Rou 15

Alles zu grossen Ehre Gottes.

Anweisung

die Revalenta Arabica zu bereiten und zu gebrauchen.

Die Revalenta wird wie ein gewöhnliches Mehl behandelt, sobald sie siedet, muss sie etwa fünfzehn Minuten lang, in einer irdenen od. von innen glasirten Pfanne (Kasserol) herumgerührt und gekocht werden, mit einem hölzernen Löffel unrühren.

Zwey Unzen von dem Farina, mit einem Litre oder mehr Flüssigkeit gemischt, und zubereitet wie oben bemerkt, genügen völligst einer erwachsenen Person zu einer Mahlzeit.

Bereitung mit:

Wasser nach Belieben mit od. ohne Salz.

Magere Fleischbrühe gesalzen, aber nicht gefetter.

Gute, jedoch nicht zu stark gezuckerte Milch.

Wasser mit Rahm od. Milch nach Belieben gezuckert.

MS 137

Wasser und ein wenig weissen Wein.

Wasser mit etwas ~~[illegible]~~ Cognac.

Dieses Farina wird ganz allein genommen; es allein bildet Frühstück und Nachtmahl, welches letztere wenige Stunden vor dem Schlafengehen genommen wird. Sehr schwache Personen können sich ausschliesslich der Revalenta, d. h. tägl. 4 bis 5 Mahl bedienen, bis ihr Magen stark genug ist, Fleisch zu verdauen. Der Patient darf zwey Stunden zuvor und zwey Stunden darnach nichts anderes essen.

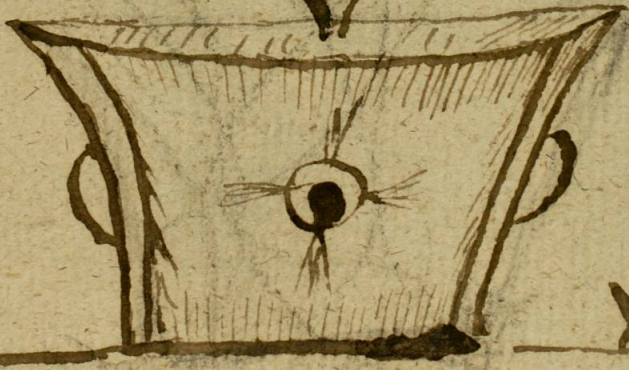
Preise der Revalenta Arabica auf dem Continent.

In zinnernen Dosen, gestempelt mit dem Siegel von Du Barry Et Comp. ohne welches keine ächt seyn können; —

Brutto wiegend	1 ℔	franks	4	—
	2	—	6	50 die superfeine
—	5	"	16	— Qualität:
—	12	" "	" 32	— 5 ℔ franks 32 —
				10 — — 48 —

Koch-Buch

1784



B : X. Nr. 3/1945

Museum
des Reichsgaues Oberdonau
Linz a. d. D.
Museumstraße 14

Lötzelten zumachen von Literon vnnd Manndl.

Nimb ein pfundt Manndl, schwöll sye, trückhen
sye ab auf ein tuech, laß sye stossen grob-
let, Nimb ein halbpfundt Literonn grienn
oder weissen, schneidt ihm gewürfflet, zuckher
24. loth, denn gestossen vnnd gefäht, vier
Lemoni die schallen ein wenig zuvor im waß-
ser stehen lassen, hernach gewürfflet ge-
schnitten, dißes alles vnnderemannder ge-
mischt, vnnd woll abgepreßlet, nimb 3.
frische äyrdotter, mach darmit einen taig
an, Mache lezelten nach deinen gefallen,
lege sye auf oblet, lasse sye fein khüell
pachen, Mann muess sye auffs wenigst
2. stundt ligen lassen, ehe mann sye pa-
chet, vonn dem zuckher behalt mann ein we-
nig zum außmachen, darunnder gemischt
3. leffelvoll schennes mehl. p.

Die papieren Lötzelten.

Nimb ein pfundt zuckher Leutter ihm wie
sonst mit ein seitl Wasser, der zuckher
muess nit Lanng mit dem Gewürtzt sieden,
seuch ihm sauber durch, nimb Gewürtzt dar=
=ein Wass düer gefüllt, auch Lemonischöller
alles gahr Kleinn geschnitten, Lass in denn
zuckher sieden, solanng biss dz er sich spint,
Lass abkhüellen, Alsdann Rühr darein
Semmelmehl dz ein Taig würdt, denn Mann
dünn auswalzen khann, Wann er gahr
woll auswalzen, trückh in ihn ein modl,
so ein paar finger breith, und einer Ste=
=enndten Hanndt Lanng ist, auch gahr seucht
gegraben, dann sye müessen Gantz dünn
seinn, Nur gleich dz mann den Modl siecht,
bestreich es mit zuckher Wasser, so ein we=
=nig dickh, so bekhommen sye ein ayss, pach
sye in einer dortenpfann, diese Letzelten
auszuwürckhen und zuwalzen, nimbt
Mann halbs mehl und halbs zuckher ver=
=mischt. p.

Zuckher Prössl zumachen.

Schlag in ein Neues Höffen vier gantze Ayr,
Nimb gefähten Zuckher ein Halbpfundt, vnnd
Rühres Auf einer seithen ein Stundt, Nimb
ein Halbpfundt schennes mehl, vnnd Rühres
Halbs darein, denn Anndern halben Thaill
mehl mischmit souill Zuckher durcheinander,
Würckh des Taig auß, mach alßdann kleine
prözl wie du selbst wülst, siedt ein Zuckher
feinn dickh, vnnd bestreich die prözl darmit,
alßdann Strää darauf khümb oder Aneiß,
oder grob gestossenen Zuckher, ehe Mannß
aber mit Zuckher bestreicht, müessen sye
schenn gelb gepachen seinn, vnnder sich nit vill
gluet, mit den bestrichnen Zuckher Leegs wider
in die dorttenpfann, vnnd laß trückhern. p

Kollätschen zumachen. gut.

Nimb mehl souill dz du vonn ein seitl süesser
milch einen fösten Taig machen khannst, dz
Mann in mit einem Leffel halt schlagen khann,
wie einen zimblich festen Mannd Taig,
Alßdann schlag an dißen Taig nach vnnd nach
3. Ayrdotter, hernach. 10. Xer: Streitzl

puter das eines bey. 3. oder. 4. Loth wögen
thuet, nach vnnd nach darein geschlagen, biß
der Taig platert würdt, vnnd gahr schön
glatt, wann mann dem Löffel in die höhe
hebt, so macht er rechte fäthen, alßdann ist
der Taig recht, salz vnnd zuckher in einem
wennig, hernach würckh in geschwindt zu-
samben, nimb ein schmalz vnnd bestreich das
papier, nimb ein pröckhl Taig vnnd mach
kholläthschen darvonn, formbsye wie du selbst
wülst, bestreichs oben auf wider mit puter,
leg eingemachte sachen darauf, was du wilst.

Wie Mann daß Manndlprodt macht.

Nimb ein pfundt Manndl, vnnd ein pfundt
zuckher, die manndl müessen groblet gestoss-
sein, vnnd denn zuckher gestossner dar-
undter geschütt, vnnd. 18. ayr, 12. dotter
vnnd. 6. gantze ayr, rühr ein gantze
Stundt, vnnd ein guete Hanndtvoll fenichl
vnnd Anneiß, vnnd ein halb pfundt ~~daß~~
Mundtmell, vonn einen Lemoni die schöller

gelöürfflet geschnidten, auch darunter genom-
men, füll es in die mödl, vnnd oben auf be-
strähs mit groben zuckher, vnnd mit anneiß
vnnd feuchl, vnnd laß gemach pachen, lenger
alß ein Stundt.

Schocoläte Lebeltel.

Nimb ein viertling khleinn gestossen gefäthen
zuckher, ein loth khleinn gestossene oder ge-
schabene schocolata, welche durch ein seitenes
gätterkes dinnes tuech gefähet, ein nuß-
groß dickh gewaickhten durchtruckhten tra-
gannt, ein frische ayr clar gannt dickh fäm-
met abgekhlopfft, hernach misch den zuckher
vnnd schocoläte vnndereinander, nimb einn
tragandt auf ein pretl, treib ihm mit ei-
nen Messer ab, Mach den Taig also, Nimb
2. mahl souill ayr clar alß tragandt,
khnott den Taig solang mit dem mösser ab
biß er sich mit denn hendten arbeithen last,
alßdann weich ihm biß er nicht mehr ann-
pickht am prödt, hernach walch ihm so dün
alß ein nudl Taig auß, ein walgen muess

wider Wecken, vnnd ein Wasser Eyß darauff
gemacht, so seinn sye fertig.

Die gewürtzten Lötzelten

Fünff Aye Clahr gantz fäuich abgekhlopfft in ein
pfundt Mundtmehl vnnd anderthalb pfundt
gefäthen zuckher gossen wie auch ein Leffelvoll
zimmet Wasser, mach denn Teig ann, vnnd Le-
zelten wie sonst, Lass Woll erstahren oder
gahr übernacht ligen, hernach pachs in einer
Dortten pfann.

Die Weissen Nuss Einzumachen.

Drey Tag vor Johanne Lass die nuss prockhen,
schölls dz nichts grienns darbey bleibt, aber
auch dz mann die Lehren nicht sechen Lehönne,
wann sye geschöllt, würffs in ein frisch Wass-
ser damits nicht schwartz werden, derweill
Mann schöllt setzt mann ein Höffen mit Wasser
zue Lasts sieden dz wann Mann von schöllen
fertig, mann die Nuss alsbaldt in dz siedente
Wasser werffen Lehann, auf hundert nuss
Nimbt Mann ein prockhen allaun, einer gross

Wellischen Nußgroß, zerstoße ihm vnnd
Last ihm mit dem Wasser sieden, ehe mann die
Nuß hinein thuet, dann Last mann die nuß
solang alß ein paar ayr lehne sieden, dann
wider in ein frisch Wasser auß den siedenten
geworffen, 2. stundt darinn ligen Lassen,
dann abgesüzen, vnnd ein anders frisches
Wasser darauf gossen, wider. 2. stundt
Stehen Lassen, das mueß mann. 3. mahl thuen,
übernacht mueß Manns nicht Stehen Lassen, so
frue mueß mann annheben, dann nimbt mann
die nuß heraus vnnd Lasts zwischen. 2. Tüe-
chern abtrinckhern, Nacher in ein glaß gelegt,
vnnd ein dinnen zuckher Jullipp behalter
darüber gossen, denn zuckher mueß mann
3. Tag Nacheinander drüber sieden, alßdann
Lasst mann ihm wider ein paar Tag Stehen,
vnnd wider gesotten, vnnd also in allen. 6.
mahl gesotten, zuleckt mueß der Jullip so
dickh sein wie mann ihm auf den Zitrony
siedt, Ich thue die nuß mit einem hilfenen
Spüessl durchpahren, vnnd ein Lemony schöllerl
so nit gahr Tieff außgeschnidten, annstatt eines
Stingl in die nuß Steckhen, werden gahr
wol geschmach. /.

Wie man Bücher von der Feyle schneidet.

Wenn man eine Klasse Bücher voll schneidet, so muß man allezeit eine Schraube, und zwey Hölzer darzu nehmen, wenn man die Bücher recht will haben, dann wenn man sie nur in die Klasse hinein setzet, und mit dem Messer abschneidet, so kommt es offt, daß man nicht alle Bücher recht kann abschneiden, sondern man muß sie in die Klasse hinein schrauben, und mit dem Messer abschneiden, wie man sie in die Klasse hinein geschraubet hat, so kommt es gar recht heraus, und kann man alle Bücher recht abschneiden, wenn man sie in die Klasse hinein schraubet, und mit dem Messer abschneidet

solang Kesch aufsiedten, biß er schenne glößerne
platten macht, vnnd Lehenin fainb mehr hat,
Nacher nimb ein Kundts hölzl Tunckhs in ein Waß-
ser, Nacher Tunckhs obenher im denn Zuckher,
vnnd geschwindt wider in ein Wasser gefahren,
Thuß wider herauß, vnnd preiß darauf mit
denn Lennten, Wann der Zuckher alßdann her-
unter gehet, vnnd zerspringt wie ein glaß
so ist er recht. /.

Himpöhr vnnd von Allerley frichten Scherweth zumachen.

Wann nimbt die Himpöhr Khlaupt dieselben fein
sauber auß, dz nichts vnnkeines darbey Lehombt,
Thue dieselben in Khössel oder Erden döppen, alß-
dann setzt manns auf ein Khollfeuer, vnnd
rühets mit einen hültzern Leffel, dz es sich nit
annlegt biß die Himpöhr gantz dinn werden,
alßdann schlags durch ein Enges sub, darnach
nimbt mann auf ein halbpintigen durchge-
schlagnes einn pfunndt Zuckher, ein halbpint-
gen frisches prunnwasser, öf es auf einn
Starckhes Khollfeuer, Lass sieden, Thue denn
Zuckher auch schönn sauber abfainben, biß er
gantz ~~schön~~ schlöhr vonn Leffel fahlt, alßdann

schütt dz halb pintzen durchschlagnes hinein, vnnd
sötz es vonn Kohlfeür Weckh, Rührs allewill
auf ein seithen, biß es gantz Kehlt würdt,
Khannst also machen vonn allen frichten. p

Die Spänischen oder gossenen Pisch-
Gotten zumachen.

Wann ihr ein pfundt zuckher wolt nemben,
so mueßt ihr. 10. gantze Ayr vnnd. 2. dotter
nemben, vnnd mit ein Kohlöffel woll abklopffen,
dann nembt. 2. Löffelvoll wein darein, vnnd
noch. 3. viertelstundt gekhlopfft, dann nembt
ein pfundt zuckher gefäthen darein, vnnd
Khlopff es noch anderthalb Stundt, darnach
Nembt ein pfundt deß schönsten Mundt-
mehl, vnnd vermenngts fein gleich darein,
dz also der Taig im höfen feim glat ist, dann
güeß es mit ein Löffel auf ein glattes pa-
pier fein schön Nacheinander, vnnd nembt
ein Khleines Häres Dübl, vnnd gefäthen zu-
ckher darein, vnnd besäht es oben auf, da-
mit dann so pachts in einer dortenpfann, aber
sye müessen zimblich heiß gepachen werden,
sonsten bekhommen sye oben auf ein haut,

aber nit gehr zu heiß, sye werden zu
Schwartz. p.

Öpffel Pagädi zumachen.

Nimb Maschänzkeher öpffel. 1. pfundt, siedts in einem
frischen Wasser alles waß mällig ist darvonn
damit sye schenn sauber sein, vorher aber nimb
fünff viertinig zuckher, ain halbseitl frisch
Wasser, laß denn zuckher darinn wäncken,
aber vorher damit die öpffel nit lanng geschöl-
ter in Wasser ligen derffen, wann der zu-
ckher zergangen, so nimb die öpffl so du auß
dem Wasser gewogen ein pfundt, thues in den
zuckher, vonn ein Lemonj den saure schenn auß-
gelesst dz kheinn kherr noch heitl darbey,
aber Rests, wann es schonn gesotten, vnnd von
2. Lemonj die schöller gantz langlet klein ge-
schnitten, vnnd nur so lanng gesotten biß daß
es sich sulzt vnnd nit starckh, mann läst et-
lich sulz zusamben thuen, thuet es alßdann in
einen saubern glößern tögl, vnnd auf die
Nacht füllt manns in die mödl, welches nur ein
Blöches Reiffel ohnne pothen sein muß, warmb
Müessenns nit eingefüllt werden, die Lemonj
schöller wehnn sye klein geschnidten, vnd ein

halbe Stundt in frischen Wasser gewaickht sein, hernach sauber abgetruckhnet vnnd erst darunter gemischt, wann es zimblich vberkhielt ist, das sauer allein muess mit den Öpffln einn wenig sieden, wann die gesottene Öpffl vberkhuelt sein, so füllt manns in die mödl, die miessen aber vor im Wasser tunckht vnnd wider außgeschlungen sein, alsdann so einn Tag bey ein offen Stehen lassen, nacher die mödl außgezogen, noch ein par Tag Stehen lassen, nacher vmbkhert vnnd so völlig abtruckhnet. p.

Wie Mann die Contierten Mischerl Macht.

Siedt ein pfundt Zuckher mit einem seitl Wasser so lanng biss das wann mann ein Tröpffl auf ein finger fallen last, vnnd mann mit den anndern darauf dupfft, das es ein subtilles fänndl macht, eines glidts lanng, nimb ihnn dann vom feuer, sez ihnn wann du ihnn morgennts siedest, an ein verwahrtes orth, biss zu der nacht, alsdann nimb die wachsene mödl, vnnd Stölls auf ein sanndt, der sandt

muess ungefehr. 2. finger dickh ligen, alß-
dann nimbt mann den gepottenen zuckher aber
gantz gemach, und thuet deß Eysel so es
oben gemacht herundter, aber woll muess
mann acht haben, dann sonst kombts gleich in
die mischerl, güesst nacher die mödl voll zuckher
und lasst es stehen, dises alles muess aber
geschehen in einem zimmer dz eingeheizt ist,
doch nit vill, aber es muess allzeit ein Stätl
warmb haben, dz es nit palt zu heiß, und
palt zu khalt ist, wann sye dann. 3. oder. 4.
Tag gestanndten, so bekhommens oben auf ein
Eyßl, zwey messerklückhen dickh, da macht
mann mit einem mösser ein kleines Lückhel
darein, und güest den zuckher darauß, und
nur gleich wider in ein anndts mischerl, alß-
dann wann der zuckher herauß ist, thuet
mann dz oben aufftige Eyßl gantz weckh, und
lasstts so stehen, biß gantz hipsch außtruckhnet,
wannß truckhen so helt mannß ein wenig
uber ein gluedt, nur gleich dz mann dz wax
mit einem messer gahr khleber khann dar-
von bringen, darumb muess mann dz wax
nur ein wenig weich werden lassen, nacher
sein sye fertig, mann khann den außgossenen

Zuckher gleich wider in ein anndern mischerl
sieden, wann aber der Zuckher nachliess,
muess mann in biss zu der vorigen prob
sieden, so weyss werden sye nit alss die Ersten,
müessen auch lang stehen, wehr will khann
auch farben hinein streichen, wann mann
den Zuckher heraus guesst etc.

Ein guettes Khrepss khoch zumachen.

Mann nimbt 58. Khrepssen, wascht sye sauber
auss, vnnd lasst widerumb abschmickhen, ~~mit~~
schneidt ihnen denn khopff sambt der Gall wöckh,
vnnd reyss ihnen denn fedl sambt der schwar-
zen ader auss, vnnd stoss sye gahr rocher,
vnnd khleinn, hernach nimbt mann ein ächtre
guette milch, rüehrt die gestossenen Khrepssen
darein, vnnd treibts durch ein tuech starckh
durch, vnnd schlagt in die Khrepssmilch 4.
gantze ayr vnnd lasst bey einem gliete
zu ein dopffen zusammen gehen, vnnd last
denn topffen auf ein tuech auf einen
reütterl woll abschmickhen, hernach nimbt

mann. 12. Loth gestossene manndl, 12. Loth
zuckher, vnnd 12. Loth puter, den puter
abtreiben vnnd die manndl, Lehrepß dopffel
vnnd zuckher drein gerüehrt ein gantze ~~st~~
Stundt, die schüssel vnnd der Raiff mit puter
geschmiert, den Raiff außwenndtig mit puter
geschmiert, vnnd mit Taig vermacht, das Lhoch
darein gefüllt, vnnd fein Langsamb gepachen p.

Torten von ein Manndl Taig von der frau fünffkhürcherin.

Nimb ein pfunndt geschölte manndl vnnd stoß
sye aber nit gahr zu khlein, reüb ein halb-
pfundt zuckher ann ein Rübeysen, auch ein
gantzes ayr, vnnd ein ay groß puter.
Rüehr es mit ein Leffel ~~voll~~ Woll vnnderein-
ander ab, schmir die schüssel woll mit buter,
Streich dem Taig mit einen mösser in gleicher
dickhen darauf, mach ein gäther darüber
gahr weithschichtig, es rinndt sonst zusammen,
pach es feinn khiell, mach ein Eyß darauf,
ziers mit wo du willst. p.

Ein dortten von sembl vnnd Manndl.

Drey viertnig gestossene vngeschölte manndl, vmb. 2. d: semmel eingewaukht, vnnd wider außgedruckht, vonn. 7. hartt gesottenen ayr, die dötter, thue die semmel mit den dottern auch ein wennig frischen puter in ein mersser woll vnndereinannder stossen, alßdann die manndl darunndter dz es woll vnndereinannder khombt, zuckhers nach deinn belieben, vnnd formier es wiest du willst, nacher bachen. Mann khann auch ein khrepß dortten so machen, mann nimbt aber weniger mandl darfur, vnnd kheinen hartgesottenen ayr-dotter vnnter denn taig stost mann ro-ten buter, vnnd reibt nacher ein gann-zes ay: vnnd ein puter in einer schüssl, vnnd rüehrt dz taig darein, schlögt auch ein gannzes ay vnnd ein dotter drein. p

Khüttensafft mit Lemonÿsafft vnnd Ziteronj zum Abgiessen.

Man nimbt schenne zeitige khütten, wischt sÿe sauber ab, vnnd stieht denn pohen herauß, Reib sÿe vnnd preß es auß, laß den safft vbernacht stehen, vnnd seüg ihm hernach etlich mahl durch ein wollenen sackh, dz er schenn lauter würdt, alßdann nimb auf 3. achtrf: solchen safft 2. pfundt schennen zuckher, laß ihm sieden biß er verfaimbt, Reib dz gelbe vonn einen Ziteronj, thue es darein, so balt du den safft auf den zuckher gießt, so die khrafft auß den schöllern herauß, so seüg es durch ein tuech, vnnd laß denn lauttern safft sieden, biß er dickhlich wirdt, alßdann schütt ein seitl frischen Lemonÿsafft, so sauber durchgesüzen, darein, vnnd laß in widerumb sieden, biß er dickhlet würdt, vnnd so er vberkhielt hat, so würff vonn einen Lemonÿ die schöller, so sauber außgeschnitten darein, vnnd behalt ihm in einen glaß.

Khütten Latwärÿ mit Zite-
-ronÿ.

Nimb schenne Zeitige pürren khütten die aber nit
gahr gelb sein, puff sÿe sauber ab, siedt sÿr
weich doch dz sÿe nicht zerfallen, Nimb anndert-
halb pfundt zuckher, schütt darauf. 2. seitl
wasser lass stehen biß der zuckher zergang
Nacher lass ihm sieden vnnd leüter ihm mit
einen ayr, Nacher seüg ihm sauber, öß ihm
widerumb aufs feüer lass ihm wollverfainnbÿ,
Nacher öße sÿe vom feüer, nimb die gesotte-
nen khütten schöll sÿe, vnnd schneidt plätl oder
schnitzl daruon ein pfundt, öß den zuckher
widerumb aufs feüer, wann er annhebt
zusieden thue dz pfundt khütten hinein lass
sieden vnnd thues mit einen leffel zertruckh
Nacher probier es auf einen thäller ob es
gesteht, alßdann öß vom feüer vnnd lass
ein wenig überkhiellen, thue darein. 3.
Loth frischen Zitran, so denn abennt dar-
vor khleinn gewürfflet geschnidten vnnd

übernacht in einen saubern Geschirr zugedöckhter
gestanndten, wann es nacher ganz schüell
und mann es einfüllen will, so thuet mann
auch von ein Lemony die schöller hinein, so schenn
außgeschnitten, und nacher Langlet ge-
schnitten, und in einen frischen Wasser
gewänkht, und nacher widerumb sauber
auf einen theill getrinkhert, die Lemony
schöller miessen ein Stundt in frischen Was-
ser wänkhen. Wann dise Latwery
gefüllt, so muess manns in denn Gestädl:
oder Schällerl vor ein offen abtrinkhern,
sonst Lauffen sye ann. Wann sye wohl
abgetrinkhert so siedte Ich vonn Prinner
oder Mäschänzkher öpffl ein safft, und
güess eines messer Rinkhen dickh, auf
dise Latwery, so siechts schenn gereßlet
auß. p.

Khütten Poggates.

Nimb ein pfundt Khütten, fünff viertinig

Zuckher auf denn Zuckher gueß nicht gahr ein
seitl Wasser gahr ein wenig Weniger, vnnd
Nach dem der Zuckher Wohl gesotten, nimb ein
paar Leffelvoll frisch Wasser, vnnd Leüttere
ihm darmit, laß ihm abermahl resch herüber
sieden, vnnd sauber abgefaimbt, darnach
wann er gesteht auf den Thäller Wie einn
geprenndter Zuckher, ist er genueg, vnnd nimb
ihm vonn dem feüer Rüehre die Khütten, welche
zuuor gesotten vnnd durch ein Härenes süb ge-
"triben sein, in oben bemelten gewicht darein
vnnd thue auch Lannglet geschnittene über-
"prenndte Lemonyschöller darein, die aber
Wohl mit einen Tuech abgetrückhnet seinn, vnnd
so leg die mödl auf ein papier, vnnd fühls
darein, die mödl miessen vorhero in einen
frischen Wasser gedunckht, vnnd widerumb
woll außgeschlungen sein, nacher seinns förttig. p.

Khütten Fischgotten.

Nimb Khütten putz sye schenn sauber ab, legs
in ein Khalts Wasser ein hülzenes Thäller,

welches in dz Höffen hinein geht darauf, daß
die Khütten vnnder denn Wasser bleiben, laß
es sieden biß sye hipsch lündt werden, schölls
sie gahr schenn sauber, schab dz Weiche in einen
Schüssel herab, Reubs durch ein süb, nimb ein
pfundt schennen Zuckher, gueß ein halbes seitl
Wasser darauf, leütter ihm schönn mit ein
frischen Ay, laß ihm sieden biß er annhebt
zu spinnen, schütt darein ein pfundt von denn
durchgetribenen Khütten, vnnd laß vnnder
einander sieden, biß es ein Wenig dickhlet
wüerdt, hernach thue es in Weidling laß
khalt werden, Nimb vonn. 9. Ayen die Clahr,
Khlopffs in einen geschirr mit einem mösser
woll ab, Nimb alleweill den faimb vonn der
ayr Clahr vnnder die Khütten, Rüehrs Immer
fohrt. 2. gantzer Stundt, die Ayr müessen
alleweill gekhlopffs werden, vnnd den faimb
darunter gethann, biß khein faimb mehr
verhanndten ist, es muess auch vnnter die
khalten Khüten ein, ein halbs Loth eingewickh-
elter Tragandt durch ein theill gedruckht,
genommen vnnd darunter gerüehrt werd,

Hernach nimb Oblet, scheidte es in der Lenng
Wie die Pischgotten, Streich disen geknüehrten
Fanib darauf fein Hoch, Lögs auf ein prödt
auf den Offen dz er nit zu heiß seye, Lass
etliche Tag trückhnen, biß seye schenn Resch
Werden, Nacher seinn sie förttig, Mann
Khann auch Khlein geschnittene Lemony schöllerl
darunter nemben, Wehm es gefölliz ist. p.

Wie Mann die gegossene Pisch-
gotten macht.

Erstlich Nimbt Mann. 5. gantze frische ayr
in ein saubers darzue geordnetes Höfen auf-
geschlagen vnnd Woll abgekhlopffs, Hernach $\frac{1}{2}$,
pfundt Clein gestossenen vnnd gefäthen
Zuckher darzue gethan, vnnd ein gantze
Stundt auf ein seithen gerüehrt, Wann die
Stundt vorbey ist, so nimbt mann $\frac{1}{4}$. schenn
gefäthes mundtmell, ein viertel Khlein ge-
stossenen vnnd gefäthe störckh, die aber nit
saur ist, disen zwey stuckh vnnter den Zu-
ckher gerüehrt, dz fein glatt würdt, Hernach

auf ein papier gegossen, vnnd in einer dortten-
pfann gepachen vnnd vnnten vnnd oben auf
gleiche glüet, es müessen oben auf gezuckhert
werden. p.

Ein guette dortten zu machen.

Erstlich nimbt mann ein pfunndt manndl, schöll
dieselben, vnnd lass sye vbernacht in frischen
wasser ligen, nimb 10. harte ayr dotter stoss
die manndl mit den ayrdottern gleich, vnnd
thue Immerzue ein Leffelvoll zuckher hinein,
auf das es genueg süess seye, wann es palt
genueg gestossen ist, so nimb Lemoni schöllerl
darunter, hernach ein Neugerüehrten puter
3. Leffelvoll, stoss es noch ein wenig durch-
einander, streich es auf ein schüssel, fühl ein-
gemachte sachen darein, vnnd mach strüchel
darüber, mann muess aber geschwindt dar-
mit vmbgehen, hernach pach es feinn khüell
in einer dortenpfann, so ist es förttig vnnd
guet. p.

Khrepß Pätzl.

Nimb gesodtene khrepßen die sauber außge-
lest dz lautter khrepß fleisch ist. 4. Loth, ge-
schälte mandeln so khlein alß nüglich gestossen,
doch dz nit öhlig werden. 6. Loth schönen Rothen
khrepß puter. 3. Loth gestossenen Zuckher. 4.
Loth, auch vonn einem frischen ayr die Clahe,
dises alles stösse in einem Mörser wohl
vnndereinander ab, ie Clienner ie schöner,
schmier nacher ein dorten plätl mit Wachß,
wisch widerumb ab, mach pätzl vonn dem
khrepßtaig darauf machs oben fein gleich mit
einem Messer, oben auf zuckhert vnnd so
pachen sye werden erst schön Roth, wanns
khalt werden. p

Aufgelossenes khrepßkhoch.

Nimb auf ein schüssel. 70. khrepßen, siedts
ab, machs auf, nimb dz pesste alß herauß,
die gall thue absonderlich, hackhs gahr
khlein, darnach thueß in ein mörser

Stoss gahr Cleinn, vnnd thuess in ein schüssel,
schneidt. 5. Strifl puter darundter, schlag. 9.
ayr dötter vnnd. 2. gantze ayr darann,
zuckhers so süess alss du es haben wüllst, auch
ein Kreutzer Rundtsemmel die Rundtn weckh
geschnitten, vnnd in ein Rothe Khrepsmilch
eingewaickht, vnnd wohl außtrückht, auch
woll darundter gereblet, vnnd guett ein vnnd
ein halbe Stundt gerüehrt, es würfft grosse
platern im Rüehren auf, sonst ist es ge-
nug gerüehret, schmir ein schüssel mit puter,
schütte es in ein Rayff, oder richt es auf wie
ein faimmetes khoch, es laufft am pachen nit
mehrer auf, pachs wie berüefflich, der puter
muess auch Roth sein vonn Khrepsen.

Brodt khoch, so gahr guett.

Schennes frisches schmalz woll abgetrüben ein halb
pfundt, die schmollen vonn einem Rockhen prott
ein halbpfundt khleinn gepreßlet, güess
guetten starckhen wein darauf, dz es sich
waickht, seüch den wein alsdann wöckh

vnnd trukh dz brodt woll auß, schütt es in
dz schmalz, darfür nimb ein viertl gestosse-
-ne mandl, vnnd $\frac{1}{2}$ pfundt gestossenen zu-
-ckher, rüehrs alles vnndereinander, schlag
darein eines nach den anndern 4. gantze
äyr, vnnd 8. dötter, rüehrs ein gantze
stundt, auf die letzt rüehret mann nach ge-
-fahlen gestossene zimmet vnnd lemoni schöl-
-ler darein, vnnd pachs in rayff, wie ein
mandlkhoch. /.

Pöckh dortten.

Nimb $\frac{1}{2}$ pfundt puter, vnnd ein gantzes
ay, souill mehl dz du ein taig khannst zusam-
-men machen, nimb frischen pöckh, souill alß
dich genueg dunckht, heidl im sauber ab,
stoß ihm woll ab, bey einer halben stundt,
schlag 6. ayrdötter darann, vnnd sechs
pischgotten vonn den geringern, muess auch
mit dem pöckh gestossen werden, fülls ein,
wie es preüchlich, ein halben viertling ein-
-gemachte ziteronn darunter gewürfflet

Geschnitten, gehört auch darzue. p

Gestöfflete Tortten von der freyle Stässel.

Schennen Zuckher. 2. pfundt, vnnd an ein Rüb-
-eysen gerieben, durch ein plöches Reiterl gerüehrt
dz die groben prockhen darvonn khomben, vnnd
auf ein feuer gerest, aber allewaill gerüehrt
dz er sich vnndersich nicht annlegt, wann er
alsdann recht heiß ist, so schütt den Lemony-
safft darein, dz in der Dickhen wirdt wie ein
grieß khoch, khleinn geschnittenn bißdätzi, $\frac{3}{4}$.
Zubernissl $\frac{1}{2}$ pfundt, die Zubernissl miessen
sauber gewaickht vnnd gewaschen sein, alles
vnnter denn Zuckher gerüehrt, dz woll vnnd-
-einander gerüehrt, vnnd hernach in ein plö-
-chern modl geschütt, dz wirdt wie ein khoch,
oder zwischen die Rayff, vnnd hernach ziert
wie ein iedes will. p.

Ein dortten von Mandl vnnd sembl von der frau vonn Wind-tischgrätz.

Man nimbt. $\frac{1}{4}$. guette manndl, wischt sye
mit einen groben tuech sauber ab, stoss sye
mit der schöller, sprengs ein wenig mit wasser,
daß sye nit öhlig werden, nimb. 2. xer Rundt-
sembel schneidt die Rinndten darvonn, vnnd Reib
es alßdann an ein Rübeysen, sye muess
aber altpachen seinn, schütt darann frisches
wasser, vnnd trukh es wider Rogl auß,
Nimb. $\frac{1}{4}$. puter treib ihm schenn ab, Rühr
die manndl so Clein gestossen darein, auch
die semmel, doch nicht alle, lass bey einen
Leffelvoll vberig, zukher. 6. Loth, zimmet
so Clein gefaßt. 2. Loth, eingemachten Ziteron
so Clein gehackht ein viertnig, der safft
aber muess sauber darvonn khommen,
schütt es auch darfue, schlag darann. 3.
Ayrdötter, Rühr es alles vnndereinannd,
bestreich ein plätl mit puter, vnnd streich
es in einer gleichen dikhen auf, khlopff
ein Ayr Clahr auf, bestreich es damit,
alßdann vber zukhers mit einer zukher
püpen, öf in die dorttenpfann, vnd pachs
gahr khüell vnnd Langsamb, alßdann

Zier es mit eingemachten wie du willst, mann
kann auch ein Eyß darauf machen. p.

Torten Taig von der freyle Stäng-
lin.

Nimb. $\frac{1}{2}$ pfundt puter der auf ein Eyß gelegen,
vnnd hartt ist, trinkhere ihm alßdann sauber
ab, nimb ein guetten Schoßlefel voll milchrambt
so sauer ist, ein gantzes ay, vnnd 3. dötter,
schlag denn Raumb vnnd die ayrdötter gahr
woll vnndereinander ab, schütt es in ein schen-
nes mundtmehl, prockh den puter darein, vnnd
Mach denn Taig geschwindt zusamb, nimb nicht
vill mehl, nur soull daß ein Taig wirdt, mann
darff nit lang darmit vmbgehen, er zer-
schmöltzt sonst, walg ein dinnes plat auß,
Lög ihm auf die schüssel, wo er zerpricht
muß mann ihm flickhen, oben auf stängl
oder auch ein plätl so dickher ist, er ist
schen vnnd gueth, mann muß ihm mit
ein zerkhlopfften ayr bestreichen, vnnd
zuckhern, so bringt es wie ein Eyß. p.

Ein guette dortten von der freyle Anna Maria vonn Wundtischgrätz.

Nimb. $\frac{1}{2}$ pfundt manndl, Schwölls vnnd Stoss Clein, ein halbpfundt frischen puter, ein halbpfundt zuckher, $\frac{1}{2}$ pfundt mundtmell, Wurch alles zusammen fein geschwindt, das er nicht erwarmbet, Walg ein plätl auss, so gross die schüssl, Leg nicht zuvill hinauf, er laufft sonst über die schüssl hinab, füll darein nach belieben, mach ein gäther darüber, bestreichs mit einen aufgekhlopfften ayr, zuckhers mit der zuckher pupen, vnnd pach es, so bekhombts ein fyss, wilst du aber ein Rechtes fyss darauf machen, so muess die dortten allzeit überkhielt sein. p

Oblet Bräpffel.

Nimb ein quintl Tragandt, guess darauf ein halbs seitl Wasser, lass in übernacht wäckhen, hernach nimb ein viertning Cleinn gestossenen manndl so Cleinn es müglich ist,

ein pfundt zuckher der subtill gefäht ist,
Rührt vnndereinander manndl, zuckher, tra-
gannt, vnnd eingemachte zitronn, ein halbe
stundt wohl, vnnd streich es auf ein Oblet-
schenn Cleinn auf, vnnd pach es. p

Khrepß Khräpffel.

Nimb. 2. Loth Khrepßhälßel, die aber mit
rothen farb diechl gefärbt sein, 2. Loth
Manndl, auch mit rothen farb diechl gefärbt,
ein Loth Rothen puter, ain Loth zuckher, ein
halbe äyr Clahr, die Khrepßhälßel miessen
aber im anfang gestossen werden, her-
nach diße stuckh auch alle mitgestossen, thue
es hernach auf ein schüssl, mache khleine
Khräpffel in der grest wie ein haßlnuß,
walg es in zuckher, vnnd pache es in einer
dorttenpfann, so sein sye fettig vnnd recht p.

Manndl Khräpffel.

Nimb ein pfundt manndl gröblet gestossen,
3. viertning khleinn gefäthen zuckher,
mache den taig mit einer Clarr. 3. oder 4.

an, darnach die äyr groß sein, schneidte vonn oblet scheine lanngen Streichel, streich es darauf eines messer Kuckhen dickh, machs mit dem Messerspütz ein wennig zrubt, zuehrs mit piß-tätj mit Citeroni, pachs vnnd bestreich es mit einem Wasser Eyß, pachs wider, so ist es recht. &

Zuckher Streübl.

Nimb scheines mehl, vnnd den dritten Thaill souill zuckher, 2. äyr Clahr, 2. Leffel voll Wasser, vnnd ein Leffelvoll Wein, alles woll abgekhlopfft, vnnd damit ein dünes Streübl Taigl gemacht, vnnd gahr woll abgerüehrt, dz schmalz in der pfann gahr woll heiß lassen werden, aber nit gahr zu heiß, vnnd denn Taig in ein Enngeß strau-ben trächterl dreinn ziechen, vnnd pachen lassen, nicht zu praun fein Liecht, wann Mannß heraußthuet, soll mannß geschwindt über ein khleines prigerl schlagen, wie die Hollehippen, vnnd mit dem prügl auf

die Schüssel legen, darein Manns anrichten
will, vnnd erst auf der schüssel das
prigerl herauß ziehen, sye lassen sich
nicht mehr vmblegen, sye brechen vnnder
den Henndten, wann ihr aber etliche zer-
-precht, wie gehrn geschiecht, so soll manns
auf ein Schüssel thuen, vnnd ein guetten
süesse milch darann giessen, auch auf
ein glüetl ein wenig aufsieden lassen
zuckher vnnd zimmet darauf strähen,
so hat mann guetts essen oder straubenkhoch.)

Zuckherstreübl wie es auf ein schüssl genueg.

Nimb. 3. Leffelvoll mehl, ein Leffelvoll zu-
-ckher vnnd. 4. ayr Clahr, vnnd. 4. Leffel-
-voll wasser, auch. 2. Leffelvoll wein,
Mach es vnndereinander ab, dz es schenn
glatt würdt, alßdann güeß es in einn
Straubenträchterl, so. 3. Röhrl hat,
Machs so wie es auf der einen seithen

Zurückh Stehet. Diße vorsteh-
-enndte Stuckh, sein alle vonn der Frau
Theressel fünffkhüecherin.

Ein guettes semmelkhoch.

Nimb ein .2. d. Rundtsemmel, schneidt die
Rundten darvonn, Waickh es in ein frisches
Wasser, dz es Woll Waich wierdt, alß-
-dann Truckh es Wohl auß, Rüehr ainn
viertling schmalz Woll ab, dz es schenn weiß
wierdt, rüehr die gewaickhte semmel schmoll
in dz abgerüehrte Schmalz, nimb von einer
halben Rundtsemmel, so ann ein Rübeysen
geriben ein Handtvoll darvonn, vnnd rüehr
es auch darundter, hernach nimb .5. gan-
-tze Ayr die vögeel darvonn, auch .5. Ayr-
-dotter, schlag es nach vnnd nach hinein, auch
allzeit ein Wenig Zuckher, biß siess ge-
-nueg ist, Rüehr es einn Stuundt oder lenger,
es ist nit zuvill, der Zuckher muess ann
ein Rübeysen geriben sein, vnnd vonn

ein Lemony die schöller, schitt es in ein Kaiß
Wie ein mandlkhoch, vnnd zuckhers vor-
-hero mit einer zuckherpüxen, drauff sötz
es p alt ein, so bekhombt es gahr ein schenne
haut. p.

Manndl schmaltzkoch.

Nimb $\frac{1}{2}$ pfundt manndl, die aber nit gahr zu
Clein gestossen sein, ein halb pfundt zuckher
3. aye Clahr, dises alles vnndereinander gahr
woll abgerüehrt, auch ein zitrann, hernach
schmier das plätl zum pachen mit Wachß, vnnd
streiche denn taiz gahr dün darauf, nit dickher
alß ein mösserkuckhen, vnnd pachs oben mehr
gluet alß vnnden, gemach mit einem eysern
scheifferl, oder hackhmösser hipsch khrauth,
weill es noch warmb ist, herab, so ist es fort-
-tiz. p.

Khrepß schmaltzkoch.

Nimb khrepßen leß sye sauber auß, die
hälßel hackhe Clein, leze alßdann in ein
rothe milch sembl schmollen das durch vnnd durch

Naaß wirdt, Rühr die gehackhten Lehrerß-
Hälsel darundter, hernach schlag 2. Gantze
Ayr darein, Laß in einen Reindl Rotten pu-
ter heyß werden, schütte es in ein salz, ein
wenig nimb auch ein grienn Petersüll, vnnd
gewürtz, Rührs vmb, vnnd zuckher da süeß
genuntz ist, mann khann auch gestossene dar-
zu nemben, es würdt wie ein mellschmahrn,
Richte es also an, vnnd streich oben auf Clein
geschnidtenen Wißdäfi vnnd zuckhers, so
ists förttig. p

Khoch von Ayrdotter vnnd Manndl.

Nimb ein guette Hanndtvoll manndl, schwölls
vnnd stoßs gahr Clein, nimb vonn. 5. Ayr
p Hartt gesodten, die dötter, stoß auch dar-
vnnter, auch 2. Ayr groß puter, zuckh-
ers gahr woll, treibs durch ein supp, vnnd
gibß khalter. p

Marber dortten Taig. von der freyle vom Herberstein.

Nimb auf ein grossen schüssel mundtmehl. 36. Loth, puter. 30. Loth, zuckher. 10. Loth, misch dz mehl vnnd zuckher wohl vnndereinander, vnnd den puter damit ab, dz er schon grieslet würdt, schütt darzue. 3. Leffel voll wein, salz ihm nach den Taig zusammen, an ein khiellen Ort, mann nicht sonst nichts damit, walch ein plätl auß, bestreich die schüssel mit puter gahr wennig den Rannffs mit ein Ay, schliefft der Taig gahr starckh zusammen, mach oben auf wider ein plätl, oder gäther, bestreich es mit ein Ay, es ist guett. p

Manndl khäaß.

Mann nimbt geschwölte manndl. 8. Loth, stoss es auf dz kleinste so möglich, schütt Immer zue süesse milch nach, dz sye nicht öellig werdy, Nimb alsdann halbe guetts süesse obers, lass sieden vnnd treib die manndl mit der milch ab, sez es wider zum feur, lass sieden, so

-lang ein Hartspaar Ayr, damit die Crafft
Wohl auß dem manndln kombt, schütt es auf
ein sübel, vnnd treibs Wohl durch, Waß
Mann nit khann durchpringen, thue mann wöckh,
Hernach nimbt mann schenne Weisse Haußenpla-
-tern, so Clainn geschniten. 2. Loth, Wasche sye
auß einem Warmmen Wasser, Hernach auch
auß ein. 7. oder. 8. frischen Wassern, damit
sye schönn sauber wirdt, schüdt ein frisches Waß-
-ser darauf, dz Woll daryber geht, übernacht
stehen lassen, Hernach auf ein glüetl zergehen
lassen, fein gemach durch ein tuech getrunckht,
doch nit zu starckh, alßdann schütt es in die
manndl milch, mueß doch vorher gestehen, auch
$\frac{1}{4}$. schenn gefäthen zuckher, Wann diß alles
vnndereinannder, so sötz es zum feur, dz eß
Woll heiß wirdt, aber nicht siedt, nimb herdan,
schütt etlich tropffen Essennt von Welchen ge-
-schmachen du Wilst, die sylbern Muschel, oder
in wo manns giessen Will, dunckht mann in
ein frisch Wasser, schlingts auß, vnnd güests
darein, sötts aufs Eyß: oder khiells Ohrt,
dz sye gestehen, alßdann mit ein mösser

umb vnnd umb abgeledigt, so gehen sye gehen
herauß. p.

Ein guetts Manndlkhoch von geläutterten Zuckher.

Thue ein pfundt Zuckher in ein mößingenes pöckh,
gueß darauf anderthalb seidl frischwasser,
läutter ihm mit einer ayr Clahr, stoß ein
Manndl, nit zu Clein, thue es in ein weidling,
wann der Zuckher ÿberkhielt ist, so schütt ihm
auch darfue, er muß aber so dickh gesotten
werden, alß es möglich ist, schlag alßdann
daran. 8. gantze ayr, vnnd. 6. dötter, eins
nach dem andern, rühres ein vnnd einen
halbe stundt, auf die letzt trückh von einem
Lemonj denn safft darein, vnnd eingemachten
Ziteronj, gewürfflet auch darundter, pach es
feinen khüell vnnd Langsamb. p.

Daß Mußcatier Prodt.

Nimb $\frac{1}{2}$ pfundt geläuttertes höng, laß in
ein pöckh haiß werden, rühre alßdann ein
halb pfundt Zuckher so gefäht ist, darein,

Nach vnnd nach nimb ein Loth Imber, ein Loth
nägl, ein Loth Zimmet, ein Loth Coriander,
ein halb Loth pfeffer, 2. muscatnuß, diß
alles stoß groblet, vnnd misch es vnnderein-
ander, auch vom 2. Lemony die schöller klein
gewürfflet geschnidten, alßdann rüehrt es
auch vnnder dz Hönig mit zuckher, wann es
wohl darunter gerüehrt ist, so thuß vom
feuer, vnnd würch ein halb achtel semmel mell
darundter, vermeinst du dz der Teig zu fest
wierdt, so nimb dz mehl nit alß, würch ihm
gahr woll zusammen, so warmb alß du ihm
würchen khannst, formier ein Laib daraus,
ein 3. oder 4. finger hoch, öff ihm auf ein
papier, vnnd mach vmb vnnd vmb ein papie-
res pannd, sonst bleibt er nicht beysamben,
öff ihm in ein wollgehaifte dorttenpfannen,
er hat ein 3. stundt zu pachen. p

Paurn Khrapffen so gerüehrt
mießen werden.

