenig, hernach gieb den Teig auf ein Nudelbrett, steche sie aus, fülle sie dass sie gehen, hernach backe sie langsam aus dem Schmalz.

(277) Gugelhupf andrer Art

Es wird 1 lb zerlassener Butter 20 Minuten flaumig abgetrieben, dann kommen nach und nach 12 Dötter, $\frac{3}{4}$ lb feines trockes Mehl, zuletzt 4 Loth Zucker etwas Salz, 3 Löffl Hefen, dann zuletzt von 6 Eyer Schnee beygemischt in einen halben Model gehen lassen und 1 $\frac{1}{2}$ Stund backen lassen, dieser Teig muß aber den selben Tag gemacht und gegossen werden. Auch kann man ihn in kleinen Formen backen, sowie man auch Vaniglie beymischen kann.

088r

(278) Haselnuss Waffeln

3 Eyer Schnee, 8 Loth Zucker, 2 Loth Haselnuss gerieben, etwas Vaniglie, wird schnell gebachen.

(279) Thee-Brod

4 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 12 Loth Mehl, 12 Gelb [mit Bleistift ergänzt: Eyertoter], 6 Eyerschaalen Wasser. Der Butter wird mit dem Wasser auf dem Feuer aufgelöst, der Zucker und das Mehl mitsammen etwas geröstet, dann die Dötter und das Mehl, etwas Vaniglie. Man tressiert es nach Belieben auf dem Blech, es wird mit Eiergelb angestrichen und bey ziemlich heissen Ofen gebacken.

(280) Eine sehr feine und sehr gute Torte a la Orlians

6 Loth Butter wird schaumig gerührt, dann 6 Loth Zucker schaumig, 3 Loth Mandeln fein gerieben, 4 Dötter, 3 ganze Eyer, langsam eingerührt, dann das Mehl, Lemonie und Pommeranzenschalen, bey ziemlich warmen Ofen gebacken.

088v

(281) Mandel=Torte

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 10 ganze Eier, 24 Dötter, $\frac{3}{4}$ lb fein gestossene Mandln, treibe es langsam ab, eines nach dem anderen, $\frac{5}{4}$ lb Mehl, von 12 Eiern Schnee, eine gute Stunde gerührt, schmiere eine Casserole mit Butter an, die Casserole muß unten mit einem Papier belegt werden, streue es dann mit Mehl aus, giebt den Teig hinein und backt es langsam 2 Stunden lang.

(282) Bisquit=Torte a la Müller

1 lb Zucker, 16 Dötter, 10 Loth Kartoffel Mehl und 10 Loth feines trockenes Mehl, von 16 Eiern Schnee und Geschmack nach Belieben.

(283) Feines Mandoletti=Brod

$\frac{1}{4}$ lb Zucker, 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ lb ungeschelte ganze Mandeln etwas Muskatnuß, Lemonie Schaaalen, Zimmt, Mehl soviel, dass man einen Stritzl machen kann, schmiere ein Papier, lege selben darauf, bestreich ihn mit Eier, backe ihn langsam, ist er gebacken, lässt man ihn etwas auskühlen und schneide ihn dann in Stücke.

(284) Zucker Schnitten

12 Loth gestoßenen Zucker, 12 Loth Butter, 12 Loth Mehl, 8 Loth geschälte gestosene Mandeln, 8 Eyer Dotter, die Klaar zu Schnee, ein wenig Rhum

[Notizen:]

Augen zu Indeaner Krapfen. 12 lo Zucker mit 9 Tötter abgetrieben, 9 Schnee, 10 Loth Mehl -

Ciohlat conserf. 1 lb Cohlat, 1 $\frac{1}{2}$ lb Zuker, 1 Seidl Wasser hut gekocht . . . -

6 Loth Butter 6 L Zucker, 3 L Mandeln, 1 Dott 3 Germ . . .

089v

(285) Baumkuchen

2 lb fein gestossenen Zucker wird mit 84 großen Eyer und 12 Tötter eine halbe Stunde

...

(286) Mohn Beign

Man nehme 1 lb Butter, treibe ihm recht pflaumig ab rühre dann 16 Eyer dötter einen nach den anderen hinein, gebe 2 Löffel voll Zucker, etwas Salz 2 halbe Mehl, 3 Löffel gutten Germ und so viel Milch dazu, das der Teich wie ein weicher [*gestrichen: Strudldei*] Strudlteich

090r

wird. Bestaube dann ein Brett mit Mehl gebe den Teich darauf, walke ihm ganz leicht zusammen, walke ihm einige Mal gut, darnach schlage ihm dann zusammen wie einen Butterteich bedecke ihm mit einem Tuch und laß ihm ein wenig rasten.

Mann nehme dann 2 $\frac{1}{4}$ lb Zucker in ein Castroll und lass ihm mit 1 Seidl Wasser so lange kochen, bis er sich spinnt gib dann 3 halbe Mohn und eben so viel rothen Wein hinein, dass er sich gut streichen lässt, lasse ihn dann recht gut kochen, gebe von 2 Zitronen die Schallen recht klein geschnitten sammt etwas gestossenen Zimmt und Nelken hinzu.

090v

Mann mache dann von dem Teig 14 Laibchen, walke sie aus, bestreiche solche mit der Füll, rolle sie leicht zusammen und bestreiche die Laibchen mit geschlagenen Eierdöttern und gestossenen Zucker und backe sie schön.

(287) Baumkuchen

2 lb fein gestossenen Zucker, wird mit 24 große Eier, 12 Dötter eine halbe Stunde abgerührt, dazu kommt 1 lb frische zerlassene Butter, 1 $\frac{1}{4}$ lb Mehl, 2 feine geschnittene Lemoni Schallen etwas Zimmt, 8 Nelken, $\frac{1}{2}$ [?] Muskatnus, $\frac{1}{2}$ St. Vanille, 2 Seite-----

-----| gutes Obers und zuletzt den Schnee von 12 Eyer Klar.