Nimb ein pfundt zuckher, 24. Loth schennes
mehl, vier gantze aye, vnnd 2. dötter,

3. Leffelvoll Wasser, Spreidt dz. Wasser sambt
dem Ayen gahr Woll vnndereinander ab, Gieß
in dz Gemischte mehl vnnd Zuckher, nimb ein pfundt
Manndl schölls gahr sauber, Zerschneidt es in ein. 3.
oder. 4. theill, Rest es auf ein plöch, dz sye
hipsch preinlicht werden, Rühr es Woll in denn
Taig, Nimb ein Zwey mußcatnuß, Zerschneidt
es groblicht, dz es Kleinn gelöuefflet würdt,
Rühr es auch darunder, Streich es auf Oblet,
aber nur ein. 2. finger breith, sonst Rühnen
sye auß einander, Wann du sye einlegst,
so Streich es allzeit wider zusamben, sye miessen
auch. 2. finger hoch sein, pach sye fein liecht,
praun, so sein sye gerecht, übersich muess mehr
gluet sein alß vnndersich. Die frau Nut-
zin macht dise Krapffen aber so, Rührt. 6.
gantze Ayer mit. 2. Leffelvoll Wasser, ein
viertlstundt, nacher wider ein halbe stundt,
mit ein pfundt Zuckher gerührt, nacher erst
3. viertling manndl darunder genomben,
vnnd gemacht wie die Obigen, auch so vill mehl
darzue, vom disen Taig legt mann ein pron-
chen auf ein Oblet ein wenig Lanngelet vnnd

nit so groß alß die Oblet dann es Rinndt
außeinander. p

Hobelschaidten.

Nimb ein fiertnig manndl, schöllß vnnd stöß
wie sonst, daß sye nit öllig werden, khann
Mann ihm stössen ein Wasser darauf sprützen,
hernach thue sye in ein mössing pöckh, zwey
Leffelvoll zuckher darunter, trückhne es
auf ein glüetl ab, doch nit zu lanng, nacher
Noch mehr zuckher darann, schneidt mehr lannge
plätl vonn Obleth, streich die manndl dar-
auf gannt dünn wie ein khartten plat, legs
in ein warmbe dorttenpfann, lass sye über-
trückhen, nimb khleinn gestossenen zuckher
vnnd wenig wasser darein Rühres ab, streichs
auf die übertrückhente hoblschaidten, legs
wider in die dorttenpfann, vnnd lass
pachen, wann du sye herauß nimbst so
pueg sye ein wenig, wilst du aber khleinn
haben so schneidt schmalle lannge plädl vnnd
streich die manndl darauf so darff khein
eyß darauf, vnnd mann würdt sie vmb

 spindl wann manns herauß nimbt. p

Prügl Krapffen zumachen.

Nimb ein halbs pitl Rämb, mell ein maß, ayr
nimbt man den dritten theill, gantz, die übrigen
nur dotter in allen. 6. ayr, zuckher so süeß man
ihm haben will, zimmet, nägl, muscatplüe, und
Muscatnuß, auch ein wennig pfeffer, alles ge-
stossen, will man wihl, den taig woll abgeschlagen
biß er platern würfft, der taig muß so dickh
sein wie zu einen guglhupff, eingemachten zite-
ronj, lemony und pummeräntschen schöller, diß-
ses klein geschnitten, ein halb pfundt manntl,
theills gewürfflet und theills nach zwergst ge-
schnitten, Manndl nimbt man, will man meint,
der taig seye nit zu dickh, aber nur nicht zu
naß, der taig würdt sonst spindtig, wann
der taig völlig abgeschlagen, so rühret man erst
die anndern sachen darein, hernach überwindt
denn prügl mit einen spazet allzeit ein, dar-
umb breith vonneinander, fein fößt giesse
einen zerlassenen putter über und über, thue
ihm zum feur daß er woll einpricht und ab-
tropffet, hernach thue denn taig mit einen

Schlöffl über vnnd über, außer vnndten vnnd
oben ein finger breith fürgehen lassen, dann es
rindt mehr alß einem lieb ist, treib den spüß
nit gahr zu geschwindt, noch zu langsamb vmb, prat
ihm fein schön liecht praun, dz wann man dar-
auf schlopffe erhört ist, wie ein brodt, nach
dem thue widerumb ein frischen teig darauf,
laß wie vorhin pachen vnnd also fohrt, biß
der schrapffen den teig völlig hat, gahr zu dün
ist nichts nutt, ie dickher ie besser ein daumb
dick muß er sein, weill er noch warmb ist,
schneidt ihm vnndten vnnd oben am prügl wo er
abgerunnen ist mit einem messer ab, biß man
anns dickhe schombt, hernach löße den spaget
auf vnnd zieg gemach ann, so laßt er sich gantz
außziegen, biß auf die helffte, hernach magst
vnndten auch, so gehet der spaget völlig herauß,
wann er aber nicht gehen wolt, so schlag vorn
ann den spüß so gehts gleich mit den spaget,
Mann muß den spaget nicht übersich ziehen,
dann er schneidet denn schrapffen, sondern
vnndersich alß wollest du den prügl zer-
schneidten, laß ihm schnell werden, mach ein
glatts eyß darüber, sach es ein mit geferbten

Zuckher etliche machen ein Aufgangenes Fyß dar-
auf vnnd mit Streü Zuckher eingeworffen, Man
kann ihm mit eingemachten sachen villen vnnd
ziehren, Wann mann denn Taig auf den prügl
thuet muess mann ihm aufrüehren, die mandl
fallen gepon, auch muess mann die mandl
gahr dün über zwerch schneiden.

Ein anndern ohne Mandel

ein halbe süessen Raumb. 2. Leffelvoll Bier-
germb. 6. Ayrdötter Wohl abgerüehrt, vnnd
mit einen schönnen Mehl ein Taig anngemacht,
so dickh dz er sich gleich güessen lasst, hernach
den prügl so breith wie zum ersten, ausser
dz mann den Taig gemach übergüesst, vnnd
muess der prügl khrapffen woll drey- oder
vier mahl übergossen werden, zu Left mit
puter Wohl abgeschmiert, vnnd gleich heiß
abgefuckhert.

Khoch von Rübüssl.

Wanckhe Semmel in ein Rübüssl safft. 2. Handt-
voll khlein gestossen, mandl. 3. Gannfe

äyr vnnd. 3. dotter ein prockhen aufgerübenen
puter, rüehrs ein halbe stundt auf einer seithen,
pachs fein khüell. /.

NB. Zu dem Pfrüthkhrapffen prenndt mann auch
wohl dz mell mit schmalz allein ab: / Nimb noch
ein wasser sondern auch ein wenig laube
milch, machs ann alßdann so schlag äyr darann
wie sonst. p

Obleth Manndl Khräpffl.

Mann macht ein eingerüehrts vonn äyr dotter,
vnnd siessen milchkäms, süessen puter, nimb
khlein gestossene manndl, thue sye vnnder dz
eingerüehrt, mische zuckhers vnnd fülls zwischen
2. Obleth die vmb vnnd vmb mit äyr klarr
bestrichen wie gebreüchlich, dz eingerüehrt
muess mann aber ein wenig lundt werden
lassen. p.

48.

Allerley sachen von frischen kräuter zu machen.

Linden Citeronij zuzurichten.

Schneidt den Citeronen mit einem scharpffen messer in die runde herab / biß auff das weisse / thut jhm die schelffen / kerne / und weisse haut alle ab / schneidt jhn alsdann gar klein / thut jhn in ein steinen mörsel / stosset jhn gar wol / thut jhn in ein schüssel / gießt ein wenig rosen wasser darüber / mischt jhn mit ein wenig zucker / thut jhn in ein glaß / gießt ein wenig rosen wasser darüber / bindts mit einer blasen zu / setzts in die sonne / oder in warmb wasser / so wirdts gar schön / ein jeder kan jhn nach seinem gefallen zurichten / wie er wil / er kan jhn auch mit zucker einmachen / wie die Confect / so kan man jhn auch in ein glaß thun / und

vnnd einmachen, wie den vorigen, so ist er recht.

Den Brausten Ziteron

Nimb denn Ziteronn schneidt die gelbe Schöller hinweckh, schneidt Lange schmalle schnitl herab, vnnd nach gewerch schenn klein vnnd Brausst, oder wer gehrn will, kann in an einer Ziteron Hächl herab Hächlen, Wässer ihm hernach tag vnnd nacht in frischen wasser, seuch ihm ab, vnnd prenn ein siedentes wasser darüber, Lass solches drann behalt werden, Wasch ihm wider-umb auss einem frischen Wasser, seuch ihm ab, vnnd leg ihm zwischen zweysaubern Tüechern, biss er woll abgetrickhnet ist, richt ihm in ein glass, güess dess allerschennsten geläutterten zuckher darann, siedt solchen. 3. oder. 4. mahl ab, dz der zuckher fein behüell darann behombt, vnnd nicht mehr wässerig ist, so ist er recht.

Allerley sachen von Bütten-werch.

Gesulzte Khütten Latwärÿ in die Schällerl zumachen.

Nimb ein saubers Höffen, öff voll Wasser zue, Lass sieden, schneidt die Khütten mitten voneinander, Legs in ein frisch prun Wasser, Wann das Wasser sieden thuet, Legs die Khütten darein, vnnd Lass sieden das sÿe nit greiffen Lass, Wanns marb seindt, nimbs Herauß in ein saubere Schüssel, schöllts fein sauber die Khernn vnnd Stainn Herauß, dann weng die Khüten, vnnd nimb ein pfundt Khütty. 7. viertling Zuckher in ein Pöckh, güess. 2. seitl Wasser darann, Lass in zergehen, öff ihm auf das feüer, Leüttere in mit ayr Clahr, vnnd wann er geleüttert ist, so seich ihm durch ein saubers Tuech, Wasch das Pöckh auß güess denn Zuckher darein, öff in wider auf die glueth, das er sieden thuet, die Khütten schöll erst wan der Zuckher schier gantz bereith ist, das sÿe nit schwarff werden, Leg die Khütten in denn Zuckher, Lass sieden biß schenn marb sein, dann nimbs Herauß, richt die platen fein ordenntlich in die schällerl, Hernach nimb

ein halbseitl außgepressten Rhüttensafft, gieß in ihm den Zuckher, laß in sieden biß er sich schenn sulzt, darnach seüch in ihn ein trunkhens Tuch ein, gieß in auf die spalten, wann nun die schellerl schenn voll sein, so mueß mann ihnen mit einen mösser das heütl schenn abziehen, so würdts schenn Clahr, vnnd den außgebressten Rhütensafft denn mann darzue braucht, der mueß ein tag zuvor außgepröst werden, seich ihm, so würdt er schenn Clahr, machs mit fleiß, so ist es recht. p.

Ein Rothe gesulzte Rhütten Latwärey auch in die schöller einzumachen.

Schneidt die Rhütten mitten vonneinander, alßdann siedts auch in ein Wasser, aber nit vill, dann so nimbs herauß, vnnd schneidt die Stein, schölls auch fein sauber, weng die Rhüten nimb auf ein pfundt Rhütten. 7. viertling Zuckher in ein pöckh gieß. 3. seitl Wasser darann, laß zergehen, leütter ihm mit einer ayr Clahr, seich ihn durch ein saubers

Tuech, wasch dz pöckh auß, güeß den Zuckher
darein, leg die Schütten darein, öth auf
ein glueth die nit gahr Haiß ist, döckhs mit
einem plätl papier zu, lass sieden solang
biß es ein schenn farb hat, wann sich ent-
hebt zu färben döckhs auf lass offen sieden,
biß es sich schenn sultzt, dann nimb die spal-
ten herauß, richts in die Schöllerl, seich den
safft durch gahr ein saubers Tuech, und güeß
auf die spalten, dz die schöllerl schenn voll sein
ziech ihnen mit einem mösser dz heütl ab, dz
schenn klahr würdt, behalts also an einem
trückhnen ohrt. p

Ein Schlopffte Schütten Latwärij auch in den Schällerln.

Schöll die Schütten und schneidts in der mitten
voneinander, die stein herauß, schneidt
auß einer Schütten. 8. oder. 10. spalten, und
legs in ein frisch wasser, dann nimb ein
pfundt gerübnen Zuckher in ein pöckh, öth es
auf die glueth dz er woll Haiß würdt,
dann nimb ein pfundt geschölte Schütten,

vnnd misch durcheinander, gieß ein wenig
wasser darein, daß der zuckher naß wirdt, laß
sieden daß die spalten schon marb werden, alß-
dann nimbs heraus in ein anndts pöckh, klopff
mit ein Leffel woll ab, vnnd reib von einem
Lemonj mit einem Rübeysen die schöller herab,
klopff auch darunter, vnnd wann es schon klein
geklopfft ist, so nimbs wider in den zuckher,
vnnd laß nur einsiedten, daß schon safftig bleiben
vnnd fühls in die schällerl, so ist es recht, diese
Latwärij khann mann auch roth mit weinschärl
safft, aber vmb ein viertling zuckher mehr
nemben, alß zu den weissen, mann mags
auch gewürtzen wehr will.

Ein durchsichtiges khütten-
werch zumachen.

Söß in ein saubern höffen ein wasser zue, dann
nimb schönne weisse khütten, schölls, schneidt diese
spalten darauß, legs in ein frisches wasser,
vnnd wann daß zugesetzte wasser siedten
thuet, würff die plöter darein, aber siedts
nur ein wenig daß sie sich greiffen lassen,
alßdann prösß dieselbigen plöter durch ein

Saubers Tuech, seich den safft wider durch ein
Tuech, lass den safft übernacht stehen so würdt
er schon Clahr, dann nimb 14. Loth gahr schon
weissen Zuckher in ein pöckh oder pfänndl, und
6. Loth Schüttensafft, Rühr den Zuckher gahr schon
glatt darein, dz er nit pöplert würdt, dann
sot ihm auf ein gluett, lass ihm sieden, mann
muess mit keinen Leffel mehr darein fahren,
dann er würdt faimbet, lass ihm nur ein weill
sieden, dann heb ihm herab, und probier ihn
mit einen Leffel ob er fein gesultzt herab Rindt,
wo nit, so sot ihm wider auf dz feur, biss er ge-
sultzt herab Rindt, so ist er genueg gesotten,
hernach nimb in herab, güess in ihn die mödl,
lass 3. oder 4. stundt stehen, dann probiers
ob er herauss gehet, dz die mödl ~~ihm~~ wendtig
schon trucken sein, mann Mags roth oder weiss
machen, die farb tüechl muess mann austruckh,
ehe dz er auf die gluett gesetzt wirdt. p

Wie Mann die Marillen Macht in Schälleel mit dem öpfelsafft.

Mann nimbt zeitige marillen, die nit weich
seindt, und schölt es schneidt es auf, lass dy

Lehern heraus, doch ohne verletzung der mar-
rillen, damit es noch gantz bleiben, dann wann
Mann hat ein pfundt marillen, so nimbt mann
ein pfundt wohlgewogenen zuckher, den stosst
mann, aber nit gefaßt, dann die geschölten mar-
rillen wohl zuckhert ein Lenz vnnd die anndere,
vnnd in ein Erden schüssel gethann, wann mann
will die marillen sieden muess mann alß zum
Exempel vmb 9. vhr vormittag geschöllt, vnnd
dann einzuckhert wie oben stehet, vnnd zu-
gedöckhter stehen lassen, biß nachmittag, nach
12. vhr, sodann in ein mössingenes pöckh alß-
miteinander geschütt, vnnd sodann sieden lassen,
gahr langsamb biß die Marillen durchsichtig
sein, dann heraus genomben, vnnd auf ein
Reitterl absenckhen lassen, dann will mann
gehrn in schällerl es richten, so khann manns
thuen, oder in zuckher glösser gleich wider in
disser zeit aber, so nimbt mann gueth seyr-
liche öpffel weiss in ein siedenntswasser
gewaffen vnnd nur gleich wass her damit
es saffs bekhombt, dann nur khein wasser
darein gossen, es lassen nach, diss ist eben
der vortl vnnd dz manns nur langsamb

siedt, herauß wider genomben, vnnd sodann durch-
trunckht, wie mann die Schütten durchtrunckht, zum
Schütten werch dißes safft nimbt mann ein halbes
seitl, so hüpsch liecht ist, vnnd ein schenn zuckher
ein halbpfundt zerschlagen, vnnd in die Öpffel-
safft gelegt, dann .B. Rogle marillen darein
geschöllte gelegt, vnnd darein solang sieden lassen,
biß auch durchsichtig sein, dan dise sulz ge-
nomben vnnd abgefaimbt vber die Marillen so
in schällerl schon in ordnung gericht sein, dar-
über gossen, aber die schällerl nit gantz voll,
annfenncklich wann mann siecht das gantz ge-
standten vnnd khalt sein, so fasst mann erst
die gesottene Öpffelsafft gesulzter gahr vol-
gent darauf, so seindt sye schenn hell vnnd guett,
vonn pfersich mach ich eben also, disen marillen
Jullipp so vonn den ersten über die weich, die
Marillen darein gesotten haben, nimb ihn vnnd
schöll marillen beyleuffig ein halbpfundt, oder
ein gantzes pfundt in ein wasser geworffen,
zuedeckht ein weill darinn ligen lassen, dann
durch ein Syb geschlagen, vnnd machen, wann ein
pfundt marillen sein, $\frac{1}{2}$ pfundt zuckher ge-
stossen, darein gerührt in dem Jullipp, alles

zusamben sieden lassen, solang dz ein dickhe
Lattwärg wirdt vom demselbigen khann mann
machen, was mann will. Die frau Justl
nimbt auf. 2. pfundt zuckher. 2 1/2 seitl wasser
mit ayr klahr geläuttert, nacher ein pfundt vnnd
zwölff marillen darauf. p

Melaun auf ziteronÿ arth zu machen.

Schneidt die mellaun zu spalten, schölls vnnd putz
sauber, würff sÿe in frisch wasser, nimbs nacher
heraus vnnd reübs mit saltz ein, güess ein we-
nig ein wenin darann, lass ein tag im saltz ein-
geschwärter ligen, macht manns in hönig ein,
so lass ein tag vnnd nacht im saltz ligen, her-
nach thuess heraus in ein frisch wasser, lass
3. oder. 4. tag wässern, doch alle tag zwey
frische wasser geben, den vierten tag würff
die mellaun in ein siedentes wasser, lass sÿe
sieden biss sÿe sich ein wenig greiffen lassen,
nacher gleich in etliche frische wasser nacheinand
geworffen, vnnd wider. 3. tag also wässern
lassen, wie vorhin, den. 4. ten tag läuttern den
zuckher lass in nur verfaimbÿ, vnnd mit dickh

werden, Laß die mellaun etlich Wahl in den Zuckh-
-er sieden, vnnd so siedennter über die Spalten
Gossen, deckhs gleich zue, auch auf den feur muess
mann die plutzer verdeckhter sieden lassen, deß
anderstags siedts wider, den dritten tag eben so,
Wann die mellaun also 3. tag nacheinander ge-
-sotten, so siedt mann den Zuckher zum Letztenmahl
gahr dickh, dz er dickh vonn Leffel fölt, Wann
mann Will Lehann manns mit Imber Strähen vnd
den Letzten sudt mit dem Imber aufsieden lassen,
so seindt sye förttig, die geschribene mellaun
seindt zum pesten zu disen einmachen, Wann
Mann die plutzer feur einmacht, Lesst manns 3.
tag im Saltz ligen, siedt sye auch in Wasser nur
einmahl Lenniger, dann wann sye zeitig, seindt
sye gahr marb, also darff manns nit souill auf
einmahl, aber öffter sieden, die Lehrbeß
macht mann eben so, ausser dz manns im Wasser
auch Zuckher Weniger sieden Lasst, Weill sye
gahr marb sein.

Die ist vonn der frau Ostraschütz.

Die grienne Mandelen Einzumachen, von der frau Ostraschützin.

Mann nimbt. 3. Theill Wasser, vnnd ein Theill
Weinn, vnnd. 3. Gute Hanndtvoll Aschen, daß
gahr ein scharffe Laugen würdt, die Mandelen
mueß mann nemben ehe sye noch den Hartten
Stainn zum Khern bekhommen, vnnd gib einer
jeden manndl mit einer subtillen Gapl ein stupf-
fer, Wann dann die Laugen siedt Wurff die
Manndl hinein, siedts solang drin biß die Rauche
Haut herab gehet, darnach nimbs vom feuer in
ein Khalts Wasser, die Haut sauber herab gepuzt,
Wann die Haut so abgewaschen, so Wasch die mandln
Noch auß etlichen frischen Wassern, vnnd ein
paar Stundt in frischen Wasser stehen lassen,
Alßdann ein Zuckher dün geläuttert, vnnd die
Manndl in ein Tögl gethann, den Zuckher darüber
gossen, gantz Heüßer, zwey Tag stehen lassen,
Nacher denn Zuckher herab gesüzen, ein pröckhl
Zuckher darein gelegt vnnd sieden lassen, auch
die manndl ein Wennig mit sieden lassen, über
zwey Tag machs Widerumb so, vnnd in Anndten
Tag noch einmahl, daß also die manndln drey-
mahl im Zuckher allzeit den dritten Tag gesotten
Werden, darnach mueß mann den manndln
ein gantz Neuen Zuckher geben, dann der

Ist nimber schröffig, vnnd muess mann den Zuckh-
er so offt drüber sieden, vnnd allzeit Haisser
drüber güessen, biss er nit mehr dün wierdt,
Mann muess allzeit zuedeckhen, auch wann
im Zuckher sieden, deckht manns zue, sye werden
lieber grienn, wann sye dann gantz durchauss
süess vnnd schenn grienn, so legt manns auss
vnnd trückhnets wie anndere genöwösisch obst,
wehr will khanns auch Julipp ligen lassen,
Mann muess den Zuckher nie alss gahr auf die
Lötz, dickh sieden, damit er guett durchgehen
khann, NB: so baldt mann den Zuckher
über die manndln Haisser güessen thuet, muess
manns zuedeckhen, vnnd allzeit zuedöckhen, damit
sye grienn werden. p

Von Ziteranen Einzumachen.

Wie Mann die Weisse Ziteranätj Machen soll.

Mann nimbt die Ziteronn vnnd schneidt dz gelb
herauss, dz weiss aber reibt mann an einem
Rübeysen, biss auf dz saur, legt die Ziteronn

in ein frisch Wasser, Alßdann in einen sauber
Höfen ein Wasser zugesotzt, Wann es über
und über siedt, so spindt mann den geribenen
Zitronn in ein saubers Tiechl, aber fein rogl,
und Hennckhs in dz siedennte Wasser, Laß
darinn sieden biß der Zitronn feinn durch-
sichtig ist, dz er sich zwischen zwey fingern zer-
truckhen lasst, Alßdann nimbt mann auff
ein pfundt Zitronn, drey pfundt Zuckher, Gueß
anderthalbseitl außgetruckhten Öpffelsafft
darann, Läutter den Zuckher dz der safft gahr
dickh vonn den Leffel fahlt, Alßdann truckht
mann den geribenen Zitronn mit saubern Hend-
ten auß, doch mueß der Zitronn noch wohl saff-
tig sein, Legs in den geläutterten Zuckher und
laß geschwindt sieden, Wann der Zitronn schier
gestehen wüll, so nimbt mann dz außgelesste
vonn den Zitronn, zerkhinerschts mit einen Sil-
bern Leffel feinn khleinn und Gueß in die
Zitronäti, Laß völlig sieden biß gahr dickh
vonn Leffel fahlt, Alßdann füllt mannß
in die gläßl, Wann mann wüll haben daß
die Zitronäti schenn schmöckhen, so nimbt
Mann dz gelbe, Reibt an einen Rübeysen

siedts aber besonders in einen Wasser, dz daß
Händtig darvon khombt, alßdann schitt mannß
vnnder die Zitronäti, aber es würdt ein wennig
gelber, bleibt nicht so weiß. p

Die gannßen Himpöhr.

Ein pfunndt Zuckher auf ein pfundt Himpöhr, vnnd
3. Leffelvoll Wasser, zusamben sieden lassen,
biß die Himpöhr sinnckhen, nacher die suppen allein
sieden lassen, biß genueg ist. p

Zuckher Pennath zumachen.

Nimb auf ein pfundt Zuckher, ein halbe Waß-
ßer, lass vbernacht Waickhen, zu morgennts
Wannß zergangen, so nimb nur den 4.ten
oder 5ten theill auf einmahl in ein mössinges
pfänndl, lass auf einer Reschen Glüett gahr
Starckh sieden, Rügl dz pfänndl allzeit eim
Wennig, Wannß annhebt dickhlet zu werden,
Nacher mueß mannß probieren, Wann mann
ein Tropffen vonn disen Zuckher ins Wasser
fallen lasst, vnnd es thuet ein schnaltzer, so
Ist es guett, so güeß in alßdann geschwindt

auf nit allenthalben den Fuß mit einem Mandl graben / dann der Fuß hat gar kurtze Zehen / vnd kennt schier allenthalben nasse hat / derhalben jhn mit einem messer vmb. z. oder. 3. macht / nachmals Rumb in die Hand / Darein thun Muscatblumen / Negelein / Zimmet / Ingber / Galgan / Cubeben / Negelein / Kümmel / Fenchel / Anis / Coriander / Pfeffer / Salz / Essig / Wein / Rosenwasser / Weinruten / Weinlaub / Rosmarin / Salbey / Thymian / Majoran / Basilien / Lorbeerblätter / Wermuth / Rauten / Ysop / Pappeln / Petersilien / Kressich / Dillen / Kerbel / Bibernell / Pimpernell / Schnittlauch / Portulack / Lattich / Endivien / Cichorien / Spinat / Mangold / Hirtzzungen / Borretsch / Ochsenzungen / Wegwart / Gensfuß / Gundelreben / Schlüsselblumen / Ehrenpreis / Gamander / Ysop / Hauswurtz / Sauerampfer / Sauerklee / Lattich / Cichorien / Endiv

Dinctur in ein Glaß daß ein Halß hat, daß Glaß
muß mit der Dinctur voll werden, gieß etlich
Tropffen Öell darauf verpinndts vnnd laß es
an ein khüellen Orth stehen, solang du willst,
Wann du den safft ein seitl hast, muest deß
Schennsten Zuckher ein pfundt nemben, demselben
sauber pulverisieren, nimb disen Zuckher in ein
khupffers pöckhel, söz auf ein gluet, rühre in
allewill daß er sich nit anlegt, daß er wohl
gerest würdt, hernach gieß den safft so
du mit einen Paumbwohl daß Öell sauber herab
genomben in den Zuckher, rühr allewill,
Nimb die Prob Immertur, Wann sich der Zuckh-
er aufgelesst hat, vnnd sich zeugt, daß er an-
fangt zu sieden, nimb ihn von der gluett herab
vnnd rühr in an einen Stuckh, gieß in ihn ein
Zinners pöckh, rühr ihn biß er khalt wirdt,
du khannst ann der Prob schon sehen, ob er
recht ist, hernach gieß in ihn ein Glaß, er
bleibt fünff biß 6. Jahr gueth. p.

Himpöhr Echerwerth.

Nimb schenn khlaupte Himpöhr, Trunckhs durch ein
Tuch auß, laß stehen daß sich der safft sözt,

Darnach nimb ein viertling schenn gefäthen
Zuckher in ein mössingenes pöckhl, Güess ein
Wennig vonn den safft darauf, trukh Le-
monysafft darann, dz er annseurlet wirdt,
vnnd in der dickhen ist alß wie ein Khundts-
Khoch, söz ihm auf ein gluett dz es wohl hayß
wirdt, aber er muess nit sieden, Laß in ein
Wennig abkhüellen, Güess in ihm ein saubere
Schachtel, es muess aber Kunndt sein, Wann
mann will khann mann zeltl darauß machen.

Gantze Himpöhr Einzumachen.

Nimb 5. viertling schenn Himpöhr, Leütter ein
pfundt Zuckher schenn dickh, Leg die Himpöhr im
Zuckher, Laß sieden biß sye sich schenn sultzen,
Legs in ein glaß, vnnd Güess den safft dar-
auf.

Den Himpöhrsafft mit öessig zumachen.

Nimb ein halbe schenn außgeklauppte zeitige
Himpöhr, vnnd Güess darauf ein seitl össig,
Laß 24. Stunndt darann stehen, hernach

seuch in durch ein Wollern sackh, dz er schön
Claar wierdt, Nimb von disen safft auf ein
seitl ein pfundt Zuckher, vnnd lass frisch rasch
herybersieden, aber nur solang biß daß
er verfaimbt, Ist haubt guett zum abgiessen,
auch in den hitzigen Khrannckhheiten. p

Allerley gedrannckhs Lemonädy.

Nimb auf ein maß Wasser. 3. oder. 4. Le-
-mony, schneidt die scheller dün herab, vnnd würff
sye in dz Wasser, lass sye darein ein stundt
oder mehr ligen, deckh dz geschier zue, alß-
dann truckh denn safft auß den Lemony wol-
-lens hinein, lass wider ein halbe stundt
stehen, dann seichs. 8. oder. 9. mahl durch
ein Tuech, dz es gantz lautter würdt, vnnd
schüttet souill gestossenen Zuckher darein dz
es süeß genueg, vnnd güeßts wohl vnnd-
-einander ab, seichts noch. 2. mahl durch ein
Tuech, Nimb. 2. oder. 3. gran pißen, thue
6. oder. 7. mahl souill Zuckher darzue,
Reibs auf einen Reibstein gahr khlein

vnndereinander, biß mann khainen püssen
mehr siecht, thuet in die Lemonädy vnnd güeß
noch etlichmahl vnndereinander. p

Jessemin: oder Cuberossen: oder anndere plumben wasser, alß pummeräntsche blüe.

Nembt pommeränntschen plüe: oder anndere
plüe, thuet die plumben in ein haiß wasser,
dz siedennt ist, dockhs woll zue in einem ver-
glaßierten: oder glößern geschier thuen, so
etlichmahl frische plumben hinein thuen, denn
safft von ein par Lemony hinein, zuckhers,
quill vonnöthen, laß khalt werden, vnnd
durch ein säckhl lauffen, wie sonnst annder
wasser. p

Ein Annders von khernen.

Nimb manndlkhern: oder datteln, oder zür-
beßnißl, pißdätzi, khürbeß oder mellaun,
oder waß mann will, die stößt mann
khlein, güeßt frisch wasser darauf, seüchts

durch vnnd gießt es ab, verbessert es nach gefallen mit zuckher püsen vnnd Lemonysafft.

Erdtpöhr Wasser zumachen.

Nimb ein maß Wasser in ein schüssel thue darinn ein pfundt Erdtpöhr, zertruckhs Wohl mit einem Löffel im Wasser, Laß hernach durch ein Leinen sackh vier oder fünffmahl Lauffen, biß es Clahr würdt, alßdann zuckher es nach belieben, Wann Mann Will Khann mann. 3: oder. 4. Gran Ambra darunter nemben, Khlein gerüben Wann man ihm sonst zu disen Wassern Præpariert vnnd Nacher gefrüehren Lassen. p.

Weipel Wasser zumachen.

Nimb vier pfunndt Weipl, zerstoß sye Wohl mit sambt den Khernen, thueß in ein Höffen, gießt 2. maß prun Wasser darann, Laß es ein guetten sudt thuenn, alßdann nimbs vom feur, Laß wider abkhüellen, zuedeckhter. 4. stundt stehen Lassen, darnach Laß es durch ein Leinnes Tuech Lauffen, sprich Ich sackh Lauffen, ohne truckhen vier oder fünffmahl biß es

Klahr ist, alßdann mit püßen oder zuckher versehen wie mann wüll. p.

Himpöhr Wasser.

Daß Himpöhr Wasser würdt gemacht, wie daß Erdtpöhr Wasser, mann khann aber auch anstatt deß Wasser wein nemben, so last es sich lang aufbehalten daß Wasser würdt gleich saur. p

Sorbet von Lemony zumachen.

Nimb ein halbmaß frisch prun Wasser, trü-
-cke hinein den safft von 4. Lemony, hernach
nimb ein seitl von den hernach gemelten pi-
-ßen Wasser darunter, und zuckher es,
seich es durch ein härrenes tuech oder süb,
laß es in einer plechenen flaschen in herumb
rühren gefrüeren, und laß es allzeit in
Eyß stehen. p

Zimmet Wasser.

Auf ein ächtring Wasser ein loth zimmet,
und 2. loth zuckher, den zimmet grob zer-
-stoßen, wann daß Wasser im pesten sieden

so würfft mann zimmet vnnd zuckher hinein, lasst noch 2. oder 3. sudt thuen, hernach nimbt mann auf 3. ächtering vonn ein Lemony die Schöller, das weisse weckh die gelben schöllern im letzten sudt geschwindt vom feur, das nit mehr siedt, den Bhrueg im Bheller gesetzt aber nit auf die plosse erdten, sonst ziegt es den geruch an sich, mann muess den Bhrueg wohl verpinndten.

Den zuckher zu dissen wasser zuzurichten.

Nimb zu vier pfundt zuckher, ein mass wasser, vnnd das weiss vonn einem ay, so vor mit ~~[illegible]~~ in wasser wohl abgeschlagen, vnnd das faimbet ist, alsdann den zuckher hinein, vnnd last ihm ein guetten sudt thuen, alsdann nimb ihn vom feur, faimb ihm sauber ab, seich ihn durch ein härres tuech, lass ihm woll abkhüellen.

Den Püssen zuezurichten.

Nimb 6. gräun pissen, zerstöss ihm so khlein alss müglich ist in einem mörsser,

Demnach nimb ein kleines pröckhlein harten
Zuckher darzue, darauf nimbt man ein maß
Wasser, thues alles in ein kupffers geschirr,
laß es miteinander zuedeckhter ein guetten
sudt thuen, vnnd laß also zuedeckhter wider
kalt werden, habe es auf zum gebrauch,
die Lemonädy vnnd anndere guette wasser
zumischen.

NB. der Zuckher muß auch gestossen werden. p

Mann macht auch auf die Manier.

Nimb vnnd siedt das Wasser vorher laß ab-
-kühnellen, nacher thue die Himpöhr oder Rübessel
hinein, auf ein halb maß Wasser, ein halb
pfundt Rübessel, nimb. 10. Loth Zuckher. p

Himpöhr mit Rübessel Wasser.

Auf ein halb pfundt Himpöhr, nimb ein viertinz
Rübessel, vnnd anderthalb maß Wasser,
vnnd. 10. Loth Zuckher, ist es nit süeß ge-
-nueg, Zuckhers mehr, machs wie die anndt Wasser.

Wie Mann Allerhannde sachen Candiren, Gewürtz frichten vnnd Plumben.

Die Zimmet kann mann klein oder grob schneiden
Wie mann Will vnnd fein trückhen, deßgleichen
die nägl müessen auch fein trückhen sein, kene-
tisch mannden vnnabgezogen, die mußcatplüe fein
groß, die früchten alß Ziteronn pommeränntschen
schellen biern, müeß alles zuvor in zuckher ein-
gemacht vnnd wider woll trückhen werden lassen
Schreitl vnnd plumben werckh kann mann in ein
puech legen vnnd so trückhen lassen, daß sye fein
glatt werden, oder durch ein gesottenen zuckher
ziechen vnnd also trückhern, vnnd zum Candiren
behalten, mann kann die gewürtz alle durch-
einander, oder iedes besonderlich, was
mann iezt Candieren wüll, müeß mann richten
in ein kupffers oder zimmers geschirr, so gleiche
weyden oder vnndten Enger alß oben, na-
cher nimb auf ein pfundt Specerey. 2. pfundt
schenn geläutterten zuckher, wie oben gemelt
deß schennsten vnnd hörtesten Canary zu-
ckher, vnnd ihm sieden lassen, biß er sich

Zwischen den fingern eines fingers Lang ziehen
Lässt, nacher lass ihm souill abkhüellen alß wie
Mann aufs Wörmbest ein suppen essen khann,
So güess ihm über die Specerey, nimb ein prödl
das recht ist über das Gaschier, beschwehrt ein wenig
doch nicht vill, nur das die sachen nicht übersich
schwimbt, und der Zuckher eines messerrückhen
dick darüber gehet, alßdann öß in einer
Warmben Stuben in die höhe, doch nit zu nahe
zum offen, und so übernacht stehen lassen,
darnach das Khesserl gemach umbstürtzen, und
den Zuckher gemach abspeüchen lassen, vnge-
-fehr 2. stunndt in einer Warmben Stuben,
nacher halt das Khesserl ein wenig nach der
seithen, über ein gluedt das es häyß wierdt,
Nacher auf den tisch umbgestürtzt, so gehet es
herauß, so soll manns mit einem messer fein
gemach voneinander thuen und auf ein
mit papier außgefüetterts sübel, übernacht
in der Stuben stehen lassen, darnach daß
Khesserl wider säubern und trückhern, und
die Specerey wider drein richten, und wider
einen Zuckher wie vorher gesotten, allein

ein Wenig Warmber alß Lablicht, feinn Gemach
darüber Giessen, auch wider ubernacht stehen
Lassen, denn anndern Tag wider außgeschütt vnnd
auf dem Sybel stehen Lassen, wie schon gemelt,
alßdann wider einen frischen Zuckher gesotten,
wie der erste, dann mann muess ein jeden Zuckh-
er nur zweymahl brauchen, mann khann ihm doch
zu anndern sachen brauchen, dz muess mann treiben
biß es dickh genueg ist./.

Daß durchsichtige Xyß zumachen.

Nimb gahr ein schenn Tragandt, stoss ihn vnnd
guess zimblich vill Rosen Wasser darann, vnnd
also stehen Lassen dz er wohl zergehet, alß-
dann durch ein Tiechl truckht, dz er in der
dickh ist wie ein Schmidts khoch, dz gahr dün, dz
mann ihm giessen khann, gahr Lautter, darnach
Kühr ein gahr schennen dreymahl gefäthen Zuckher
darann, dz gahr dickh wirdt wie ein grienß
khoch, Lass also stehen dann wann du es brau-
chen wüllst, so muess manns den Tag vorhero
machen, dz der Zuckher wohl zergeht, wann
Manns aufstreichen wüll, so muess manns
in ein Haiss Wasser halten, sonst Last es

sich nicht gahr aufstreichen / mann muess nit
fast rühren sonst würdts nur weiss und
dickh / und nit spüeglet und durchsichtig. &

Die schocolate zumachen.

Mann nimbt ein pfundt Chachau Ketz oder prat-
ten den solang in einer eysenen pfannen biss
die hülsen herab gehen / und er ein wenig
braun ist / wann er geschöllt ist so wermbt
Mann einen mörser recht haiss / aber nit glie-
endt / und thuet den Chachau darein / stösst ihn
drey. 4. auch gahr. 5. stundt / so würdts
wie ein Choch / und es muess solang gestossen
werden / biss was mann zwischen den finger
zerkreübt dz es gahr nit mehr griesslet ist /
Alsdann nimbt mann ein halbpfundt schlechten
huet zuckher / der Chleim gestossen und ge-
fähret auch darunter gestossen die Wannille
muess mann auch Chleim stössen / Mann nimbt
auf ein pfundt Chachau zwey stämtel Wan-
nille / nimbt mann aber mehr so ist es besser /
die muess mann Chlein fähen / nacher auch dar-
unter gestossen / Ebenfahls anderthalb qz.

Zimmet alß gefäht, vnnd Nacher solang ge-
stossen biß es wohl durcheinander vermischt
ist, nacher güesst mann es in pflöchene mödl,
So vorher mit einer manndt gerüben, die aber
nit schmirckhlet, der mörser muess allzeit
warmb bleiben, Mann hat auch außgehauene
Stain doch mann ein gluett darunter öfft,
vnnd ein Stain damit manns Reübt, so khann
Mann ein grössere quantitet machen, so
gehörts sich vonn Rechtswegen. Mann
hat eigene Steinin die zum Reüben gehören,
annstatt deß mörser die seind vill pesser.

Allerley Löffelten zumachen.

Die Wällische Löffelten zumach.

Nimb ein halbspfundt gefäthen zuckher, ein halb
pfundt mehl, darunter khleinn geschnitene Lemo-
ny schöllerl, zimmet vnnd nägl, ein gantzes Ay,
vnnd vonn. 2. Ayrn die Clahr, Woll abgekhlopfft
durcheinander, vnnd in dz mehl vnnd zuckher
gossen, ein faisten Taig anngemacht, der sich in

die mödl trückhen lasst, vnnd dieselbigen 77.
gepachen. p

Die Manndl Löffelten.

ein pfundt manndl sauber abgezogen vnnd ge-
stossen, aber groblet, vnnd ein wennig le-
mony saffs annstossen annstatt deß wassers
zugossen, hernach in ein schüssel gethann, vnnd 3.
viertnung gefäthen zuckher in die manndl ge-
rüehrt, hernach vonn 5. ayrn die Clahr ge-
nomben, gahr woll abgesprüzlet vnnd in die
Manndl vnnd zuckher gerüehrt, vnnd geschnit-
tene lemony schöllerl, vnnd wehr gehrn will
auch Clein eingemachten vnnd geschnittenen zit-
teronn darunnter vnnd alles noch ein wennig
gerüehrt, hernach auf ein Obleth streichen ge-
macht, oder laus wass mann will p

Löffelten von Ziteron.

Nimb dz weiss vonn ein ziteronÿ, schneidts
zu Prockhen, thuess in ein tuech, vnnd siedts
in einen wasser dz gahr weich würdt, alsdan
dann trückh dz wasser gahr woll daruonn,

78. Wann die Ziteronn gesotten ist vnnd das Wasser darvonn getruckht, so muess man in erst Wegen, vnnd nimb dess Ziteronÿ $\frac{1}{2}$. pfundt grob gestossenen Zuckher. $\frac{3}{4}$. ℔. Thuess alles zusammen in ein steinen mersser, stoss woll, truckh vonn. 2. Lemonÿ den safft darein, nembt in ein pöckh, truckherts auf einen Reschen feur gahr nit vill Rüehrs Stätts das es sich nit anprennen, thue es alsdann wann es genugs vbertruckhnet ist, in ein erdtene Schüssel, lass vbernacht stehen, kheinin geschnittene Schöller von den Ziteronn, auch darunnter thuen, derfft es aber nit sieden, sondern lass es nur vbernacht auf ein tuech ligen, wann der Ziteronn vnnd Zuckher vberkhielt ist, so Rüehrs darein, syr müessen Lannglet: doch gahr subtill geschnidtÿ sein, wann ihrs aussmachen wollt, so bestreichs woll mit Zuckher, lass bey einen offen truckhen werden, das vbersich fein eyss bekhommen vnnd einwenndtig fein safftig bleiben. p

Aufgeloffene Manndl Löhelten.

Nimb ein halbspfundt manndl, schöllts vnnd
ziech ihnen die heut ab, stoss gahr klein, giess
Rosen wasser: oder frisch wasser nach, dz nit
öellig werden, thuess hernach in ein mössinges
pöckh: oder pfannen, giess ein Löffel voll
Rosen wasser darann, vnnd. 3. viertting
klein gefäthen zuckher, rüehrs alles gahr
woll durcheinander ab, öff auf ein resch
klares feur, trückhers gahr geschwindt ab,
dz sich der Taig vonn der pfannen schöllt,
darnach thue ihn heraus auf ein saubere
schüssl, lass in khüell werden, nimb von. 3.
neuen ayrn die Clahr, thue die vögl darvonn,
spritls in ein höferl gahr woll ab, dz ein
lautterer faimb würdt, rüehrs an den trü-
-ckherten manndl, aber von den ayrn, nimb
ein fürtting gefäthen zuckher, vnnder die trü-
-ckherten manndl, schneidt von einen Lemony
die schöllern gahr klein, rüehrs auch vnder
den Taig, trückh von Lemony den saffs dar-
-ein, rüehrs ein halbe stundt gahr woll auf
ein seüthen, streich den Taig auf ein Obleth,
was du für ein furmb wüllst, ein. 3. mösser-
-kuckhen dickh bestreichs woll vbersich mit

Zuckher, vnnd truckh den Lefelt manndl dar-
auf, Lass ein wenig Ligen, darnach pachs in
einer Dorttenpfann, vbersich miessenns ein
guette gluett haben, aber vnndersich gahr we-
nig pach sye also, aber dz sye weiss pleiben./.

Nüernperger Löffelten mit dem Eyss.

Man nimbt. 6. Nüernperger Löffelten, Reübt
sye an einen Rübeissen, nimbt auch ein pfundt
gestossenen Zuckher, vnnd ein halbpfundt ab-
gefogene manndl, die Stosst mann auch klein,
misch es alles vnndereinander, vnnd nembt
alsdann. 3. gerübene muscatnuss, Nägl,
Zimmet grob geschnitten, auch vill kleine ge-
schnittene Lemonyschöllerl, vnnd eingemachten
Zitronn, oder Latwärig was du willst,
mach es mit. 2. ayr klahr ann, zu ain fösten
Taig, Walgs mösser Ruckhen dickh auss, schneidt
Löfeltl wie du willst, truckhs in die mödl, trü-
ckhers, vnnd mach ein wasser Eyss darauf.

Die Wiennerischen Löffelten zumachen.

Man hackht $\frac{3}{4}$ manndl, die sauber geschöllt
vnnd abgetrinckhnet seind, dann nimbt man
9. Loth nierenperger Lefölten, so an einen Rüb-
-eysen gerüben, vnnd 20. Loth Zuckher der ge-
-fäht ist, Zimmet vnnd nägl auch muscatnuss
groblicht geschnitten souill mann will, vnnd
vier gantze ayr, darmit anngemacht, auf
obleth gestrichen, so nach belieben geschnitten
ist, vnnd pachs hernach ein Eyss vom frischen
Wasser vnnd Zuckher darauf gemacht. p.

Margaranden

Ein pfundt grob gestossene manndl, 1. ℔:
Zuckher so Clein gefäht, von 4. Ayrn die
Clahr, von 2. Lemony die schöller, die Clein
geschnitten auf einer gluett ein wenig ge-
-trinckhnet, ein Löffel voll Wasser zuegossen,
so wehrns schenn weiss, hernach auf obleth
gestrichen, schenn praun vnnd Lindt pachen
so glichenns. p.

Die Hönnig Löffelten zumach.

Nimb 20. Loth Cannäry zuckher deß mittern
der nit gahr hörtt ist, Reib in an einem
Rübeysen wie ein Grieß, Zimmet, nägl,
Muscatnuß, Imber, dises gewürtz nach ge-
fallen genomben, vonn. 3. Lemony die schöllerl
gewürfflet geschnidten, nimb gahr ein schönes
dickhes Hönnig gleich auß dem Höffen, nichts
gesotten, ein halbe nimb, das allerschönste mehl
so du hast, mische das gewürtzt vnnd Lemony
Schöllerl auch zuckher vnndereinander, mache
es mit dem Hönnig geschwindt ab: einen fösten
Taig, mache Löffeltl, trückhe es in die mödl,
Wannß pachen sein, bestreich es mit einem
gesottenen zuckher, laß wider trückhnen. p

Gedult Zeltel mit mehl.

Schlag in ein Höffen 5. Ayr, vonn einen thue den
Dotter hinweckh, Schlopff die Ayr ein stundt,
Nimb ein halbspfundt gefäthen zuckher dar-
ein, vnnd also noch ein stundt gekhlopfft,

dann schneidt Lemony schöllerl klein, Rühr es
darein, darnach Weng. 2. Loth schennes mehl
darein gerührt, schmier die dortten plöter mit
Wax, wisch mit einen Tuch wider ab, die pfändl
müssen warmb sein, alsdann würff den Taig
fein Rundt auf, pachs zimblich warmb herauß. p

Gedult Zeltl mit störckh

Nimb. 2. Ayr Clar in ein schüssl, spritl dz woll
faimben thuet, Rühr ein halbspfundt zuckher
darein, dz er schön weiß vnnd dickh würdt,
Reib die schöller vom einen Lemony an einem
Rübeyssen herab, vnnd darunter, darnach
Nimb ein schönne gefäthe Störckh vnnd halb
mehl, misch darein, dz ein Taigl darauß würdt,
dz er sich walgen lasst, walg ihn auß
eines guetten mösserkuckhen dickh, machs mit
einen Rundten eyssl auß, mach die pfändl
warmb, schmiers mit Wax, pachs nit zu haiß. p

Aufgehendte Mehl Löffeltl.

84; Nimb 2. gannte ayr in ein schüssl, thue die
vögl darvonn, die ayr ein viertlstundt gerührt,
Nimb ein halbspfundt gefäthen zuckher, rühr
in auch darinn ein viertlstundt, dz gewürtz
auch darunter, alß zimmet, Nägl, muscat-
nuß, Imber, Lemony schöllerl, alles groblet
geschnidten, Wögl 12. Loth vonn bessten mundt-
mehl darein, mach also ein Taigl daraus, walg
in auß, trückhs in die mödl, schneidts ab, die
dorttenpfann oder pfänndl mit wachß ge-
schmiert, pachs schenn liecht heraus, ein gerühr-
tes wasser eyß darauf gemacht, dz sich pricht
vnnd schenn auflauffs. p.

Aufgehenndte Mandl Lötzeltl.

Nimb auf ein halbspfundt außgelesste mandl
5. ayr Clahr in ein höffen, spritls dz woll
faimbt, die mandl stoß, vnnd nimb alle-
weill solchen faimb zum stossen, stoß die
Clahr alle in die mandl, alßdann nimb
ein halbspfundt zuckher, zerschlags zu Clein
Pröckhel, stoß ihn auch nach vnnd nach in

die mandl biß er gahr ist, dann nimb den Taig in ein pöckh heraus, trückhere ihn auf einer glutt, thue ihn woll rühren, daß er schön weiß würdt, wann er kehlt ist, leg den Taig auf ein plat. Strähe zuckher darauf, schneidts nach dem modl ab, pachs daß übersich ein wenig gelfflet werden. p.

Pauren Löffelil von Mandl.

Nimb ein pfundt gefäthen zuckher in ein schüssel vnnd 3. viertnig schennes mehl, nimb 6. ayr vom einem den dotter weckh, die ayr zerkhlopff in ein häfferl gahr woll, gieß ein löffelvoll wasser darann, darnach nimb 3. viertnig außgelassenen Mandl die gahr trückhen sein, schneidts grob, misch in den zuckher, vnnd in daß mehl, vnnd auch geschnidtenen Muscatnuß, machs also mit den ayren an, schneidt die oblath vier eckhicht streich den Taig darann, pachs zimblich heiß. p

Manndl Lötzeltl mit Lemony-
saffts die aufgehen.

Nimb manndl nach gedunckhen, auch souill
zuckher, Lass die manndl auss vnnd stoss
fein Clein, annstatt dess Wasser zum stossen
Nimb Lemonysafft, zum sprüchen, hernach
nimb ein pöckh, güess ein wenig Wasser
darann, das er zergehet, siedt ihm gahr dickh
güess ihm auf die manndl, Rüehrs also
ein guetten viertlstundt, das der Teig schein
weiss wierdt, schneidt Lemonyschöller, vnnd
eingemachten Ziteroni auch darunter, machs
in ein plöchenen mödl vnnd auf Oblath, pachs
das sye oben auf ein wenig gelfflet sechen.

Manndl Lötzeltl mit
Traganndt.

Nimb auf ein viertting ausgelesste manndl
ein quintl Traganndt, stoss ihm, vnd nimb
von ein Lemony den safft, Wanckh den Tra-
-ganndt darein, Teuckhs durch ein saubers

Tüechl auß, die manndl Stoß gahr klein,
alß wie ein mehl Taig, dann nimb die ge-
-stossene Manndl auch darein, Stoß kund-
-einander ab, nimb ihn auß den Messerl
herauß, Walch ihm auß, nimb zum auß-
-machen, gefäthen Zuckher, Truckhs in ein modl,
Schneidts nach dem modl ab, schmier die dor-
-tenplöter mit Wax, Wisch mit einem Tuech
wider ab, pachs mit gahr haiß herauß. p

Fischgotten prodt von der freyle fischerin zu pachen.

Nimb. 6. ayr. 2. gannte kund. 4. dötter,
Schlags Wohl ab, nacher ein viertling gefäthen
Zuckher darein gerüehrt, ein halbe stundt
miteinander abklopfft, darnach ein halbs-
-pfundt von schmeltz mundtmell in den Zuckh-
-er kund ayr, gahr geschwindt eingerüehrt,
auch souill fennichl kund anneiß alß ein ie-
-tes will, doch mehr anneiß, auß disen mach
eines oder zwey seitl auf einen mit mehl

Stringel

88. Besäthen prödl abgelöurckht, aber feim
geschlaindt, vnnd so lenning mehl alß müg-
lich ist, nacher in einer dorten pfann auf
ein mit wachß beschmierten plädl, gahr
khüell pachen lassen, damit es sich fein auß-
pacht, nacher zum schindln geschnitten, vnnd
noch einmahl in der pfannen abgetrückhert. p

Tragandt Lörselil mit khütten-
saft.

Nimb. 2. oder. 3. Roche khütten, Reübs in
einen Rübeysen, trückhs durch ein saubers
tuech, stoß ein tragandt nach gedunckhen,
wanckhs in ein khüttensafft ein, trückhs durch
ein saubers tuech widerumb auß, nimbs
in ein mersser, khütten latwering auch
darein, stoß allewill gefäthen zuckher
darein, biß der taig dickh genug ist, daß
er sich auflwalgen lasst, walg ihn auß,
trückhs in mödl, auf oblath pachs, so ist
es recht. p

Manndl Khrapffen.

Mann nimbt ein pfundt manndl, ziecht ihnen die haut ab, stoss in einen mörser gahr khlein, das sye werden wie ein grieß, an-statt deß wasser nimbt mann einen halben lemony den safft, trunkht ihn darein, vnnd stosst ihn darundter drey leffelvoll gefäthen zuckher muess auch vnnder die manndl ge-stossen werden, wann sye khlein genuez gestossen, thuet manns in ein erdenen schüssel, thuet. 12. loth gefäthen zuckher darundter, vnnd. 6. gantze ayr, rührs ein halbe stundt auf einer seithen, alsdann streicht manns auf die oblath dickh, lasts in einer dortten pfannen halbs yberpachen, darnach macht mann ein eyss mit zuckher vnnd frischen wasser, streichts dahin auf die khrapffen, lasst gahr in der dortten-pfannen ausspachen.

Zuckherschiffel zumachen.

Nimb halb zuckher vnnd halb mehl vnndereinander, machs mit ainen ayr vnnd Lemonysafft an, aber dz nit gahr Letig ist, nimb Lemonyschöller gewürfflet geschnidten auch darunter pfeffer vnnd allerley gewürtzt, Mach ein Taiglein an, vnnd Trunckhs in die mödl, Pachs in der dorttenpfann daß sye schenn auflauffen, schmier dz blat mit wax so werden sye Recht, Lehannst auch solche Lezeltl machen.

Die gerüehrten Mehl Löffeltl gahr guett zumachen.

Nimb auf ein pfundt Lehlein gefäthen zuckher vier gantze ayr vnnd. 6. dotter, schlags in ein Neuess höffen, vnnd Rührs. 3. viertlstundt Alsdann nimb Lehlein geschnittene Zimmet vnnd Nägl, vnnd eingemachten Zitron, auch. 3. viertting schennes mehl, Rühr alles vnndereinander, alsdann Strähe auf ein brödt ein schennes mehl, schütt den Taig

darauf, Walg ihm auß, ein zwey mös-
-ser Kuckhen dickh, Truckhe in ihn die mödl,
Legs auf Obleth, Wann der Taig zu Lehn wehre,
daß er sich nicht in modl Last Truckhen, Wann
man noch ein mehl mit Zuckher vermischt,
darein verwürgen, die Ayr vnnd der
mießen gahr Starckh gerüehrt sein daß dickh
würdt, Alßdann pachß in ein Öffenl: Oder
dortten pfann, mit gahr zu Haiß, so sein sye
recht. p

Mannd Löffeltl zumach.

Mann nimbt ein pfundt mannd, stoßt sye
Klein, ein mösserspüt voll Tragaendt, stoß
in vnnder die mannd, vnnd nimb ein vier-
-ting gefäthen Zuckher, vnnd stoß in auch
darunter, hernach nimbt mann in ein möß-
-singes pöckh vnnd Trückhert ihm auf ein
Glüettl, daß er ganz Weiß pleibt, nimbt
Mann die übrigen vierting Zuckher,
vnnd schütt es auf ein prött, vnnd die
abgedünnsten mannd darunder vnnd

92.
macht den Taig damit an, walgt es auß,
und truckht es in die mödl, mann nimbt
auch Lemonyschöller darundter. p.

Löbeltl von Ziteron.

Nimb das Weiß vonn ein Ziteranne, schneidts
zu Prockhen, thuess in ein Tuech, und siedts
in einen Wasser, das gahr weich würdt, alß-
dann truckh das Wasser gahr woll daruonn,
wann der Ziteronn gesotten ist, und das
Wasser daruonn getruckht, so muess man
ihm erst wegen, und nimb deß Zitran
$\frac{1}{2}$ ℔. grob gestossenen Zuckher $\frac{3}{4}$ ℔. thuess
alles zusammen in ein steinen mersser,
stoss wohl, truckh von 2. Lemony den safft
darein, nembts in ein pöckh, truckherts
auf ein Reschen feur gahr nit vill, rüehrs
stätts, das es sich nicht anprennen, thuet
es alsdann wann es übertruckhert ist,
in ein Erdenen Schüssel, lass übernacht stehen
Ehlein geschnidtene Lemonyschöllerl vonn
den Ziteronn auch darundter thuen, dörfft

es aber nit sieden, sondern Laß nur über-
nacht auf einen Tuech ligen, wann der Zite-
ronn und Zuckher überkhielt ist, so Rühres
darein, sye müessen Lannglecht doch gahr sub-
till geschnidten sein, wann ihes außmachen
wolt, so bestreichts woll mit Zuckher, Laß
bey einen offen Truckhen werden, das übersich
fein ein Eyß bekhombt, und ein wenig
fein saffig bleiben. p

Die Pöheimbischen Pußl zumachen.

Nimb ein pfundt deß schennsten Zuckher, fähr
ihm durch ein gahr enges süb, nimb vonn
Zloey ayrn die Clahr, Schlopff es gahr woll
ab, truckh vonn einen Lemony den safft
darundter, wann er aber gahr saffig ist,
Nimb ihm nicht gahr, schneidt die schöller gahr
Khlein darundter, mach also ein fösten
Taig an, der sich würgen Last, doch nicht
gahr zu fösst, mach Khügerl daraus, wie

Die Spanische Fliegen / sind diese zu nehmen
zu der Zeit, wenn sie am besten, das ist wenn
sie gelb sind, als Sommers / da sie [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]

vnnd schlopff es 3. viertl stundt, nacher nimb
ein pfundt gefäthen zuckher darein, vnnd
schlopff es noch anderthalb stundt, dann nimb
ein pfundt deß mundtmehl, vnnd vermenngs
fein gleich darein, daß also der Teig im höfen
fein glatt sey, dann gießß es mit einem löffel
auf ein flachs papier fein schenn nacheinander,
vnnd nimb ein klein hares jubl mit gefäthen
zuckher, besach die pischgotten dann so pachs in
einer dortten pfann zimblich hayß, dann
wannß nit hayß gepachen, so bekhommens
oben ein haut, prennß aber nit. p.

Pischgotten brodt von der fr:
fünffkhürcherin.

Nimb 3. achtl schenns mundtmehl, thueß in
grosse molter, theills in zweytheill, nimb ein
halbe guette dickhe germb, gießß ein halbe
warmmeß wasser darein, rührs mit d
germb etlich mahl hinn vnnd her, gießß es
in d mehl vnnd öt ein Tämpfel, laß bey
einem warmben offen gehen, wann es ge-
nug gangen, so nimb ein halbpfundt ge-

96.

aber man muess umbkheren dz sye auf
einer seithen wie auf der anndern werdtn.

Pischgotten prodt auf die schallen.

Nimb ein pfundt mehl ein halbpfundt zuckher
5. gantze ayr vnnd. 5. dotter, die ayr klahr
abkhlopffs, vnnd nach vnnd nach darein ge-
rüehrt, ein gantze stundt, anneiss vnnd fe-
nichl iedes ein halbs loth auch darundter ge-
rüehrt, mach strützel darauss, pachs feinn
liecht praun, lass überkhiellen, vnnd schneidts
dün plätlet, schmier ein dorttenplätl mit
puter vnnd pachs noch einmahl, biss die stri-
tzerl praun werden.

Pastoral Cortten.

Anderthalb pfundt zuckher eingewaickht,
vnnd gesotten biss er sich spindt, zway pfundt
Manndl, welche klein gestossen mit wenig
wasser, dz nit öellig werden, in den zuckher
gerüehrt, ehe du es aber einkuehest, muest

98.

es wider mit gächer hütt, zu den anndern
mahl pachen, wehr wüll khann ein theill
mit durnisoll, ein theill grienn ferben, od
so lassen, von der frau Churlandin. p.

Die guetten gewürtz löffeltl.

Nimb $\frac{1}{2}$ pfundt zuckher, 12. loth schennes mell
Misch woll durcheinander, schlag in ein höf-
ferl. 3. ayr klahr vnnd. 2. dotter, auch ein
zway esslöffel voll frisch wasser, schlag es
alles vnndereinander ab, seüch es durch
ein tüechl, ins mehl vnnd zuckher nimb ge-
würtz nach dein gefallen, vnnd misch es dar-
unter, auch lemony schöllerl, es werden. 16.
oder. 17. lefelten darauss, nach dem der
modl ist, lass ein. 2. stundt gemachter
ligen, alsdann khüell pachen. von der
frau bolckherin die frs: Mariedl.

Ankauf Walter, Ischl 1944
RM 15.

MS 137

Wie Man die grien agres und
anders obst ein Mach soll.

Nimb die agres weill sie noch schon grien
und hart sein, lest die Kerndl saube
heraus, giest ein frisch Brunen wasser
daran, sötz in ein Mössinges, oder
in ein Kupffern böth auff die glurdt
lass gemach häs werdt, und wan sie
gleich wolt anfangen zu sieden, thue
es von feyr, dan wan sie ein recht
sudt auffthun, so werdt sie gar
wäch, und ungefurmbt, hernach sötz
in selbe böth worinen sie gesotten
sein, sambt den wasser, in einen
Keller, und lass zwey ganzer tag
und nacht, in dem Keller stehen,
den dritten tag, leider einen schenen
zuther, dass ein zimlicher dicher

Julij ist, und schidt die agres auff
ein reiterl, daß das wasser absicht
die agres sechen ganz gelb und
abfarb darvon auß, hernach leg sie
in den geleiderten zuther, und laß
gar gemach sieden, so werden sie am
sieden ganz grien, man muß aber
nit gar zu lang sieden, sonst werdt
der safft ganz rodt, also mach auch
die weinbör ein, weill sie noch hart
und grien sein, auch die zwöschgen
sie müssen aber nach der leng 2 oder
3 mall mit einer döbig nadl, durch
stochen werden, oder gar auff einer
seiden, bis auff den thern auff
geschniden werden, und ein wenig leng
er, in den wasser, und Julij gesod
en werden, damit der kern nit ganz

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

auch zimlich lang Sieden, aber gemach
sonst bleiben Sie nit gern, also Seind
disse frischte haubt schen und guet &c.

Dem himpör Safft mit össig
zu Machen.

Nimb ein halbe, schen auffgeglaubte
zeitige himbör, und gieß darauff.
ein Seidl össig, laß 24 stund daran
stehen, hernach seich ihn durch ein wollen
Sath, daß er schen klar wirdt, Nimb
von dissen Safft, auff ein Seidl, ein
Pfund zuther, und laß frisch resch herüber
Sieden, aber nur so lang, bis daß er
verfäumbt, ist haubt guet zum abgiessen
auch in den hizigen Krankheiten

Ein guetes thoch von haus Prod

Nimb $\frac{1}{4}$ Pfund schenes schmalz, threibs
$\frac{1}{2}$ stund alleweil auff einer Seiden
ab, Nimb auch $\frac{1}{4}$ Pfund haus Prod, wäths

Ihn ein gueten alten wein, druckhs wider
gar woll auß, Nimb $\frac{1}{4}$ pfund glein ge-
stossne Mandl, auch 2 loth zimet, rier
alles in daß schmalz, schlag nach und
nach 3 ganze äyr und 6 döter darein
und riers ein ganze stund, auff einer
seiden, druckh auch ein wenig lemohny
safft darein, schneid auch ein wenig zitron
darein, zuckhers noch belieben, hernach
in ein räff gossen, der mit täg woll
auff ein plöchene schissel oder blädl
verklebt ist, und also gebachen (

Ein gueteß Koch mit puter und
äyrn heiß daß arme Koch.

Nimb $\frac{1}{2}$ ℔ frischen puter, und $\frac{1}{4}$ ℔ gestossen
zucker riers beides mit ein ander
ein, ein gueter viertl stund oder mer
darnach schlagt man 18 oder 20 äyr
döter darein, aber nit auff ein mall

Sondern eins noch dem andern;
riers alle weill, thues in ein schissel,
sachs in einer dorthen pfan, nit gar
zu häs, auch nit zu vill, es wirdt
schon undt guet, disse zwey koch seindt
von der heressel &c

Ein Sulz von gräfin von hardtöth
zu machen.

Auff ein loth geschnidene haussenblacker
1 seidl prunen wasser, mit ein ander
sieden lassen, bis die haussenblacker
fast völlig zergangen, hernach durch
ein dirchl gedrutht, auff 10 loth zu
klein pröthl geschlagenen zuther gesigen
undt gerierdt, bis der zuther zergangen
ist, darnach mit lemohni gesiert.
auff ein seidl nimbt man 4 lemohni
wider gesichen, undt gefärbt, auch geschmach
göben, wie man will, man dreibt auch

gestossener Mandl so geschwölt, mit der
Sulz durch, wirdt schon glatt und weis
auch hatst man pistäli in ein theill
wan man will, die man aber grün
färbt, muss man kein lemoni safft
nemen, sonst halts die farb nit &c

Die öbffl Sulz zu machen.

Nimb kleine frumer öbffel, schneid die
selbigen, zu klein Spältl mit sambt
den thern, und wirffts in ein Sieckens
wasser, nimbts aber balt herauß, daß
sie nit wäg werden, druckts durch ein
saubers durch aus, nimb ein ℔ zuther
in ein Pöth, gies 1½ seidl wasser daran
daß er zergeht, dan leidere in, nimb
schöne grosse öbffel, schneid thern, still
fleissig herauß, lögs in den geleiderten
zuther, laß sieden, daß sie wäch gemach
seindt, dan kan mans weis oder rodt

machen, wehr die öbffl gar gut haben
will, kans mit ein gemachten Zitroin
fillen, hernach in ein weisse schallen
gelögt, giess den gebrösten Safft von
den öbffeln in den Zucker lass sieden,
bis er gestehe, als dan seich in durch
ein Saubers duech, auff die öbffel lass
gestehen, zier die öbffl oben auff
mit gehächleten oder geribenen Zitroin
und die schissel umb und umb mit grün
lorber Plöcker so ists recht.

Ein Sulz von blauen Weinbörn

Nimb primer öbffl, schneid ein zu 4
Sgalten, wirffs in ein Siedenswasser
Sieds bis sie sich greiffen lassen, drückhs
durch ein Saubers duech den Safft aus
in ein Pöth, broth die blauen Weinbör
darein, in dem Safft, las 1 oder 2
stund darin, als dan drückhs auss, dass
der Safft schon roth wierd, Nimbs oder

Ihn daß Pöth, und Zucker darein, noch
gueten gedrucken, bis der Saft Sirs
genueg ist, laß Ihn oder Sirdz bis er
Sich schon Sulzt, machs Ihr Lemoni
oder Chiten, öbstel oder Pomeranzen
er ist Ihr alles recht und guet.

Chocolade Koch.

Gib in ein Häferl vier Kochlöffel voll schönes Mehl,
rühre es mit einem Seitl Milch schön klar ab, gib
ein Ziegel geriebenen Chocolade dazu, stelle es auf
die Gluth und rühre es so lange, bis das Koch dick
wird, laß es aber nicht sieden, dann nim es vom
Feuer weg, schlage es schön klar ab, und laß es
auskühlen, treibe 6 Loth Butter flaumig ab, rühre
das auskühlte Koch darein, schlage ~~2 ganze Eier~~ 6 Dötter ~~und~~
~~4 Dötter~~ daran, ein jedes gut verrührt und die Klar
aufgeklaft, von einer halben Limonie die mit Zucker
abgeriebene Schale, Zucker u. Zimt daß es süß genug
wird, rühre es auf einer Seite recht gut, dann schmiere
ein Tortenblattl samt Reif mit Butter, fülle das Koch
hinein, backe es langsam und gib es gezuckert zur
Tafel. Sehr gut.

Ein Marbe bresel dorten

treib 1 ℔ Schmalz ab, bey 4 ayr dötter
hernach bey ½ ℔ Zuker und 1½ ℔ Mell,
auch lembi schöller mags auß, streich
was eingemachtes drauf, mag mit
ein Gatter oder Mäsel,

die lintzer dorten

Man nimb ½ ℔ butter treib im wohl ab
mit 10 air dötter eines nach den andern
hernach ½ ℔ gestossen Mandl die abgezogen
seind ein ½ ℔ Zuker ½ ℔ Mell und lemoni
schöller. Reis gut under einander
streich finger dickh, hill was eingemachtes
hinein und den andern taig wider umb
drauf gestrichen, bestreich mit air
klahr und bach schen lang samb

Äpfelschlangl von Erdäpfl teig.

Nim 5/4 ℔ geriebene Erdäpfl und 1 ℔ Mehl,
mache den Teig mit 2 od. 3 Eier an, etwas salzen,
dann walge flecken aus, bestreiche sie gut
mit Butter, gib die Äpfl darein, dann
lege es in eine sehr stark geschmierte Wein,
und backe sie. Sind sehr gut.

Chokolati dorten

¼ butter in ein weidling abgetriben
und 6 ayr dötter die Clar auf gelobt
hernach abgezone gleich gestossen Mandl
12 loth ¼ gefaten Zuckher von ein lemon
den Saft, 5 loth gerinen Chokolati
1 loth Zimet, ein flaches blätl ein
Raiff herumb geschmiert, und das blätl
mit oblet belegt, langsamb gebacken
ist gutt wann kein es auch sach
einen süssen Speis hergeben

Ehrens Mandl
Mudl für Schwachen.

Man röstet schön dünn geschnittenes Hausbrod
in frischen Schmalz gelb, lässt sie in darü-
ber gegossenen Zimmtwasser weich werden
bestreute sie mit Zucker u. rühre es mit
Mandelmilch zu einem dünnen Mudl ab,
auf der Zunge vergeht es, u. ist für, von
überstandener Krankheit, entkräftete, sehr gut u.
stärkend.

Gelbe Rübensaft.

Putze gelbe Rüben oder Goldmöhren, genant, reibe sie auf den Ribeisen u. drücke den Saft durch ein Tuch, fülle den Saft, in eine gut glasirte Reind lasse ihn langsam sieden, schöpfe den Faum, während des Siedens ab so bald er anfängt, ein wenig zu rauchen, u. nicht mehr saumet, nimt man ihn vom Feuer weg, laßt ihn auskühlen drücket ihn durch ein Tuch, u. füllet ihn in die Gläser, dieser Saft ist bekanterwassen sehr gut für die Brust, zur Anfeuchtung.

Reiswasser

Man läßt 2 Loth sauber geklaubten, u. gewaschenen Reis, nebst ein klein wenig ganzen Zimt, u. etwas Zuker ½ Stund lange in einer ½ Maß Wasser gut kochen, dan seihet man es durch ein Tuch, oder gießt es nach u. nach so ab, man gibt es auch den Kindern so, als ein nahrhaftes Getränk, aber man muß sehr behutsam damit umgeben, den es wird gerne säuer.

Punsch für Krampfhusten.

Man nimt eine Handvoll gewaschenen Reis setzt ihn in ein Hafelöferl mit Wasser zum Feuer laßt ihn sieden [illegible] das Wasser etwas schleimig wird, dan in eine Schale abgesiehen [illegible] weißen Kandiszuker oder ordinären genommen etwas Rahm ist vor den Schlaffengehen sehr gut, auch unter Tags.

Lippenseyberl.

1 Seitl Quittensaft, 1 Seitl Marschandgeräpfl Saft, 1 Seitl Weinberr Saft, u ½ Kirrting gelbes Wachs, 1 ℔ Butter, dieses alles in eine Rein, lasse es einen ganzen Tag sieden, u wenn es saumt, so nim ihn weg, wenn es gut gesotten hat, so lasse es kalt werden, dann seihe es ab, daß das Dicke weg kommt.

Augenwasser.

3 Loth weissen Vitriol, 3 Loth Mastigs im 3 Maß frischen Brunnenwasser, in ein glasirtes neues Höfen, lasse es zugedeckt 3 starke Finger einsieden, dann von Feuer gestellt, das es auskühlt, dann seicht man es durch ein Tuch, wenn du es brauchst so wasche den Augendeckel, aber gehe nicht gleich zum Feuer, od. in die Luft, das wäre nicht gut.

Handsaifen.

Schneide Saifen klein, u. thue es in ein Höfen, schütte Brandtwein u. eine Milch dazu, nach gedungen, laß es gut sieden, bis es dick wird, dann nim Schweinerne fette hinein, lasse es kalt werden, es ist sehr gut zu waschen.

Flecksaifen.

½ ℔ Saifen klein zusamen schneiden, in einem Seitl Brandtwein darein, u. gut sieden lassen, dann 3 Loth Zucker, u. zuletzt 1 Seitl Gall, aber die Gall darf nicht lange sieden, auskühlen lassen, u. aus der Rein heraus thun, u. zerschneiden auf Stuke.

Griesschöberl in die Milch.

Einen guten ½ Vierting Butter abtreiben, 3 ganze Eier, 3 Löffel Rahm und 1½ Seitl Gries gering, dann backen oder den Gries mit Milch welche lau sein muß, Germ und Eier, auch Butter anmachen, daß der Teig nicht zu fest ist, und gehen lassen.

Gute Soß über eine süsse Speis zu geben.

Nun Weichseln u. Kirschen, stosse selbe, dann gib Ofnerwein, Zucker u. Zimt dazu in eine Rein, lasse es gut sieden, seihe es durch ein Sieb od. Tuch, u. dann ist sie fertig.

Gebackener Grem.

Nun ½ Maß Obers, 2 Löffel voll Mehl, 6 Eyerdötter, gib auf Limoni abgeriebenen Zucker darein, soviel, daß es süß genug wird, auch etwas Familie, lasse es kochen, dann gib den, von 6 Eyerglar fest geschlagenen Schnee, in ein Höfen, u. verrühre selbe in dem Grem, sodann schmire ein ~~Schmein~~ Kastrol mit Butter gib die Hälfte von den Grem hinein, dann gedünste Äpfel u. Eingesottenes darauf, dann gibt man das Übrige darauf, lasst selben ½ Stunde backen, u. gib ihn dann zur Tafel.

Spanischer Krapfen.

Man ½ ℔ Zucker, fähe diesen in einen Weidling, schlage 6 Eyerdötter daran, rühre es so lang bis es recht pflaumig wird, dann gibt man eine gestossene Jamli dazu, u. 12 Loth gefähtes Mehl, den Teig auf ein Nudelbrett heraus, welche ihn Messerrücken dick aus, u. radle mit den Krapfenradl, zeckichte Krapfel aus, etwelche müssen grösser gemacht werden, welche zum Boden kommen, dann bache man selben in Öfel, u. werden endlich mit gesottenen Zucker zusammen gesetzt u. geeiset.

Geschwinder Weichselkuchen.

Man gibt die fest geschlagene Glar von 6 Eyer, nebst 6 Loth mit etwas Zimt gestossenen Zucker, in ein Häfen, rührt es ein wenig, dann vermischt man 8 Loth mürbe Kipfelbrösel, wie auch etwas Limoni schäller u. Weichsel darunter, gib das

Gerührte in einen geschmirten Model
man backt den Kuchen so, daß er nur
ein wenig Farbe bekommt, stürze ihn
heraus u. gib Ofner od. Weichselsaft, darüber.

Gefaumte Eyerspeis.

Schlage 4 Eyerdötter nebst 4 Löffel Rahm
etwas Salz, saumt die fest geschlagene
Glar von die 4 Eyer, in ein Haferl
rühre es gut untereinander, u. backe
es in einer geschmirten Schüssel.

Spanische Winde.

Gib die Glar von 2 frischen Eyern in einen
Becken, schlage sie mit einem Tortenbeserl
sehr fest auf, u. mische mit einem Silberlöffel
1/4 ℔ sehr fein gefähten Zucker u. etwas Familzucker
darunter, dann gib sie mit besagten Löffel
in kleiner Form, auf ein mit Papier belegtes
Blattl, u. bestraube sie mit Zucker, wenn
solcher zerflossen ist so backe sie ganz kühl.

Zimet böngl

Nimb ¼ Mandl mit der haut klein gestoßen auch ¼ Zucker darzu, zimet daß braun genueg wird, wer viel lemoni schöllernemen Mach ihm mit klopfte ein Clar an daß im streichen kanst, streich auf mit weich geschmirtes blätel, wan sie gebachen seind über ein walger;

lemoni oder Pomeräntzen

Kräpfel

Nimb ¼ Zucker bey 3 ayer gelobfte Clar daß du glaubst daß eis recht wird, reib den Pomeräntzen oder lemoni mit Zucker ab, darzu auch wenig Saft, wie daß eis gut auf in ein höffeler hernach ein bar kollefel Mehl streich auf oblet mit Spiztäzi belögt, kiel gebachen

Schlückkraftel.

Siede ein halbes kälbernes, oder lämmernes Beischel, schneide selbes mit grünen Petersilkräutel fein zusammen, lasse in einem Reindl eine Fette heiß werden, dann gib ein wenig Semmelbröseln hinein, dann das Geschnittene, lass es gut rösten, schlage 2 Eyer und ein paar Löffel voll Rahm daran, Salz und ein wenig Pfeffer; mache einen gewöhnlichen Nudelteig aber nicht zu fest, walze ihn schön dünn aus, gib das Gehäckel löffelweis darauf, beschmiere den Fleck mit Eyerklar, schlage ihn zusammen, steche die Kraftel mit dem Krapfenradel schön rund aus, siede sie in einer Rindsuppe oder Salznasser ab, seihe sie durch ein Sieb, gib sie in einen Suppentopf, und richte eine gute Suppe darüber an.

Rahmnudeln von Germ.

Nach Gutdünken Mehl, salzen, 1 Seitl Rahm 4 ganze Eyer und 3 Dötter, 3 Löffel voll Germ, 2 Loth Butter, schlage ihn klar ab, und steche

Reiswandel in die Suppe.

Wasche ein paar Handvoll Reis, stoße denselben nicht gar zu fein, gib ihn in ein Kastrol, gieße eine siedende Rindsuppe darauf, setze ihn auf die Gluth, und laß ihn schön weich dünsten, setze ihn an einen kühlen Ort, damit er kalt wird, gib in einen Weidling ein Stückel Butter, treibe ihn schön pflaumig ab, so oft einen Löffelvoll Reis, so oft ein Ey, ein wenig fein geriebene Semmelbröfl, klein geschnittenes Petersilkräutel, salzen und ein wenig fein gestoßene Muskatblüthe, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie halb voll an, backe sie schön kühl in dem Öferl oder im Dunst, dann stürze sie in eine Schüssel, und gib eine gute Suppe darüber.

Dann die Nudeln aus, gibs in eine geschmierte Rein, laß gehen, dann gebacken, wenn sie halb gebacken sind, gieße ein wenig zerlassenen Butter darauf, und backe sie aus, dann gib Zwetschken od. gezuckerte Milch dazu.

Boeuf à la mode.

Nimm ein Schweifschall Scherzel, klopfe es, daß es schön mürb wird, salze es gut ein, besäe es ein wenig mit gestoßenen Pfeffer, mache mit einem kleinen Kochlöffel durch das Fleisch Lüberl, gib in die Löcher fingerlangen Speck, und Mark hinein, und lasse es so im Salz zugedeckt liegen. Den andern Tag früh, gib in ein Kasterol, Zwiebel und Lunnieschaller, gelbe Rüben, Purz, ein Seidel Wein und auch so viel Essig, eine halbe Maß Wasser, gib das Fleisch hinein, decke es zu, daß gar kein Dunst aus kann, stelle es auf die Gluth, lasse es 4 od. 5 Stunden auf dünsten, darnach das Stück groß oder klein ist; ist das Fleisch mürbe, so nimm es heraus, besäe es ein wenig mit Mehl, gib es wieder hinein, und laß es wieder eine Zeit dünsten, dann gib das Fleisch auf eine Schüssel, schöpfe die Fette von der Saß weg, seihe die Saß durch ein Sieb darüber, und gib es zur Tafel.

Erdäpfel Pastette mit Schunken.

Siede ein Stück gute Schunken, schneide es, wenn es gesotten ist, gewürfelt, fülle ein Pastetel oder Melonmodel mit Butterteig aus, übersäe den Boden mit Erdäpfel, dann eine Läge Schunken, etwas Milchrahm und Salz, dann wieder eine Läg Erdäpfel und so fort, bis die Pastette voll ist, dann mache einen Deckel darüber, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Ey, backe es, bis es eine Farbe hat, dann gib es auf einer Schüssel zur Tafel.

Hochaufgehender Butterteig.

Gib auf ein Brett 5 Vierting schönes Mehl, theile einen Vierting davon, und walke einen Pfund Butter darunter, decke ihn zu; und schlage in das Pfund Mehl, 4 Eyerdötter, ein wenig Salz, und so viel Obers, das der Teig so fest wie ein Strudeltaig wird, arbeite ihn recht fein ab, bis er Blattern bekommt, und lasse ihn zugedeckt eine Weile rasten, dann walke ihn ein wenig von einander lege den Butter darauf und schlage ihn einige Mahle gut ab, dann wieder rasten, man nimmt diesen Teig gern zu Schüsselpastetten, weil er hochaufgehet.

Geschwinder Butterteig.

Gib auf ein Bret ein Pfund schönes Mehl, schneide ein Pfund frischen Butter darunter, bröckle es mit dem Nudelwalker ein wenig ab, salze es, schlage 2 ganze Eyer und zwey Dötter daran, 4 Löffelvoll Wein, 6 Eßlöffelvoll süßes Obers, mache es geschwind untereinander ab, schlage ihn einige Mahle, aber allezeit so dünn als möglich, aus einander dann lege ihn vierfach zusammen, klopfe mit dem Nudelwalger ein paar Mahl darauf und lasse ihn rasten, dann wird er nicht gar zu dünn ausgewalget, und zum Gebrauche genommen.

Kälberne Zunge in pohlnischer Saß.

Siede die Zunge im Salzwasser ab, dann ziehe die Haut herab, schneide sie nach der Länge, aber nicht gar von einander daß sie die Form eines Herzens bekommt, gib sie in ein Kindl, gieße ein halbes Seitl Wein und ein wenig Wasser dazu, etliche länglicht geschnittene Zitrben und Mandeln, ein wenig Weinbeerl, klein geschnittene Limonischälerl, ein paar Bröckel Zucker, ein Stückl im Mehl gemalzenen Butter, lasse es untereinander gut kochen, richte die Zunge auf eine Schüssel, und gib die Saß darüber.

Gebratenes Spanferkel.

Nachdem das Spanferkel geschlachtet, eine Stunde ausgewässert, wird es besonders inwendig gut eingesalzen, lasse es eine Weile im Salze liegen, dann stecke es der Länge nach an den Spieß, schappe den Bauch mit einem reinen Tuche aus und nähe ihn zusammen; den Rüssel und Schweif binde mit Spagat fest an den Spieß, daß es nicht kaufen kann, die Füßel werden bis auf das erste Gliedel abgeschnitten, brate es anfangs bey einer mittelmäßigen Hitze, beschmiere es mit frischem Speck, und wenn es zu saumen anfängt, so wische es mit einem reinen Tuche recht oft ab; wenn es anfängt eine Farbe zu bekommen, so macht man ein stärkeres Feuer, und drehet den Spieß recht geschwind, wischet es aber immer gut ab, damit der herauskommende Saft die Kesche nicht verderbe, wenn es nesch ist, und die rechte Farbe hat, nimm es geschwind vom Feuer weg, schütte über den Rücken ein Seitel recht kaltes Wasser, nimm das Tuch heraus, den Spagat weg, stelle es in die Schüssel, und stecke in den Rüssel ein Stückl grünen Petersil.

Eyerfladel.

Gib in ein Häferl zwey Löffel voll Mehl, rühre es mit Milch schön klar ab, schlage 4 oder 6 Eyer hinein, darnach man viel Fladl braucht, salze es, und rühre es wohl untereinander, lasse in einer Pfanne dazu gehörigen ein Bröckl Schmalz recht heiß werden, begiesse den Boden mit dem Teigl, halte es über das Feuer, daß es eine Farbe bekommt, mache es mit dem Messer von der Pfanne los, und drehe es um, daß es auf jeder Seite Farbe bekommt, so mache es fort, bis der Teig dazu gar ist, dann fülle sie mit Spinat oder Erdäpfel, was dir lieber ist, rolle sie zusammen, gib sie in ein Reindl oder Blatt, ein Bröckl Schmalz und ziemlich viel Rahm dazu und so lasse sie ein wenig ~~[illegible]~~ bachen.

Verlorne Eyer in Essig.

Gib in ein Reindl Essig, Salz, ein Zwiebelhäugl und lasse sie siedend werden, schlage so viel Eyer als du brauchst hinein, man muß aber Acht geben, daß alle ganz bleiben, laß sie aufsieden, daß aber der Dotter weich bleibt, gib sie in eine Schüssl, ein wenig Essig dazu

Gefüllter Kohlrabi.

Schälle und höhle den Kohlrabi gut aus, siede von dem ausgehöhlten etwas in Salzwasser gut ab, schneide ein Stückl Kalbfleisch, ein wenig Kernfette, einen Speck Petersillkräutel, vor 2 od. 3 Eyern Eingerührtes, um einen Kreuzer geweichte Semmel, schön klein zusammen, gib ein wenig Salz und Gewürz dazu, 1 Ey 2 od. 3 Löffel Rahm, rühre es wohl untereinander, fülle die Kohlrabi Köpfel damit an, mache von Kohlrabi Köpfeln Deckeln darüber, binde sie mit Spagat gut zusammen, und lasse sie in einer Kindsuppe schön weich dünsten, gib sie in eine Schüssel, Deckel und Spagat davon weg, gib eine Butterschmalz mit Petersillkräutel darüber, und lasse sie noch ein paar Mahl aufsieden.

Gebackene Sardellen.

Nim große Sardellen, wasche sie rein, lege sie eine Stunde in süsse Milch, dann löse die mittleren Gräten aus, damit von einer Sardellen zwey Theile werden, gib in einen Steidling ein wenig Mehl, rühre es mit warmen Bier klar ab, daß der Teig in der Dicke wie zu Äpfelspatten wird, tunke die Sardellen in Teig ein backe sie heiß aus dem Schmalz und lege selbige auf ein Sauerkraut

Netzwürste.

Nimm ein Pfund kälbernes Schnitzel, schneide es mit Petersilkräutel schön fein zusammen, weiche um einen Kreuzer Semmelschmallen in der Milch, drücke sie aus, und schneide sie fein darunter, treibe einen Viertling Butter schön pflaumig ab, schlage 5 ganze Eyer eines nach dem andern darein, 2 od. 3 Löffel voll Rahm, klein geschnittene Limonischällerl, einen Pfeffer, Salz und ein wenig Semmelbrösl; rühre alles gut untereinander, nimm ein kälbernes Netz, wasche es sauber aus, schneide das Unkere davon weg, damit es nicht zu fett wird, salze das Netz ein wenig ein, breite es von einander, streiche den Fleisch darauf, rolle es wie eine Wurst aber nicht gar fest zusammen; gib in eine Rein ein wenig Fette, ein Happel geschnittenen Zwiebel, lege die Wurst hinein, gib oben und unten Gluth, daß sie eine schöne Farbe bekommt, dann gib sie in eine Schüssel, ziere sie mit Petersilkräutel, oder schneide schön runde Stückl, und lege sie auf ein Zugemüse.

Gemeines Schwein abzuschwarten.

Nim das gesunde Schwein, salze es wie vor, gibe ihm eine Stunde guten Wein zu trinken, Zwiebel, Lorbeerblätter und Salz 3 od. 4 Köpfchen und; wenn es stirbt, so gibe dem Fleisch Luft, und lasse ihm alle Messer wetzen, wie ihm dann Feuer weg. ziehe und wenig Essig darüber, backe ihm mit einem Fleisch. zeug ein und decke, lasse ihm eine Viertelstunde stehen, gibe ihm mit einer Schüssel, wie wenig Fett darüber, und giesse ihm mit Fettmehlbrühe.

Schweinschwarte.

Schneide von dem Rücken das Fleisch sein zierlich wie wie die Rollbraten mit dem Fetten Speck, lasse in einer Pfanne Fett zergehen, gibe ein wenig Zwiebeln, und lasse, gibe das Fleisch, und lasse es gut anlaufen, und lasse es dann gut braun werden, gibe wie wenig Essig, und gieße ein wenig Brühe darüber, wie wie braun Fleisch

Schnir Krägfel mit Mandl

Zum den taig 1 ℔ mel ½ ℔ ~~Zucker~~ butter den
taig mach mit 2 air und Kümb wenig Salz
und Zucker arbeit im Guet ab schlag den
butter drein so lang biß man kein mer
sieht balg im Guet mösser rückhen dickhauß
so groß der Modl ist so groß ~~der modl~~
ist Rädl die flökhl ab, bestreuch es mit
air Clar, und Sträch gestosse mandl und
lemoni Schöler drauf bindts auf den
Modl doch nicht gar zu höst, Laib in ein
höfferl, wans herab gezogen seind, so bestreuchs
mit Zucker und Zimet

den Kitten schne und Spiegotten

die Kitten siedt und schlags durch ein süb
auf ein ¼ dost 1½ pfiding gestossen
Zucker, dues in ein Köckh trickhes auf
der Gluet, hernach laß kalt werden hernach
fließ mit Clopfen air Clahe schein dickh
auf, streich auf oblet wie du wilst kanst
auch bönkhl machen, laß in offen trüchen

von der öfen auf mittag gebachen wird, so
setz auf die nacht hin ein, und laß
über nacht stechen

Kreß böndl

Nimb 1/4 gestoßene mandl 1/4 gestoßen
Zuckher nicht 1/4 gar 1/4 schen Roden Kreßbutter
1/4 Kreß schwaßeler Lemoni schöller stoß
gut ab und bey 2 air Clar die aufgelöbt
ist drunter gestoßen, auf ein blädl
gestrichen in der größ nach belieben, das
blätl darf nicht geschmirt sein, gebachen
auf ein walger oder böndl gelegt das krumb
werden, hernach mach ein air Clar Eißdrauf

die baurn Krapfl

1 ℔ Zucker 3 firding mell: 6: Ganze aiyr
und 7: Clar Rieß ein halb stundt, hernach
3 firding abgezone und geschinden mandl
und ein ratter unser lang mit geriet
glog oblet auf bazir und Rundebätzl
schen hoch darauf machen, von gestiffel

oder halbe Mandl drauf bickhen, das bintl
last man heuß werden, und sole Grazfel
mit dem babier drauf gesetz und gebachen
sie bekomen oben her ein glanz,

Zimet böngl

12 loth gefaden zuckher 7 gelopfe ayr Clahe
½ stundt auf gerieth, hernach mit der
sambt der haudt gar klein gestossen mandl
darunder gerieth, auch zimet nägl und nuß
das blädl mit butter geschmirdt, drauf gestrichen
und gebachen, hernach geschnidten und her ab gedan
auf böngl gelegt und ein eiß darauf
nach belieben, die Reiß Milch

den Reiß in wasser ab blänschirdt
und in obes lindt gesoden, auch ein stängl
zimet und lemoni schallen, hernach durch
bäsirdt, und haußen bladten trein genomen
wans kalt ist, in ein Modl gossen, das
Modl ander mit einer starkhen gerlagen
haußen bladen geschmirdt, auf das eiß gesetz
wans balt zeit ist ein durch in ein heißen
wasser gedunckh umb den Modl gefahren, und heraus

die Pomeranschen Krapfel

sole mit Zucker abgerimb und abschaben
auf ein brott gefatten Zucker darzue mit
gelopfer Clar ein taig gemacht hilfshöst
auß gewalgt, und mit ein Rundes Eiß auß
getruckh, auf ein blätel so nichts geschmirt
ist, und Recht kiel gebachen, es gehen hoch
auf, wans kalt seind, so gehen von blätel

Mandl böndl

3/4 klein gestossen mandl 3/4 gefatten Zuckher
in ein böckh unter einander abgeriedt
16 Eier dötter ferriedt setz auf ein glueth
und stedts umgeriedt biß wohl anziet
auf die letz 3 air Haimbeth gemacht, und
darunter damit es in der dickhen wirdt
das manß streichen kan, streich es halben
finger dickh auf oblet, bestreich die böndl
und triber gebachen

Daig zum bachen beichel

nimb 2 löffel voll mell brenn mit ein
wenig heißen schmaltz ab, daß es hibs trucken
und röglich ist. Hernach nimb ein labelten
bein daran daß es wohl nas ist von 3 oder
4 ayr die Clahr zu ein Haimb damit
den taig abgeriedt daß von der Clahr gantz
Rogl und Hain wirdt auß siedt, durch in
anfang browiren wan es nicht aufgedt, so ist
ein Zeichen daß zu wenig ayr Clahr darbey
ist, nimb ein beichel um die andere bey
Winckhl und dungs trein baib in schmaltz

Zum Salfer

mach den taig auch also, außer des Clar
nimb man gantze ayr und Saltz,

Karminadl von Karpfen in der Sardellen Saß.

Schneide von dem Karpfen dünne Schnitzel herab, ziehe die Haut weg,
salze sie ein, beschmiere sie mit Butter, besäe sie mit Mehl und Semmel-
bröseln und brate sie schön saftig auf den Rost, dann gib in ein Veinll
ein Stückl Butter, gib 4 od. 6 ausgelöste und klein geschnittene Sar-
dellen dazu, lasse sie gut anlaufen, säe ein wenig Mehl daran, ein
wenig Rahm und Erbsenbrühe, ein paar Löffel Safran, und von
einer halben Limonie den Saft, lasse sie gut sieden, gib die
Karminadl in eine Schüssel und die Saß darüber.

die höfferl wändl

Man nimb ½ seidl sieb obes 12 air dötter
glopf in ein höfferl ab ½ ℔ mell gerumb
nach gedunckhen, gesalzen nach den taig an
den butter zerschleichen er muess auch ein
½ ℔ sein schlag in den taig hin ein die
wändl mit butter geschmirt halbs voll
an gefielt gehen lassen, und gezaichen

die haller undl

½ ℔ schmiss mell 6 ayr dötter ein sechzehen
teil lablet mielch. 8 loth schmalz guet
gewässet germ von weiss bir 3 löffel
voll ring gesalzen, schlag den taig guet ab
auch gleich 8 loth schmalz, nimb ihm auf ein
brödt wahl in auss doch nicht zu din, rait
flöckhl ab, zu 3 finger brauet ab und 1 viel
lang, bestreiches mit schmalz, und mit
eingemachen rizi solen wickhl sie zusamen
schmir ein gopf hopf modl mit schmalz,

lögs über zwerch hin ein schmir die erste lög
die andere darauf biß gar ist, laß gehen
bald hernach,

die Kösten nudl

treib ein 1 vieting butter schen ab, verrüch
nach und nach 8 ayr dötter, letzlich ½ seidl
obes, und 3 löffel voll germb. durch ein ander
abgespriegl und mit ein schenen mell angemacht
daß der taig nicht höst wirdt daß er sich just
auß machen laßt, schlag im guet ab, nimb
mit ein Caffe löffel den taig herauß und mache
Runde kiegler, wie ein hasel nuß leg es
auf ein nudl brödt und laß es gehen
hernach nimb ein halben vieting butter
in ein böckh oder Reindl schmir es dur=
auß guet. hernach lög die Nudl hin ein man
kan 2 oder 3 lög auf ein ander lögen, laß
in deßen böckh noch ein wenig gehen, befohr
es du in böckh lögs, so dur ein iede nudl
in butter um und dum, und in der höch
widter umb geschmirdt,

Germen Semel

mach ein Germen taig an aber nicht abgetrimb
schen fest, mach Runde semerl mit butter
geschmirdt laß gehen, und gebachen her nach
das tegler her ab geschniden, und die schmolen
her auß genomen, zu einer fiell mach
ein schockherlati krem hin ein,

Fa schiedte lemerin Kärmernädl
mit Rago im Nötzl

die Kärmernädl gemacht und basiedt das
marb werden, laß kalt werden, mach ein
Rago, und schneidt ein Nötzl in der Grest
das Recht ist, mit ayr bestrichen das Kärmer-
nädl better seiden mit den Rago belegt im
Nötzel ein geschlagen, das bäindl herauß
also, guet vor mirdt in butter und bresel
geduncht, auf den Rost gebraden, oder in ofen
wird ein babird auf gesetz auf ein Cästeroll
deckhl, solches mit Spög belegt und die
Kärmernädl darauf gelegt auf der höch mit
Kämb bestrichen, und in ofen gesetz, hernach
von bazir herauß genomen und auf die schirl
gericht

die Reiß lien

der Reiß wird in halbes oder und helfte
milch gesoden daß er lindt wird laß solen
ein gehen daß er schen dickh wird. hernach
nimb man air dötter drein nach gedunckhen
daß man glaubt daß er halt. laß solen
kalt werden, reicht man ein Rago darzu
nimb man ein bröckhl Reiß solchen von ein
ander an der gedan mit Eür bestrichen
den Rago zu samen gemacht, an Stadt den
Stinckhl ein butzel in die Eür gedunckh und
bresel, und in schmalz gebachen

bortugesser Reiß

dißer Reiß wird in der Rindt suppen
gesoden und laß ihm ein gehen, und kalt
werden, treib man bey ein fürting marckh
ab mit 5 air dötter den Reiß drunter
man kan auch kleine gehackhe trüffel drunter
nemen, die schisel mit butter geschmirdt, ein
teil Reiß drauf gedan, in die mit ein
großen Rago gefüllt auch besiedt sein muß
und mit einer schin ein gehen laßen, wider
Reiß drauf, und mit Rämb bestrichen mit
meser in der höch Mosiet gemacht in [illegible]

Die Reiß würstel werden auch also gemacht, als Stadt den marckh ein Pfocke so in anfang ein wenig jwersoden sein mues,

Gebachen Rägo wirstel

wird oben Gaum brisel und Enderl langleth hiezu groß geschinden, solchen Rägu basiet auf die letzen mit Euer dötter das halten. laß kalt werden, machtman bukte würsel in die Eyr gedunckh und bresel in schmalz gebachen,

Gern krapfen v. der Cätel

Nimb 6. ayr tetter und 4 gantze in ein hoffen Ries ein viedl Stundt wie ein dorten, nimb 1 ℔ Mell welches gesatt und laubet ist, die ayr darzu mach solches mit ein seidl guetes obes an welches auch laubet ist gern salz, schlag ihm guet ab, zum letzen ¼ ℔ Kiel zerlassen butter, auf dem bredt auß gemacht wenig geschmird und gehen lassen, in einer Rein zu gedeckhte bachen biß es zeit ist, zum um gern,

Schneide den Hechten zu ~~Stückl~~ gebratener Hecht, salze ihn ein, gib in ein Pfandl ein Stückl Butter, von einer halben Limonie den Saft, laß ihn zergehen, beschmiere damit die Stückl und brate sie recht braun auf den Rost, beschmiere sie öfter mit Butter und Limoniesaft; ist es gut gebraten, so gib ihn auf eine Schüssel, schneide länglichte Limonieschalen darauf, und begieße ihn mit Butter und Limoniesaft.

[illegible] obligat [illegible] [illegible] [illegible]

Das kleine Zwichbach auf ein andriche
ardt

auf ein firting Zuckher 2 Gantze äyr und 3
dötter, Geriedt als wie Sonst, auf die letz
½ ℔ Feins Mel auch an Eiß und auß Gemacht
alß wie sonzen

Bomeränschen Krapfel auf
ein andri ard

13 loth Gefaden Zuckher 2 oder 3 air Clar
diß zum ein dickhen Eiß auf Geriedt
und auch gleich mit der äyr Clar von ein
Bomeränschen den Safft, und die Schallen mit
Zuckher abgemb Guet auf Geriedt auf die
letz die Schöller und 2½ loth mell drundter
Geriedt, ein dinner mößer ruckhen dickh auf
oblet Gestrichen, ~~und ge~~ und in einer Suptiel
hitz Gebachen, die Chocherlati äyr
Nimb, firting oder ½ ℔ Mandl darnach du
fill magst, klein Gestoßen auch abgezogen
Zuckher das sies Genueg ist, laß auf sieden
bres durch ein, durch, nimb Chocherlati daß
schwartz Genueg wirdt, diß in ein höfferl
auf ein Glut schon spiegel im ab

bis man an dem schockherläti spriglet
auch muß die zerschlichen haußen gladen
schon gericht seyn daß es mit gespriglet
wird biß hast anfangen viel zum sieden
sieden derffs aber nicht, hernach nimb ~~von~~
~~ayr~~ von feyr laß auß kiellen, aber man
muß aller weil spridle, nimb 12. Loder
noch mehr air, wasch sauber, schneidt under
sich daß blädl bög, alß wan mans auß
trinkhen wolt, schidte die air in ein gehir
man kan die ayr zu waß anders brauchen
waß die schalln auß und auß trukhen
schmir ~~die~~ mit ein födler mit ein mandl
öhl die guckhen, daß aber nicht viel öhl drein
bleibt hill es mit der Schockherläti miehl an
Sötz in ein Sandt auf den Spitz, daß gradt
stechen Entzwischen gleg klein gehackhets Eyß
daß Recht höß werden die ibrichs miehl schidt
in ein schalln, Sötz auch auf ein Eyß daß
gestechet, hernach butz den Sandt von den
ayr, und Sötz es auf die schockherläti [illegible]
umb und umb herumb mit den Spitz in die

hoch döckh es mit ein serfethl zu, alß wan
es frische ayr wern, wer viell kan auch die
schöllerl von den airen herundter nemen und
darauf sätzten, kan man es einmahls mit der
schöllern und ein mahl ohne Söllern gäben

Schöckherläti gfisch gotten

nembe 4 ney gelegte ayr mache solle auf ein
heisse herdt stadt warm, und durch die vögeler
dar von klopf es auf einer seiten ein vidl
stund nach dißen 8 loth gefaden zuckher hinein
welcher iber nacht gedördt worden klopf aber
mahl ein gantze stundt auf einer seiten
zur letz mich dar unter 2 loth gefädte und
gedörte störckh und 3 loth gefädten schockläti
vermisch es wohl mit den ab, gelopfen taig
gieß so dan in die heifel, wie die Spänische
gfisch gotten, auch also gebachen

Zimet lebzetel von mandl
½ ℔ mandl geschölt und klein gestossen
zu ein ayr dotter gar kein wasser
hernach auf ein brödt gedan darzu

½ ℔ Zuckher der Gefädt ist, 1 loth Zimmet wenig nägeln Gnödts alß in den Teig wohl ab nimb ein gemachten Zideroni und ein gemachten Gelben lebzelten der Gefädt ist darzu alß dan vor mihr löbzelten darauß wie man viel auf oblet, und in ein warmen ofen getrickhet und mit ein durchsichtig Eiß bestrichen

Zitteroni lebzetl

nimb schneidte dz Gelbe und weiße ein iedes besondes klein gewiefflet, bindts in ein dielchel ein diedes besondes hor hero vögs und so viel gestoßen Zuckher, wan sie ein gebundten seindt so überbrenß sie hernach stoß in ein kaltes wasser, hernach legß auf ein kalts tuch dz übertrückhen, hernach due den Zuckher und Zitteroni Gelbes und weißes in ein böckh und laß es auf ein Rossen Gluedt wohl ab trickhen biß es sich von böckh schöllt alß dan durch sauen Zitteroni oder Lemoni Saft darein dz es an seidlet wirdt, als dan laß es kalt werden mags mit ein groben Zuckher auß laß bey einen warmen ofen über trickhen

Hönig lebzetl auf die nimpergische manier zu machen

Erstlich nimb 1 seidl das geleidtet ist, hönig 1 ℔ zucker der gestossen, diß zu samen in ein böckh und ein starkhe stund auf der kolben zimmet nächlen Inber was man viel groblet geschnidten, wan das hönig auf siedt das gewirth drein lemoni schöller. dickh das hönig zu und laß iber kilen, darnach nimb man schmeißes Mell drein so laß biß sich der teig arweidten laß, und mach nach dein gefallen lebzedl daraus Teil auf geschmirdten blädten nicht zu heiß,

auf gelossen lebzetel von kitten

nimb ein oder 2 frißen kitten druckhs durch laß den saft über nacht stechen das er glar wird gieß das glare ab auf ein gestossen tragant wan der tragant weich ist, so truckh ihm durch ein duech, nimb ein löfel voll klein gefäden zuckher durch ein dogels dindurch gefädt ist und ließ bey 2 stundt, und aller weil zuckher drein gerit das ein hitzscher weiser dickher

teig wird, den kanst din auß walgen, legs auf oblet und bail in einer dorten pfan

Das auf geloffte Eyß

nimb ein schen tragant weich ein in ein wasser ein wan er gewaigt ist so truckh im durch ein sauben duech, das er in der dickhen alß wie ein kints koch wird, rie alß dan ein schen zucker darein, das fein dickh wird, wider wie ein grieß koch, streich alß dan das eiß auf was man wiel, und bail,

Zwich bach von der Cädl

man nimb ein mell nach gedunckhen bey 1½ Mächl sötz mit ein höger zeigt an nimb 2 X mach ein dampfel mit obes an laß gehen, kich ein taig ½ t zuckher und 5 gantze äyr und 3 dötter hernach mach den taig mit obes an, und glar ab biß er sich schöllt ein hand voll an eiß, laß gehen wie ein brodt daig, mach wutzel lög ein duech auf ein brödt legs trauf und laß gehen, hernach auf das blätel mit air bestrichen und bachen laß kalt werden schnendts und [illegible]

Holler Hippen

½ Seidl obes 3 löffel voll, Hens mell 3 löffel gefaden Zuckher 3 voll Rumb 3 loth zerlassen butter,

Mandl bächt von H. Hofb:

man nimb ½ ℔ mandl, abgezogen, und in ein durch abgetrüketh, gestossen mit air Clar benötigt und nach gedunckhen gefaden Zuckher drein gestossen, also schon klein gestossen, auf ein bapier, mit gefaden Zuckher angenath daß er sich walken lasst wan daß blat auß gewalt ist so streich ein Eiß so mit gefaden Zucker und mit air Clar auf ein Zin deller geriedt ist, doch nicht gahr lang geriet drauf, hernach kleine Stritzl lang und als wie ein schifel geschniden, auf ein bapier kiell gebachen daß schwarze Eiß wird ein schockherlaiti gemischt und warm gemacht, hernach auch als wie die obien gestrichen, und gebachen, dem Zuckher nimb man so viel darzue, so schwer alß die mandl seind,

bischgott

6 ayr schwer Zucker in ein beidling, von von den 6 air die dötter darzu und also lang geriedt die Clar auf gelopf das recht höss bird, hernach her den geriedten taig in die Clar gerieth, und von 4 air schwer mell gantz gemacht drein gerit, von solchen taig kan man grossen machen, auch in die heifel zur zwichbach,

bis gott

6 ayr schwer gefaden Zucker 4 ayr schwer mell, die 6 ayr glar bird dickh gelobt hernach nimb die dötter, und ein gleins benig umb geriedt nach dissen den Zucker und gantz geschwind geriedt und nach dissen das mehl, giess und bepäch es mit Zucker und bail schen braun,

die Franöiss bisß Gotten

3 aiyr schwer gefadten Zuckher, 1 air schwer mell der Zuckher und dz mell guett getrinckhte und gefädt, die glar recht fest gelegt und her nach ein air dother drein gerieth und den Zuckher und mell, gies und bail, mit Zuckher mues es guet vor hero es du bail, mues du es mit Zuckher besachen,

den bisäzi mit schockher latig

wird der tragan tag an taig gewänckh und dickh durch ein duech getruckh, der Zucker durch ein feins sib gefädt, den weissen taig nimb man lemoni saft so vill dz ein gruch bekant und ein brockhen tragan dz an rich Zuckher guet ab gestossen in merscher, hernach auf ein bazir heraus mit dem Zuckher in die rechte fösten, zur den Roden wird

durnersoll oder karmin genomen ein gruch
mit marschka gemacht, die gelben mit ein
barr ab gerinnen bom er anzen schalen, und wenig
saff, die blaue mit feigl saff, die schwartze
lass man die schokherlati mit wenig wasser
auflessen und so viell das schwartz genueg wird
zu ein iedes dinck muss trag an komen, sie
werden auf groben sieb gemacht wie die trüthen
nudl, wan sie trunkhen seind unter ein ander
gemischt

Kreß buseler

nim auß geleste grebsen 8 dise schneidt
zu for mit ein messer ab gezone klein
gestossen mandl 12 lot, schen rodten kreß
butter 8 loth zucker der gefädt ist 10 loth,
diß alles in ein mercher mit 3 oder 4 air
clar darnach sie groß seind, ab gestossen, mach
auf hazir so geschmirdt ist, auf ein blädl
gelet, fetzel drauf wan es solten buserl werden
besäch es mit zuckher und bail, den taig kanst
iber nacht rasten lassen in ein kielen ordt,

Wie man den Kitten Saft machen

Solt vor die Krankheit zu brauchen
nimb 3 halb auß gezerstem Kitten Saft
darauf 1 ℔ Zuckher von ein grossen Ziteroni
die schöller welche nicht gar din auß geschinden
sein muess 2: fristhen Lemoni den Saft
dissen alles zu samen in ein böckh gedann,
und sole sieden lassen, biß man bey einen
gleichen vermeint daß der Saft genueg sam b
gesoden sey, als dan nimbt die Ziteroni
schöller wider herauß und tuech den Saft in
ein glass sieden geschier und behalt im dar
im

Kitten Saft vor die huesten
nimb 1½ ℔ Zucker auf 3 seidl auß gezresten
Kitten Saft, thues under den geleidten Zucker
lass ihm sieden daß er wirdt wie ein Sultz
ungefer wie an Kitten spralten, nimb dem
selbigen das tag oft ist tröstlich guett vor
die huesten

Gesultzte weichel

nimb zucker und weichel saft laß solchen
sieden hernach ein haußen bladen, sötz schon
weichel in einer schalen schneidt die Stingl
halbs wöckh gieß die sultz darüber setz in ein
kiels ordt, daß stedt

den kitten ladt ver

nimb schöne weiße bein kitten visch sauber
ab und siedt sich in wasser ab daß sich greiffen
laßen, aber nicht zerfaren. lög es in ein
frisches wasser, schölls mit ein mößer
daß weiße sauber herab geschnidten, daß nichts
braunes und kein stein darzu kombt, hernach
widerumb allezeit nur ein wenig auf ein hieltzes
deller genomen und mit einen großen hieltzen
meßer recht fein zertruckh, und durch ein
sib geschlagen, wögt man 3 ℔ dost und 3 ℔
zuckher, in ein wöckh wasser darauf gossen
laß im sieden daß er schon schwer falt, hernach
den dost trein gedan, und solen in sieden
bestentig rinen, daß er sich nicht an

Grandt, auch nicht lang gesoden daß er schon
weiß bleibt, und sich wenig Sultz, die Kitten
schall genetz, daß aber kein tropfen trin bleibt
voll mit den Lodt werch an gefielt, und daß
sich schon gleich stechen, bey einen ofen, den
an den tag breß man die ~~[illegible]~~ vorbutzen
und schindl durch ein duech von den Kitten auf
1½ Steinll ein halb ℔ Zucker wenig zerstossen
in ein pfannll solen guet auf einer Glut
gesoden, daß er Recht schon schwer und dickh ~~wird~~
von Lefel halt, hernach geschwind auf ein iedes
mit ein löffl drauf gedan daß schon ver-
nander rindt, noch bey einen ofen bey 14 tag
mit papier zu gedöckh stan lassen hernach
ofen in ein kasten gesetz auch mit den papier
zur gedeckh lassen

den Kitten wein zum Sultz
die Kitten in Rizweissen gerimb den Saft durch
ein duech gepreß hernach stehen lassen daß sich
daß dickhe in bohn setz, ab gesing auf ein
maß saft 18. loth Zuckher siedt ihm gut

wan er kalt in Engbrane Flüssel oben
auf ein öhl in ein Kelber in sandt gretz
alwoch es nicht dämb daß er kein Kruch bekomt,

die Kitten in die Glesser ein zu machen
so man behalten kan,

Recht schen weisse bein Kitten in der mitten
von ein ander geschnitten und den botzen
schen gleich her auß geschnitten in daß wasser
gelecht wan daß wasser siedt in ein höfen
lögten man es drein und laß sieden daß man
es nur wennig greifen kan, und recht
schen gantze bleibt, gleich ins kalt wasser
gelöckh und schön gladt geschölt und guet
auß geschnitten auf ein ~~tt~~ Kütten ein bröckhl
mehr zuckher gieß bey ein seidl wasser
trauf laß solen sieden hernach die Kitten
auf den Rückhen drein gelecht und stadt
sieden lassen aber daß nicht zerfaren, auf ein
sib gelecht hernach in ein mach glaß gedan
mit einer glaß scheim und Stein geschwer
daß anrich bröckhl zuckher nach gelecht und den zuckher
guet gesoden kalt werden und dreiber gossen

laßt man 14 teg oder 3 wochen stechen, wan der Saft ~~kalt~~ ist wässerich ist so leg ein bröckhl zuckher hin ein und sied den Saft widerumb und laß ihm kalt werden, hernach wider umb driber gossen,

Den wein schädl schaft so man zum Sulzen braucht kan

die wein schähl wans sie guet zeigtig seind so bödles ab, in ein mersche gestossen und durch ein duech gepreßt, laß solen stechen daß er glar wird, seich im ab, auf ein seidl Saft 1 ℔ zuckher laß ihm sieden biß er schon schwer falt, laß im kalt werden hernach in ein flassel gefielt,

Wan man Sulzen machet von heichten und solt Saft so ein gesoden seindt, derf man waß man nimbt nicht mehr sieden es seindt saft von weiblen oder anrich sonder so viel daß krefftig genueg wird und Rodt genueg ist, daß anrich wasser und von ein oder 2 lemoni Saft und

nüss Eyer nun Eyerdy, Eyer Eyer wel die
Eyerpflichy Eyerpfy Eyerdy Eyerin nu Eyerpfy
nimb nun nu Eyer Eyerpf Eyer Eyerpfy ab
Eyer Eyerpf nun nu Eyer Eyerpfy nu Eyerpfy
Eyer pfadty, Eyer Eyer pfüdl Eyerdy
Eyer Eyerpfy Eyer pfüdl nimb nun pf
Eyerdl pfeyerpf in nu pfüdl Eyerpf nu Eyerdy
Eyerpfy Eyerpfy Eyerpfy Eyer Eyerpf nu pfeyer Eyerdy
Eyer, Eyerpf Eyer Eyerpfy Eyerpfy nu pfeyer Eyer
Eyerpf nu pfüdl Eyer Eyerpfy Eyerpfy Eyerpf Eyer
nu Eyer pfüdl Eyer Eyerpfy Eyerpfy Eyerpf Eyer
Eyerpfy nu Eyer pfüdl, Eyer Eyer Eyerpfy Eyerpfy
Eyerpfy nu Eyer Eyerpfy pfüdl Eyerpfy Eyerpfy
Eyerpfy nu pfüdl Eyerpfy Eyerpfy

Wie Gifftwasser zu machen

Wo Gifftwasser gemacht werden / Nimbt Salpeter / Vitriol / Alaun / Grünspan / Weinstein / Sublimat / Arsenicum / Realgar / Auripigmentum / Spiessglas / Antimonium / Quecksilber / Schwefel / Bleyweiß / Bleyglet / Mennig / Tutiam / Lapidem Calaminarem / Magnesiam / Lapidem Hæmatitem / Lapidem Lazuli / Lapidem Armenum / Lapidem Pumicem / Lapidem Asbestum / Lapidem Amiantum / Lapidem Asphaltum / Lapidem Bituminis / Lapidem Ollarem / Lapidem Ollarem Viridem / Lapidem Ollarem Rubrum / Lapidem Ollarem Albam / Lapidem Ollarem Nigrum / Lapidem Ollarem Cinereum / Lapidem Ollarem Flavum / Lapidem Ollarem Cæruleum / Lapidem Ollarem Purpureum / Lapidem Ollarem Variegatum / Lapidem Ollarem Maculosum / Lapidem Ollarem Striatum / Lapidem Ollarem Punctatum / Lapidem Ollarem Undatum / Lapidem Ollarem Reticulatum / Lapidem Ollarem Fasciatum / Lapidem Ollarem Cancellatum / Lapidem Ollarem Scutellatum / Lapidem Ollarem Cochlearem / Lapidem Ollarem Cochlearem Viridem / Lapidem Ollarem Cochlearem Rubrum / Lapidem Ollarem Cochlearem Albam / Lapidem Ollarem Cochlearem Nigrum / Lapidem Ollarem Cochlearem Cinereum / Lapidem Ollarem Cochlearem Flavum / Lapidem Ollarem Cochlearem Cæruleum / Lapidem Ollarem Cochlearem Purpureum / Lapidem Ollarem Cochlearem Variegatum / Lapidem Ollarem Cochlearem Maculosum / Lapidem Ollarem Cochlearem Striatum / Lapidem Ollarem Cochlearem Punctatum / Lapidem Ollarem Cochlearem Undatum / Lapidem Ollarem Cochlearem Reticulatum / Lapidem Ollarem Cochlearem Fasciatum / Lapidem Ollarem Cochlearem Cancellatum / Lapidem Ollarem Cochlearem Scutellatum / Lapidem Ollarem Cochlear

ein brödl zucker in ein wasser gedunckh und
darzue genomen, und widerumb gesoden und
kalter also daran, wan er widerumb wässerich
auß siedt, so siedt man im wider und
so oft alß es bedürfftig ist,

Kitten zedl die sich behalten
lassen

den Kütten doß laß wie zu dem Lacht ver
$\frac{3}{4}$ ℔ in ein böckh, darzue wenig iber stoßen
zucker $\frac{1}{2}$ ℔, Rest sohlen auf einer schwacher
gluedt mit Stedt dienen, daß nich braun wird
so viell daß man es machen kan truckh es
in die mödl von holtz mit gefädten zucker
auß gemacht, auf zazir gelögt in ein warm
zimmer truckhen lassen, hernach in einer schadl
nach der seidten zu samer gelegt, so behalten
sie die mödl schemer,
dato von höschzössen man machts auch also
außer wenig diner, nur mösser rückhen
dückh,

Kitten mit blauchen Seidl saft blauen Wein-
bör
die Kitten geschelt und blädl geschnidn wie zu
einen öpfel koch, die blauchen Wein bör ab-
gebödl, eines so viell wie dz anrich, die bör
zer trunkh unter ein ander, in ein höfeler
und also gesoden biß die Kitten sich durchbresen
laßen, bres durch, auf 1 seidl saft
1 ℔ Zuckher gesoden, biß er sich sultz, in
die glößer gefielt, er werd her auß gnomen
mit ein löfeler auf die scheiller, alß wie
ein sultz, Diner mues er nicht,

Die Mandelbögen

Nim 1 ℔ Zucker in eine Rein, schütte ein Seidl
Wasser daran, u. setzt es auf eine Gluth, laß
es gut sieden, bis es ganz klar ist, hernach nim
1 ℔ Mandl, schwelle sie, ziehe den Balg ab, u. stoß
se sie klein, hernach wan der Zucker recht siedet,
so thue die Mandl darunter, u. laß es wieder gut
sieden, hernach nim vom 8 Eyern die Glar klopfe
es auf, u. thue es unter die Mandl, lasse es noch
ein Sad aufmachen, bis es sich von der Rein ab-
schellt, dan nim Oblat, schmiere die Bögen, legs
darauf, u. streiche die Mandl auf, nicht zu dick,
noch zu dünn, hernach backe es schön langsam, wan

man will, so kann man klein geschnittene Limoni-
scheller, auch gestossenen Zimt darunter nehmen,
wenn sie gebacken sind, so kann man auch Eis darauf
machen, oder klein geschnittene Bisdazi darauf
legen, so sind sie fertig, sind sind gut.

Die schwarze Brodtorten.

Nim 1 ℔ Mandl samt den Balg, wiesch es sauber
ab, dann schneide es klein, treibe es durch ein Seichpfann
das sie recht fein werden, u. 8 Loth schwarzes Brod,
auch sehr fein durch getrieben u. 1 ℔ fein gesieb-
ten Zucker, (die Mandl u. das Brod kann man un-
tereinander gleich mischen) von einem Limoni, die
Schäller klein geschnitten, u. klein gestossenes Zimt,
u. den Saft von einer Limoni, dieses kann man
alles mit einander mengen, hernach nim 18 Eyer
(ganze) u. 7 Dötter in ein Höferl, rühre es ein
wenig, dann nim den Zucker darunter, rühre
es bey 2 Stund, das fast der Löffl stecken bleibt
hernach nim das Ganze, was dazu gehört, rühre
es löffelweis darunter, schmiere ein Torten-
blattl, u. thue es hinein, bak es schön langsam,
u. wenn es gebaken ist, so kann man ein Eis da-
rauf machen, so ist es fertig.

Gugelhopf

Nim 20 Loth schönes Mehl, in ein Höfen, laß es laulecht werden, nim in ein anders Höferl 3 Löffelvoll gewässerten Germ, u. ein halb Seitl Obers, 6 Dötter u. 2 ganze Eyer, 12 Loth Butter u. Schmalz, laß es zergehen, u. sprüdle alles untereinander, salz es, u. gib es in das Mehl, mach den Taig schön glatt, gib ihn in einen geschmirten Model, laß ihn gehen, u. bake ihn schön langsam, er ist gut.

Die Germ Nudeln

Nim 1 Maß Mehl in einen Kleidling, nim 2 od. 3 Löffelvoll Germ, ein wenig warme Milch, (gute) rühre mitten in das Mehl ein Dampfl, laß es ein wenig gehen, hernach nim 2 ganze Eyer, u. 2 Dötter nicht gar 1 Seitl Milch, 5 Loth Butter, unter die Milch, diese muß aber lauwarm seyn, hernach mache den Taig gut ab, das er nicht mehr in finger Picken bleibt, man macht mit einen Löffl runde Nudl, schmiere es mit Schmalz auf der Höh, u. las es gehen, wohin sie wollen, nim sehr wenig Milch in eine Rein u. viel Schmalz, laß es sieden, hernach lege die Nudl hinein, besäe sie mit Zucker, u. decke es gut zu, mit einen Hezen vermacht, das kein Dunst auskam, wenn sie brasten, so sind sie gut, wenn man will, kan man eine Milch mit Eyerdötter abgiessen, u. Zucker darein, dazu auf die Tafel geben.

Auch kan man anstatt Milch, von gut gesottenen Zwetschken

die Wasch händschuch zu waschen

die Hanschue läubet mit saiffen gewassen, und
wan solche trunckhen dz noch feucht seind zwiss
2 dielchel gerolt,

die seidten dielche oder andres
seidts zu wasch

nimb fedter weiss, darnach man viel hat
zum waschen, Stoss dem selben klein
siedt die saiffen und solen mit, dz dielche
ins kalte wasser gedunckh, und mit solen kiel
an gestrichen, über ein walger gewass, feichte
gerolt, und hernach geböglt

Gebakene Äpfelspeigl

Nim Mehl rühre es mit Bier ab, nicht
zu dick u. zu dünn, dunke die Äpfel hinein
u. bak es in Schmalz, wenn du es auf eine
Tafel giebst, so säe Zucker darauf.

† einen Saft nehmen, die Zwetschken müssen mit etwas
klein gesotten werden u. gut gezuckert, man kan auch Zimt od. Familie
dazu thun, u. auch Butter od. Schmalz, so wie bey der Milch
sie müssen aber unner Saft haben, (die Nudl) meyne ich
es ist auch gut, wenn man ausgelöste Zwetschken in die Reine
legt, u. die Nudl darauf.

Dopfen Nudeln in der Milch.

Nim 6 Loth Schmalz in einen Weidling, treibe es gut ab, hernach nim ein gutes ½ ℔ Topfen hinein, dann 2 ganze Eyer u. 4 Dötter, 4 Löffelvoll Germ, salze es nim eine lauwarme Milch u. 1 Maß schönes Mehl mach ein schönes festes Taigl an, thue etwas auf ein Bret, u. mache länglichte Nudl daraus u. so fort, dann laß sie gehen, schmire sie auf der Höh, gib in eine Rein eine süsse Milch, u ein Stückl Butter darein, laß sieden, aber nicht zu viel Milch, leg die Nudl darein, gib unten u. oben Gluth, dann sind sie fertig.

Dopfen Nudeln in Schmalz gebacken.

Mache es wie oben, u. wenn die Nudeln gegangen sind, so mache einen Schnitt in der Mitten u. bake sie aus den Schmalz.

Den marben Taig zu Pasteten.

Nim 2 ℔ schönes Mehl, 1 ℔ Butter, ½ Maß Schmalz bresle es gut ab salz es, nim 4 ganze Eyer, u. 3 Dötter, ein wenig Wein u. das andere Rahm mach ihn mitsammen, aber nicht gar zu lind, las ihn rasten, u. mach daraus, was du willst.

Weichselkuchen ohne Schmalz u. Butter,

Nim 3 Kirting Semmelbresl, ½ ℔ geschwellte u. gestossene Mandl, 1 Kirting Zucker darein, nim 7 ganze Eyer u. 7 Dötter, darnach die Eyer groß sind, rühre es gut auf, löse die Weichsel aus, rühre sie darunter, schmire

ein Blattl mit Butter, thue das gerührte darein, setzt geschwind hinein in Ofen, bake es nicht zu heiß, es muß schön aufgehen, wenn es gebaken ist, säe Zucker darauf.

Germ Weichsl Kuchen.

Treib ½ ℔ Butter ab, 2 ganze Eyer u. 10 Dötter, rührs schön auf, nim ein wenig süsse Milch 3 od. 4 Löffel voll Germ, Zucker 1 ℔ Mehl, löse den Kern aus den Weichseln, aber nicht zu viel, schmiere den Model mit Butter, gib den Taig darein, schmire ihn mit Eyerdötter, säe gehakte Mandl darauf laß ihn gehen, back ihn nicht gar zu kühl, wenn er gebaken ist, so zuckere ihn, die Weichsl fallen gern in Boden. zu einem Gugelhopf ist es auch gut, anstatt Zucker, nimt man Salz u. Weinberln dazu.

Gollatschen

Treibe ¼ ℔ Butter ab, schlage 2 ganze Eyer u. 2 Dötter daran, ein ½ Seitl Milch 2 Löffel voll Germ, ein ½ ℔ Mehl, salze es und schlage den Taig gut ab, laß ihn ein wenig gehen, gib ihn auf ein Nudelbrett, walche ihn u. steche runde Blattln aus, in der Größe wie eine Kaffeetasse, schneide gesottene Zwetschken klein, menge Zucker u. Zimt darunter, gib einen Löffelvoll davon,

auf ein solches Blattl, mach ein Dreyeck daraus, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyer, besäe sie mit Zucker, lege sie auf ein Blattl, setze sie an einen warmen Ort wenn sie gegangen sind, so backe sie geschwind.

Gute Schnürkrapfen zu machen.

Nimm auf ein Nudelbrett ½ ℔ Mehl, bresle ¼ ℔ Butter darunter, salze es, gieb 2 Dotter u. gutes Obers dazu, Limonischäller, mache den Taig geschwind zusammen walche ihn Messerrücken dick aus, schneide viereckigte Fleckel davon lege sie auf das dazu gehörige Eisen schnüre sie mit Spagat, laß in einer tiefen Pfann ein Schmalz heiß werden, halte die Krapfen so lange hinein, bis sie eine schöne Farbe bekommen, dann mit Zucker u. Zimt schön besäet.

Kartheiserspalten.

Schneide die Semmel zu Spalten, dunks in Wein ein, welcher aber gut gezuckert seyn muß, hernach besäe sie mit Mehl schön leicht, in Schmalz gebacken, zucker u. Zimt darauf säen, so sind sie fertig. Unten das Mehl mußt du auch Zimt mischen

Die Weichsel zu backen.

Mache einen Brandtaig von Wein, dunke die frischen Weichsel mitsamt den Stingl in das Taigl, back es im Schmalz, u. zuckers.

Die gerösten Mandl.

Nim ¼ ℔ Zucker in ein messinges Pfandl, schütte ein wenig Wasser daran, laß ihn weichen, dann setz ihn auf eine Gluth, u. laß ihn sieden, das er schön dick wird nim ½ ℔ Mandl, wisch sie mit einem Tuch rein ab, thue sie in den Zucker, rühre immer mit einem Löffel, bis drückert, thue sie von Feuer, gib acht, sie sind gleich verbrennt, thue sie auf ein Papier.

Das Zimt Brod.

Nim in ein Höfferl, 6 Eyer u. 12 Dötter, ½ ℔ gefähten Zucker, rührs bey 1½ Stund, das schön pflaumig wird, dann nim 2 Loth gefähten Zimt ¼ ℔ Mehl, nur so viel gerührt, das es untereinander kommt, schmiere das gehörige Geschirr mit Schmalz, füll es blos bis auf die Hälfte an, back es langsam, geschnitten auf ein Blattl gethan, u. resch gemacht.

Grüne Zuckererbsen.

Die Erbsen wasche sauber aus, thue einen Butter in eine Rein, u. die Erbsen hinein, salzen u. Mehl dazu, klein geschnittenen Petersill, laß es gut dünsten, hernach schütte eine Rindsuppe darein, oder Zucker u. Obers, und laß es gut auf kochen, die Fisolen kan man eben so dünsten, sobald sie geschnitten sind, thut man sie mit siedenden Wasser abbrennen, darnach verfahrt man so, wie bey die Erbsen aber nur Rindsuppe, nicht etwa Obers.

Weinpudin zu machen.

Nim nach gedungen, Brod, wenn es klein ist um 6 kr. ist es groß um 3 kr. auf 12 Personen, Rindeln sehr wenig, u. weich es im Wasser, indessen treib 9 Loth Butter ab, nim eine recht gute Handvoll Mandl, klein gestossen, die Semmel gut ausgedrückt, u. klein geschnitten, darunter nim 9 Eyerdötter eins nach den andern gut verrührt, dann die Klar aufgeklopft, u. genommen, auch eine Handvoll Weinberln, von einer Limoni die Schäller geschnitten, u. Zucker, u. alles zusammen gemengt, schmiere einen Model, bestreue ihn mit Semmelbrösl, u. in Dunst gesotten, oder gebaken, auf die Schüssel gethan, mit einer Gabel gestochen, ein grosses Seitl gesottenen Ofner Wein, oder andern, Zucker u. Zimt, u. darüber gegossen, so ist er fertig.

Bischofbrod.

Man nimt 6 Ganze Eyer u. 6 Dötter, in ein Höfferl, rühr es eine weille, dan nimt man 1/4 ℔ Zucker, gestossen u. gesiebt, u. eine ganze Stund gerührt, Mandl Zibeben u. Limonischäller dazu, dan 1 1/2 Viertling schönes Mehl, aber nicht mehr viel gerührt, backe es schön langsam, es ist gut.

Die Bresbbögen zu machen.

Erstlich nim 1/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Mandl, 1/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Mehl, von einen halben Limoni die Schäller, u. etwas, Lemonisaft dazu, man kan auch gestossenen Zimt nehmen, dieses alles gut abgebreslt, u. zusammen gemacht, Messerrucken dick ausgewalcht, mit einen Eisen oder Glas runde Fleckeln ausgedrückt, lege es auf ein Blattl bestreiche es mit Wassereis, backe es schön kühl, wen sie gebacken sind, werden sie geschwind mit einen Messer herabgenohmen, u. über einen Walcher gelegt.

Kaiserbrod.

Nim 1/2 ℔ gefähten Zucker, 16 ganze Eyer u. 4 Dötter, rühr es eine Zeit lang im Höfen, hernach thue den Zucker darein rühre es bey 1 1/2 Stund, dan 1/2 ℔ schönes Mehl, geschnittene gesteftelte Mandl und Pistazie, Lemonischäller, giess in das dazu gehörige Geschirr, back schön kühl, thus heraus, das überkühlen, schneide Schnitten tög es auf ein Blattl, u. las einen Tumm-blick in den warmen Rohr [illegible]

Spritzstrauben von der Milch.

Nim ½ Seitl Milch, ½ Seitl Wasser, u. ein Bröckel Schmalz thue es in eine Rein, laß es sieden, rühr so viel Mehl darein, daß es hübsch fest wird, wenn man das Mehl hinein rührt, so zieht man den Teig von der Gluth weg, lege 8 oder mehr Eyer, in ein warmes Wasser dann schlage die Eyer nach u. nach in den Teig halbs ganze u. halbs Dötter, salze ihn, wenn der Teig in ein warmes Wasser gesetzt wird, so ist es besser, fühle den Teig in die Spritzen, drück sie in das Schmalz, u. bake sie schön.

Chocolade Consume

Reibe auf den Ribeisen, 2½ Ziegeln Chocolade, siede ihn mit 1½ Seitl Obers, zuckere es, lass ihn auskühlen, dann schlage 7 Eydötter darein, spriedle es gut, dann schütte ihn in eine Schüssel, gieb in ein Kastrol, Wasser, laß es sieden, setze die Schüssel darein, das aber kein Wasser darein kaut, decke es zu, u. unten u. oben Gluth, daß es siedet, bis es gestockt ist, bestreue es mit Zucker, so ist es fertig, laß es auskühlen, u. gib es zur Tafel, von Kaffee ist es auch gut.

Die Krapfen.

Nim 1 ℔ schönes Mehl, laß es warm werden, 6 Dötter u. 4 ganze Eyer, in ein Höfen, rühr es eine ¼ Stund, dann schütte sie in das Mehl, nim ½ Seitl Milch,

Germ Kipfel.

Nim 1 ℔ schönes Mehl, ~~[illegible]~~ dan nim 2 ganze Eyer u. 3 Dötter, u. 2 Löffelvoll Germ ½ Seitl Milch, salze es, u. schlage es untereinander gut ab, nim ½ ℔ Butter las ihn zerschleichen, thue ihn nach u. nach darein, schlage den Teig gut ab, das er nicht zu dünn wird, walche ihn aus, hernach schneide kleine Fleckl thue hinein was du willst, bestreiche es in der Seiten mit Eyerklar, wickle es zusammen auf Kipfeln, bestreiche es oben mit Butter, u. las es gehen, wenn es zum bachen ist, so klopfe Eyerklar auf u. bestreiche es oben, u. mit Zucker besäen, so sind sie fertig.

Bresl Torten.

Nim 1 ℔ schönes Mehl, u. auch soviel Butter, ¼ ℔ Zucker Lemonischäller, alles untereinander gut vermischt, mache 2 od. 3 Blattl daraus, fühl es mit Eingesottenen, wenn du willst, u. bak es schön.

---

u. 2 od. 3 Löffelvoll Germ, salze es, schlage den Teig ab, dan las 6 Loth Butter zerschleichen, thue ihn darunter, hernach walche ihn fingerdick aus, drucke mit einem Glas aus, las ihn gehen, ~~[illegible]~~ u. bache ihn aus den Schmalz, aber ungebehrt hineingeben.

Marillen od. Äpfl Wandl od. Koch.

Man treibt 8 Loth Butter ab, dann rührt man 8 Loth fein geschwellte gestossene Mandl, u. eben so viel Zucker darein, hernach 5 ganze Eyer u. 5 Dötter, u. nach gedungen eine abgerindelte Semmel, klein gewürfelt u. mit Obers ein wenig aufgefeucht, auch die Äpfl od. Marillen müssen gewürfelt geschnitten werden, sie dürfen etwas weniger seyn als die Semmel, von einem halben Lemoni die Schäller, dieses alles in das abgetriebene gerührt, die Wandl werden mit Schmalz geschmiert, u. mit Bresl besäht, nicht gar zu viel ein gefüllt, gleich schön langsam gebachen, u. warm zur Tafel gegeben, ist sehr gut.

Weinberr Kuchen.

Man schlägt 6 Eyerdötter u. ein ganzes auf, 6 Loth gefähten Zucker zusam in einen Weidling, rühre es eine gute Viertelstunde, von einem Lemoni die Schäller u. ein wenig Zimt dazu, dann rührt man 7 Loth schön weiße feine Semmel bresl darunter, fülle es in einen gut geschmirten Mode od. Blattl, Weinberr dazu oder Kirschen, lasse es gering eine ½ Stunde bachen, ist gut.

Schmalz Torten.

Treibe ½ ℔ Schmalz gut ab, ein Eyergugen Wasser, 1 ganzes Ey u. 8 Dötter, ¼ ℔ Zucker, 12 Loth Mehl, gut abgetrieben, dann besäe es oben mit groben gestossenen Zucker, u. bache es schön langsam.

Fingerhollerhippen

Nimm 3 Eyer schwer Zucker, stoß ihn klein, thue ihn in ein Höfferl, schlage die Klar zu Schnee, rühr es gut ab, auch ein wenig Limonisaft dazu, bis recht schön dick wird, dann nimm die 3 Eydötter, dazu, u. anderthalb Eyer schwer Mehl rühr es gut durcheinander, schmire ein Blattl mit Wachs las den Teig, Thaler groß auf das Blatl rinnen, säe ein wenig Zucker darauf u. Aneis u. bache es ganz weis, thue sie mit einem Messer herab, u. bringe es auf ein kleines Walzl.

Hollhippen.

Nimm 4 Löffelvoll gefähtes schönes Mehl, in ein Höferl, 3 Löffelvoll Zucker, ein wenig Limonischäller, fein gestossenen Zimt u. Nägln, ein wenig Wein, u. säffes Obers, dieses alles gut gemengt, dann schlage 2 ganze Eyer darein, u. bache sie in den dazu gehörigen Eisen.

Zuckersträuberln.

½ Seitl Obers ½ Seitl Eyerklar, u. 8 Kochlöffel voll Mehl, von mittler Größe, u. Zucker das es süß genug wird.

Gebachene Reisnudeln.

Siede 1/4 ℔ Reis in der Milch, schön dick, gib ihn auf ein Teller, streiche ihn schön zusammen, lasse ihn eine Weile dünsten dann schneide halb fingerlang u. fingerdicke Nudeln, walze sie in abgeschlagenen Eyern, besäe sie mit Semmelbresl u. bache sie aus den Schmalz, gib sie auf eine Schüssel, nimm ein 1 Seitl Obers, rühre 3 od. 4 Eyerdötter darein, ein wenig Zucker u. Zimt, sprüdle es gut ab, gib oben u. unten Gluth, daß sie eine Farbe bekommen, gieb es dann zur Tafel.

Eine Speis von Nudeln.

Mache von 2 Eyern schöne dünne Nudeln, dünste sie recht dünn in der Milch, lasse sie auskühlen, treibe einen Kierting Butter schön pflaumig ab, schlage 6 Eyer eines nach den andern darein, rühre die Nudeln dazu, eine Handvoll geschwellte u. stiflet geschnittene Mandeln, stosse um 3 kr Fanili, mit einem Brökel Zucker schön fein zusammen, gib es darunter, schmiere ein Schüssel mit Butter, gieb die Nudeln darauf, mache einen Reif herum, oben u. unten Gluth, u. lasse es recht langsam bachen.

Kindskochnudeln.

Mache von 1 Ey einen linden Nudeltaig, walze ihn so dünn aus, als es möglich ist, mache von 3 Löffel voll schönes Mehl ein dickes Kindskoch, laß es sieden gieb es auf ein Teller, u. laß es auskühlen treibe einen haben Kierting Butter schön pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer u. 2 Dötter darein, rühre das Koch darunter, schwelle eine Handvoll Mandeln, u. stosse selbe klein, von einem

halben Limoni die Schäller klein geschnitten, gestossenen Zucker, daß es süß genug wird, dieses alles schön klar untereinander rühren, streiche dieses auf die Fleckeln von Nudeltaig, wiegle sie zusammen, zu Würstel, u. schneide schöne grosse Nudeln davon, schmiere eine grosse Schüssel mit Butter, gib die Nudeln darein, nimm ½ Seitl Obers spridle 2 Dötter daran, u. etwas gestossenen Fanili, schütte es über die Nudeln, dann gib unten u. oben Gluth, u. lasse sie so lange backen, bis sie schön aufgegangen sind, u. eine Farbe haben, dann gib sie geschwind zur Tafel.

Abgetriebener Weichselkuchen.

Treibe ½ ℔ Butter schön pflaumig ab, dann schlage 10 Eyerdötter einen nach den andern hinein, so oft ein Dotter, so oft einen Eßlöffelvoll fein geriebene Semmelbrefl, von einen halben Limoni die Schäller, ein wenig Salz, u. ¼ ℔ gestossenen Zucker u. ein wenig Zimt, die Glar von die 10 Eyer wird zu Schnee geschlagen, rühre es gut ab, gib nach gedungen, schöne Weichseln dazu, schmiere einen Modl gut mit Butter, besäe ihn mit stiftelete Mandl, fülle den Taig hinein, u. bache ihn langsam bis er aufgegangen ist dann säe eine Handvoll Weichsel noch darauf, weil sie gern zum Boden fallen, lasse ihn wieder langsam fortbachen, bis er eine Farbe bekommt, u. oben kein Schrimmerl hat, stürze ihn auf eine Schüssel, besäe ihn mit Zucker, u. gib ihn zur Tafel.

Ist gut

Mandl Knödl.

Schwelle u. stosse einen halben Kierting Mandl, treib 3 Loth Butter schlaunig ab, 2 Dötter u. ein ganzes Ey dazu, rühre die Mandeln darunter, so auch den Zuker, daß es süß genug wird, klein geschnittene Lemonischäller, 4 Löffel fein geriebene Semmelbrösel mache kleine Knödel, bache sie aus dem Schmalz, gib sie in eine Schüssel schütte einen warmen Wein darüber, welcher aber gezuckert seyn muß, lasse es zugedeckt so lange dünsten, bis daß sie schön lind werden, u. giebs zur Tafel.

Dibisel Kuchen.

Klopfe von 3 Eyer die Klar zu Schnee, gib es in einen Weidling, 7 Dötter dazu ¼ ℔ gestossenen Zuker, rühre es mit einem grossen Kochlöffel so lange, bis es dick wird, dann gib von ein halben Lemoni die Schäller, u. 8 Loth feine Semmelbrösl dazu, mische es, rühre es aber nicht mehr, gib ¼ ℔ gezupfte Dibisel hinein, schmiere ein Blattl samt Weif mit Butter, schütte das Gerührte hinein, streue noch Dibisel darauf, u. bache ihn schön langsam nimm dann den Weif weg, stelle ihn auf eine Schüssel, u. besäe ihn mit Zuker.

Lemonikoch.

Gib in ein Häferl 4 Eßlöffelvoll schönes Mehl, rühre es mit ½ Maß guten Obers klar ab, schlage 7 Eyerdötter daran, aber die Kögeln müssen weg geputzt werden, von einem halben Lemoni die Schäller mit Zuker abgerieben,

sprudle es gut ab, dann schütte es in ein Reindl, u. laß es auf der Gluth gut sieden, rühre es aber immer, daß das Koch nicht töpflicht wird, gib noch einen Zuker daran, dann richte es auf eine Schüssl, reibe noch von einem Lemoni die Schallen gut ab, mit Zuker, säe ihn auf das Koch, u. gibs zur Tafel.

Zwetschken Koch.

Siede ½ ℔ Zwetschken schön weich, dann seiche das Wasser davon weg, löse die Kerne aus, u. schneide die Zwetschken fein zusammen, weiche um ½ Kreuzer Semmelschmollen ein in der Milch, drucke sie aus, u. schneide es unter die Zwetschken, schlage 3 ganze Eyer u. 3 Dötter daran die Klar aber geklopft, von einem halben Lemoni die Schäller, 4 gestossene Gewürznagel, Zucker daß es süß genug wird, 2 Eßlöffelvoll Semmelbröseln, rühre alles gut zusammen, dann schmiere eine Schüssl samt Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, bache es langsam, u. gibs mit Zuker besäet zur Tafel.

Pomeranzen-Koch.

Mache von 1 Seitl Milch, ein dickes Koch, lasse es aber nicht sieden, sondern nur auf den Feuer dick werden, reibe 2 Pomeranzen mit Zuker ab, gib diesen Zuker unter das Koch, dann treibe ¼ ℔ Butter ab, rühre das ausgekühlte Koch darein, schneide um 6 Kreuzer Pomeranzen Zettel, fein geschnitten, auch darunter, schlage 7 Eyerdötter einen nach den andern daran, gib ½ Viertling geschwallte u. auf den Ribeisen geschabene Mandl dazu, Zuker daß es süß genug wird, klopfe von 3 Eyern die Glar zu Schnee, rühre ihn nach u. nach unter das Koch, dann rühre alles gut zusammen

schmiere eine Schüssel samt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, laß es langsam bachen, dann reibe von einen halben Pomeranzen die Schäller gut mit Zuker ab, säe es auf das Koch, u. gibs geschwind zur Tafel.

Gewürmeltes Koch.

Gib in ein Höferl eine Handvoll schönes Mehl, rühre es mit einer süssen Milch recht klar ab, schlage Eyer darein, der Teig muß so dick, wie ein Schmarnteig seyn, salze ihn, dann lasse in einer Pfanne, Schmalz heiß werden, fülle den Teig in einen Zukerstraubenmodel, lasse ihn in das Schmalz laufen, wen es ein wenig eine Farbe hat, thue es auf die Schüssel, schlage in 1 Seitl Obers 4 Eyerdötter daran, Zimt u. Zuker, das es süß genug wird, sprüdle es gut ab, u. schütte es über die Nudeln, dann klopfe von 2 Eyer die Glar zu Schnee gib gestossenen Zuker dazu, streiche es schön zierlich auf das Koch, u. bache es bey mittelmässiger Hitze.

Gedünste Quitten.

Schälle und putze die Quitten sauber, schneide sie zu Spalten gib sie in ein Kastrol gib ein wenig Wasser u. Wein darein, besäe sie gut mit Zuker, u. Zimt, lasse sie gut dünsten, daß sie aber nicht zerfallen, richte sie schön zierlich auf eine Schüssel, lege in den Saft noch ein wenig Zuker, lasse ihn schön dick versieden, gieß in dann über die Quitten, ziere sie mit länglicht geschnittenen Lemonischäller, u. gib sie zur Tafel.

Das Gefrone von wasser Cäffe

auf 6 oder 8 schidler bey $\frac{3}{4}$ zuckher, gieß man
1½ seidl wasser drauf, laß im siedtz nicht dickh
gieß ihm in die Gefrie bichen das Cäffe gebrend
auch $\frac{3}{4}$ wan er schwitz geschwind zum zucker in
die Gefrie bichen, gedan, gleich zu gemacht, gut
mit diecher ver macht, das kein duncz dar von kombt
und iber nacht stechen lassen, duech ein fib gesing
auf die letz mit wenig wasser abgeschwaibt
das er nur greffig genug bleibt, hernach durch ein
duech, und gefriedtz,

Die Gefrone milch

nimb 1 halb obes und bey 6 air dotter macht man
ein gruch von Cäffe, so laß es bestenig auf der
gluedt nicht riechen das aber nicht siedt dickh
werdtz auch den zuckher gleich mit gesodtz, in die
bichen gedan, das Cäffe gebrente mit dem duncz
hin ein gedan, so bey 1½ firting sein mueß, gut
ver macht, biß kalt ist hernach darvon gesing,
viel man ein kruch von merischa göm, so
nimb man so viel trein wanß kalt ist

nach dem es schon mit den aür dötter auf der
Cluet ist ganz das starckh genueg Rüecht, be=
for mans gefriedt das nicht ausrauckht jedo
nicht zu viel es det nicht gefrien, viel man
mit der Fannieli, oder Zimet oder lemoni
schallen ein geschmachen machen, diss legt man
so viel trein, gleich in die Kalte mielch
und aür dötter, und darmit auf das feyr
das Kruch genueg bekomt,

von tech der ein gueter Russischer
fein mues
bind solen in ein fetzel Roglich ein und
in die mielch mit den airen dötter auf
der Gluedt gehen lassen,

von Grien nussen
auf ein halb obes ungefer 40 nuss die
Grien seind, zieg das heidl ab, und stoss es
gar klein, hernach giess man das Kalte obes
trauf, lass es ein sudt auf duen, und so
balt alss von feir kombt Spridl man bey
4 aür dötter darein mach es siess genueg

her nach bress durch ein tuch, und in die gefrie Eilen
der Zucker muess mit der milch und nuss sieden

man kan auch hassel nuss Stad den grossen
nemen seind auch recht guet. und fast noch bösser

von scharlach Graundt

siedt den Zucker an die die bleich von schar-
lach Graundt hin ein, lass ab stechen dz ein
kruch bekomt nimb lemoni saft und ein
kleins glässel spänissen wein aber nicht zu
fiel es det nicht gefrien, seig durch ein
duch mit etwas wenig wasser ab geschwaibt
und gefriedt,

Zur lemoni Gefrone

nimb man auf 5 oder 6 scheiller von 8 lemoni
den saft, und von 2 die schalen auf Zucker ab
gerimb, den Zucker zum siess machen wird enter in
wasser gesoden, dz er schen bickh, und kalt lassen
werden, also darmit angemacht dz greftig genug
wird, wan es zu fedt von Zucker wird, so muss man
ein siedts wasser dran nemen, dz kendt man
wenss sich nicht gefrien viel, aber bestenig in
giessen geschwind geriedt, es wurde sonsts gleich eissig

wan man den Zum gefrorenen sied ist es allezeit beser
zur der milch hat es aber nicht noth, was aber
von Safft ist und viel mans guet machen so siede
den Zucker mit wasser, und wan er kalt ist in den
Safft oder was man macht drein genomen

von den Bitern Romeranzen
welches man Bigat gefrohnsnend

wan der Zucker gesoden und kalt ist, so wird
von 2 Bitern Romeranschen, oder disse Biter
frucht wechsle der Gartner in glaß hauß hat
die man an stadt den bitten Romeranschen brauchen
kan, die schallen schnötzl, so vill das man glaubt es
wirdt k starckh genueg sein, in Zucker gan sue
diel geschniden, der safft von den Romeranschen
wird nicht genomen, wan aber disse frucht zeitig
ist, die der Gartener hat, so kan der Saft
auch gebraucht werden, man mueß aber ~~dieß~~
das marckh von der schallen herauß lessen, und
nach dem erst auß bressen, sonst wurd er gall
hantig, dissen safft kan man an stat den
lemoni safft darzue nemen sie haben nicht

vill, sonds wird durch lemoni Saft genomen wie zu dem lemoni Gefrome, diß muß man zeidlich machen und zu gedeckhe stechen lassen, wan es Geschmach genueg hat, durch gesing das nicht gar zu bitter wirdt,

Von siessen Romeränschen

Reib sole die schalln auf Zucker ab, so vill das Starckh genueg wird, von solen und noch mehr alß ab gerim wird den Saft darein, wie auch lemoni Saft, darzu, mit dem kalten gesoden Zucker Recht gemacht, durch ein durch gesing und gefrien

Das Gefrone von wasser schockerläti

nimb so viel schockerläti und Zucker und wasser wie man sonst den Zucker zu den Gefronen siedt, nach gedunckh das Starckh und schwartz genueg wird, siede ihm der mit das er sich guet auf lest, und die rechte siessen bekomt, man kan ihm schon ein tag vor hero so richten, so ist es noch besser das Feyr muß nicht zu starckh sein, und mit den Löffel gerieth werdt,

Schockher läti von der milch,

Das obes gesoden den schockher läti in ein böckh so viel das genueg ist ungefer auf ein halbe obes 5 ziegler, setz ihm auf ein gliedl oder aschen das er wäich wird, etwas wenig obes drauf, nach und nach alles, so lest er sich am besten auf, zucker so viel alss bedürftig, guet gespreigl und wans kalt ist gefrien,

von Ertbör

dise durch ein durch getrunckh, lemoni saft nach gedunckhen und gesoden zucker das sies genueg wird

von hin bor auch also

Ri wisel weichel auch also, auser weill disse one disse saur seind, so derf man nicht so viel lemoni saft nemen, bey den weicheln werden die kern mit gestossen

die wein schädl nimbt man nur ein gedanken lemoni saft, das die harb schmer her auss hebt

die Marillen

werden durch ein Haar sib mit ein Kolllefel Gestrichen, wenß sie Geschelt seindt, mit lemoni Safft und Gesoden Zucker Recht gemacht,

von Pfersher welche Frantzössis sein

miessen

wie die marillen Gemacht,

von wein bör wan man Recht gute

schmegete hat,

den safft mit Gesoden Zucker und lemoin Safft an Gemacht, oder an Stadt solen wan man die wein bör nicht hat, wan der Zucker ~~überkielt~~ Gesoden iß, von scharlach kraut die bötzl wan der Zucker iber kielt darzue in die Fixen gedan, daß der Gruch beysamen bleibt, und zeidlich an Gesetz, daß der Kruch in Zucker kombt, nach disen aber Gesing etwaß lemoni Safft darzu und ein Stinckhl Gläsel Spänißen wein jedoch nicht zu vill wein er iß zu hitzig und gefredt nicht,

die Ein gesonde Saft zum gefrohen
wan man außer der Zeit der gleichen machen
muß
alle disse werden was man vor eine haben
will zu samen gemöstl und 1 mall oder fasa
bey 2 mahl 24 Stund in ein kielen ort stehen
lassen, hernach auß gebrest, den Saft aber
mahl stehen lassen, daß er sich setz, abgesing auf
ein maß Saft ½ ℔ zucker laß ihm sieden nur
daß er verschaimbt, es ist besser wechen der
farb, wan er nicht lang sied er bleib heller
laß ihm kalt werden. fill im in seidlfläßl
daß in gran soll herauf gedt, und ein wenig
Prosänzer öhl darauf guet verbundten, wan
man ein braucht daß öhl zur vor mit einer
bäm wohl her ab gedunckh, man kan auch
den wein schädl saft ohne zucker also sieden
aber nicht lang, die fläßel mießen allezeit
holl sein,

Das sielber auß zu sieden

soles laß in feur auß kliedt, hernach in ein höfeler auf ein halb wasser 2 loth fochen wein stein und Salz so viell als der wein stein auß siedt, laß mans also auß sieden wie ein hardts bar air ist es ein schlechtes silber so mues mans 2.3 mahl also machen noch schener wird es wan man ein Stigl kupfer darzu legt, noch beser, in ein kupfer geschier das nicht verzindt ist, mit gar kein zin oder eisen gar kein trädl derf der bey sein

Hernach mit einen kratz bürstel gegratz oder Balliert, so wird es noch schener,

Karpfen in böhmischer Saß.

Gib in ein Kasserol einen Theil Essig, einen Theil braunes Bier, einen Theil Erbsenbrühe, dann schneide gewürfelt hinein: Petersilwürzel, Zwiebelhoppel, Zelleriekäpfel, eine gelbe Rübe, von 6 Nüssen die Kerne, Lorbeerblätter, Limonieschälerl, Waitzkrüntl, dann ein Stückl ganzen Imber, 3 od. 4 Gewürznägerln, 6 Pfefferkern, und eben so viel Neugewürz salze sie gut, und laß sie eine Viertelstunde gut sieden, gib 3 od. 4 Löffel voll geriebenes schwarzes Brod und ein wenig geriebenen schwarzen Lebzelten darauf, laß ihn damit gut aufdrinsten, daß die Saß recht klar wird, lege die Stückl in eine Schüssel, und seihe die Saß darüber. Man kann die Saß auch süß machen mit Weinbeerl u. Zibeben u. Mandl

Zu der Gräfin Haar Bomati

2 ℔ schenfrische schweinfetten, sole geschnidten
und gantz kiell auß gelassen, wässers teglich
ab 1 oder 2 mahls, bey 10 oder 12 tag, daß
es nicht mehr schmeckt, seigs ab daß es trunckher
ist, nimb ½ ℔ scheiller weil, und so viel treber
waß ein nacht stegl auß tragt, laß daß weil
kiel zer gehen, nach dissen zum weil, und
kiel zerschleichen lassen, von heyr gesetzt und
nimb 4 oder 6 groß Barkmoten öhl
darein diß kauft man in ein Maderalisten
gewelb, dies biß kalt und bestandten ist
daß nicht böperll wird, fill es gleich in die dögl
ver bindts wohl daß der gruch nicht wöckh geth,

Geselchten ~~Hauen~~ Hecht.

Schneide den geselchten fisch zu Stückl, und siede ihn in Salzwasser
ab, seihe ihn ab, ziehe die Haut daran weg, lege ihn in eine ge-
schmierte Wein übergieße ihn ganz mit Rahm, man kann auch mit ein
paar Löffel voll Mehl, Rahm und ein wenig Erbsenbrühe eine Saß
abrühren, lege ein Stückl Lauter darein, und laß es sieden ein wenig Safran
und Limonieschalen, richte die Saß über den fisch und laß sie noch
einmahl aufsieden, denn ist er fertig

Rossen farb

der vielte safferan muess 2 tag und nacht
in fluss wasser gewaigt sein, dz wasser
muess 3 oder 4 mahl des tag ab gesnig werden
wider umb frisch dran, alss dan auss getruckh
man kan ihm weichen lassen alss dan nimb
man auf ein ℔ safferan ½ ℔ bodt dässe
oder auch mehr, sidt darauf siedten wasser
3 oder 4 mass, wan der bodtdässe viel gebrend
ist, gibt er auch mer auss, alss dan wan die
laug gesetzt ist, so schidt man auf den auss
gebressen safferan, warm ber aber doch nicht
gar zu heiss, lass 2 Stund stehen muess so
viel laugen darauf schidten, dz wohl darein
gewaigt ist, doch nicht zu viel biss dar iber
geth, darnach wohl mit hendten waschen und rigeln
dz die farb herauss gedt, die Rodte suchen
kan man auf 3 taill taillen, und gurten wein
össig in die Rodte suchen schidten, biss der haimb
auf wirbt, alss dan die weisse flegl darein
wasschen wanst geferb ist, so mach man von der
saiffen ein lader lass durch ein dielche lauffen, nur
lablet, die leinwat darein, und wasches, so wirdt die
leinwat ganz flaulet

auß sehen, alß dan schidte 2 oder 3 löffel
wein Essig darein daß schlagt den Faimb
nuter, und macht die Farb widerumb schon
man muess die Farb widerumb waschen biß
die Farb angezogen habe, alß dan wascht
man die leinwath in ein lablaten wasser
darnach in ein Kalten auß, darnach schneidt
man Pargement Sulz ~~darein~~ lablet darein
streichen nicht gar starckh auß drückhen,

Waß schaffen zu machen

2 ℔ weisse säffen, die schab fein, nimbs
in ein höffen schidt ge schiedten Geiß miel
dar an bey 3 halb Rieß bey der gluedt
Recht guet ab daß dickh und weiß genueg
wird, her nach nimbs von feir und schidt
bey ein halb seidl oder mersses kielch
zerlassen schwein fetten die ab gewasset
ist, dar ein mandl öhl wein stein öhl
an eiß öhl diß alß guet mer ein ander
der riedt, her nach in ein bazirer heisel
geschickh und iber bielen lassen wenß sich bestan
[illegible] schneidt.

Semmel mit Weichseln gefüllt.

Nimm runde Semmel, schneide die Rinde schön dünn ab, holle die Semmel aus, dann nimm frische Weichsel, nimm die Kerne heraus, und röste die Weichseln, im Butter, stosse ein wenig Mandeln, u. gib sie darunter, gib 2 hart gesottene u. klein gehakte Eyerdötter dazu, Zucker u. Zimt, dann röste die ausgeholte Semmel, in Schmalz, fülle die gerösteten od. gedünsten Weichseln in die Semmel gib oben ein dünnes gepfarztes Semmelschnittl, mache die Semmel damit zu, stelle es in eine Schüssel, schütte ein wenig gezuckerten Wein darüber, lasse sie auf der Gluth aufdünsten, u. gib sie zur Tafel.

Gesulzte Hollerbeere.

Nimm 1 Maß zeitige Hollerbeere, schütte 1 Seitl Wein darüber, u. zerdrücke sie mit einem Löffel, seihe es durch ein Sieb, u. gib den Saft in ein Kastrol, Zucker u. Gewürznagel dazu, laß sie eine halbe Stunde recht gut aufdünsten, gib ½ Loth gelößte Hausenblatter dazu, laß sie noch eine Weile sieden, seihe sie durch ein Tuch, in eine porzelanne Schüssel, leg auf den Boden derselben etliche Kirschen oder Weichsel, stelle sie in einen kalten Ort, u. lasse sie sulzen, dann belag sie mit länglicht geschnittenen Pistazien, u. gib sie zur Tafel.

Ribisel Sulz.

Zupfe ½ ℔ Ribisel, u. gib es mit ¾ ℔ Zucker in ein messingenes Bek, giesse ½ Seitl Wasser darauf u. lasse es gut sieden, dann seihe es durch ein Sieb, u. lasse es wieder

so lange sieden, bis sie gesulzet von Löffel fallen, stelle das Bek samt den Zuker in ein frisches Wasser, nimm ein Porzelanteller, gib frische Ribisel darauf, ein wenig Sulz, wieder Ribisel u. sofort, bis die Sulz gar ist, oben stebe ganze Sträusel Ribisel darauf, u. gibs zur Tafel.

Himbersulz.

Nim ½ Maß gute zeitige Himberer, in einem Weidling, zerrühre sie u. schütte 1 Seitl warmes Wasser darüber, deke es zu, u. lasse es ein paarmahl aufsieden, schütte den Saft in ein messingeres Pfandl, von einem Limoni die Schallen, dazu u. Zuker daß es süß genug wird, lasse es ½ Stund gut sieden, gib 1 Loth geweichte Hausenblatter darunter, lasse es noch eine Weile sieden, dann seihe sie durch ein Servitt, fülle es in die Sulzschalle, u. etwas wenig in Kosoliglässer, lasse es in einem kühlen Ort sulzen, fahre mit einem warmen Tuch, über die Gläser, damit die Sulz herausgehet, stürze sie auf eine Sulz in die Schalle, bestebe sie mit gestiftelte Pistazi.

Schatto.

Nim ½ Seitl Wein, 4 Dötter u. Zuker mit Limoni abgerieben, von einer halben Limoni den Saft u. 1 Löffel voll Mehl, so wird der Schatto sehr gut u. schön.

Gebrennter Zuckergandel mit Limonisaft für die Husten.

Drucke von einem Limoni den Saft in eine Kaffehtasse nim halb Eyergroß Zuckergandel, lege solchen auf ein Schäuferl, halte das Schäuferl über eine Gluthpfanne, worin starke Gluth seyn muß, lege das Schäuferl darauf, sobald der Zuker zu fliessen anfängt, setze die Kaffehtasse unter sich, daß der Zuker schön langsam in den Saft tropft, je bräuner der Zuker gesotten ist, desto gesunder ist er, man kan diesen Saft etliche mahl des Tages 1 oder 2 Kaffehlöffel voll nehmen, ist sehr gut.

Erdäpfel Byre

Lege in ein Kastrol ein kleines Stück Butter u. klein geschnittene Zwiebel u. ein Löffelvoll Semmelbresl lasse es anlaufen, u. reibe so viel du glaubst, gesottene Erdäpfel, gib es hinein, salze es, u. ein wenig Suppe dazu, u. auf die letzt wieder ein kleines Stück Butter, laß es kochen, u. gib dann beym anrichten etwas darauf, Hirnbarnesen, oder was du willst.

Kipfel Koch.

Nim 3 Loth Butter, treibe ihn recht pflaumig ab, schlage hernach 2 ganze Eyer u. 1 Dotter, darein verrühre es einzeln recht gut, zuckere es ein wenig, nim dann kleine marbe Kipfel, schneide sie auseinander, nim die Schmollen heraus, drucke das ausgehollte Kipfel in eine Milch, u. leg es indessen auf ein Teller, schneide hernach Zibeben länglicht u. Weinberln, fülle hernach das Koch in die Kipfel u. gib auch die Weinberln u. Zibeben dazu, lege dann die andere Hälfte von Kipfeln wieder darauf, schmiere dann ein Kastrol mit Butter, u. gib die Kipfeln nach der Ordnung hinein, nim ½ Seitl Obers, 2 Dötter u. Zuker,

sprüdle, es untereinander, u. gieße es darüber, lasse es schön lichtbraun bachen, u. zukere es gut, man kann es auch mit dem Kastrol zur Tafel geben, oder heraus stürzen, wie man will.

Waffenkrapfen.

Treibe 5 Loth Butter recht pflaumig ab, rühre 5 Eyer Dötter, eines nach dem andern gut hinein, salze es gehörig u. einen halben Löffel Zucker, gib dann in ein ½ Seitl Obers 2 Löffel voll Germ hinein, sprüdle es untereinander, u. lasse es lauflicht werden, gib es hernach in das Abgetriebene, u. Mehl so viel, das es wie ein Schmarnteig in der Dicke wird, lasse ihn ein wenig gehen, beschmiere dann ein Waffenkrapfeneisen, mit Butter, u. wenn es heiß ist, so fülle es mit den Teig gut an, u. bache es wie Hollerhippen, nimm es heraus, über zukere es, gut, u. gib es zur Tafel.

Griesschmarnkoch.

Treibe 5 Loth Butter gut ab, mache von 4 Löffel voll Gries u. ½ Seitl Milch einen Griesschmarn, lasse ihn aus kühlen, gib es dann in den Butter, verrühre es gut, gib 4 Eyer eines nach dem andern hinein Zuker daß es süß genug wird, schmiere einen Melonenmodel, mit Butter, gib das Koch hinein, u. bache es ½ Stund, langsam stürze es auf eine Schüssel u. gib es zur Tafel.

Eis zu machen.

Nim von 2 Eyer die Glar, schlage es zu Schnee, nim ¼ ℔ gestossenen Zuker, gib ihn in den Schnee u. rühre es ½ Stund gut ab.

Bisgotten Bögen.

Schlage 4 Eyerdötter in einen Weidling, die Glar davon zu Schnee, verrühre die Dötter recht gut, gib 5 Löffel voll Zuker, u. ein wenig Limonischäller darein, rühre es wieder gut ab, dann gib nach u. nach den Schnee hinein, rühre es ½ Stund gut auf, gib ¼ ℔ feines Mehl darunter, u. mische es gut ab; schmiere ein Blattl mit Butter, wische es aber wieder gut ab, damit es nicht zu fett ist, gib hernach den Taig darauf, u. streiche es frin auf, thue es in die Röhre, u. lasse es ein bischen braun werden, nimm es heraus u. schneide es länglicht, gibs aber gleich über einen Walcher oder was du hast, schlage einen Schnee u. bestreiche sie damit, u. überzukere es recht gut, gib es wieder in die Röhre, damit sie schön lichtbraun werden.

Guter Reisstrudel.

Mache denselben Taig, wie zum Milchrahmstrudel deke einen warmen Weidling darüber u. lasse ihn rasten, dünste ½ Viertig Reis in der Milch schön dick, lasse ihn auskühlen, treibe ein Stük Butter schön pflaumig ab, schlage 3 ganze Eyer u. 2 Dötter daran, Zuker u. Zimt, ziehe den Taig aus, u. streiche das Abgetriebene darauf, rolle ihn zusammen, schmiere eine blecherne Schüssel gut mit Butter, lege den Strudel darein, mache ein Reif herum, schütte siedende Milch darüber, gib oben u. unten Gluth, oder setze ihn in den Ofen, gieße öfters Milch daran, damit er schön hoch aufgehet, wenn er gut gebacken, u. eine Farbe hat, dann gib ihn gezukert zur Tafel.

Schunkenwandeln.

Schneide ½ ℔ gesottene Schunken, schön klein zusammen, bache von 5 Eyern, so fladeln schneide recht feine Nudeln daraus, dann treibe 2 Loth Butter ab, schlage 2 Eyer daran, u. ein gutes ½ Seitl Rahm, rühre die Nudeln u. Schunken darunter, fülle die Wandeln mit mürben Teig, u. dann mit den Abgetriebenen voll an, mache von den Teig einen Deckel darauf, u. bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, bache sie in Ofen.

Schwemmknödeln.

Treibe einen guten halben Kierting Schmalz ab, schlage 3 Eyer eins nach den andern hinein, salze es, u. 2 Löffel voll Rahm, 1 Seitl schönen Gries, rühre es geschwind untereinander, mache schöne kleine Knödel, fiede sie in Salzwasser, wenn sie eine Weile gut gesotten haben, thue es vom Feuer weg u. schütte ein Seitl kaltes Wasser daran, u. lasse sie zugedeckt, eine Weile stehen, dann richte sie an.

Leberstritzel.

Nimm eine kläberne Leber, hake sie klein, auch etwas grünes u. bischen Lemonischäller darunter, dann nimm eben so viel Semmelbrösel, als Leber, röste sie im Butter, thue es untereinander, nimm es auf ein Brett heraus u. mache Stritzel davon, wenn es zu weich ist so kann noch Semmelbrösel stauben, bake es dann aus den Schmalz, gib es in eine Schüssel, u. mache eine säuerliche Brühe daran, man kann sie auch trocken, auf eine Grünspeis geben.

Gollatschen.

Treib ¼ ℔ Butter schön pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer u. 3 Dötter darein, 4 Eßlöffel voll Milch 2 Löffel voll Germ ½ ℔ Mehl, salze es u. ein wenig Zimt, schlage den Teig fein ab lasse ihn ein wenig gehen, gib ihn dann auf ein Nudelbret, walche ihn aus einander, steche runde Blattl, in der Größe einer Kaffeetasse aus, schneide gesottene Zwetschken klein zusammen, vermische sie mit Zuker, u. Zimt, gib auf jedes Fleckel, einen Eßlöffelvoll, mache ein Dreyeck daraus, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, besäe sie mit Zuker, gib sie auf ein Blattl, stelle sie an einen warmen Ort, wenn sie schön aufgegangen, so bake sie geschwind in dem Öferl.

Gefüllter Reis.

Nim ½ ℔ schön geklaubten Reis, gewaschen, nim 1 Maß gute Rindsuppe, lasse ihn in der Suppe so lange sieden, bis er trocken ist, dann schütte ihn auf eine Schüssel u. lasse ihn kalt werden, indessen treibe ¼ ℔ Butter gut ab, auch ein wenig Krebsbutter, wenn man einen hat, dazu, schlage 4 od. 5 Eyer eins nach dem andern hinein, eine gute Handvoll blattlet geschnittenes Mark, Salz u. Gewürz, dann nim den Reis u. rühre ihn eine Viertelstunde. Dann überbrenne ein Briserl, schneide es blattlet, nim Krebsschweiferl, Maurachrl, Spargel u. grüne Erbsen zusammen, dünste alles gut in Butter, dann schmiere eine Schüssel, streiche den Reis schön dick auf, rühre von den Gedünsten eine Leg auf den Reis, u. mache es 2 oder 3 mahl so, auf die letzt nim zerlassenen Krebsbutter u. Eyerdötter, bestreiche das obige damit u. bache es im Offen.

Gute Schnürkrapfen.

Nim auf ein Nudelbrett (3) Vierting Mehl, welche ½ ℔ Butter darunter, gib 3 Eydötter u. ein Ganzes dazu 8 Löffelvoll Milchrahm, 3 Löffelvoll Wein, gestossenes Zimt u. Gewürznagel von 4 halben Limoni die Schäller, mache den Teig geschwind zusammen, walche ihn messerrücken dick aus, schneide ~~[illegible]~~ viereckichte Fleckerl daraus, lege sie auf den gehörigen Modeln oder Eisen, schnire sie mit Spagat zusammen, lasse ihn einer dicken Pfau Schmalz heiß werden, halte die Krapfen so lange hinein, bis sie eine Farbe bekommen, dan löse sie von Model ab, u. besäe sie mit Zuker u. Zimt, wenn alle gebachen sind, so richte sie schön zierlich auf eine Schüssel, u. gib sie zur Tafel.

Ribisel Kuchen.

Treibe ¼ ℔ Butter schlaumig ab, schlage 6 Eyerdötter einen nach dem andern hinein, so oft ein Dotter, so oft ein Eßlöffelvoll fein geriebene Semmelbrezl, dan ¼ ℔ gestossenen Zuker, u. ein wenig Zimt, von einer halben Limoni die Schallen klein geschnitten, dan klopfe die Glar von den 6 Eyer zu Schnee, rühre ihn darunter, gib eine gute Kaffeehalse voll zeitige Ribisel, dazu rühre sie schön subtil darunter, schmiere ein Blattl samt Reif mit Butter, fülle das Abgerührte hinein,

streue noch ein wenig Ribisel darauf, u. lasse ihn in dem Öferl bachen langsam, bis er aufgegangen ist, eine Farbe hat, u. oben ein wenig Klüfte bekommt dann nimm den Reif weg, stelle in samt den Blattl auf eine Schüssel, besäe ihn mit Zuker u. dann gib ihn zur Tafel.

Familiwandel

Nim 1 Seitl Obers, 6 Eyerdötter 18 Loth gestossene Mandeln, um 12 kr Famili, Zuker nach Belieben rühre alles gut ab, füttere die Wandel mit Butterteig, thue die Füll hinein, u. bache es schön.

Kaiser Pudin.

Treibe 1/4 ℔ Butter gut ab, gib 10 Eyerdötter hinein, jedes gut verrührt, dann klein geschnittene Zitrone 1/4 ℔ Mandeln 1/4 ℔ Zuker u. Famili klein gestossen, u. gut verrührt nim dann von 5 Eyer, die Glar klopfe zu einem festen Schnee, u. mische ihn unter das Abgetriebene, schmiere einem Model gut mit Butter, gib es hinein, lasse es in der Röhre schön gelb bachen, über zuker es, u. gib es zur Tafel.

Schokolade Strudel.

Wenn der Strudeltaig gut gerastet hat, so treibe 4 Loth Butter ab, schlage 4 Dötter u. ein ganzes Ey daran, reibe 1 Ziegel Schokolade, rühre ihn darunter zukere es, dann ziehe den Teig aus, [illegible] te darauf, u. rolle es wie einen Strud[illegible] siedendes Obers, daran, unten u. oben [illegible] bachen ist, schön auf eine Schüssel gele[illegible]

Rahmkoch für Schwache.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl, mit einem halben Seitel, süßen Rahm ab, schlage 3 Dötter, etwas Zimt, u. Zuker darunter schmiere ein Reindl mit Butter, gieß es darein, u. laß es gering backen, es geht hoch auf, wenn es nicht fällt.

Brodtorte auf ½ ℔ Blattl.

Nim ½ ℔ geschwellte Mandl 7 ganze Eyer u. 8 Dötter, ½ ℔ Zuker, Zimt u. Nageln, Muskatnuß u. Limonischäller, u. ¼ ℔ schwarze Brodbresel, 1 Stund gerührt, u. langsam gebacken, iß sehr gut.

Mandeltorten.

Nim 14 ganze Eyer u. 14 Dötter, 1 ℔ Zuker, Limonischäller, u. 1 ℔ geschwellte Mandeln, rühre es 1 Stund schön auf, fühl es in ein geschmiertes Blattl oder Modl, u. bache es schön langsam.

Schokoladetorten.

Nim 10 hart gesottene Eyerdötter, 14 Loth Zuker 1[illegible] Loth [illegible], 24 Loth Mehl u. 2 ganze Eyer, 3 Zi[illegible] [illegible] Schokolade, alles untereinander,

in einen Mörser gestossen, auf ein ½ ℔ Blattl die Hälfte gestrichen, von der andern Hälfte Muscheln od. Ringeln gemacht, u. oben so überlegt, mit Glar bestrichen, langsam gebachen, ein Eis darauf gemacht, ist recht gut.

Muskatzintorten von Linzertaig.

Treibe ¾ ℔ Butter ab, schlage 7 Dötter darein, dann ½ ℔ gestossene Mandeln, ½ ℔ Zucker, 1 Loth Zimt, Limonischäller, dann wird 1 ℔ Mehl darunter gemengt u. anziehen lassen, den Teig den man in die Muscheln eindruckt, den weichen aber gleiche auf das Blattl gestrichen, mit Eingesottenen gefüllt, dann wird ein Bröckerlsteig mit Mehl besäet, u. in den Muscheln Model gedrückt, u. so dick als es seyn kann, nach einander darauf geleigt, auf der Seiten muss die Torten höher seyn, als in der Mitte, dann werden die ausgedrückten Muscheln mit Glar bestrichen, u. schön langsam gebachen, die ist eine der besten Torte, u. ist nicht zu kostspielig.

Geschnittene Bisgotten.

Schlage 4 ganze Eyer u. 4 Dötter in einen Weidling, gib ¼ ℔ Zucker darein, rühre es bis recht dick wird, dann Limonischäller u. ¼ ℔ feines schönes Mehl, gut verrührt, dann einen Model mit Schmalz geschmirt, u. den Teig

hinein gegossen, schön langsam gebachen, auskühlen lassen u. geschnitten, dann auf ein Blattl gelegt, u. schön röslicht gebräut.

Bischofbrod.

Wird von dem obigen Teig gemacht, nur komen zuletzt, unter den Teig 8 Loth ausgelöste geschnittene Zibeben, u. Wein beerl. u. 8 Loth abgezogene Mandl, es darf nicht gebräut werden, weil es so besser ist.

Familie Krem.

Siede 1 Seitl Obers mit Zuker, u. Familie, dann sprüdle 4 Dötter in ein Haferl, mit einem Löffelvoll kalter Milch ab, gieße das siedende Obers darein, u. sprüdle es, dann schlage noch 3 Dötter darein, u. sprüdle es nochmahl gut ab, daß es nicht kopfig wird, hernach gieße sie in die Becherl u. lasse sie in Dunst ausbochen.

Wein Krem.

Er wird gemacht, wie der Familie Krem.

Harlequin = Budin:

Erstlich mache von ¼ ℔ Zucker, 4 ganze Eyer u. 4 Dötter, Limonischäller, schön dick gerührt, ¼ ℔ feines Mehl dazu gemengt, das es ein schöner Biskotenteig wird, dieser wird auf 4 Theile getheilt, einen Theil färbe man roth mit Albermessaft, der 2te grün mit Spenat, den 3ten braun mit Schokolade, u. den 4ten lasse weiß, dann werden die 4 Farben, jede besonders gebaken, aber gering damit die Harlequin Farben sich auszeichnen; dann wird von 8 Dötter nicht gar 1 halbe Obers, Zucker u. Limonischäller, ein Krem gemacht, schütte aber das kalte Obers in die Dötter, sprüdle es gut ab, beständig beym Feuer, bis es dick ist, dann lasse es auskühlen, schmiere einen Mode mit Schmalz, scheide die Bisgotten schiflet, lege sie schadirt, in den Mode, gieb etwas von den Krem darauf, u. so fort, stelle ihn in Kunst, in eine Röhre, wenn er gut ist, stürze ihn heraus, auf eine Schüssel, gib einen Schatto in eine Schalle dazu, aber nicht darauf, er ist recht zierlich u. sehr gut.

Den Steinhaufen zu machen.

Für 8 od. 10 Personen.

Man treibt ½ ℔ Butter schön pflaumig ab, 8 Dötter u. 2 ganze Eyer darein, dann 1 Seitl Obers mit 4 Löffelvoll Gerns gut abgespriedelt, u. durch ein Theeseicherl in das Abgetriebene gegeben, u. gesalzen, dann wird 1 ℔ Mehl darunter gerührt, aber nicht abschlagen, u. gleich in den Weidling zugedekt gehen lassen, hernach auf ein Nudelbret den Teig bröklweis geschnitten, u. Kugel gemacht, u. so in den geschmirten Modeln nach einander hinein legen, aber nur so viel, bis der Boden überdekt ist, dan wird jede Lage mit zerschlichenen Butter betropft, u. mit Zuker bestreut, alsdann wird er so gering als möglich, bey abgelegener Hitze in einer Röhre gebachen, endlich auf eine Schüssel gestürtzt, so fällt er selbst von einander, nähmlich der Herr o Steinhaufen, ist eine gute u. schöne Speis, besonders wenn er mit Krebsbutter in jeder Lage betropft wird, u. dann diesen Obersschatto dazu giebt, nähmlich in ein Häferl nimt man 1 Seitl Obers, 4 Dötter u. 2 Loth Zuker, sprüdle es so lange bis es dick wird, bey der Gluth, dann gibt man ihn in einer Schale, dazu, auch zu andern trockenen Gernspeisen, kann man diesen Schatto geben.

Den türkischen Bund, in eine Suppe.

Überfiede ein kälbernes Beischl, laß es ausbühlen, schneide es klein zusammen, 1/4 ℔ Mark od. Fische Kernfetten dazu geschnitten, eine Semmel in Milch geweicht, gut ausgedrükt, auch Petersielbräutl u. Schnitter darunter, dan wird 1/4 ℔ Butter abgetrieben, das Gehackte darunter, auch ein wenig gesottenes geselchtes Fleisch gethan, 5 ganze Eyer salze es u. Gewürz dann einen Bundmodl mit Butter gut geschmiert, u. hinein gegeben, u. in der Röhre in Kunst eine Stunde stehen lassen, gib Schüh od. Krebssuppe darüber, ist gut.

Reis Kondant.

4 Loth Reis wird klein gestossen, u. dan mit einer Maß Obers (gesotten) den Reis eine Viertelstunde sieden lassen, Lemonischäller sehr ganzes Zimt Familie u. Zuker, dazu, hernach durch ein Haarsieb über 6 abgesprüdelte Dötter geschüttet, bey den Feuer wie ein Schatto gespriedelt, dann in die Kaffehbocherl gegossen, mit einem heissen Schäuferl darüber gefahren, damit es eine gelbe Farbe bekömt, dieß ist ein Kaiserfrühstück.

Sehr gute Semmelstrauben.

Nim 4 paar Semmel schneide die Rinde herab, lasse die Schmollen in süsser ansauffen, drück solche gut aus, rühr sie in einen Weidling glatt ab, las in einer Rein ein ¼ ℔ Butter zerschleichen, gib die Semmel daran, trockne sie aus der Gluth gut ab, schlage so viel warme Eyer daran, das der Teig durch den Strauben-trachter geht, salzen aber nicht zu viel, alsdann bache sie langsam aus den Schmalz, je kühler sie bachen, desto schöner, lauffen sie auf, u. wirst von den Gästen Ehre empfangen, weil sie mehr Geschmak haben.

Biskottentorte.

Nim 8 ganze Eyer, u. 10 Dötter, in einen Weidling, gib ½ ℔ Zucker dazu, rühre es, bis es sehr dick wird, dann Lemonischäller, ½ ℔ schönes gefähtes Mehl, darein gerührt, aber nicht mehr viel rühren, nur daß das Mehl gut darunter kan, dann in ein geschmirtes Blattl oder Modl gegossen, u. langsam gebachen.

Himbeer Sulz.

Seihe ein großes Seitl Himbeersaft, auf einen Vierting Zucker, in eine Wein, lasse ihn langsam sieden, dan gib 1½ Loth Hausenblatter darein, hernach seihe sie, in eine Schale, mit einer großen Spennadel frische Himber, lege sie in die Sulz hinein, entweder um den Dampft herum, od. Rosenartig, ist eine sehr schöne u. beliebte Sulz.

Blamaschee Äpfeln

Lasse in einer halben Obers, wen es siedet, 4 Loth fein gestossene Mandeln, mit sieden, dan lasse 1 Loth Hausenblatter auflösen, wen die Mandl in Obers gut gesotten haben, so treibe sie mit den umgekehrten Kochlöffel durch, seihe die Hausenblatter dazu, gib Familie u. Lemonschäller darein, gieße sie in die Äpfelmödeln, stelle sie in ein kühles Ort u. lasse sie sulzen, wen du sie brauchst, so stosse die Mödeln in ein warmes Wasser, stürze die Äpfel heraus nim einen Pinsel mahle mit Albermessaft die Streife wie bey die Maschandgerz, steke ein Gewürznagel als Botzen hinein, lasse sie in einen kühlen Ort stehen, sie sind sehr hübsch und angenehm.

Englischer Budin.

Schneide von 3 Semmel die Rinde weg, dann mit Obers angefeucht, selbe muß aber klein geschnitten u. gewürfelt werden, treibe einen frischen Butter ab, schlage 2 ganze Eyer u. 2 Dötter darein 2 Loth Zitronat, 4 Loth Mandl ausgelöste Zibeben, alles stiflet geschnitten, u. darunter gerührt, auch etwas Zuker dann in einen geschmirten Mode gegossen, schön gelb gebachen, u. einen Wein Schatto dazu gegeben.

Die Safttorte.

Nim 1¼ ℔ Mandl, schwelle sie, u. stosse sie klein, gibs in einen Weidling u. mische ¾ ℔ Zuker darunter, von 5 Limoni den Saft u. von 2 die Schäller, 8 Eyerdötter u. rühre es ½ Stund überziehe den Sturz mit Oblat, streiche den Teig fingerdick auf, überbake es u. überstreiche es mit Eingesottenen, u. spritze den übrigen Teig darauf, u. back es schön, du kanst nach Belieben, Eis darauf machen, wen du sie schön machen willst, so mache einen Mürs darauf, u. belegs mit Erdbeer u. Maurachel, oben kanst du nach Belieben einen Blumenstrauß geben, ist schön, u. gut.

Kaiserbrod.

Nim 8 ganze Eyer, u. 6 Dötter, in ein Höfen die Klar von die 8 Eyer aufgeklopft, ¼ Stund die ~~Dötter~~ Eyer aufgerührt, dan ½ ℔ Zuker, u. wieder ¼ Stund gerührt, dan gib 12 Loth Stärkmehl u. ein wenig Limonischäller darein, in den gehörigen Modl gegossen, u. gebaken, wenn es ausgekühlt ist wird es geschnitten.

Den grünen Mürs.

Stosse in einen Mörser, Spinat, u. seihe ihn durch ein Tuch, dan gib den Saft in ein Kastrol auf das Feuer, seihe es wieder durch ein Tuch, aber das Spinat Töpfel nicht ausdrücken, dan stosse Mandl in Mörser recht fein, u. auch das Töpfel, das sie eine grüne Farbe bekommen, hernach nim ein Seichpfan, gib den gestossenen Teig darein, aber umgekehrt muß die Seichpfan seyn, drücke den Teig mit einem Zinlöffel auf Oblat od. Papier, laß ihn gut trocknen, hernach ein wenig Zuker u. Limonisaft dazu, ist sehr schön.

Mandltorten.

Nim 7 ganze Eyer u. 7 Dötter, in einen Weidling die Glar von die 7 Eyer zu Schnee geklopft, dan mitsammen gut gerührt, bis dick sind, gib ½ ℔ Zuker hinein, u. 1¼ Stund rühren, dan ½ ℔ geschwellte u. klein geschnittene Mandl Saptil verrührt, u. 2 Loth Semmelbresel u. Limoni u. Pomeranzenschallen dazu, bake es schön.
Die Zimmtorten macht man eben so, nur daß das Zimt dazu kommt.

Die Erdbeer zu machen.

Schwelle Mandl, leg sie in ein frisches Wasser daß sie weiß bleiben, trockne sie ab, u. stoß sie recht fein dan mische Zuker darunter, u. trockne sie in ein Pfandl nim Limonisaft dazu, u. trockne den Teig wieder gut ab, daß er zäh wird, dan mache Erdbeer daraus, nim sie auf ein Hölzel, u. dunke sie in Alkermessaft ein, daß sie schön roth werden, walze sie in einen grob gestossenen Zuker, stelle sie auf Oblat, u. lasse sie trokeen.

Maurachen zu machen.

Stosse einen Zuker, nim ein wenig aufgeklopfte Glar dan stosse so lang bis ein zäher Teig wird, nim auch ein wenig Limonisaft dazu, von diesen werden die Stingeln gemacht, zu den obigen nimt man nur Schokolade mit Zuker u. wenig Limonisaft gestossen, daß es auch ein zäher Teig wird, dan macht man es mit den Hölzel aus, u. mit einer Spennadel die Löcher, aus den weißen Teig kan man noch machen was man will.

Die Lauben zu machen.

Stosse einen Zuker mit Limon abgerieben nim eine aufgeklopfte Glar, auch ein wenig Limonisaft dazu, stosse es wieder, bis es zäh wird, walche dan den Teig aus, drüke den Modl darauf, leg es auf einen Kochlöffel u. lasse sie trokenen.

Gremm.

Nimm auf eine halbe Maß Obers, 1 paar löffel voll Mehl, u. 8 od. 10 Dötter, Zuker nach Belieben, sprudle solches gut untereinander ab, gieß es in eine Wein, gib Limonischäller dazu u. Zimt laß es unter beständigen rühren, siedend werden, so ist er fertig.

Kaisergerstl in die Suppe.

Nimm 2 Löffelvoll Mehl, in ein Höfen, schlage 4 Eyer darein, ein guts Stückl Butter, die treib gut ab, alsdann nimm zimlich viel Muskatblüh, u. Salz dazu, wenn alles fein abgerührt ist, so gieß ein Seitl kalte Rindsuppe darein, sprudle es gut untereinander ab, setze indessen ein Höfen Wasser zum Feuer, wenn siedet, so setzt das Abgerührte hinein, das Höfen muß aber 3 Seitl groß seyn, u. mit einem Deckel welcher gut paßt ~~der~~ zugedeckt seyn, darin lasse es 2 Stund sieden man muß öfter Wasser nachgießen, das es immer bis zum Kauft geht, jedoch muß aber das Wasser immer sieden, dann nimm die Gersten löffelweis in Suppentopf, du mußt aber eine siedende Rindsuppe haben, die du darüber anrichtest.

Kaiserknödl

Mache von 2 Eyer, einen Teig zu einem gerie-
benen Gerstel, reib es fein u. dünste es in
der Milch gut aus, gib ¼ ℔ Butter darein,
das es verbicht wird, dann treib es ein wenig
ab, u. schlage 2 Eyer darein, mache kleine Knödl
daraus, gib in eine Wein eine gute Milch od. Obers
u. laß es sieden, gib die Knödl hinein, unten
u. oben Gluth, aber nicht umkehren, daß sie
eine schöne Farbe bekommen, sind gut u. schön,
zuckere es, u. gibs zur Tafel.

March-Enterl.

Treib ¼ ℔ Butter ab, schlage 4 ganze Eyer
darein, und in Milch geweichte Semmel auch
dazu, schneide ¼ ℔ March zu Stückl, rühre es
darunter, binde es in ein Tuch, schmiere es
mit Butter, u. siede es im Wasser, gibs
in die Suppe.

Gute Gerstkisteln.

Bredle 1 ℔ Butter unter 1¼ ℔ Mehl, sprüdle
2 ganze Eyer u. 4 Dötter 3 Löffelvoll Germ u.
Rahm ab, mache mit diesen den Teig zusammen,
schlage ihn ab, bis er fein ist, u. lasse ihn gut
rasten, dann walche ihn messerrüben dick aus,

u. mache dreyeckichte Fleckl, bestreiche es auf die Ek mit Eyerklar, fülle es mit Eingesottenen u. rolle es locker zusammen, laß es gehen, dann bestreiche es mit Eyr, säe Aneis u. Zuker darauf u. bak es schön.

Grembach in Dunst.

Rühre von ¼ ℔ Zuker, einen Biskotenteig, theile ihn auf 3 Theile, ein Theil mit Schokolade, der andere grün mit Spenattopf, der 3te weiß, backe einen jeden Theil auf ein Blattl, lasse es auskühlen, dann schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit Bresl, vorher mache ein Grem folgends: gib in ein Höferl, ein Seitl gutes Obers schlage 5 Dötter, darein Zuker daß es süß genug wird, ein wenig gestossenen Familie, setz es auf die Gluth, rühr es so lang bis es dick wird, es darf aber nicht sieden, dann laß es auskühlen. Schneide von der weißen Torte Schnitteln, leg sie in den Model, gib einen Grem darauf, schneide die schwarze zierlich auf den Grem, gib wieder einen darauf, dann die grüne u. so fort, bis alles in den Model ist, dann koche es im Dunst wie eine andere Speis, gib acht, daß das Wasser nicht zu viel ist, daß keins in den Model kommt ½ Stunde darf es kochen, dann stürz es auf eine Schüssel u. gibs geschwind zur Tafel.

Schneemilch.

Nim süsses Obers, Zucker daß süß genug wird setz es auf ein kaltes Ort, u. rühre es zu einem Faum, bereite eine Schüssel lege Bisgotten in den Boden, u. den Faum darauf gerichtet wie ein Berg, schön hoch, u. gleich zur Tafel geben, man kan auch Zimt dazu nehmen.

Erdäpfel Pudin.

Man treibt ¼ ℔ Butter ab, u. 8 Dötter die Glar davon zu Schnee geklopft, dan nimt man ½ ℔ geriebene Erdäpfel, dan den Schnee, Zucker das es süß genug wird, den Model geschmirt, u. ausgebreslt u. gebacken.

Polsterzipfeln od. Schneeballen,

Nim ½ ℔ Mehl 5 Loth Butter, 2 Eydötter u. 2 ganze Eyer mit Obers u. 2 Löffelvoll Wein angemacht, sind gut, aber salzen nicht vergessen.

Gebackene Reisknödl od. Nudeln.

Wasche den Reis aus, stoß ihn klein koche ihn in der Milch weich, lasse ihn auskühlen, treib einen Butter ab, schlage Eyerdötter darein, dan den Reis u. Zucker, mache Knödl, walze

sie in Mehl u. back es aus dem Schmalz, leg sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zuker; sie sind sehr gut.

Das kleine Zwieback.

Auf ¼ ℔ Zuker 2 ganze Eyer u. 3 Dötter, gut gerührt, auf die letzt ½ ℔ schönes Mehl, auch Aneis, dann werden kleine Stritzel gemacht, gebaken, geschnitten u. gerescht.

Zwieback anderer Art.

Nim ¼ ℔ Zuker, ¼ ℔ Mehl 2 Eyer, Lemonischäller, u. Aneis, alles untereinander auf das Nudelbret, geschwind ausgemacht, Stritzeln gemacht, mit Eyer geschmiert, gebacken, geschnitten u. gerescht.

Ein gutes Koch von Hausbrod.

Nim ¼ ℔ frisches Schmalz, treibe es ½ Stund ab, über ¼ ℔ Brodbrösl schütte einen guten Wein, drück es gut aus, nim ¼ ℔ gestossene Mandl, 1 Loth Zimt, rühre alles in das Schmalz, schlage nach u. nach 3 ganze Eyer u. 6 Dötter

daran, rühre es 1 ganze Stund gut auf, drücke auch ein wenig Lemonisaft darein, auch Zitronat, u. Zuker, daß es süß genug wird, ein Blattl geschmiert u. gebacken.

Schokoladekoch.

¼ ℔ Butter wird in einem Weidling abgetrieben, u. 6 Dötter, die Klar wird zu Schnee geschlagen, dan nim 12 Loth fein gestossene Mandl ¼ ℔ Zuker, von einem Limoni den Saft, 5 Loth geriebenen Schokolade, 1 Loth Zimt, alles gut abgetrieben, dan schmiere ein flaches Blattl, u. langsam gebacken, ist sehr gut.

Mandlkoch.

Treibe ein Eyer großes Stück Butter ab, u. ein Kirting klein gestossene Mandl darein, 6 ganze Eyer, eines nach dem andern, auch ein Handvoll Semmelbröseln, Zucker, daß es süß genug wird, auch Limonischäller, rühre es ¾ Stund, dan eine Schüssel geschmiert, u. gebacken, ist sehr gut.

Spritzstrauben von der Milch.

Nim ½ Seitl Milch, ½ Seitl Wasser, u. ein Bröckerl Schmalz, thue es in eine Wein, laß es sieden, rühr so viel Mehl darein, daß es fest wird, wenn man das Mehl hineinrührt, so zieh man den Teig von der Gluth, lege bey 8 od mehr Eyer in ein warmes Wasser, hernach schlage die Eyer eins nach den andern hinein, salze es, aber halb ganze Eyer u. halb Dötter, wenn der Teig in ein warmes Wasser gesetzt wird, so ist es besser, fülle den Teig in die Spritzen, drücke es in das Schmalz, u. bache es schön, so sind sie fertig.

Gleibentorte.

Nim ½ ~~lb~~ Mandl, wisch es sauber ab, fähe es durch ein blechernes Sieb, aber doch nicht zu klein, thue es in einen Weidling, nim 1½ Kirting Zucker, 1 Quintl Zimt, ½ Quintl Nägel, ein wenig Muskatnuß, von 1 Limoni die Schäller abgerieben, von 7 Eyer die Dötter, die Glar zu Schnee geschlagen, u. hinein gerührt, dieses alles 1 Stund gerührt, hernach lege Oblat auf ein Tortenblattl, einen Reif darauf, schütte den Teig hinein, bachs ganz langsam, wenn es abgekühlt ist, so mache ein Wasser Eyr, u. ~~[illegible]~~

bestreiche es, mit Pistazie belegt, so ist es fertig.

Das famirte Koch.

Es wird von 4 Loth Butter, u. 4 Kochlöffel voll Mehl, eine gelblichte Einbrenn gemacht, dann wird nicht gar 1 Seitl kaltes Obers darein gegossen, u. auf der Gluth so lang gerührt, bis ein dickes Koch wird, u. sich von der Wein löst, dann kommt es in eine Schüssel, u. wenn es gut ausgekühlt ist, wird es solang gerührt, bis es schön weis ist, hernach werden 8 Eyerdötter gut verrührt, Zucker daß es süß genug wird, dann wird von 5 Eyer die Glar zu Schnee geschlagen, u. darein gerührt, Geschmack kann man geben, was man will, dann kommt es in einen geschmirten u. ausgebröselten Model, u. wird in Dunst 1 Stund gebachen, wenn es angerichtet wird, so kommt eine Saße von Himbeer od. Weichsel darüber.

Ein Viertl od. Karmelitertorten samt Kaputze u. Staplir zu machen.

Man treibt einen alten Karmeliter mit $\frac{1}{4}$ ℔ Butter, u. $\frac{1}{4}$ ℔ Schmalz, fein ab hiezu werden 4 ganze Eyer u. 5 Dötter, nach u. nach verrührt weiters wird $\frac{1}{4}$ ℔ Zuker, u. $\frac{1}{4}$ ℔ gehackte Mandl, gut verrührt u. dieses rühren darf 1 Stunde dauern, auch wird $\frac{1}{4}$ ℔ schönes Mehl genommen, u. auf ein Blattl geschüttet wo ein Reif ist, dan wird es mit mittel mäßiger Hitze gebachen.

Die Limoni Sulz.

Nim 8 od. mehr Limoni, presse den Saft aus, durch ein Tuch, in ein Bek $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, ganze Limonischäfler u. $\frac{1}{2}$ ℔ Zuker, in den Saft, laß solches gut sieden, hernach über die Gluth gethan, u. 2 Loth zerschlichene Hausenblase hinein gegeben, daß sie sich auflöst, dan durch ein dickes Servirt gesiehn, daß schön klar wird, dan laßt man es sulzen.

Guter Gugelhupf.

Nim ¼ ℔ frischen Butter, rühre ihn gut ab, schlage 3 Dötter u. 2 ganze Eyer darein, ½ Seitl Obers, u. gewässerten Germ, 50 klein gestossene Mandl, kleine halbe Maas schönes Mehl dazu, der Teig darf nicht zu fest seyn, schmire einen Model, gib den Teig hinein, bestreuch es mit Schmalz u. bache ihn, ist gut, Weinberl u. Zibeben.

Aufgegangenes Reiskoch.

Nim gute Milch, koche ¼ ℔ gut gewaschenen Reis ein, siede ihn ganz weich u. dick, lasse ihn abkühlen, stosse ¼ ℔ Mandl, ¼ ℔ Butter, treibe den Butter gut ab, 3 ganze Eyer u. 4 Dötter, dann die Mandl und den Reis u. Zucker das es süß genug wird, den Saft von einer Limoni, u. auch die Schöller klein geschnitten darunter, rühre es gut untereinander, schmier es eine Schüssel mit Butter u. ausbröseln, wenn du aber ein Blattl hast, wo man den Reif wegnehmen kann, ist das ausbröseln nicht nöthig, bache es bey 3 Viertel Stund, in mittler Hitze, so ist es fertig, dieses Koch muß aber immer auf einer Seite gerührt werden.

Mehlnöckerl.

Treibe 6 Loth Butter gut ab, dann gib 3 Eyer eines nach dem andern hinein, 3 Handvoll Mehl, dann aber nicht viel mehr rühren, nur das es gut durcheinander kommt, u. gleich in die siedende Suppe geben, salzen nicht vergessen, so sind sie fertig; wenn der Butter zusammen lauft, sobald die Eyer hineinkommen, so nimm nur ein wenig Semmelbrösel, aber weniger Mehl.

Gugelhupf ohne Milch.

Man treibe ¼ ℔ Schmalz pflaumig ab, bereite ¼ ℔ gefühltes Mehl, ein Viertelseitl genässerten Germ, schlage 8 Dotter, dach einen nach dem andern darein, so oft einen Dotter, so oft einen Löffel voll Mehl, und auch einen Löffel voll Germ, wenn alles hinein gegeben ist, rührt man es nach einer halben Stunde, schmiere nun das Gugelhupf Bleck, gieße den Teig hinein, laß ihn eine halbe Stunde lang kühl aufgehen, dann backe ihn aber ein wenig salzen, und Steinbeerl und Zibeben nicht vergessen.

Einen guten Pudin.

Nim ¼ ℔ Butter, 4 Loth Mandl, klein gestossen, 7 Eyerdötter, treibs gut ab, zum Schnee etwas Zuker, giß in ein Bek, giebs hernach in Dunst, mache ein Schaale darüber, so ist er fertig. Etwas Lemonischaller dazu.

Butter Pudin.

Treib ¼ ℔ Butter pflaumig ab, 5 Dötter u. ein ganzes Ey, einen löffelvoll Mundmehl u. Zuker, daß es süß genug wird, in Dunst gesotten in der Höhe Gluth, u. einen Weinschade darüber, gegossen, ist auch gut.

Buttertaig.

1 ℔ Butter 1 ℔ Mehl, die Hälfte davon unter den Butter, gut abgeknert, u. die andere Hälfte, mache mit 2 Eyer, 1 Dötter, ein wenig Rahm u. Wein, od. Brandtwein an, mache ihn so wie einen Strudeltaig, hernach schlage beyde Taig gut ab, lasse ihn ein wenig rasten, dann schlage ihn nochmahls gut ab bis er schön glatt ist, mache Krapferl oder Äpfelschlangl,

was man machen will, zu die Äpfelschlangl darf man aber um ¼ ℔ Butter weniger nehmen, u. 2 Dötter mehr, es wird doch gut.

Das Bergwerk von süssen Obers.

Nim von einer alten Semel die Rinde weg, schneide u. bäche sie, leg es auf eine Schüssel Zimt u. Zucker darauf, dann nim 1 Seitl Obers in 2 Höferl, u. von 3 frischen Eyern die Klar, sprüdle einen Theil gut ab, dann schütte es erst zusammen, sprüdle es wieder gut, u. fasse allzeit dem Faum herab, u. über die Schnittelu, richte es schön hoch auf so ist es fertig.

Mandlkoch.

Nim ½ ℔ gestossene Mandl, in einen Weidling ¼ ℔ gefähten Zucker, von 1 Limon die Schaller schlage 4 ganze Eyer eins nach den andern hinein, gut verrührt, hernach 8 Dötter eine Stund gerührt, schmire ein Blattl, besäche es mit Zucker, bache es eine kleine Stund, schön gelb.

Reiswandeln in Dunst in die Suppe.

Überstosse ¼ ℔ Reis, dünste solchen in der Rindsuppe, lasse ihn ausbühlen, treibe 5 Loth Butter pflaumig ab, schlage 6 Eyer daran, so oft 1 Ey, so oft 1 Eßlöffel voll Reis, klein geschnittene Petersilbräutl 2 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbrösel, rühre es gut untereinander, schmire die Wandel mit Butter, besäe sie mit Semmelbrösel, fülle es bis die Hälfte an, stelle es in eine Rein worin siedendes Wasser ist, gib einen Deckel darauf, mit etwas glühenden Aschen darauf, lasse es so lange dünsten bis die Wandel aufgegangen sind u. ob keine Schrickel haben, stürze sie in eine Schüssel, gib eine gute Leber od. Saftsuppe darüber, u. gib es geschwind zur Tafel.

Gebackene Erbsen.

Gib in ein Reindl, 2 Schöpflöffel voll Mehl dann in ein Pfandl 2 Schöpflöffel voll schönes Wasser, ein Stückl Schmalz in der Grösse eines halben Ey, lasse es siedend werden, u. gieß es über das Mehl, setze das Reindl auf die Glut, u. trockne den Teig gut ab, schlage 3 ganze Eyer u. 2 Dötter

daran, ein wenig Salz, die Eyer müssen, in ein warmes Wasser gelegt werden, gib den Teig auf ein hölzernes Teller, schlage mit der Fleischgabel, in ein heisses Schmalz, schöne kleine runde Tugelchen, bache sie, daß sie ein wenig Farbe bekommen, gib sie in die Schüssel, u. eine gute Suppe darauf.

Regenwürmer.

Nim ein schönes Mehl auf das Nudelbrett unter das Mehl einen guten Brocken Butter bredl es gut ab, 3 Eyer u. 2 Löffel voll Rahm, salze es, mache den Teig vogl an, mache lange Würmer, besäe es mit Mehl das sie nicht zusammen bicken, gib sie in eine siedende Milch, auch Schmalz darein, lasse es sieden u. gut auddünsten, sind gut, wer will kan auch Zuker darauf geben.

Gebackene ~~Kar~~ Karpfen.

Schneide den Karpfen zu Stückl, gib jeden Stückl 4 od. 5 Schnitt, aber nicht ganz durch, wasche sie aus, lasse sie eine Weile im Salze stehen, drücke sie gut aus, walze sie in einem abgeschlagenen Ey, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie heiß aus dem Schmalz, dann gib sie auf eine Schüssel und Petersil darauf, man kann auch was immer für eine Saß darüber geben.

Eine gute Butter Torten.

Nim ½ ℔ Butter, rühre ihn gut ab, schlage 2 Dötter darein, verrühre sie gut, nim 3 Löffel voll gefähten Zuker, von einem Limoni die Schäler, wie auch 20 Loth schönes Mehl, streich den halben Teig auf das Blattl, fülle es mit Eingesottenen, von den übrigen Teig mache ein Gitter, bestreue es mit Zuker, bach es schön, so ist es fertig. Oder 6 Dötter u. 10 Loth Zuker.

Zuckerstraubenl.

½ Seitl Obers ½ Seitl Eyerglar, 8 Kochlöffelvoll Mehl, von mittler Größe, Zuker daß es süß genug wird, aus den Schmalz gebachen, gezukert sind gut.

Spanische Krapfen

Nim in einem Weidling ½ ℔ Zuker, 6 Dötter, rühre es recht pflaumig auf, dann gib gestossene Famili darunter, u. 12 Loth gefähtes

Mehl, gib den Teig auf das Nudelbret, wal-
che ihn messerrücken dick auf, u. radle mit
den Kraptlradler, dreyeckichte Kraptl aus,
einige müssen grösser ausgemacht werden
die zum Boden kommen, bache es, u. richte es
auf ein Blattl, das schön rund u. hoch ist,
mit gesottenen Zuker werden sie zusammen
gesetzt.

Bischofschnitten.

Nim Kipfeln, schneide ~~schneide~~ sie nach
der Länge mitten voneinander, dann gib
in eine Schüssel, Milch, weiche die Kipfl da-
rein, nim eine Schüssel, gib die Schnitten
darauf, Eingesottenes auf Schnitten wieder
eine Lage Kipfel, u. so fort, u. Zuker, dann
gib in ein Höferl, Obers Zuker u. Hanild
od. Zimt u. 10 Dötter, sprüdle es gut ab,
so oft eine Lage Kipfel, so oft eine solche Milch
darauf, bis es gar ist, dann klapfe Eyerglar
recht fest auf, streiche sie oben u. in den
Seiten, darauf, bestecke sie mit Pistazie

u. Zitronat, dan gib einen Reif darauf
u. es braucht gar nicht lange zu bachen.

Zwetschkenkoch.

Siede dürre Zwetschken, nicht gar zu
lind, schneide es mit den Schneidemesser
recht fein, treibe ¼ ℔ Butter ab u. das
Koch hinein, rühre es mit 3 ganze Eyer
u. 3 Dötter, 4 Loth fein gestossenen Mandl
Lemonschäller u. Zuker, daß es süß ge-
nug wird, durcheinander, auch ein 16tel
theil Obers schmire ein Kastrol oder Blatt
mit Butter, u. fülle es darein, bache es nicht
zu gähe, es ist eine gute Speis. man kan
von diesen Zwetschkenteig auf Semmel-
schnitteln schön hoch, aufstreichen, eine Schüsse
mit Butter schmieren, die Schnitteln darein
richten, u. einen Obers Grem darüber geben,
oben u. unten Gluth, oder in Öfferl bachen.

Ein gutes Pfanzl

Man nimmt Briesel u. Eysterl, schneide es bröcklicht, mache ein Eingerührtes, rühre es darunter, Maurachorl kann man auch nehmen, mache es mit Eyer an, mache ein Pfanzl daraus, ein wenig in Butter geröstete Semmelbrösel dazu, salze es, gib es ins Öferl, bache es schön, man kann es in eine Suppe geben.

Ein gutes Marillenkoch.

Treibe ¼ ℔ Butter pflaumig ab, rühre nach u. nach 4 Eyer, u. 6 Dötter darein, ½ Kierting klein gestossene Mandl, u. ¼ ℔ gesähten Zuker, alles gut verrührt, von einem Limoni den Saft u. etwas Schäller, wenn es gut aufgerührt ist, thut man 3 Löffelvoll Marillen dazu, in ein geschmirtes Blattl gegossen u. schön gebachen, ist gewiss recht gut.

Spanische Ringeln.

¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Mehl, 4 Loth geschwellte klein gestossene Mandl, Limonischäller u. 4 Loth Zuker, dieses untereinander abgebröselt, mit 2 Eyer Dötter, die Ringeln ausgemacht, mit aufge-

Eyerglar bestreichen, u. mit Zuker besäet auf ein Papier gelegt, u. so gebachen.

Germ Wandeln.

Treibe ½ ℔ Butter gut ab, nim 1 ganzes Ey u. 4 Dötter, dan ½ Seitl Rahm, 3 Löffel voll Germ u. ½ ℔ Mehl, dieses alles zusammen u. kühl gebachen, man kan auch Krebsschweiferl, dazu nehmen, u. Krebsbutter, wen man will.

Eine gute Mandltorte.

Man treibt ½ ℔ Butter pflaumig ab, rührt 2 ganze Eyer u. 6 Dötter darein, ½ ℔ klein gestossene Mandl, 12 Loth gefähten Zuker rühre es auf einer Seite ½ Stund dan 12 Loth schönes Mehl, darunter gerührt ein Blattl geschmiert mit Butter, auch mit Oblat belegt, u. gebaken auch Limonischäller, u. Saft dazu.

Eyerkoch mit Butter.

Nim 1 Seitl Obers, 3 Kahlöffel voll Mehl 3 ganze Eyer, u. 2 Dötter, ein wenig abgezogene Mandl, Zuker nach Belieben, Limonischäller gut untereinander, abgesprudelt, ein Rein mit Butter geschmiert, u. hinein gegeben u. gebaken.

Mandelkoch.

Treibe ein Stückl Butter ab, schlage 5 ganze Eyer nach u. nach hinein, rindle eine Semmel ab, weiche es in die Milch, drücke sie gut aus, rühre es untereinander, gib ½ Kierting u. klein geschnittene Mandel, so viel Zucker, Lemoni od. Pomeranzenschallen darunter, rühre es gut auf, schmiere ein Reindl, od. Blattl, u. backe es schön, u. besäe mit Zucker.

Russische Krem.

Nim 1 Seitl Obers, u. sprüdle 4 od 5 Eyerdötter, daran, gib 2 Löffelvoll Rahm, darunter, Zucker das es süß genug wird, sprüdle es gut ab, so lange bis dick wird u. recht faumt, nim den Faum in ein Sieb, dan gib den Krem in die Schallen, od. Glässer, u. den Faum darauf, es soll das meiste zu Faum gemacht werden.

Rahm Koch.

Nim ½ Seitl Rahm 6 Eyerdötter 2 kochlöffelvoll Mehl, rühre es ½ Viertelstund in Höffen, gib etwas Zucker, mit Lemonischäller dazu, u. die letzt die Glar aufgeklopft, u. gebacken, die Schüssl od. Blattl mit Butter schmieren.

Weinschnitten.

Pfarze Semelschnitten aus den Schmalz, dann streiche etwas Eingesottenes darauf, dann bestreiche es mit aufgeklopfter Eyerklar, brösle es gut ein, u. backe es aus den Schmalz, richte sie auf eine Schüssel, u. gib einen guten gezuckerten Wein darauf, setze es warm u. gibs zur Tafel.

Krem.

Siede 1 Seitl Obers, gib die Hälfte in ein Höferl, schlage 4 Eyerdötter daran, ein kleines Löffel voll Mehl, rühre einen Lemoni mit Zucker ab, Zucker daß es süß genug wird, schütte das siedende Obers darüber, setze das Höfl auf die Gluth, u. sprüdle es so lang bis dick ist, dann schütte es in die Schallen, bis es ausgekühlt ist, gezuckert, sitze ein Scheuferl u. brenn es schön.

Den Brät Teig.

Nimm 1/4 ℔ schönes Mehl, u. 1/2 Kierting Zucker, auf das Brett, 6 Loth frischen Butter, mache den Teig an wie den marben Teig, man kan machen was man will, backe es schön weiß, aber

nicht schmieren, man kan es statt einem Con-
fekt geben, dieses kan man auch zu den
russischen Krem geben, hol gebacken u. den
Grem hinein gefüllt, ist sehr gut.

Karlsbader Kuchen.

Nim ½ Maß schönes Mehl, 6 Loth Butter, 2 Eyer-
dötter, u. 2 Löffelvoll Germ, u. gute Milch, mache
einen leichten Teig an, Lemonischäller, Zucker u. Mus-
katblüh, wenn der Teig gegangen ist, so mache Laiberl
bestreiche sie mit Schnee u. mit Zucker, dann backe
sie schön.

Die Schwammer.

Man nehme 3 Eydötter, ein schönes Mehl u. süsse
Milch, mache einen Teig, in der Dicke wie ein Schmarn-
teig, Zucker nach Belieben (: facili :) wenn man will,
den Mode in ein heisses Schmalz warm gemacht
in den Teig eingedungt, doch so, daß von oben kein
Teig in den Mode kommt im Schmalz gebacken,
wenn alle gebacken sind, so muß man sie gleich
zuckern, vor allem ist zu merken, daß sie nicht
zu früh gebacken werden, u. beständig in der
Wärme stehen, damit sie resch bleiben, u. nicht
nachlassen.

Eine gute Mehlspeis in die Suppe.

Nim 2 Löffel voll schönes Mehl, rühre es mit ½ Seitl Obers recht fein ab, schlage 4 ganze Eyer u. 6 Dötter darein, salze es, u. sprudle es gut ab, schmiere die Schüssel mit Butter, gieße es darein, backe es in Ofen, oder gib unten u. oben Gluth.

Die wällische Semmel.

Nim Semmel rindle es ab, weich es in die Milch daß nicht gar zu lind werdenl, hernach nim in einer tiefen Schüssel ein Eygrosses Schmalz, treib es ab, rühre die Semmel darein, treib es noch ein wenig ab, nim 2 Eyer, Zucker nach Belieben, Weinberl was recht ist, mach Stritzl wie du willst, back es im Schmalz, hernach laß es in Wein aufsieden, zuckere sie, so sind's fertig.

Die Wein Semmel.

Nim Wein u. Wasser, zuckere ihn, kleine Weinberl u. Zimt, lasse es untereinander sieden, hernach schneide eine Semmel länglicht, röste es schön gelb in Schmalz, leg es auf eine Schüssel, gieße den Wein darauf, laß es noch ein wenig aufsieden, gib es auf die Tafel, man kan es statt einen Tritt geben.

Apfelsuppe

Man 6 Aepfel schälen, schneiden, in 1/2 Schmalz gut gelb rösten, mit 1 Esslöffel voll Mehl stäuben, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, alles geschnitten, mit 1 Liter Wasser ablöschen, 1 Kochlöffel voll Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 ganzen Lorbeerblatt, 3 ganze Nelken, 1 Stück Zimmet, 1 Esslöffel voll Zucker, 1 Esslöffel voll Essig, 1 Esslöffel voll Kapern, 1 Esslöffel voll Rosinen, 1 Esslöffel voll Mandeln, 1 Esslöffel voll Zitronat, 1 Esslöffel voll Orangeat, 1 Esslöffel voll Zitronensaft, 1 Esslöffel voll Orangensaft, 1 Esslöffel voll Rotwein, 1 Esslöffel voll Weissbrotwürfel, 1 Esslöffel voll Butter, 1 Esslöffel voll Mehl

Biskottennudeln.

Man nimmt ½ ℔ Butter, treibe ihm ab, schlage 4 ganze Eyer u. 4 Dötter daran 1 Seitl Obers, Germ so viel als nöthig, salzen, u. zuletzt 1 ℔ Mehl darunter gerührt, drücke es mit einem Modl aus, u. lasse es gehen, dünste es in der Milch aus, man kann es auch trocken backen, dann bestreue es mit Zucker u. Zimt.

Marchwandeln.

Nimm in einem Weidling einen ½ Kierting Mandl u. eben so viel Zucker, 2 ganze Eyer u. 2 Dötter treibe es ½ halbe Stund ab, Lemonischäller dann um 2 kr March klein geschnitten, aber nicht viel mehr rühren, schmire Wandl mit Butter füttere sie mit marben od. Butterteig aus, fülle es bis die Hälfte an, u. backe es, so sind's fertig u. gut.

Nöckerln.

Man kann von 2 od. 3 Eyer die Glar aufblaßen u. ein wenig feinen Zucker darunter, das es recht dick wird, dann nimmt man in ein messingernes Pfandl, ein grosses Seitl Obers, etwas Famili gut einbinden, u. recht gut sieden lassen, dann nimmt man alle

zeit einen ~~Eyerb~~ Eßlöffel voll aufgeklaffte Eyer-
glar, hinein, nicht zu viel, daß sie gut Platz haben,
eine kleine Suth herumgehen lassen, dann umkehren
hernach wieder eine kleine Sud, thue es gleich auf die
Schüssel, wo sie auf die Tafel kommen, dann nimm 4 Eyer-
dötter, in ein Haferl, ein löffelvoll Mehl, u. mit
ein wenig Obers angemacht, dann das siedende Obers
hineingeschüttet, u. gesprudelt, dann wieder in das
Pfandl gethan, ~~daß~~ laß es gut sieden, daß es recht
süß wird, u. dick, dann wieder in das Haferl, u.
gesprudelt, über die Nockerln seihen, man kann
sie warm od. kalt zur Tafel geben.

Gefüllter Grem.

Man nimmt 1½ Seitl Obers, 8 Eyerdötter, u. 6 Löffel
voll schönes Mehl, rühre es gut ab wie auch Zucker
daß es süß genug wird, etwas Fanili, rühre es
auf der Gluth, bis es ein dicker Grem wird, rühre
dann, bis es kalt ist, damit er keine Haut bekommt, dann
schlage von 8 Eyer die Glar zu festen Schnee, u. menge ihn
darunter, bestreiche einen Model mit Butter, gib einen
Grem auf den Boden, dann lege Bisgotten darauf, u. et-
was Eingesottenes, wieder einen Grem u. so legweis
fort dann stelle es in Dunst, u. koche ihn dann, stürz

ihn heraus, auf eine Schüssel, gib Kibisel od. Him-
beersoß oder Schatto dazu. Ist genug für 7 Personen

Spritzstrauben in der Milch.

Nimm ½ Seitl Milch, Wasser u. ein Bröckl Schmalz
thue es in eine Rein, laß es sieden, rühre so viel
Mehl daran, bis es hübsch fest wird, wenn man das
Mehl hineinrührt, so zieht man den Teig von der
Gluth weg, lege bey 8 od. mehr Eyer in das Was-
ser, hernach schlage die Eyer nach u. nach hinein, halbs
ganze u. halbs Dötter, salze in wenn der Teig in
ein warmes Wasser gesetzt wird, ist es besser,
fülle den Teig in die Spritzen, laß ein Schmalz
heiß werden, u. backe es schön heraus; Man kan den
Teig auf ein Teller geben, u. schneide Stritzel
so sind sie gezuckerte Goldhaul.

Sandtorte.

Gib in einen Weidling 14 Loth Butter, treibe ihn
schön ab, dann 7 Loth fein gestossene Mandl, 10 Loth fein ge-
fähten Zuker, Gewürz nach Belieben, 20 Loth Stärkmehl
ehe das Mehl hinein kommt müssen 2 Eyerdötter
mit der Maassa gut verrührt werden, u. u. ein
Eßlöffelvoll Weingeist, dann der Schnee von einem
Ey dazu, dann erst das Mehl, Im Ganzen soll

die Masse eine Stunde gerührt werden, gieß die Hälfte auf ein Tortenblattl, gib Eingesottenes darauf, dann das Übrige. Backe es kühl.

Punschtorte.

20 Loth gefähten Zucker in ein Höfen, 5 ganze Eyer die Glar aufgeklopft, rühre es ab, bis es dick wird 2 Lemoni werden mit Zucker abgerieben, u. darunter gerührt, wenn es dick genug ist, so kommen 6 Loth zerlassenen Butter dazu, u. 20 Loth Mehl sodann, auf ein halbstund Blattl fingerdick aufgestrichen, 4 Blätter so gebacken, jedes Blatt mit einen Eingesottenen gefüllt, aber verschieden, unter das Eingesottene kommt viel Zucker, u. Rahm, so bald jedes Blatt gut bestrichen ist, so setze es zusammen, u. mit Eis überzogen.

Bisgottentorte.

Man nimmt ½ ℔ Zucker 12 Eyerdötter, welche durch eine Viertelstund zu einem Leibchen gerührt werden, nach diesen wird die aufgeklopfte Glar von 8 Eyern darein gemengt, u. durch eine Stunde gut abgerührt, Lemonischäller u. dann [illegible] Stärkmehl, dann wird die so [illegible] Masse in den dazu gehörigen Mahl gepes[illegible]

Bresltorte.

Nim ½ ℔ Butter ½ ℔ Mehl, dieses untereinander abgebröselt, dann von einer Limoni die Schäller klein geschnitten, auch den Saft dazu genommen, ¼ ℔ Zucker ½ Viertelig Mandl klein gestossen, alles zusammengemengt, u. mit 4 Eyerdötter angemacht, ein wenig mit Salz gesprengt, den Teig so geschwind als möglich zusammen gemacht u. ausgewalcht, 2 Messerruken dick, auf das Tortenblattl gelegt, auch von den Teig einen Reif gemacht, das Eingemachte darein, alsdann die Stangel darauf, mit Zucker bestreut u. gebacken.

Abgetriebene Griesnäkerl.

Treibe 6 Loth Schmalz schlaumig ab, schlage 4 Eyer, eines nach den andern hinein, ½ Seitl Obers, salzen u. 2 gutes Seitl schönen Gries rühre es gut untereinander, gib in ein Kastrol 3 Seitl Milch u. ein Stückl Butter, lasse es siedend werden, mache die Näkerl mit einem Eßlöffel hinein, gib unten u. oben Gluth, daß sie eine schöne Farbe bekommen, oder in Öferl, wenn [illegible] Wandeln darauf, u. in die Suppe geben, [illegible]ut.

Kaiser Stab.

Nim ½ Maß Obers, u. nach Gutdünken Fenili, laß es gut sieden, laß es kalt werden, nim alsdann 27 Dötter, u. 6 Loth Zuker, sprüdle alles gut ab, schmire einen Model mit Butter, schütte es hinein, und laß es in einem siedenden Wasser aufgehen, gib einen Deckel darauf, u. unten Fluth, wen es fest geworden, so stürze den Model auf eine Schüssel, mache von 8 Dötter u. rothen Wein einen Schatto, gieße ihn auf die Schüssel herum, so ist er recht u. gut.

Weichselsaft.

Stosse die Weichsel, winde es durch ein Tuch, auf ein Seitl, komt ¼ ℔ Zucker, siede ihn, daß er sich schön sulzt, wen er fest gesotten ist, so drücke etliche Tropfen Lemoni Saft darein, u. fülle es in die Gläser.

Spanische Nockler.

Mache einen gewöhnlichen Brandteig, schmire eine Schüssel mit Butter, gieße eine Milch hinein, so bald sie siedet, so schlage die Nöckeln hinein, besäe sie mit Zuker, gib unten u. oben Fluth, sie dürfen nicht lange stehen, so sind sie fertig.

Gefüllte Eyerspeis.

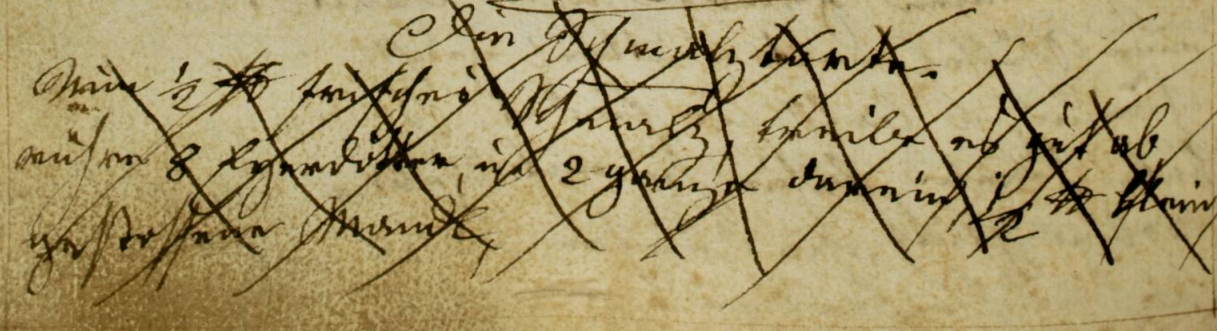
Nim Eyer so viel man braucht, siede sie hart, schneide es von einander u. nim den Dötter heraus, in einem Weidling, u. mit Butter abtreiben, schneide einen Petersil darunter, u. ein Eyr wenig Semmelbröseln, rühr es unter einander, schmire eine Schüssel mit Butter, ein wenig Rahm dazu, lege die Eyer schön hinein, fülle das Abgetriebene darein, gib wenig Rahm darauf, u. bake es in Öferl, od unten, u. oben Gluth, salzen.

Geschnittene Eyerspeis.

Siede Eyer hart, schelle es ab, schneide sie blattlicht, schmire eine Schüssel mit Butter, Rahm od. Milch u. Eyer, sprudle sie ab, u. gieß es auf die blattlet geschnittenen Eyer, ein wenig Petersil, u. salzen nicht vergessen gib unten u. oben Gluth.

~~Die Schmalztorte.~~

~~Nim ½ ℔ frisches Schmalz, treibe es gut ab rühre 8 Eyerdötter, u. 2 ganze darein, ½ ℔ klein gestossene Mandl~~



Marbe Brötzl

½ ℔ Mehl 5 Loth Butter, 6 Loth Zucker, ein wenig Aneid, u. 2 ganze Eyer, mache den Teig an u. formire Brötzl, bestreiche sie mit Glar u. Wasser, besäe sie mit Zucker, u. backe sie schön.

Blamaschee.

4 Loth Mandl recht fein gestossen, gib sie auf ein Tuch, ein Seitel Obers darauf, u. treibe es mit einem Löffel durch, dan setz auf die Gluth, das es warm wird, dan ½ Loth gesottene Hausenblase, u. ein Stück Zimmet, od. Familie und Zucker in der Milch gesotten, u. diese darunter genohmen, in die Schalle gerührt, u. kalt gesetzt.

Gegossener Gugelhupf.

12 Loth Mehl, ein wenig Zucker 4 Loth Schmalz, 4 Loth Butter, 4 ganze Eyer, 6 Dötter, sprüdle sie ab, 2 Löffel voll Germ u. wenig Milch, lasse Butter u. Schmalz zergehen u. sprüdle es gut ab, gib das in einen Weidling, stelle es auf den Boden, u. gieße das abgesprüdelte hinein, je höher gegossen, desto besser u. schöner wird er, verrühre den Teig nach gut, lasse ihn gehen, u. bake ihn schön, er ist gut.

Man kan ihn salzen od. zuckern.

Hohlpippen.

Nim eine Handvoll Mehl, 2 ganze Eyer, mache den Teig mit süssen Obers an, Zucker nach Belieben, etwas Salz, schlage ihn schön glatt ab, bestreiche das Eisen mit Schmalz, u. bache es.

Hermelin Reiß.

¼ ℔ Reis, wasche ihn gut aus, ½ Maß Obers ein kleines ¼ ℔ Butter, in ein Reindl gib den Reis hinein, lasse ihn gut dünsten, bis er dick wird, dan abkühlen, ¼ ℔ Zucker, ein wenig Wasser dazu, damit er sich auflöset stelle ihn auf die Gluth daß er braunlicht wird, lasse ihn abkühlen, nehme ihm unter den Reis gib 10 od. 12 Eyerdötter davon, jeder gut verrührt, schmire ein Tortenblattl, sanft Reif gut, u. bake ihn schön.

Zwetschken Koch.

Die Zwetschken werden gesotten ausgelöst u. zerhackt, dan nimt man ein Stück Butter Eyer nach Belieben, ein wenig Semmelbröseln, Lemonischäller Zimt u. Zucker, alles gut unter einander gemengt, ein Reindl

gut geschmirt, u. gebachen so ist es fertig.

Pollnische Scheiterhaufen.

Nim um 3 kr Semmel, schneide sie finger dick u. lang, pfarze es auf den Schmalz, gib es in ein Deindl, thue in ein Höferl 5 Eyerdötter, ein wenig Obers u. ½ Maß Wein, Zuker, das es süß genug wird, sprüdle es gut ab u. schütte es über die Semmel gib oben u. unten Gluth, das es dicklicht wird, so ist es fertig.

Erdäpfelwandel.

10 Loth Zuker, 10 ganze Eyer u. 4 Dötter, gut gesprüdelt, über ½ ℔ geriebene Erdäpfel gegossen, von einem Limoni die Schäller dazu, u. nicht gar zu heiß backen, sind schön u. gut.

Weinbeerlwandeln.

Klopfe von 3 Eyer die Glar zu Schnee gib 8 Dötter u. 6 Loth gestossenen Zuker dazu, klopfe es mitsamen bis es dick ist, rühre 6 Loth fein geriebene Semmelbröseln darunter von einer Limoni die mit Zuker abgeriebene Schalle, schmir die Wandel gut mit Schmalz besäe sie mit Bröseln, fülle sie halbs an,

in ein jedes Wandl 10 Weinberl backe
sie schön, gib sie gezuckert zur Tafel.

Grem.

½ Maß Obers, einen guten Kochlöffel
voll Mehl, 6 Eyerdötter, Zucker, das es
süß genug wird, u. mit Limoni abgerieben,
Willst du einen Schokolade Grem machen,
so mische ~~selben~~ selben darunter, aber viel.

Gugelhupf.

Man nimt 12 Loth ~~Mehl~~ Butter, treibe
ihn gut ab, 8 ganze Eyer u. 8 Dötter, dann
alle Zeit einen Löffel voll Mehl u. ein-
en Löffel voll Obers, nach einem jeden Ey,
u. so fort bis alle Eyer verrührt sind, dann
gesalzen u. 3 Löffel voll Grem genommen,
Zibeben u. Weinberl, ~~langsam~~ gehen
lassen, u. langsam backen.

~~Nortlethen von marben Teig.~~

Nimm 8 Loth Mehl auf ein Brett, 4 Loth Butter, 4 Loth
Zucker, u. 2 Eyerdötter, von einer halben Limoni die Schäller
klein geschnitten, mache den Teig geschwind an, walche ihn aus
fingerdick, stehe ihn mit einem Glasaus, u. backe sie.

Reisbock.

Siede ¼ ℔ Reis in der Milch schön weich, dann lasse ihn auskühlen, treibe ¼ ℔ Butter pflaumig ab, 4 ganze Eyer u. 4 Dötter, von einem Limoni die Schäller, Zucker, das es süß genug wird, dann dein Schnee von die 4 Eyer, rühre es eine Viertelstund, gut auf, schmire ein Kastrol mit Schmalz, gib das Koch hinein, backe es geschwind u. gib es zur Tafel, man kann auch eine Lege Reis, dan Fridaterfleck, auf diese gedünste Äpfel mit eingesottenen Ribisel, aufstreichen, u. wieder einen Fleck darauf, dann wieder einen Reis, u. so fort.

Marmolatkoch.

Schälle Äpfel, u. mache Speigeln, gibs in ein Kastroll, od. Rein, ein wenig Wasser dazu, Zimt u. Zucker, lasse es kochen, rühre es ab, lasse es auskühlen, schmire ein Kastroll mit Butter, schneide eine Semmel blattlet, lege das Kastroll rund herum aus, gib das Koch hinein u. lege oben wieder Semmel darauf, gib Butter auf die Semmel, u. backe es in der Röhre ½ Stund stürz es auf eine Schüssel, u. gib es zur Tafel.

Biskotten koch.

Treibe 5 Loth Butter gut ab, schlage 6 Dötter darein, verrühre es gut, schneide von einer Bis-gotten gewürfelt 12 Loth zusammen, gib es in das Abgetriebene, gut 2 Löffelvoll Zuker, schmire einen Mode mit Butter, gib das Koch hinein, u. backe es eine halbe Stund langsam, stürze es heraus u. gibs zur Tafel.

Gegossene Dalkerln.

Treibe 5 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eyer u. 2 Dötter darein, gib in ein Haferl 2 Löffl voll Germ, u. ½ Seitl Obers, spündle es unter einander, gib 2 Handvoll Mehl hinein, u. Zuker, dan backe es in die Mödeln, gib Zwetschken Pfeffer dazu.

Quittenkoch.

Dünste 6 od. 8 Äpfel weich, die Quitten, siede in Wasser, 3 od 4. dan schabe sie fein, das die Kern u. Haut weg kommen, rühre es gut ab, weiche um 1 Kreuzer Semmel ein in die Milch, u. rühre es unter die Äpfel, treibe ¼ ℔ Butter ab, schlage nach u. nach 6 Eyerdötter

hinein, von 3 die Glar zu Schnee geklopft, die ausgekühlten darein gegeben, gezuckert eine Handvoll Semmelbrösel, schmire ein Tortenblattl, samt Reif mit Butter, fülle den Teig hinein, u. backe es langsam, rinne den Reif weg zuker es, u. gibs zur Tafel.

Marbe Golatschen.

Nim 2 Händ voll Mehl, auf ein Nudelbret, salze es nur ein wenig, gib etwas Rahm dazu, damit der Teig recht wird, schlage dann 1 ganzes Eyer u. 1 Dotter hinein, zuker es, u. mache den Teig fein aus, walge ihn hernach, u. wenn du glaubst, das er die rechte Dicke hat, so stache ihn, mit einem Eisen aus, bestreue solche Blatteln mit Mehl, u. mache kleine runde Ringeln u. lege es auf das ausgestochene, gib Eingesottenes darauf, bestreiche es mit aufgeschlagenen u. überzukere es gut, gib es in eine Rein u. lasse es schön lichtbraun backen.

Kindskoch mit Marillen.

Rühre ½ Seitl Milch und 4 Löffel voll Mehl in ein Haferl recht gut ab, u. koche es wieder in ½ Seitl Milch ein, verrühre es gut, u. lasse es auskühlen. Treibe 4 Loth Butter recht gut ab, gib das Koch

hinein, verrühre selbes mit den Butter recht gut, schlage dann 4 Eyerdötter u. 3 ganze Eyer, darein, gib 2 Löffel voll Zuker hinein, dann schmire eine Schüssel mit Butter, gib mehr als die Hälfte von den Koch hinein, streiche Marillen oder was du willst darauf, dann gib das übrige Koch hinein, bestreue es mit Zuker, u. bache es ½ Stunde langsam,

Gebackene Äpfelspalten.

Gib 2 Löffel voll Mehl, in einen Weidling, 3 Löffel voll Wein, 4 Löffel Zuker, rühre es fein ab, schlage die Glar von einem Ey zu festen Schnee, gib selben darunter u. verrühre es gut. Schälle Äpfeln u. spalte sie, dunke sie gut in das Teigel ein, u. backe sie dann aus den Schmalz, bestreue sie mit Zuker, u. gibs zur Tafel.

Reiswandeln in Dunst.

Treibe 4 Loth Butter recht pflaumig ab, lasse ¼ ℔ Reis in der Suppe dünsten, seihe ihn ab u. lasse ihn auskühlen, gib ihn hernach in den Butter, verrühre es gut, schlage 3 Eyer eines nach den andern hinein,

salze es ein wenig, hernach, gib ein bischen Petersile Muskatblüh, u. Pfeffer dazu. Schneide hernach Wandeln mit Butter, gib das Gerührte hinein, u. backe es ½ Stund in Dunst, gib die Wandeln in Topf, u. gieße die Suppe darüber.

Ausgedünste Regenwürmer.

Nim 2 Händvoll geriebene Kartoffeln, u. ein Kartoffel groß Stück Butter, 2 ganze Eyer, sollte dieses nicht genug seyn, so nim etwas Obers, mache den Teig an, u. mache Regenwürmer, koche selbe in das Wasser ein, lasse sie auskochen, gib es heraus, gib in ein Kastrolle, ein Stück Butter, u. ½ Seitl Obers, gib die Regenwürmer darein, Zuker u. Zimt, setz es in die Röhre, lasse es ¼ Stund dünsten, gib es auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zuker, u. Zimt, u. gibs zur Tafel.

Kaffeh Grem.

Brenne ¼ ℔ Kaffeh, aber nicht zu braun, reib ihn nicht gar zu fein, u. koche ihn in 3 Seitl siedendes Obers ein, lasse ihn gut sieden, u. kalt werden, dann seihe ihn ab, durch ein Tuch, rühre 12 Eyerdötter daran zukere ihn wie den gewöhnlichen Kaffeh, schütte, dann den Grem in die dazu gehörigen Schallen u. lasse ihn in siedenden Wasser, oben Gluth so lange kochen, bis er gestokt ist.

Semmelkoch mit Schokolade.

Treibe 5 Loth Butter gut ab, verrühre 2 Eyer u. 3 Dötter, weiche 2 kleine 2 kr Semmel od. Laiberln in der Milch, drücke sie gut aus, gib die Rinde davon weg, u. treibe es darunter, nimm 3 Zetteln Schokolade reibe ihn fein u. 3 Löffel voll Zucker, verrühre es gut, schmiere eine Schüssel od. Blattl sammt Reif mit Butter, gib das Koch darein u. backe es langsam, ½ Stund, bestreue es mit Zucker u. gibs zur Tafel.

Abgetriebenes Weinkoch.

Nimm ½ Seitl Wein, u. ein Kipfl od. Semmel, schneide es fein zusammen, u. lasse es mit den Wein gut kochen, u. dann auskühlen, treibe 3 Loth Butter gut ab, rühre das Koch darunter, wenn es recht fein ist, so bassire es durch ein Sieb, schlage den 3 Eyer eins nach den andern hinein, Zucker, daß süß genug wird, gib 1 Löffel gestossenes Zimt, u. etwas kleine geschnittenes Limoni Schallen, schmiere ein Tortenblattl mit Butter, gib das Koch hinein u. backe es langsam ½ Stund.

Eingemachte Karminadel mit Triffel.

Man nimt Karminadel, packt es fein, schlagt ein Ey auf u. wälzt sie in die Glar, bestreue sie mit Semmelbröseln, u. backe es im Schmalz, mache von 2 Kochlöffel voll Mehl, eine lichte Einbrenn, gib 2 Schöpflöffel voll Suppe darein, passire es durch ein Sieb, gib die Triffel darein, u. ein bischen Muskatblüh, richte die Karminadel auf die Schüssel, u. gib die Soß darüber.

Fleischpudin mit Eyersoß.

Schneide einen halben Vierting rohes Kalbsfleisch kleinzusammen, u. das übrige gebliebene Fleisch, auch dazu, weiche um 2 kr Semmel in eine Milch, treibe 3 Loth Butter gut ab, gib die Semmel, u. ~~Semmel~~ Fleisch darein, verrühre es, Muskatblüh u. Salz, dann verrühre 3 Eyerdötter, wenn du Spargel hast, recht kleinen, so plansire ihn in Salzwasser, schmiere einen Melonenmodel, u. belege die Streifen mit Spargel, gib das gerührte darauf, u. laß es eine Stunde in Dunst kochen, gib ein Eyer grosses Stück Butter in ein Rindl, 1 Kochlöffel voll Mehl, u. 3 Eyerdötter rühre es bis es dick genug ist, dann gib einen Schöpflöffel voll Su[illegible] daran, stürze den Pudin auf eine Schüssel, die S[illegible] darauf, u. so zur Tafel. die Soß [illegible]

Faschirte Karminadel

Nim gebratenes Kölbernes, geweichte Semmel Petersill, von 2 Eyer, ein Eingerührtes, alles klein zusammen gehagt, 1 od. 2 Eyer darunter, u. Semmelbrössel, mache es gut ab, u. richte es wie Karminadel, schmire den Rast, u. lege es darauf, lasse es schön braun braten, gibs in eine Rein, Rahm darauf u. Butter, u. lasse es aufdünsten.

Polnisches Fleisch.

Schneide von Rindfleisch kleine Schnitzel wasche es aus, u. salze es ein, über brate es, dann schütte ein Bier darein, lasse es gut sieden, gib Lemonischäller Zwiebel Gewürz, u. Parzkräutel dazu, u. ein wenig Speck, wen es gut gesotten hat, pfarze schwarzes Brod in den Schmalz thue es in das Fleisch, lasse es mit sieden, gib Rahm darein, wen du es anrichtest, so seihe die Soß.

Rostbratten.

Nim Rindfleisch, klopfe es gut ab, salze es ein, nim fette in eine Rein, ein wenig Essig dazu, u. lasse das Fleisch dünsten, staube Mehl daran lasse es noch fort dünsten, dann nim Rahm, u. eine Rindsuppe dazu, u. lasse noch gut aufkochen.

Einen gebratenen Hechten.

Den Hecht putze sauber, u. wasche ihn aus, salze ihn, schmire eine Schüssel, mit Butter, bestreue sie mit Semmelbrösel, u. einen Löffel voll Rahm lege den Hecht hinein, gib Rahm u. Semmelbrösel, Pfeffer darauf, dann schneide Petersil Lemonischäller u. Zwiebel klein, gib es auch darauf, u. Lemonisaft, aber auf den Fisch, gib ihn in die Röhre, od unten u. oben Gluth.

Einen Karpfen in der schwarzen Soß.

Den Karpfen muß man abstechen, das Blut in einen Essig thun, zerschneide den Fisch in Stückel wasche ihn mit Essig aus, u. salze ihn, gib in ein Bastroll od. Rein, gelbe Rüben, Petersill, Zwiebel, Zellerie, Lemonischäller, Beizkräutel, u. Gewürz schwarzen Löbzetteln hinein, gib den Fisch darauf, schütte eine Erbsensuppe darüber, ein wenig Rein,

lasse es 2 Stunde sieden, pfarze schwarze Brod-
bröseln, in Schmalz, schön braun, gib es hinein
u. auch das Blut, das aber die Soß nicht
über den Fisch kommt, gib auch Zuker dazu.

Löber Suppe.

Nim eine kälberne Leber, wasche sie sau-
ber aus, schneide sie klein zusammen, schneide
eine Semmel u. Zwiebel pfarze es im
Schmalz, die Leber auch, dann stosse es
klein zusammen, thue es in ein Hafferl gib
Rindsuppe darauf, Lemonischäller u.
Pfeffer, salze es, lasse es gut aufsieden,
richte es über bäche Schnittel an.

Gebackenes Kalbfleisch.

Schneide kälbernes Fleisch in Schnitzel, wa-
sche es aus, salze es, walze es in Semmel-
bröseln, backe es im Schmalz schön gelb heraus,
lege es auf eine Schüssel, giesse eine Rind-
suppe daran, Lemonisaft u. Schäller, od.
Essig u. Butter, auch Gewürz lasse es ein we-
nig aufsieden, u. gib einen Rahm dazu.

Leberreiterl

Häute die Leber, schneide es fein zusammen mit March Zwiebel Lemonischällerl u. Gewürz, treibe einen Butter ab, schlage 2 Eyer darein, u. Semmelbrösel, mache es aus u. siede es eine Stunde in Dunst, gib es in die Suppe.

Leberreis in die Suppe.

Treibe einen Butter ab, 2 od. 3 Eyer, ½ ℔ Leber klein zusammen schneiden, Lemonischällen u. Petersill dazu, u. abtreiben, u. wenig feine Semmelbrösel, dann in die siedende Suppe durch ein Reibeisen hineintropfen lassen, salzen nicht vergessen.

Reis Meridan in Dunst.

Dünste den Reis in der Milch, wie zu dem Reiskoch, laß ihn auskühlen, treibe einen Kierting gedünsteten Reis, 7 Loth Butter flaumig ab, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter davon, rühre den Reis hinein, ein wenig gestossenen Zucker und Zimt, schmiere einen Modell mit Butter, fülle das abgetriebene hinein und laß es in Dunst gut auskochen, dann stürze ihn auf eine Schüssel, und wenn man will, gibt man einen Milch Schatte oder Krem darüber.

Abgetriebene Pfannkuchen.

Treibe einen Vierting Butter schön pflaumig ab, schlage 6 Eyer davon 3 od. 4 Löffel voll Obers, Salz, und so viel Mehl, daß der Teig wie dickes Kindskoch wird, gib in ein Kasterol eine halbe Milch, und ein Stückl Butter, laß es siedend werden, schlage die Nockerl mit einem Eßlöffel schön klein hinein gib oben und unten Gluth, laß sie so lange auf der Gluth stehen, bis die Milch ganz verdünstet ist, und die Nockerl schön rammlicht sind, richte sie auf eine Schüssel gib noch eine wenig Milch davon, und trag sie auf dem Tisch.

Erdäpfel Koch.

Nim ¼ ℔ Butter, treibe ihn pflaumig ab, schlage 4 Eyerdötter darein, die Glar davon aufklopfen, dann einen halben Vierting mit Limonie abgeriebenen Zucker, eine Handvoll geschwellte und klein gestoßene Mandl, 13 Loth geriebene Erdäpfel, von einem halben Seitl die Hälfte Obers, und von einer Limonie die Schalle, dieses alles gut durch einander gerührt, dann wird ein Blattl geschmiert, gib das Abgetriebene hinein, und backe es langsam.

Erdäpfel Koch anderer Art.

Treibe ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlage 9 Eyerdötter eines nach dem andern hinein, die Klar davon aufklopfen, von einer halben Limoni die Schalle, 6 Loth gestossenen Zucker, und 3 Kreuzer Zitronat, etwas Salz, damit der Zucker desto besser ausgibt, rühre alles dieses samt einen Pfund geriebene Erdäpfel unter einander, denn wenn die Eyer groß sind, so gibt man 3 Eßlöffel voll Semmelbröse, darunter schmiere eine Schüssel mit Butter, fülle das Gerührte hinein, lasse es langsam backen, bis es eine Farbe, und oben etwas Schrike bekömmt.

Brandstrauben.

Gib in ein Kastenvol 2 Schöpflöffelvoll schönes Mehl, salze es, dann gib in eine Pfanne 3 Schöpflöffelvoll Wasser, und eyergroß Schmalz, laß es sieden, und schütte es über das Mehl, setze das Kastenvol auf eine Glut und trockne den Teig gut ab, dann lege 8 od. 10 Eyer in warmes Wasser, schlage eines nach dem andern in dem Teig, bis er so dick wird, wie ein recht dickes Kindskoch, dann schmiere die Spritze oder den Trichter mit Schmalz, fülle sie mit dem Teig halb voll an, drücke sie in ein heißes Schmalz und lasse sie auf jeder Seite schön lichtbraun backen.

Böhmische Taken.

Treibe einen Vierting Butter schön pflaumig ab, schlage 3 Dötter und ein ganzes Ey, darein ein halbes Seitl Obers, 2 Löffel voll gute Germ, ein wenig Salz, rühre den Teig schön klar ab, laß ihn an einem warmen Ort schön aufgehen, backe sie schön lichtbraun, streiche einige sottene Ribisel oder Marillen Salse darauf, richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker.

Mandelmarschallen.

Mache einen guten Butterteig, walke ihn halbfingerdick aus, dann nimm ein halbes Pfund Blattl, und schneide 2 Blätter, so groß, als das Blattl, lege ein Blatt darauf, schneide 2 finger breite Streife von dem Teig, bestreiche sie mit Eyerklar, und lege sie auf den Rand des Blattls, dann mache folgende Fülle:
Gib in einen Weidling einen Vierting geschwellte und fein gestossene Mandl, 6 Loth gestossenen Zucker, von einer halben Limonie klein geschnittene Schallen, ein wenig gestossenen Zimt, schlage 3 ganze Eyer und 4 Dötter, davon die Klar von den 4 Eyern aufgeklaget, dann rühre es eine halbe Stunde auf einer Seite, daß es recht dick wird, gib 2 Löffel voll fein geriebene Semmelbrödl dazu,

mische sie schön subtil darunter, aber nicht mehr rühren, dann beschmiere das Blattl mit Eyerklar, gieße das Gerührte darauf, gib das andere Blatt geschwind darüber, drücke es in der Seite etwas zusammen, daß die Fülle nicht auseinnen kann; mache in der Seite alle 2 Finger breit mit einem Messer einen Schnitt, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, und backe sie recht langsam im Öferl, dann mache ein ~~Eys~~ Eis darüber, laß es im Öferl wieder trocknen, oder besäe es mit Zucker, und gib es zur Tafel.

Mandltafeln.

Nim einen Viertling Mandl, wische sie mit einem Tuch sauber ab, und stoße sie samt den Schallen schön fein, gib sie auf ein Nudelbrett, gib eine Handvoll schönes Mehl, Gewürz und Limonieschälerl dazu, einen Viertling gestossenen Zucker, mische es gut untereinander und gib von 4 od. 5 Eyern die Klar daran, mache den Teig schön klar an, dann laß ein Tortenblattl ein wenig warm werden, überstreiche es mit Wachs, wische es mit Fließpapier wieder ein wenig ab, streiche den Teig fingerdick darauf, dann schneide viereckige Fleckerl wie die Limonietäferln, lege in die Mitte einer jeden Tafel einen abgezogenen Mandlkern, überstreiche sie ein wenig mit Wasser, säe ~~grob~~ gestossenen Zucker darauf, und backe sie schön geschwind.

Kartleteln.

Treibe ein halbes Pfund Butter schön pflaumig ab, gib einen Vierting fein gestossene Mandl, einen halben Vierting gestossenen Zucker, von einer halben Limonie die Schalle, und ein halbes Pfund schönes Mehl dazu, etwas Salz, rühre es wohl untereinander, thue den Teig auf ein Nudelbrett, walge ihn halb fingerdick aus, und steche mit einem Kraplenmodel runde Kraptel daraus, du kanst sie auch mit was füllen, und ein Gitter darüber machen, dann backe sie.

Blättertorte.

½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mandl, ½ ℔ Butter und ½ ℔ Mehl von 2 Limonie die Schallen mit Zucker abgerieben, dieses alles menge auf dem Nudelbrett, schön gering zusammen, walge ihn nicht zu dünn aus, lege ein Blatt auf das Tortenblattl, bestreiche es mit Eingesottenen, dann wieder ein Blatt von Teig, und so fort, oder bloss über das Eingesottene ein Gitter, und dann backen schön langsam.

Aufgegangene Äpfel.

Nim gute mürbe Äpfel, schäle sie, und höhle sie in der Mitte aus, gib sie in ein Kasterol, gieße ein wenig Wein und Wasser daran, ein Stückl ganzen Zimt, Limonie-schälerl, und Zucker, laß es nicht gar zu weich dünsten, dann gib sie auf eine blecherne Schüssel, laß den Saft schön kurz eindünsten, fülle die Äpfel in der Mitte mit Eingesottenen, und schütte den Saft darüber, besäe sie mit etlichen gestossenen bitteren Mandl und gib 3 od. 4 Löffel voll Lisgotten Brösl darauf, schlage von 4 Eyer die Klar zu Schnee, und gib von einer Limonie den abgeriebenen Zucker dazu, streiche diesen Schnee über die Äpfel, und laß sie im Öferl schön langsam backen, das Öferl darf aber nicht gar zu heiß seyn, wenn sie ein wenig farbe haben, gib sie geschwind zur Tafel.

Äpfel anderer Art.

Die Äpfel werden, wie die vorigen geschnitten, dann nehme sie heraus und lasse sie auskühlen, gib dann in ein Höferl ein Eßlöffel voll schönes Mehl, rühre es mit einer Halbe Obers schön klar ab, schlage 8 Eyer-dötter daran, ein Stückl ganzen Vanillie, 2 Löffel voll

gestossenen Zucker und von einer halben Limonie
fein geschnittene Schallen, schütte es in ein Reindl,
setze es auf die Gluth, und rühre es so lange, bis
es dick wird, gib klein geschnittenen Zitronat
darunter, gib die Hälfte von dem Koch auf eine
Schüssel, stelle die Äpfel darauf, fülle sie mit Ein-
gesottenen, streiche das übrige Koch darüber, besäe
sie oben mit Zucker und laß sie im Öfrl so lange
backen, bis sie eine Farbe bekommen.

Äpfelkompot.

Schäle schön mürbe Maschanzger Äpfel, höhle in der
Mitte den Botzen aus, und lege sie in ein kaltes
Wasser, damit sie schön weiß bleiben, dann gib sie in
ein Kastrol, besäe sie gut mit Zucker, und dünste
sie wieder, wie die vorigen, aber daß sie ja nicht zer-
fallen, mache unterdessen einen guten Butterteig,
walge ihn gut messerrücken dick aus, dann nim ein
rundes Tortenblattl, lege es auf den Teig, und schneide
mit einem gewärmten Messer, ein Blatt so groß,
wie das Blattl ist, lege es auf das Blattl,
bestreiche es mit Eyerklar, lege an der Seite ein

dreyfinger breites Streifchen herum, bestreiche es auch mit Eyerklar, backe es geschwind im Äpfel, dann richte die gedünsten Äpfel darauf, schütte den Saft davon, darüber, ziere es mit eingesottenen Wibisel und gib es zur Tafel.

Gesulztes Äpfelkompot.

Nimm mürbe Maschanzger Äpfel, schäle selbe, lege sie in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, dann gib in ein messingenes Becken ein halbes Pfund Zucker, laß ihn mit einem Seitl Wasser sieden, hernach trockne die Äpfel mit einem Tuche ab, laß sie im Zucker dünsten, bis selbe weich werden, dann nimm die Äpfel auf eine Schüßl, damit sie etwas trocken werden, laß den Zucker noch etwas einsieden, gib von einer Limonie den Saft und Schalle dazu, ein halbes Loth aufgelöste Hausenblase, laß es einen Sud aufthun, laß den Zucker etwas auskühlen, dann bestreiche die Äpfel mit Turnersolsaft, aber einen jeden Äpfel nur die Hälfte, laß sie abtrocknen, dann stelle sie in eine Porzellanschalle, seihe den Zucker durch ein Tuch darüber, zuvor aber versuche den Zucker ob er sulzig ist, wo nicht, so muß man noch etwas Hausenblatter dazu nehmen; stelle die Äpfel an ein kaltes Ort und laße sie sulzen.

Gerne Äpfel.

Man schält und höhlt Maschanzger Äpfel aus, läßt einen Viertling Butter in der Reim zergehen, rührt so viel Mehl daran, als es leidet, preßt nach und nach ein halbes Seitl Obers darüber, und rührt es gut ab, schlägt 6 Eyer-dötter daran, und rührt dieses so lang, bis es kühl wird; den Geruch kann man entweder vom Zucker mit Vanillie oder Pomeranzen geben, man gibt auch von 2 Eyern den Schnee dazu, füllt dann die Äpfel mit Eingesottenen, bestreicht ein Blattl samt Reif mit Butter, gib die Hälfte von den Teig darein, setzt die Äpfel in die Mitte, und bedeckt sie in der Höhe wieder mit Teig, setzt sie ins Öfferl, und laßts gut backen.

Tapfenpastette.

Nimm eine halbe Obers, sprudle 2 ganze Eyer, und 3 Dötter daran, setze es zum Feuer, gib etliche Tropfen Limoniesaft dazu, und laß es zu Tapfen werden, dann seihe ihn durch ein Sieb, daß das Wasser davor weg kommt, laß den Tapfen auskühlen, treibe einen Viertling Butter schön pflaumig ab, schlage 3 Eyer und 4 Dötter daran, die Klar aber aufgeklopfet, rühre den Tapfen darunter, dann einen halben Viertling geschnellte und fein gestoßene Mandl, einen Eßlöffel voll Zucker, und wenn

man will, ein wenig in der Milch geweichte Semmel von einer halben Limonie klein geschnittene Schalle, rühre alles recht gut untereinander, dann fülle einen Model mit Butterteig, fülle das Gerührte hinein, mache wieder von Butterteig einen Deckel darüber, bestreiche es mit Eyerklar, und backe es im Öfferl, ist sehr gut.

Himbeer Koch.

Gib in ein messingenes Becken einen Viertling Zucker, giesse 2 od. 3 Eßlöffelvoll, frisches Wasser darauf, laß den Zucker so lange sieden, bis er sich spinnet, dann drücke Himbeer durch ein Tuch; gib ein Seitl von dem Saft im Zucker, laß es schön dick einsieden, gib dann die Salse in einen Weidling, laß es auskühlen, rühre es recht klar ab, und schlage von 8 frischen Eyern die Klar zu einem festen Schnee, rühre es nach und nach in die Salse; so oft man einen Löffel voll Schnee hinein gibt, muß es eine gute Weile aufgerührt werden, rühre es in allen eine gute Stunde, dann belege eine Schüssel mit Oblaten, gib das Koch löffelweise darauf, besäe es oben mit Zucker, mache einen Kreuzschnitt darein, und backe es eine Stunde in einer gleichen Hitze, wenn es gebacken ist, so muß es geschwind auf die Tafel gegeben werden.

Gerührtes Bisquitten Koch.

Schlage in einem Weidling von 8 Eyern die Klar zu Schnee, gib 8 Eyerdötter und 12 Loth gestossenen Zucker darein, klopfe es mit einem dazu gehörigen Besenl so lange, bis es recht dick wird, gib 3 Löffel voll guten Wein, und ¼ ℔ gesiebtes Stärkmehl darunter, von einer Limonie die Schallen, und ein wenig gestossene Vanillie, rühre alles dieses gering untereinander, aber ja nicht viel mehr rühren, dann schmiere eine Schüssel samt Reif mit Butter, fülle das Gerührte darein, laß es in einer gleichen Hitze langsam backen und gib es mit Zucker besäet zur Tafel.

Französische Blättertorte von Kaffeeh.

Mache von einem halben ℔ Butter einen hoch aufgehenden Butterteig, schlage ihn 2 od. 3 mahl, laß ihn 1 od. 2 Stunden rasten, während dem mache 2 Schallen guten Kaffeeh, daß er aber klar ist, gib eine Kaffeehschalle gutes Obers dazu, Zucker, daß es süß genug wird, schlage 4 Eyerdötter daran, und rühre auf der Gluth so lange, bis es dick wird, laß ihn auskühlen, und nabge den Teig gut Messerrücken dick aus, schneide drey Blätter, überstreiche 2 mit dem Kaffeeh,

das dritte besäe mit geriebener Schokolade von einem Ziegel, laß es schön langsam backen, und hernach etwas auskühlen, dann stelle die 3 Blätter auf einander, daß aber das Blatt mit Schokolade in die Mitte kommt, mache ein Eis darüber, laß sie im Öferl trocknen, und gib selbe warm zur Tafel.

Breslarte.

Gib auf ein Nudelbrett 5 Vierting schönes Mehl, schneide ein Pfund frischen Butter darunter, wäsle es mit dem Nudelwalger gut ab, dann mische 14 Loth gestossenen Zucker, und von einer Limonie klein geschnittene Schallen darunter, schlage 4 Eyerdötter daran, und von einer halben Limonie den Saft, mache den Teig so geschwind, als möglich zusammen, dann walge ihn fingerdick aus, lege den Teig auf ein Pfund Plattl, schneide ihn in der Seite gleich ab, fülle Eingesottenes darauf, mache von den übrigen Teig ein Gitter darüber, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Eyer und backe es nicht gar geschwind im Öferl.

Brodtorte anderer Art.

Treibe ein halbes Pfund Butter ab, dann rühre von 4 hart gesottenen Eyern die Dötter, welche fein geschnitten seyn müssen, hinein, von einer halben Limonie klein geschnittene Schallen, einen Viertling gestossenen Zucker, ein wenig Salz, und 18 Loth schönes Mehl, rühre alles zusammen, gut untereinander, gib halben Theil von den Teig auf ein Tortenplattl, fülle es mit Weinbeerl od. Eingesottenen, mache von dem übrigen Teig kleine Kranzl oder Ringerl, lege sie auf die Torte, überstreiche es mit Eyerklar, und backe es im Öferl nicht gar zu heiß, dann besäe es mit gestossenen Zucker, und zu Stifteln geschnittene Pistazien.

Biskuitten Torte.

Schlage von frischen Eyern die Klar zu einem Schnee, gib es in einen Steinling oder in ein messingenes Becken, schlage 14 Eyerdötter daran, die Kügel aber davon weg, gib ein halbes Pfund gestossenen Zucker dazu, kla[illegible] mit dem dazu gehörigen Beserl, so

lange, bis es dick wird; gib von einer Limonie klein geschnittene Schalen darunter, staube 12 Loth gesiebtes Stärknehl daran, rühre es schön subtil darunter, aber nicht mehr stark rühren, dann schmiere ein Tortenblattl samt Reif mit Butter ein wenig, fülle das Gerührte hinein, laß es schön langsam bey einer Stunde backen, dann mache ein Eis darüber, laß es noch ein wenig im Öferl trocknen.

Glastorte.

Schlage in einem Steinling die Klar von 6 Eyern zu Schnee, stoße ein Pfund Zucker recht fein, rühre ihn nach und nach unter die aufgeklaffte Klar, wenn der Zucker ganz verrührt ist, so rühre es noch eine ganze Stunde, dann gib 8 Loth schönes Mehl darunter, aber nicht mehr viel rühren, streiche den Teig auf ein mit Butter geschmiertes und mit Oblaten belegtes Blattl für einen Vierting stiftlich geschnittene Mandl und Pistazzien darauf, backe es schön kühl im Öferl, wenn es gebacken ist, ziere es mit eingesottenen Früchten.

Schlangentorte.

Nimm auf ein Nudelbrett ein Pfund fein gestossene, geschwellte Mandl, und eben so viel gestossenen Zucker, Gewürznägerl und Zimt, gib von 7 od. 8 Eyern die aufgeklopfte Klar dazu, mache den Teig geschwind zusammen, und formire eine Schlange daraus, lege sie auf ein mit Oblaten belegtes Blattl, wie eine Schlange liegt, und backe sie ganz kühl im Öferl; dann stosse 10 Loth Schokolade in einem Mörser so fein wie Mehl, gib 10 Loth Zucker dazu, und von 3 Eyern die Klar, stosse es gut untereinander, daß der Teig fein wird; nimm ihn heraus, gib ihn auf ein mit Zucker besäetes Nudelbrett, walge ihn ein wenig von einander, und steche mit einem kleinen Fingerhutte, die Schuppen heraus, dann überstreiche die Schlange wenn es schon ausgekühlt ist, mit frischen Wasser, stecke die Schuppen hinein, doch so, daß sie natürlich scheinen; mache auf dem Kopf mit stiftlich geschnittener Pistazzie, eine kleine Krone, mache die Augen von dem Teig, woraus die Schuppen gemacht worden sind; dann nimm eine große Mandl, schneide sie wie eine Zunge, mache sie mit Alkermesfaft roth, und stecke es der Schlange in das Maul, mache den Bauch der Schlange mit Spinattopfen, kleingestossenen

Mandl, und ein wenig gestossenen Zucker untereinander gemischt, grün, laß die Schlappe trocknen; man kann auch ein Eis darüber machen, aber natürlicher ist es, wenn's so bleibt.

Sendtorte.

Treibe 3 Vierting frischen Butter so pflaumig, als möglich ab, schlage 15 Eyerdötter, einen nach dem andern daran, gib ½ ℔ gestossenen Zucker dazu und ein Pfund schönes Mehl, rühre es eine Viertelstunde gut auf, dann klopfe von 8 Eyern die Klar zu Schnee, rühre es darunter, gib von einer Limonie die geschnittenen Schallen dazu, und eine Handvoll samt den Schallen grob gestossene Mandl, schmiere ein Tortenblattl samt Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, laß es langsam backen, dann mache ein Eis darüber, ziere es mit Mandlbögen, oder mit sonst etwas, was du willst.

Krachtorte.

Stosse ein halbes Pfund Mandl samt den Schallen schön fein, mische ein halbes Pfund gestossenen Zucker darunter, dann laß in einer Pfanne gliedhoch Schmalz heiß werden, gib von Zucker und Mandl einen Schöpfläffel voll hinein, laß es so lange backen, bis die Mandl vom Zucker

lichtbraun werden. dann belege ein Tortenplattl mit Oblaten, gib die gebackenen Mandl darauf, streiche es mit einem ~~[illegible]~~ nassen Messer glatt aus einander, fülle es mit Eingesottenen, backe die übrigen Mandl alle auf diese Art, und richte sie schön gekraust auf das Eingesottene, dann mache ein Eis darüber, besäe es mit gestiftelt geschnittenen Pistazzie, und laß es im Öferl ein wenig trocknen.

Weinbach.

Man nimmt in ein Häferl 8 Eyerdötter, ¼ ℔ fein gestossenen Zucker, und von 4 Eyern die Klar zu Schnee geschlagt, dieses alles wird so lange aufgerührt, bis es dick wird, dann nimmt von einem halben Limonie klein geschnittene Schallen, und ein wenig Zimt, dann 6 Loth Semmelbröseln, schmiere den Modell mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, fülle das Abgetheilene hinein, und backe es schön kühl, dann gib einen rothen Wein darüber, od. du kannst es auch trocken geben.

Es ist sehr gut.

Muskazier Puding.

Man nimt ¼ ℔ Butter, und treibt ihn pflaumig ab, dann 6 ganze Eyer und 4 Dötter, dann von einem halben Limon klein geschnittene Schallen, 12 Loth Zucker, 12 Loth ungeschwellte, klein geschnittene Mandl, gestossene Nälken und Zimt, 1 Ziegel geriebenen Schokolade, dann schmiere den Model mit Butter, und besäe ihn mit Semmelbrösl, dann fülle das abgetriebene hinein, und gib es eine Stunde in Dunst, dann stürze es auf die dazu bestimmte Schüssel, und spike ihn mit stifteltgeschnittene Mandl od. Pistazien, und mache eine Ribiselsoß od. Schade darüber.

Der ist sehr gut.

Salamiwurst.

Nim ein halbes Pfund, abgezogene und klein gestossene Mandl, in eine messingene Pfanne, 12 Loth gestossenen Zucker, einen Eßlöffelvoll Mehl, setze auf die Glut und laß es eine Weile trocknen, dann nim es vom Feuer weg, rühre von einem Ey die aufgeklaffte Klar darunter, ein wenig gestossenen Zimt, und Gewürznägerl,

einen Vierting klein geschnittenen Zitronat, ein wenig Limoniesaft und eingesottenen Alkermes, untereinander gemischt, dann 4 Loth gestiftelt geschnittene Mandl, hernach besäe ein Nudelbrett mit grob gestossenen Zucker, gib den Teig darauf, mache eine Wurst zusammen, besäe sie mit Zucker, dann laß sie 3 od. 4 Tage trocknen, und schneide sie hernach, wie eine Salamiwurst, in dünne Plattl auf ein Teller, und gib sie zu einem Confekt.

Mehlbögen.

Gib in einen Weidling einen Vierting gesiebten Zucker, klopfe von 2 frischen Eyern die Klar zu Schnee, und rühre es mit dem Zucker so lange, bis es recht dick wird, gib von einer Limonie klein geschnittene Schallen, einen Eyerdotter, und 2 Eyer schwer schönes Mehl dazu, rühre es untereinander, dann überstreiche ein Plattl mit Wachs, laß das Plattl warm werden, und wische es mit einem Fließpapier wieder ab, mache die Bögen darauf, besäe sie mit gestiftelt geschnittenen Mandl, und mit gestossenen Zucker,

backe sie kühl, dann mache sie mit einem Messerlos, und trage sie geschwind über einen Nudelwalger.

Geröste Mehlbusserl.

Gib in einen Weidling einen Viertling fein gestossenen Zucker, schlage 3 ganze Eyer und 3 Dötter daran, und klaffe es mit dem Besserl auf, bis es recht dick wird; dann röste 9 Loth schönes Mehl, in einem neuen Reindl schön gelblicht, laß es auskühlen, und rühre es unter das Aufgeklaffte, gib von einer halben Limonie die mit Zucker abgeriebene Schalle dazu, mache auf Oblaten Nuß grosse Krapferl, und backe sie schön kühl im Öferl.

Aneis Brod.

Rühre in einen Häfen 3 ganze Eyer und 2 Dötter, gib 1½ Viertling gesiebten Zucker darein, rühre so lange, bis es ~~dick~~ flaumig wird, dann gib ausgeglaubten Aneis dazu, und 14 Loth Mehl, wenn das Mehl nachlaßt, so nimm noch eine Handvoll dazu, nimm ein Tortenblattl, schmiere es mit Wachs od. Butter, und fülle das Gerührte hinein, backe es nicht gar zu heiß, dann schneide dünne Schnitzel, und laß es in der Röhre etwas verschwinden.

Französische Bisquotten.

Nim in ein messingenes Becken, ein Pfund fein gestossenen Zucker, 10 ganze Eyer und 10 Dötter, setze es auf die Gluth, und klopfe es mit dem Tortenbeserl gut auf, daß der Teig aber nicht gar zu heiß wird, sondern immer so, daß man den Finger darin ~~leicht~~ erleiden kann; wenn es anfängt, dick zu werden, nim es vom Feuer weg, und klopfe es so lange auf, bis der Teig kalt und weißlich ist; dann rühre 18 Loth schönes Mehl, und von einer Limonie die abgeriebenen Schallen, darunter, fülle den Teig in den dazu gehörigen Trichter, gieße die Bisquotten auf ein steifes Papier, besäe es gut mit gestossenen Zucker, und backe es langsam im Öfterl; da die Bisquotten noch heiß ist, mache es mit einem Messer los.

Gegossene Bisquotten andere Art.

Gib in einen Steidling 12 ganze Eyer, die klar aufgeklopfet, 3/4 ℔ fein gestossenen Zucker, klopfe es mit den Tortenbeserl so lange, bis es schön dick wird; dann rühre von einer Limonie klein geschnittene Schallen darunter, um 3/4 ℔ gesiebtes Stärkmehl, rühre alles

untereinander, aber nicht mehr viel rühren, fache es dann so wie bey die vorigen.

Früchte ohne Zucker einzusieden.

Nim schöne Belzkirschen, schneide die Stängel halb davon weg, fülle sie in die dazu gehörigen Gläser, aber nicht ganz voll an, verbinde sie mit einer geweichten Blatter, mit Spagat recht gut, gib in ein Häfen Wasser und Stroh, setze das Glas ordentlich hinein, aber allezeit Stroh dazwischen, damit die Gläser nicht zerbrechen, und auch nicht an den Häfen anliegen, und mache ein Feuer darunter; wenn es zu sieden anfängt, sieht man auf die Uhr, und die Kirschen, Weichseln, Amarellen werden 10 Minuten gesotten; dann setze den Kessel oder Häfen vom Feuer weg, und laß die Gläser so lange darinnen, bis das Wasser kalt ist; hernach wische sie rein ab, und setze sie an einen kühlen Ort, auf solche Art kann man das Obst ein Jahr oder noch länger erhalten, Marillen und Pfirsiche werden geschälet in der Mitte auseinander geschnitten, die Kerne heraus genommen, und eben so wie die vorigen

früchte, in die Gläser gelegt, nur müssen solche um 5 Minuten länger sieden, weil sie größer sind, von die Zwetschken werden auch die Stängel halb abgeschnitten, wie bey die Kirschen; wenn man aus einem solchen Glas eine Frucht zum Gebrauche genommen, muß man das übrige, was noch darin ist, in ein oder zwey Tagen verbrauchen.

Wildbret einzusieden.

Gib das Wildbret in ein Häfen, gib Essig, Salz, ein wenig Wein und Wasser darüber, binde in ein Tüchel ganzen Pfeffer, ganzen Ingwer, wie auch Gewürznägerl, Rosmarin, Kutelkraut, Basilikum, Margran, und Limonie, schallen, laß es mit dem Wildbret sieden, doch so, daß es nicht zu weich wird; während dem Sieden, muß es gut abgefaumt werden, und die Fette gut abgeschöpft, dann nimm das Wildbret heraus, und laß es samt den Essig überkühlen, dann richte das Fleisch in ein Gefäß, und stelle es in einen Keller, gib das eingebundene Gewürz dazu, und schütte den ausgekühlten Essig darüber, der Essig muß etwas über das Fleisch gehen, dann nimm die abgeschöpfte Fette, und wenn diese zu wenig wäre, ein wenig Kindfette

dazu, und laß es zerschleichen, hernach schütte es über das Wildbret, die Fette muß das ganze überdecken, man darf weder vom Essig noch vom Fleisch etwas sehen, auf diese Art erhält sich das Wildbret halbe Jahre lang. Nimmt man eines heraus, so muß die Fette allezeit wieder zerlassen werden, damit die Decke von der Fette immer ganz bleibe.

Warme Mandlmilch.

Schwelle einen Kierting Mandl, ziehe ihnen die Haut ab, und stoße sie so fein als möglich, setze eine Maß Wasser zum Feuer, gib von einer Limoine die mit Zucker abgeriebene Schalle darein; wenn das Wasser siedet, schütte es über die Mandl, rühre es wohl untereinander, und presse es durch ein reines Tuch, stelle die Mandlmilch auf eine Gluth, gib so viel Zucker dazu, daß es süß genug wird, und man kann auch ein wenig fein gestoßene Vanillie dazu geben, laß es so lange auf der Gluth, bis die Mandlmilch etwas dick wird, rühre es wohl untereinander, und fülle es dann in Schallen zum Trinken.

Osterflecken zu backen.

Gib in einen Weidling 1½ ℔ schönes Mehl, salze es und stelle es ein wenig warm; dann schlage in ein Häfen 2 ganze und 4 Dötter, ein ~~[illegible]~~ grosses Seitl (1½ ℔) laulich, te Milch, ~~ein [illegible]~~ ¼ ℔ zerlassenen Butter, und ein halbes Seitl abgewässerten Germ, sprüdle es wohl untereinander, schütte es in das Mehl, und schlage den Teig recht fein ab, gib ihn dann auf ein mit Mehl besäetes Nudelbret, walge ihn 3 finger dick aus, lege den Flecken auf ein Tortenplattl, mache einen Reif herum, und laß ihn gut gehen, wenn er gegangen ist, überstreiche ihn mit einem abgeschlagenen Ey, und backe ihn langsam im Öferl, man kann auch Weinbeerl darunter nehmen.

Mag oder Kräutermilch für Kinder.

Man nimt eine halbe Handvoll Erdbeer Kraut, eine Handvoll Kärbelkraut, eine halbe Handvoll Pfennig-kraut, und soviel Sauerrampfen, dann von Löffelkraut, Gundelreben, Schafgarben, Sternleberkraut, Brennessel, überall eine ~~Handvoll~~ halbe Handvoll, glaube und putze die Kräuter rein, aber man muß sie nicht waschen,

schneide sie klein zusammen, gib eine halbe Handvoll
Wegwartwurzeln, Pfaffenöhrleinwurzeln dazu, mische
alles gut untereinander, besprenge es mit gar ein wenig
Salz; gib es in ein gut glasirtes Geschirr, decke es
zu, und laß es über Nacht in einem kühlen Ort stehen,
den andern Tag drücke den Saft durch ein Tuch, laß
eine Maß Milch siedend werden, und wenn selbe etwas
ausgekühlet ist, so gib 3 Eßlöffelvoll von dem Kräuter-
saft darein, gib auch etwas Zucker dazu, und gib dem
Kindern solche Milch zu trinken, einem Kinde von 5
Jahren gibt man gewöhnlich ein halbes Seitl, sind es
ältere kann man auch mehr geben, am besten ist es
wenn man diese Milch den Kindern in der früh gibt,
sie darauf in der freyen Luft Bewegung machen
läßt, und dieses so durch 8 od. 14 Tage fort.
Nur ist hiebey zu beobachten, daß während dieser Zeit
nichts saures gegessen, und dieser Saft wöchentlich zweymahl
gemacht werde, dieser vorgeschriebene Gebrauch dieses
Saftes, schützet zwar die Kinder nicht vor den sogenannten Kinderkrank-
heiten, doch wird er die Ausschläge und Unreinigkeiten
verhindern.

Gute Germkipfel.

Zu einem Pfund Mehl, nehme man eben so viel Butter, schneide den Butter in das Mehl, nimm 3 Dötter, ein Viertelseitl Rahm, und eben so viel Germ, dann wieder ein wenig gesalzen, und mit ein paar Löffel voll Wein, untereinander abgemacht, dann walge man es mit dem Nudelwalger gut aus, schlage es wieder zusammen, wie einen Butterteig, daß er schön glat wird; dann walge man den Teig Messerrückendick aus, radle mit dem Krapfenradl dreyeckichte Fleckel, thue etwas Eingesottenes darein, mache sie dann, wie die Kipfel zusammen, bestreiche sie mit Eyerklar, lasse sie gehen, bestreue sie mit Zucker, und ~~lasse sie gehen~~ backe sie in der ~~Dortenpfanne~~ Dortenpfanne.

Germ Torte.

Treibe ein Pfundt Butter flaumicht ab, schlage ein ganzes Ey und acht Dötter davon, jedes wohl verrührt, gib einen guten Löffel voll Germ dazu, treibe es auch eine Weile ab, hernach nimm 1 und ½ Seitl lauchtes Abers, ½ ℔ gefähtes Mehl, und einen Viertling Zucker, rühre alles gut durcheinander, gib die Hälfte auf ein Dortenplattl, gib Eingesottnes darein, streiche den

übrigen Theil darauf, und laß es ein wenig gehen, bestreiche es mit abgeschlagener Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe es langsam.

Zucker Strauben.

Nim 6 Loth Mehl 3 Loth Zucker, in ein Höfen, rühre es mit warmen Wasser schön glat ab, so heiß als man es mit dem Finger erleiden kann, aber nicht gar zu dünn, nim von 3 Eyern die Klar, welche in warmes Wasser gelegt werden müssen, darein, und rühre alles gut ab, laß in einen engen Pfandl, Schmalz heiß werden, gib einen Teig in den dazu gehörigen Model, und laße ihn schön krauflet in das Schmalz, wenn sie reflet werden, so nim sie heraus, und lege sie auf einen Walger, damit sie sich biegen.

Krebs Schnitteln.

Man macht von einem halben Pfund, einen Krebsbutter, dann schneidet man Semmel blattlicht, und taucht sie gut unten und oben in Krebsbutter, schmiert eine Schüssel mit Butter, richte die Semmel ordentlich hinein, und mache von einem kleinen ½ Viertling Mark, 2 Loth Zitronat und Limonieschülerl, welche klein geschnitten seyn müssen, eine Fülle, besäe damit die Schnitteln, dann gibt man eine

zweyte Lage darauf, und so fort, bis alles gar ist, dann sprudelt man eine Maß Milch, mit 8 Eyerdöttern, Zucker und Zimt od. Vanielie, ab, und schüttet es über die Schnitteln, gib unten und oben Gluth, und lasse sie ein wenig anziehen, hernach wird die von 8 Eyern zu Schnee geklopft und gezuckerte Klar auf die Schnittel gethan, und so erst die Speis auskochen lassen.

Krebsschnitteln anderer Art.

Mache einen Krebsbutter, schneide die Schweifel ein Eingerührtes, und in Milch geweichte Semmel, klein zusammen, gib Krebsbutter daran, Gewürtz und Salz, schneide Semmel Schnitten wie zu einer Suppe, streiche das Geschnittene schön hoch darauf, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Schnitteln darein, gib ein wenig Milchrahm daran, und backe es schön semmelfarb.

Kaiser Kuchen.

Man schneidet von 8 x Semmeln die Rinde ab, die Schmalle weicht man in Milch ein; nimm in ein Kendl, Nuß grossen Butter, laß ihn zergehen, drucke die Semmel gut aus, thue es in Butter und verrühre es auf der Gluth wie einen Straubenteig, nimm eine Handvoll gestossene Mandl, zucker daß es süß genug wird, ein wenig Limonie Schällerl, lege 5 Eyer in warmes Wasser, schlage sie nach und nach darein, beständig gerührt, schmiere einen Melaun Model, schütte das Gerührte darein, und backe es im Ofen.

Kaiserin Kuchen.

Nimm ein halbes ℔ Butter, treibe ihn flaumig ab, nimm 6 ganze Eyer und 6 Dötter, schlage eines nach dem andern hinein, nimm um 8 x in Milch geweichte Semmel, zerdrücke es, daß es nicht bröcklicht ist, so oft ein Ey so oft gib einen wenig Semmel darein, bis es gar ist, zuckern daß es süß genug wird, er darf eine gute Stunde abgetrieben werden, alsdann schmiere einen Melaun Model, mit Butter, gib es darein, und setze es ins Öfenl, wenn er gebacken ist, gib einen Geandeau darüber. Ist sehr gut.

Aufgelaufenes Reiskoch mit Schunken oder Zungen.

Bereite das Reiskoch, treibe ein Stückl Butter ab, schlage 4 Eyer und 2 Dötter darein, salze es, schneide eine gut geselchte Zunge klein zusammen, rühre es darunter, nimmst du aber Schunken, so darf etwas weniger Butter seyn, schmiere einen Model mit Butter, gibs darein, und backe es.

Eine gute, grüne Speise, so auch auf grosse Tafeln gegeben kann werden.

Nim 5 kleine Häupl Kohl, schneide es auf 4 Theile, auch soviel süsses Kraut, wie auch ausgelöste Erbsen, Erbsen Schallen, Zellerie schön geputzter, Kohlrabi, so schön zanklet ist, gelbe Rüben, hernach dünste es in einer Rein mit Butter, wie auch etwas Muskatblüe, mache eine gute Butterso darüber, lasse es gut dünsten, hernach lasse es auskühlen, nim ein rundes Kastrol, das nicht gar gross ist, schmiere es gut mit Butter, nim ein kölbernes Netzl, weiche es in ein laulichtes Wasser, dass es schön auseinander geht, alsdann breite es in

das Kasteral, lege in den Boden gepfachte Semmel, wie auch in der Seite, hernach überlege es mit den Grünspeisen schön zierlich, hernach lege recht kleine Brat-würstl, welche schon gebraten sind, hernach wieder Grün-speisen, dann schweinerne Karminadl, aber sie müssen schön klein seyn, dann wieder Grünspeisen, über dieses lege wieder gepfarzte Semmel; dann ziehe das Netz zusammen, und speile es gut zu, setze es in ein Pastetten Öferl, und backe es, will man es anrichten, so ziehe das Spissel heraus, kehre es um, lege es auf eine Schüssel, und gib eine gute dunklichte Schüssuppe darüber.

Gerne Dalkerln.

Nim 3 Seitl Mehl, in einen Steidling, setze es, dann sprülle in ein Höfen 2 Löffel voll Germ, 4 Eyer und ein wenig Milch, gut durcheinander, schütte alles auf das Mehl, schlage den Teig gut ab, gib noch Milch darauf, so viel, daß es mit dem obigen 1 Seitl ausmacht, lasse den Teig gehen, gib in eine ~~Pfanne~~ Dalkerl Form Schmalz, aber nicht zu viel, ~~schlage~~ gib den Teig Löffelweis hinein, laß ihn gut ausbacken, diese Speis ist genug auf 6 Personen.

Abgetriebener Kopfsalat.

Zu einer Portion Kopfsalat werden 4 Eßlöffel Olivenöl, 2 Eßlöffel Essig, Salz und 3 Löffel Wasser, 3 Eßlöffel Schlagsahne, Milch und Zucker, eine Prise Muskatnuß, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb, Pfeffer und Salz, etwas Zitronensaft, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Semmelbrösel

Auf 1 ℔ Blattl nimmt man 5/4 ℔ geschwellte fein gestossene Mandl, 20 Loth gefächten Zucker, rühre es in einen Speidling untereinander, in einen andern Speidling treibe man 12 Loth Butter pflaumig ab, thue die Mandl und Zucker darein, und treibe es eine ganze Stunde fleissig ab, der Teig wird immer linder, sodann nimmt man 16 Loth schönes Mehl, und rühret es mit, das Blattl wird mit Schmalz geschmiert, und mit Oblaten überlegt, die Hälfte von den Teig hübsch gleich darauf gestrichen, und ziemlich dick mit Kibisel überstrichen, die andere Hälfte aber in eine Strauben Spritze gethan, und gitterartig darauf gespritzt, der Reif muss jedoch mit grobem Teig gut verpinkt werden, sonst wird die Torte schief, dieß wird hernach ja nicht zu heiß, aber auch nicht zu kühl gebacken; so ist die Torte warme mit Löffeln zu essen, sie zergeht im Mund, weil kein Ey dazu kommt.

Bisquotten Krem.

Man nimmt 6 Kochlöffel voll Mehl, rühre mit einem grossen Seitl Obers fein ab, schlage 5 ganze Eyer eins nach dem andern hinein, rühre es auf dem Gluth fein ab, bis es nicht mehr mellicht ist, [illegible] rühre

seinen Vierting Butter darein, bis es kalt ist, schlage 6 Eyer daran, die Klar zu Schnee geklopft, theile es in zwey Theile, unter den einen Theil Pomeranzen mit Zucker abgerieben, und von einen die Schäller klein geschnitten, der andern Theil färbe mit Chokolade, in ein Reindl mit Wasser aufgelöst, den Model mit Lisquotten ausgelegt, die inwendige Seite an den Model angelegt, dann füllte gelb, dann wieder Lisquotten, dann das Chokolade farbe, wenn man die Lisquotten in Ruhm dunkt, kommt kein Chokolade dazu.

Lisquotten Koch.

Man nimmt in ein Kasterol ein Stückchen Butter, lasst ihn zergehen, dann gibt man 5 mittlere Koch-löffel voll Mehl hinein, lass solches ein wenig anlaufen, hernach gisst man langsam, 1½ Seitl kaltes Obers darauf, verrührt es gut zu einen glatten Koch, und lass es ein wenig kochen, damit es keinen Mehl-geruch bekommt, dann lass man es wieder kalt werden, hernach treibt man einen geringen Vierting Butter flaumig ab, rührt das Koch Löffelweis hinein, nach und nach, 7 Eyerdötter und von 4 Eyern die aufge-klopfte Klar dazu, gib auch Zucker, Vanillin und

Limonieschälerl darein, sodann wird vom nähmlichen Viertling Butter eine Schüssel geschmiert, die Hälfte Koch hinein gethan, darauf ein dünner Eyerfladen gelegt, und mit Eingesottenen, überstrichen; darauf kommt wieder ein Eyerfladel, und dann die andere Hälfte Koch, man lasst es so bey einer mittleren Hitze backen, ½ Stunde, es ist sehr gut, und genug auf 7 Personen.

Faschirter Trieb.

Man nimt ein halb ℔ Butter, Mandl geschwällt und klein gestossen, ¼ ℔ gefähten Zucker, in einen Weidling mische es untereinander, und rühre 3 ganze Eyer und 2 Dötter, daran, rühre es eine halbe Stunde, hernach lege gebähte Semel Schnitten auf eine Schüssel, 6 od. 7 Schnittl, siede ein halbes Seitl Wein, mit Zucker, Zimt und Nagerl, giesse über die Schnittl, decke es zu, bis sie den Wein allen eingezogen haben, alsdann giesse den aufgerührten Teig darüber, gib unten und oben Gluth, ein wenig Limonieschälerl müssen auch unter den Teig kommen, die Klar kann man auch aufklopfen; um die Schüssel einen Reif gemacht, selben mit schwarzen Teig vermacht, ein Blattl mit Sand bestreut, und mit Wasser angefeucht, und gebacken.

Rindskoch Polsterln.

Mache einen ~~Teig~~ Strudlteig an, welche solchen dün aus, mache ein nicht gar zu dünnes Rinds-koch, und laß es auskühlen, in einem Weidling thue nach gedungen einen Butter, welcher flau-mig abgetrieben werden muß, dazu werden 10 od. 12 Eyer, die Hälfte ganzer, die Hälfte die Dötter geschlagen, so oft ein Ey so oft einen Löffel voll Koch, Vanillie und Zucker, daß es süß genug wird, und wenn es gut aufgerührt ist, so füllt man es in den Teig, wie bey den Schlüb-kraplen, dann mit einem Nadel abgerodelt und in eine Schüssel gelegt, diese aber mit Butter geschmiert, und in ein Höferl werden Eyer Overs und Zucker abgesprudelt, und mit diesen ein wenig begossen, um die eingelegten Polsterl kommt ein Reif, und ~~ein~~ ein Überguß darüber, der so wild sie ein wenig überbacken sind nochmahl geschehen muß, bis die Polsterl oben eine schöne Farbe bekommen, sie werden überzuckert zur Tafel getragen.

Leibquotten Torte.

Auf ein halb ℔ gefüllten Zucker, 10 ganze Eyer in ein Höfen, $\frac{3}{4}$ Stund aufgerührt, auf die Letzt $\frac{1}{4}$ ℔ Stärk- und 4 Loth anderes schönes Mehl darunter gemengt, langsam, den Model gut geschmiert und langsam gebacken. Auf $\frac{1}{2}$ ℔ zu 18 Dötter, v. 8 [illegible] die Klar [illegible] $\frac{1}{2}$ ℔ Mehl, die [illegible]

Steinbeer Kuchen.

Einen Viertling gestossenen Zucker, von 7 Eyern die aufgeklopfte Klar, mitsam eine Viertl Stunde gerührt, hernach die 7 Dötter auf einmahl, auch eine Weile gerührt, dann einen Viertling geschwellte und klein gestossene Mandl, so lange gerührt, bis es schön pflaumig wird, auf die letzt Lemonieschälerl und 6 Loth fein geriebene Semmelbröslein aber nicht mehr gerührt, 2 Handvoll blaue Steinbeer, alles durcheinander gut vermischt, den Model mit Schmalz geschmiert, und langsam gebacken.

Gute Germkrapfen zu machen.

Nimm in einen Steidling 1 ℔ feines Mehl, dann gib 10 Dötter in ein Haferl, dann ein Seitl lauwechtes Obers und 10 Loth frischen Butter darein, der aber nicht zu heiß seyn darf, und das saure vom Butter weg; 4 Löffel voll Germ, dieses untereinander gesprudelt, und durch ein Sieb auf das Mehl gegeben, hernach etwas wenig Zucker, und gesalzen und den Teig gut abgeschlagen, bis er sich vom Löffel läßt, dann macht man es nus, und läßt es nicht zu stark gehen, und backt es schön.

Mehlspeis von Reis mit Erdbeer.

Man nimmt 3 Seitl Obers in ein Kasterol, läßt es kochen, dann wasche 4 ℔ Reis rein, gib ihn in das Obers, und laß ihn dick kochen, hernach läßt man ihn auskühlen, dann nimm 12 Loth frischen Butter, treibe ihn pflaumig ab, hernach gib etwas Reis, hinein, so lange bis der Reis gar ist, hernach schlage 9 Dötter und 5 Eyern die Klar zu festen Schnee, darein, Zucker nach Belieben, dann klaubt man Erdbeer rein, gib es auf eine Schüssel und zuckere es gut, schmiere einen Model, gib von den abgetriebenen etwas hinein, dann gezuckerte Erdbeer, dann wieder einen Reis, und so fort, bis es gar ist, dann gib es in Dunst, wenn es ausgekocht ist, gibt man es auf eine Schüssel und einen Obers Gardan darüber.

Kaffeeh Koch.

1/4 ℔ Butter wird abgetrieben, 1/4 ℔ gestossenen Zucker, 1/2 Viertling ungeschwellte Mandl, 1 1/2 Kaiser Semmel, in einen starken Kaffeeh mit 1/2 Seitl Obers kaltwerden lassen, weichen, 12 Eyerdötter langsam darein gerührt, allezeit mit etwas Semmeln, eine ganze Stunde gerührt und dann in Dunst gesotten.

Äpfel Puding.

12 Loth Butter abtreiben, 12 Loth Mandl fein gestossen, 6 harte Eyerdötter 4 Kaisersemmeln in Obers geweicht, mit 4 Dötter und 4 ganze Eyer aufgerührt, 12 Loth Zucker zuerst mit die Mandl hinein, dann den Model gut ausgeschmiert, und mit theilweise geschnittene Maschanzger Äpfel unterlegt, neben einen jeden Apfel, Eingesottenes, dann den übrigen Fasch darauf, und langsam gebacken.

Gebrennte Milch.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit etwas Obers fein ab, schlägt 6 Eyerdötter darein, gibt eine halbe Obers mit Canillie abgekocht, Limonieschallen und Zucker darein, gibt es auf eine Gluth, rührt es immer, bis es dick zu werden anfängt, dann gibt man ein wenig in eine Schüssel, streut an Limonie abgeriebenen Zucker darüber, brennt ihn mit einem heißen Schäuferl, dann wieder Milch und wieder Zucker, und so fort, bis die ganze Milch darein ist, dann gibt man oben Gluth.

Tag und Nacht Puding.

Nim 8 Loth Butter, 8 Loth Mehl, wiege das Mehl ganz in den Butter, und lege es in eine halbe Obers, laß es gut auskochen, und drucke es gut aus, (man kann auch gestossene Mandl darunter nehmen) dann gib es in einen Steidling, rühre es mit 8 Eyerdötter ab, und von der Klar schlage Schnee, Zucker nim nach Belieben, bestreiche den Model mit Butter, besäe ihn mit Zucker, und laß es eine Stunde in Dunst sieden, und um den Rand gebe Geandeau herum.

Topfen Weiden.

Man nimmt eine Maß Milch in ein Häferl, schlägt 8 ganze Eyer und von einer halben Limonie den Saft, lasse es bey der Gluth so lange zusammen gehen, bis daraus ein Topfen wird, sodann wird solcher in einen Mörser mit 8 Loth Butter, 8 Loth gestossene Mandl und Zucker nach Belieben gestossen, dann gib es in einen Weidling, rühre 6 Eyerdötter und von 4 Eyern die Klar zu Schnee geschlagen, darein, theile es in zwey Theile, färbe einen grün mit Spinat, dann schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, gebe gelben Fasch hinein, hernach grünen, fülle darauf Eingesottenes, dann wieder gelb und grün, bis der Model voll ist, hernach wird es langsam gebacken.

Punsch Schaum.

Mache ein gutes ½ Seitl Holländerthee, seihe ihm rein ab, gebe ihn in eine Rein, 9 Loth Zucker, von einem Limonie den Saft und die Schallen abgerieben, auch von einer halben Pomeranzen den Saft und die Schallen, stelle es auf die Gluth, lasse es sieden, 1 Loth Hausenblase in der Milch aufgelöst, passire es rein durch ein Tuch, und stelle es in einen Weidling auf das Eis, dann sprudle eine gute halbe ungesottenes Obers zum Schaum, und lasse es dann

stehen, wenn der Thee mit allen gut siedet, so daß er zu steigen anfängt, so gibt man ihn heisser in die Hausenblase und fängt gleich zu rühren an, so lang bis er so dick wie ein Koch wird, dann gibt man 2 Eßlöffel Rum und 4 Eßlöffel voll Rack darein, und gut verrührt, dann erst das gesäumte Obers damit vermischen und in einen Model giessen auf das Eis stellen, und wenn man es braucht, den Model mit einem warmen Tuch abwischen, und herausstürzen.

Kaffeeh Schaum.

6 Loth Kaffeeh werden schön gelb gebrennt, gerieben, und in ein Seitl Sud eingekocht, man gibt auch ein Stück Vanillie dazu, und läßt ihn gut setzen, dann siehe ihn rein ab, gib 8 Loth Zucker darein, und laßt ihn gut kochen, dann wird er so gemacht wie der Punsch Schaum, mit 1 Loth Hausenblase auch, nur kommt von Lemonie und Pomeranzen nichts dazu, und ich glaube auch kein Rum und Rack.

In Dunst aufgezogenes Kindskuch.

Man rühre 1½ ℔ feines Mehl mit einer halben Maß guten Milch fein ab, daß es nicht bröcklicht wird, laß es dann auf gelinden Kohlen unter beständigen rühren, damit es sich nicht anlegt, zu einem festen Brey kochen, dann gibt

man 4 ℔ Rindschmalz dazu, und laßt es auskühlen
dann mengt man 4 Loth sehr fein gestossenen Zucker
und von einer Limonie die Schallen klein geschnitten,
darein, nebst 12 Eyerdötter, und von der Klar einen
festen Schnee, diese Masse gibt man sodann in ein mit
Schmalz bestrichenes mehr hoch als breites Kasterol, und
stellt selbes in siedendes Wasser, jedoch so, daß kein
Wasser hinein spritzen kann, man deckt es mit einem
glatten Deckel zu, gibt Anfangs heißen Aschen, dann nach
und nach starke Gluth auf den Deckel, und laßt es so
eine gute Stunde in den stets stark siedenden Wasser
stehen.

Eine gute Häringspeise.

Man nimt so viel Häringe, als man proportions
mäßig zu bedürfen glaubt, laßt sie zwey Tage wässern,
wobey das Wasser öfter gewechselt werden muß, hernach
wird ihnen die Haut abgezogen, die Kräten weggenommen, und sie in länglichte Stückl geschnitten, der
ausgelöste Milchner wird abgetrieben, und so viel
Milchner ist, so viel Rahm wird darunter gerührt,
ein wenig Limoniesaft und Gewürz, dann schmiert
man eine Schüssel mit Butter, streicht das Abgetriebene
darauf, und legt den Häring ordentlich darauf, dann
streicht man wieder von dem abgetriebenen,

jedoch ganz glatt und dünn darüber, schmiert es ziemlich mit Butter, setzet es auf eine Glut, die auch nebenher gegeben wird, damit die Speise schön gelb wird, wenn es etwa zu viel Wasser macht, so seihet man solches ab.

Ausgelöste Hendl.

Putze die Hendl sauber, dann schneide sie am Rücken auf, thue die Haut von den Beinen, bis auf das letzte Glied, doch müssen Kragen und Flügel an der Haut bleiben, das Hendl fleisch wird klein geschnitten, auch abgerindelte und in der Milch geweichte Semmel, überbrenne Brüssel und Euterl, schneide es klein, dünste es in Butter, thue auch Schammel darunter, treibe einen Butter ab, rühre 2 Eyer darein, hernach das zusammen geschnittene; fülle es in die Haut, nähe es zusammen, gib in eine Rein Butter, Petersilwurzen, gelbe Rüben und Rindsuppe, lege die Hendl darein, und laß sie gut dünsten, dann gib es auf eine Schüssel, ziehe die Fäden heraus, und mache eine gute Saß darüber, man kann in die Saß, Krebsschweiferl, Schampion, grüne Erbsen, Spargel und Karfiol geben, was man hat.

Hendl in der Krebssuppe.

Man nimt schön kleine Hendl, die werden schön geputzt, und untergriffen, alsdann werden Krebsen gesotten, und von die Schallen schöner rother Butter gemacht, hernach macht man auf 2 kleine Hendl, von 1 Eyer ein Eingerührtes, aber von rothen Butter, dann schneidet man das Eingerührte und die Krebsschweiferln klein zusammen, auch eine abgerindelte und in Milch geweichte Semmel, dieses alles fein geschnitten, hernach wird ein Krebsbutter mit 2 Eyer abgetrieben, aber nicht zu wenig Butter, damit sie schön roth werden, dann das geschnittene darein gerührt, man kann auch ein wenig Petersil Kraut darunter nehmen, die Hendl ein wenig gesalzen und gefüllt, und in einer Kindsuppe gesotten, mache eine gute Einmach Saß darüber, aber auch von Krebsbutter, man kann die Saß auch zieren, wie bey die ausgelösten Hendl, ~~mit~~

Faschirter Schnitz.

Nim einen kälbernen Schnitz, schneide ihn mit dem Schneidmesser zusammen, das mittere Bein behalte davon, schneide in Milch geweichte Semmel, Limonieschallen, ein Eingerührtes, Marsch, Speck und Petersilkräutl klein darunter, dann treibe ein Stück Butter ab, schlage 3 Eyer darein, rühre es gut durcheinander, das geschnittene hinein, salze es, dann schmiere ein Papier mit Butter, thue den Fasch darauf, formire ihn wie einen Schnitz, stecke das Bein in die Mitte, hernach schneide von einem kälbernen Netz, das dicke herab, mache es um den Schnitz herum, wie bey einem kälbern Schnitz die Haut, oben herum zusammen gespißt, lege den Schnitz samt Papier in eine Rein, mit ein wenig Fetten, gib oben und unten Gluth, laß ihn schön ausziehen, ~~werden~~ wenn er genug gebraten ist, laße ihn in Butter, Rahm und Limoniesaft und Schällerl aufsieden.

Gerührte Mandltorte.

Schwelle ½ ℔ Mandl, ziehe die Haut ab, lege sie in ein frisches Wasser, dann trockne sie mit einem Tuch gut ab, und schneide sie recht klein, dann gib sie in einen Weidling, mische 12 Loth gestossenen Zucker darunter, schlage 12 Eyerdötter daran, und von 6 Eyern die Klar zu Schnee, rühre dieses alles zusammen eine Stunde gut auf, gib zuletzt von einer Limonie klein geschnittene Schalle, und ½ Loth fein geriebene Semmelbrösl darunter, dann schmiere ein Tortenblattl samt Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es langsam, man kann es mit Eis überstreichen, aber auch ohne den, wie man will. Ist sehr gut

Igel = Mehlspeis.

Wische einen Kierting Mandl mit einem Tuch gut ab, und stosse sie in Mörser fein zusammen, während des stossen, schütte einige Tropfen Wasser darein, damit sie nicht ählicht werden; treibe dann ¼ ℔ Butter ab, und feuchte 2 od. 3 Handvoll Semmelbrösl mit rothen Wein an, dann gib die gestossenen Mandl in den Butter, schlage 3 Eyer darein, ein jedes gut verrührt,

ein wenig Limonieschallen und gestossene Nelken darunter, sodann gib die angefeuchteten Semmelbröseln nebst gestossenen Zucker darein, schmiere den Modl gut, und besäe ihn mit Semmelbröseln, fülle das Abgetriebene hinein, und backe es, ehe du es aufträgst, stecke stiftlich geschnittene Mandl od. Pistazzien darein. Ist auch sehr gut mit rohem Ein anderer mit 1 ℔ Zucker, 1 ganzes Ey und 4 Dötter und 5 Loth schwarze Brodbröseln, das übrige wie der vorige.

Faschingkrapfen.

Nim 1 ℔ schönes Mehl, stelle es einige Stunden zum Ofen, damit es trocken und lauwarm ist, salze es, nim ein halbes Seitl lauwarme Milch, 2 Eßlöffel voll Germ, sprudle es gut ab, und seihe es in das Mehl, 3 ganze Eyer und 5 Dötter, 5 Loth zerlassenen Butter, rühre dieses alles mit dem Mehl so lange, bis sich der Teig von Löffel läßt, dann schlage ihn einige Augenblicke ab, daß aber der Teig nicht zu fest wird, wenn er auch etwas mühsam zum ausmachen ist, man besäet das Brett gut mit Mehl, gib den Teig darauf und walge ihn fingerdick aus, dann steche sie mit einem Glas od. Krapfenstecher nicht gar zu groß aus, legt in die Mitte ein wenig

Eingesottenes, und dann das 2te Blatt, mit dem obigen Theil darauf, sticht sie nochmahls mit einem etwas kleinern Stecher aus, und legt sie umgekehrt auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, stellt sie zu den warmen Ofen, decke sie zu und lasse sie gehen, sie müssen beynahe nochmahl so hoch werden. Man lässt in einer flachen Rein, Schmalz heiß werden, so viel Schmalz, daß die Krapfen nicht am Boden anstehen, ohngefähr Fingerglied tief, nicht zu heiß, lege die Krapfen umgekehrt hinein, aber nicht viel zusammen, daß sie Raum genug haben, sonst verlieren sie den schönen Form, wie sie eingelegt sind müssen sie mit einem passenden Deckel zugedeckt werden, bis sie gelbbraun sind, welches man daraus kennt, wenn das Schmalz zu zischen anfängt, dann kehrt man sie um, aber nicht mehr zudecken, sie werden sie gut.

Fasschungkrapfen anderer Art.

Nim 1 ℔ schönes Mehl, mache es damit wie oben, salze es ein wenig, 3 od. 4 Löffel voll Germ, 1 Seitl süßen Rahm, 2 ganze Eyer und 4 Dötter, mache den Teig an und schlage ihn gut ab, daß er sich vom Löffel löst, dann gib den Teig auf ein Nudlbret, und mache es wie oben.

Butterteig mit Milchrahm.

Gib auf ein Nudelbret $\frac{5}{4}$ ℔ schönes Mehl, salze es, schlage 2 Eyerdotter daran, und mache den Teig mit einer halben Rahm schön klar an, arbeite ihn gut ab, und mache ihn wie ein Laiberl zusammen, laß ihn rasten, dann wasche ein Pfund Butter, daß er recht zähe wird, - walge den Teig von einander, lege den Butter darauf, und schlage ihn dreymahl, laß ihn dann noch ein wenig rasten, und mache daraus Torten, Pastetten, Krapfen od. Wandeln; er ist zu allen zu gebrauchen.

Die abgetriebene Pastette.

Gib in einen Weidling 1 ℔ frisches Schmalz, treibe es schön flaumig ab, gib nach und nach 6 Eß-Löffel voll guten Wein daran, schlage 7 Eyer-dötter ~~[illegible]~~ hinein, jeden gut verrührt, rühre es eine halbe Stunde recht gut auf, gib so viel schönes Mehl daran, daß der Teig mittelmässig fest wird, gib noch 2 Löffel voll Wein und 2 Löffel voll Rahm dazu, Salz und klein geschnittene Limonie Schälerl, formire auf einer blechernen Schüssel, eine Pastete von den Teig, gib in der Mitte über-bratenes Kr[illegible]etskäpel od. ein Ragau, mach

noch ein dünnes Blatl von dem Teig darüber, be-
streiche es mit Eyerklar, und backe es recht langsam
im Öferl, alsdann schneide sie oben ein wenig auf,
und schütte ein wenig Saß daran, laß sie im Öferl noch
ein wenig stehen, und gib sie hernach zur Tafel.

Germ Pastete.

Nim in einem Weidling 12 Loth frischen Butter,
treibe ihn schön flaumig ab, schlage 6 ganze Eyer und
6 Dötter hinein, so oft ein Ey, so oft einen Eßlöffel
voll schönes Mehl, aber allezeit gut aufrühren, dann
3 Eßlöffel voll guten Germ ein wenig Salz und gestas-
senen Zucker, schlage den Teig recht fein ab, dann nim
ein rundes Blattl, mache einen Reif herum, schmie-
re es mit Butter, stelle in die Mitte einen kleinen
Reif, damit der Teig nicht auseinander rinnen kann,
fülle ein wenig von den Teig hinein, laß ihn gut
aufgehen, dann übrigen Teig schütte auf ein kleines
Blattl mit einem Reif, wenn beyde schön aufgegangen sind,
so backe beyde Blatl im Öferl, nim die Reife dann
weg, gib die Pastete in eine Schüssel, fülle gedünste-
te Äpfel od. Weichseln hinein, gib das von dem kleinen
Blatl statt Deckel darauf, besäe sie mit Zucker, ziere sie
mit Hitzenschnüren.

Melanpastette.

Mache einen mürben Butterteig, walge ihn gut messerrücken dick aus, und fülle den Melanmodel damit aus, fahre mit dem Finger schön nach der Form, damit die Pastette die Form des Models recht genau bekommt, dann fülle sie mit einem reinen Tuch oder Papier aus, mache einen Deckel darüber, überstreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, und laß sie im Äferl schön lichtbraun backen, dann stürze sie in eine Schüssel, schneide einen runden Deckel aus, nimm das Hineingefüllte heraus, und fülle ein Eingemachtes, was immer für eines hinein, lege den Deckel wieder darauf, und gib sie zur Tafel.

Gebackene Hobelspähne.

Klopfe von 3 Eyern die Klar zu Schnee, gib es in einen Weidling, und rühre 3 Eyer schwer gestossenen Zucker daran, rühre es so lange, bis es recht dick wird; dann schlage einen Eyerdotter daran, rühre es noch eine Weile, gib von einer halben Limonie klein geschnittene Schallen, und ein wenig gestossenen Zimt, dann staube 2 Eyer schwer schönes Mehl daran,

rühre es schön subtil untereinander, gib ein wenig Anieß darunter, dann schmiere ein Plattl mit Wachs, mache von dem Teig 2 fingerbreite und 3 finger-lange Streifel, darauf, besäe es mit grob gestossenen Zucker, und backe es im Öferl schön geschwind, sie sind gleich gebacken; dann mache sie mit dem Messer ein wenig los, und winde sie über einen Kochlöffel, daß sie die Form der Hobelspähnen bekommen; hernach muß das Plattl wieder rein abgeputzt, und wieder mit Wachs ein wenig geschmiert werden und wie die vorigen gebacken; von dieser Quantität Teig wird eine ~~[illegible]~~ große Schüssel voll.

Zimthohlehippen.

Gib in ein Häferl 3 Handvoll schönes Mehl, 4 ganze Eyer, 3 Eßlöffel voll gestossenen Zucker, 2 Loth gestossenen Zimt, rühre den Teig mit Obers schön klar ab, daß er so dick wie ein Schmarnteig wird, von einer halben Limonie klein geschnittene Schallen, dann hitze, das dazu gehörige Eisen und backe sie.

Gebackene Birnen.

Schäle gute mürbe Birnen, die aber nicht weich sind, schütte hernach ein wenig kaltes Wasser darüber, nimm die Birnen wieder heraus, und walze sie in dem Mehl, backe sie schön heiß aus dem Schmalz, dann richte sie in ein Kasterol, besäe sie gut mit Zucker, Zimt und länglicht geschnittenen Limonieschälerl, schütte ein wenig Wein und Wasser darüber; man kann auch einen Ofner Wein nehmen, laste sie zugedeckt schön langsam ~~backen~~ dünsten, bis sie schön weich sind, richte sie schön zierlich auf eine Schüssel, daß die Stängel auf die Höhe kommen, schütte den Saft, wo sie gedünstet haben, darüber, und gib sie für einen süssen Salat zur Tafel.

Aufgelaufene Obstspeis.

Nim in ein messingenes Becken bey einem Kierting gestossenen Zucker, gieße eine halbe Kaffeeschalle voll Wasser daran, und laß den Zucker gut sieden, dann schütte eine halbe Maß Erdbeeren od. Ribisel hinein, laß es recht dick aufsieden, laß es hernach auskühlen, richte es in

einen Weidling, schlage von 8 od. 9 Eyern, die Klar zu
festen Schnee, gib einen guten Eßlöffel voll davon, in
das Obst, rühre es eine Weile gut auf, dann wieder von
dem Schnee etwas hinein, und so fort bis der Schnee ganz
verrührt ist; es muß in allen eine Stunde gut aufge-
rührt werden, gib auch klein geschnittene Limonieschälerl
darunter, dann schmiere eine Schüssel samt Reif ein
wenig mit Butter, fülle das Gerührte hinein, streiche
es auf der Höhe schön zusammen, daß es wie eine
Sturztorte aussieht, backe es hernach in dem Äferl
recht langsam, bis es eine Farbe bekommt, mache
während dem Backen 3 Schnitte hinein, damit es sich
schön ausziehen kann, und gib es geschwind zur Tafel.

Quittenkompot im Bisquatenreif.

Nim 2 Quitten, setze sie mit frischen Wasser zum Feuer,
laße sie so lange sieden, bis sie wenig weich werden, dann seihe
das Wasser davon weg, lege sie an einen kalten Ort, gib in
ein messingenes Becken ein Stückl Zucker, laße ihn mit
Wasser sieden, bis selber Blattern macht; dann schäle die
Quitten, schneide sie zu vier Theile, laße sie mit dem Zucker
ein paar Mahl aufsieden, daß sie einen Glanz bekommen, mache
einen Bisquatten Reif, lege den Reif auf eine Schüssel,

lege die Quitten hinein, schütte den Saft von dem Zucker darüber, gib länglicht geschnittene Limonieschäterl darüber, laß sie kalt werden, und gib sie zur Tafel.

Quitten Kipfeln.

Siede 2 zeitige Quitten, nim den Kern heraus, schneide sie mit Limonieschäterl klein zusammen, dann treibe ein großes Butter pflaumig ab, rühre die geschnittenen Quitten darein, schlage 1 ganzes Ey, und 1 Dotter darein, rühre es gut untereinander, gib 1 Eßlöffelvoll Semmelbröseln dazu, und gar ein wenig schönes Mehl, besäe ein Brett mit Semmelbröseln, formire den Teig zu kleinen Kipfeln, besäe die Kipfeln auch ein wenig mit Semmelbröseln, und backe sie geschwind aus dem Schmalz; dann lege sie auf eine Schüssel, besäe sie gut mit Zucker u. Zimt, schütte ein wenig Wein darüber, laß sie auf der Glut gut ausdünsten, und gib sie zur Tafel.

Gesulzte Äpfeln

Schälle die Äpfeln und höhle sie in der Mitte aus, und dünste sie im Wasser, dann laß in einem Pfandl ein Stückl Zucker mit ein wenig Wasser so lange sieden, bis sich der Zucker spinnt, dann drücke von einer halben Limonie den Saft davon, gib auch

klein geschnittene Limonieschälerl darunter, richte die Äpfel auf eine Schüssel, fülle sie in der Mitte mit Eingesottenen, schütte den Zucker darüber, und stelle sie an einen kühlen Ort, bis sie schön sulzig sind.

Gute Brandkrapferl.

Gib in ein Reindl ein recht gutes halbes Seitl Mehl, rühre es mit einem Seitl siedender Milch klar ab, stelle es nach auf eine Gluth, bis es recht dick gekocht ist, dann lasse es auskühlen, schlage 2 Eyerdötter daran, und von 1 Ey die Klar aufgeklopft, etwas Salz und Zucker und Limonieschalen, lasse ein Schmalz heiß werden, und mache mit einem Eßlöffel nach beliebiger Größe Krapferl hinein, backe sie, bis sie eine Farbe haben, dann gib sie auf eine Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel. Du darfst sie aber ziemlich lange backen lassen, daß sie sich inwendig gut ausbacken.

Griesschmarn auf Steyermarker Art.

Nim in ein Kasterl 1½ Seitl sauren Rahm, nim nicht gar 1½ Seitl Gries, rühre ihn mit 2 Eyerdötter und ein wenig Salz ab, bis selber gelb wird, dann koche den Gries in den kalten Rahm hinein, gib oben und unten Gluth; das Übrige ist ohnehin bekannt.

Maultaschen mit Mandeln.

Schneide ein Pfund frischen Butter geblattelt, in ein Pfund schönes Mehl, arbeite es mit dem Nudlwalger ab, hernach sprüdle es mit 2 ganzen Eyern und 2 Dötter, und 8 Löffeln voll Wein gut ab, mache damit den Teig an, hernach treibe ihn mit dem Nudlwalger aus, schlage ihn öfter, und laß ihn rasten, wie einen Butterteig, die Fülle dazu mache also: Nim ¼ ℔ geschwelte und fein gestossene Mandl, 6 Loth gefähten Zucker, 2 ganze Eyer und 3 Dötter, von einer halben Limonie klein geschnittene Schallen, rühre es so lange, bis es recht dick wird, walge den Teig schön dünn aus, schneide viereckichte Fleckel, beschmiere sie an den Seiten mit Eyerklar, gib die Fülle darauf, gib noch ein Fleckel darüber, und rodle es mit dem Krapfenrodl ein wenig ab, damit es zusammen hält, gib sie auf ein Plattl, beschmiere sie mit einem Ey, und backe sie langsam im Öferl, dann besäe sie mit Zucker.

Übrig gebliebener Gugelhupf gebacken.

Gib in ein Reindl, einen Schöpflöffel voll schönes Mehl, salze es, stelle es ein wenig auf die Gluth, dann gib in eine Pfanne einen Schöpflöffel voll Wein und gar ein wenig Schmalz, laß es siedend werden, und schütte es in das Mehl, rühre den Teig schön klar ab, bis er schön fest wird, und sich nicht mehr in der Rein anleget, dann schlage 4 od. 5 gewärmte Eyer hinein, ein jedes gut verrührt, ein wenig Zimt, und etliche fein gestossene Mandl, wenn man will, auch ein wenig gestossenen Zucker, von einer halben Limonie klein geschnittene Schallen; dann schneide den Gugelhupf zu Stückel, streiche ein wenig Eingesattenes darauf, gib wieder ein Stückl darüber, auf die Art, wie die Pofesen, dann walze sie im Teig, backe sie schön langsam aus dem Schmalz, bis sie recht aufgegangen und lichtbraun sind, gib sie auf eine Schüssel und zuckere sie.

Ruheuter.

Gib in einen Weidling zwey Hände voll Mehl, laß ein Stückl Butter zergehen, und schütte es darüber; bröste es mit dem Löffel gut ab, gib 4 Eyer und ein wenig Milch daran, salze es, und rühre recht klar ab, schmiere ein Serviet mit Butter, gib den Teig darauf, binde sie recht locker zusammen, und laß es eine Stunde im Salzwasser gut sieden, nimm es auf ein Teller heraus, schneide recht dünne Schnitten, und laß es in einen Butter schön braun rösten, dann gib es auf eine geschmierte und mit Rahm begossene Schüssel, und laß es noch ein paar Mahl aufdünsten.

Ausgedünste Erdäpfelknödel.

Wenn ein Maßhäfen voll Erdäpfel gesotten ist, werden sie auf dem Nudlbrett mit so viel Gries als Erdäpfel, fein abgerieben, treibe ¼ Pfd Butter ab, schlage 4 Eyer daran, rühre die Erdäpfel mit Gries darein, das nöthige Salz und ein wenig Semmelbrösl, gib in eine Rein ein Stück Butter, und bey einem Seitl Milch; wenn die Milch siedet, so stelle die Knödl hinein, gib unten und oben Glüth, und laß sie so lange backen, bis die Milch verdünstet, und die Knödl eine Farbe haben.

Flammirtes Koch.

Mache von einem Seitl Obers ein Kindskoch, laß es auskühlen, dann schlage 5 Eyerdötter und von 2 Eyern die aufgeklaffte Klar darunter, den nöthigen Zucker, theile das Koch in 3 Theile, einen Theil mache schwarz von Chocolade, den andern grün mit Spinattopf, und den dritten laß, wie er ist, schmiere eine Schüssel samt Reif mit Butter, gib zuerst das schwarze Koch, dann das grüne und zuletzt das weiße darauf, besäe es oben mit Zucker, und stiftlich geschnittene Mandl, laß es langsam backen, und gib es hernach geschwind zur Tafel.

Schmankerln zu backen, und auch ein Koch dazu.

Mache ein recht dickes Kindskoch, dann laß auf einem Kasserol-deckel ein Stückl Butter zerschleichen, gib einen Eßlöffel voll Koch darauf, streiche es mit dem Schäuferl schön dünn auseinander, und laß es lichtbraun backen, schneide solche Fleckl, daß du

Stanitzl daraus machen kannst; dann mache das Koch:
Gib in ein Häferl 3 Kochlöffelvoll schönes Mehl, rühre es
mit einer Halbe guten Obers schön klar ab, schlage 6 Eyerdötter
daran, ein wenig gestossenen Zucker, und von einer Limo-
nie die abgeriebene Schalle, sprülle es gut ab, dann
schütte es in ein Reindl, laß es gut sieden, rühre es aber immer,
daß das Koch schön klar wird, dann richte es auf eine Schüssel,
reibe von einer Limonie die Schalle mit Zucker ab, und besäe das
Koch damit, fülle in die Stanitzl ein wenig Eingesottenes, stecke
sie schön zierlich in das Koch, und gibs zur Tafel.

Limonie Koch.

Gib in ein neues Häferl 7 Eyerdötter von einem Ey die
aufgeklaffte Klar, 6 Loth Zucker, rühre es mit dem Tortenbeserl
so lange, bis selbes so dick wird, das nichts mehr von Häferl
herausrinnt, dann gib von einer Limonie die mit Zucker ab-
geriebene Schalle, und von 2 Limonien den Saft, rühre es
subtil darunter, gib das Koch in eine messingene Pfanne,
stelle es auf die Gluth, rühre es aber beständig, bis es zu
steigen anfängt, dann richte es auf eine Schüssel, besäe es
mit Limonie-Zucker, und gibs zur Tafel.

Gefaumtes Quitten Koch.

Schlage von 4 Eyern die Klar zu Schnee, gib es in einen Weidling,
rühre es eine Stunde recht fleißig, gib nach und nach 4 Loth
Quitten und Zucker darein, daß es süß genug wird, ein wenig
mit Zucker abgeriebene Limonieschäberl, dann schmiere eine
Schüssel samt Reif mit Butter, fülle das Koch darein, streiche es
schön hoch auf und arbe es langsam! So auch das Marillenkoch.

Aufgelaufenes Maschanskeräpfel Koch.

Siede große Maschanskeräpfel im Wasser nicht gar zu weich, dann nimm sie heraus, und schabe das mürbe davon heraus, passire es hernach durch ein Sieb, dann gib in ein messingenes Becken 12 Loth gestossenen Zucker, 2 Eßlöffel voll Wasser, laß den Zucker sieden, bis er sich spinnet, dann gib ein halbes Pfund von den durchgeschlagenen Äpfeln darein, laß sie gut einsieden, gib es hernach in einen Weidling, laß es auskühlen, schlage von 2 frischen Eyern die Klar zu festen Schnee, rühre es nach und nach unter die Äpfel, rühre es eine Stunde gut auf, dann schmiere ein Tortenblattl samt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, streiche es schön hoch auf die Höhe, und backe es in gleicher Hitze.

Schmankerlpudding mit Krem u. Vanillie Rosaglia.

Mache von ½ Maß Milch ein Rindskoch, backe schön lichtbraune Schmankerl daraus, stosse solche in den Mörser klein zusammen, gib es in ein Reindl, ein Seitl Milch dazu, laße es so lange aufsieden, bis es so dick, wie ein Rindskoch ist, laß es auskühlen; treibe 6 Loth Butter pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter darein, rühre das Koch darunter, Zucker daß es süß genug wird, ein wenig gestossene Vanillie, sollte der Teig zu lind seyn, kann man ein wenig fein geriebene Kipfelbrösel nehmen; schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit Semmelbrösel,

fülle das Koch hinein, und backe es im Öfferl, den Krem
macht man also: gib in ein Höferl einen Kochlöffelvoll
schönes Mehl, rühre es mit einem halben Seitl Obers
klar ab, schlage 4 Dötter daran, gib es in ein Reindl und
rühre es auf der Glutsch so lange, bis es siedend wird, gib
Zucker dazu, daß es süß genug wird, dann ein paar Löffel voll
Vanillie Rosoglio dazu, gib den Buding auf eine Schüssel,
und den Krem darüber; diese Quantität ist genug für
5 od. 6 Personen.

Eyerkompot statt einer Torte.

Schlage in ein Höferl 12 ganze Eyer, sprudle es gut ab,
schütte es in ein Reindl, rühre es auf der Glutsch so lange,
bis es wie ein Eingerührtes wird, laß es auskühlen, dann
stoße es im Mörser, mit einer geweichten halben Kreuzer
Semmel fein zusammen, treibe ein halbes Pfund Butter
Plumpp ab, schlage 3 ganze Eyer und 2 Dötter daran, 2
2 Löffel voll Rosenwasser, eine Handvoll fein geriebene
Semmelbröseln, von einer halben Limonie die Schalen, 5 Löffel
voll gestossenen Zucker, rühre es gut auf, klopfe von 3 Eyern
die Klar zu Schnee, rühre es subtil darunter; dann walge
einen Butterteig messerrückendick aus, schneide ein Blatt
so groß, als die Torte seyn soll, lege es auf ein Tortenblattl,
mache auch von dem Teig um das Blatt einen 2 fingerbreiten
Reif, bestreiche es mit einem abgerührten Ey, fülle das abge-
triebene darauf, streiche es glatt, besäe es mit Zucker, laß es
langsam backen; diese Speise gehet hoch auf, ist geschmackvoll, und zugleich
nicht kostspielig.

Kremtorte in Dunst.

Rühre von einem Kierting Zucker einen Biskuitten Teig, wie bey der Biskuitten Torte, theile den Teig auf 3 Theile, einen Theil färbe mit Chocolade, einen mit Spinattopf, einen laß weiß, backe einen jeden Theil auf einen Blatt, laß es auskühlen, dann gib in ein Häferl ein Seitl gutes Obers, schlage 5 Eyerdötter daran, Zucker, daß es süß genug ist, ein wenig Vanillie, setze es auf die Glutt, rühre es so lange, bis es dick ist, es darf aber nicht sieden; laß es auskühlen, dann schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit Semmelbrösl, dann schneide von der weißen Torte, Schnitzel, lege sie in den Model, gib einen Krem darauf, dann von der schwarzen, wieder einen Krem darauf, dann von der grünen, und wieder einen Krem, bis alles in dem Model ist, dann koche es im Dunst, eine gute halbe Stunde, daß aber das Wasser nicht zu viel ist, daß keines in dem Model kommt, dann stürze es auf eine Schüssel und geschwind zur Tafel.

Holländer Torte.

Treibe ½ ℔ frischen Butter pflaumig ab, dann gib ¼ ℔ gestossenen Zucker, und ½ ℔ Mehl darein, von einer halben Limonie fein geschnittene Schalen, rühre es gut untereinander, und streiche den halben Theil von dem Teig auf ein rundes Tortenblatl, dann läse von einer Handvoll Zibeben die Kerne heraus, schneide die Zibeben fein zusammen,

drücke von einer Limonie den Saft darauf, gib ein wenig Zucker darunter, mische es gut untereinander, und streiche sie über die Torte, gib den übrigen Teig auf ein Nudlbrett, walze ihn halb fingerdick aus, steche mit dem Model kleine Herzchen daraus, lege sie ordentlich auf die Torte, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Ey, backe sie langsam im Öferl; wenn es gebacken ist, überstreiche es geschwind mit einem frischen Wasser, besäe es mit grob gestossenen Zucker, und laß es im Öferl noch ein wenig backen.

Zwieback Torte.

Treibe ½ ℔ Schmalz in einen Weidling schön pflaumig ab, schlage 4 ganze Eyer und 2 Dotter daran, ein jedes gut verrührt, dann einen Viertling klein gestossenen Zwieback, 12 Loth schönes Mehl, von einer Limonie klein geschnittene Schalen, und Zucker, daß es süß genug wird, rühre alles gut untereinander, schmiere ein Tortenblattl mit Butter, fülle den halben Theil von den Teig hinein, streiche ihn glatt auseinander und laß es im Öferl eine Weile backen, dann fülle es mit etwas Eingesottenen, fülle den übrigen Teig darüber, und lasse es ganz ausbacken, hernach besäe es mit Zucker, wenn man will, kann man auch von stiftlich geschnittenen Mandl, Buchstaben darein stecken.

Muskazin Torte.

Nim 1 ℔ Mandl wische sie sauber ab, und stosse sie samt den Schalen schön klein, gib sie dann auf ein Nudlbret, 3/4 ℔ gestossenen Zucker, 1 Loth Zimt, 1/2 Loth Gewürznägerln, eine Muskatnuß, alles klein gestossen, von 2 Limonien klein geschnittene Schalen, 8 Loth schönes Mehl, mische alles mit dem Mandl auf dem Nudlbret gut untereinander, gib von 6 Eyern die aufgeklaffte Klar dazu, mache den Teig zusammen; dann schmiere ein Tortenblatl mit Butter, walge den Teig ein wenig auseinander, richte den Flecken auf das Blattl, gib ein Eingesottenes darauf, den übrigen Teig drücke mit dem Muskazin Model aus, lege es schön zierlich auf die Torte, mache einen Reif herum, und backe sie schön kühl, wenn es gebacken ist, so mache ein Wasser Eis darüber, und laß es im Öfferl wieder trocknen.

Man kann diese Torte ~~auch auf eine~~ andere Art noch machen; um 1/4 ℔ Zucker mehr, 1 Loth Zimt mehr, keine Gewürznelken, keine Limonieschalen, kein Mehl, anstatt von 6 Eyern die Klar nimmt man 2 ganze Eyer und 6 Dötter, die Mandl geschwelt, das Blattl statt mit Butter schmieren, mit Oblaten belegen.

Aufgelaufene Chocolade Busserl.

Reibe 2 Ziegel Chocolade auf dem Reibeisen, gib in einen Mörser 3 Viertling Zucker, gib die geriebene Chocolade dazu, ein wenig aufgeklopfte Eyerklar, stosse es so lange, bis der Teig einen Glanz bekömt, gib noch so viel aufgeklopfte Klar dazu, daß man den Teig ausarbeiten kann; dann besäe ein Brett mit gestossenen Zucker, gib den Teig darauf, walge ihn halb fingerdick aus, steche mit einem Model kleine runde Busserl daraus, stelle sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blattl, und backe sie so kühl, als möglich.

Ordinäres Zwieback Brod.

Setze nach Belieben, Mehl in einen Weidling, an einen warmen Ort, dann mache mit einer guten Milch und Germ einen Teig an, in der Feste, wie zu einen Kugelhupf, salze ihn ein wenig, gib ein paar Löffel voll Anieß und ein wenig Zucker darunter, schlage den Teig klar ab, schmiere die dazu gehörigen Mödel ein wenig mit Butter, fülle es mit dem Teig halb voll an, laß es an einen warmen Orte so lange gehen, bis die Mödel voll sind, dann backe sie recht langsam, wenn sie ausgekühlet sind, schneide es zu Schnitten, und rasche od. bähe sie auf dem Rost od. in der Röhre.

Weichselbögen.

Siede gedörrte Weichseln, aber nicht zu weich, dann seihe das Wasser davon weg, löse die Kerne heraus, und schneide ¼ ℔ Weichseln klein zusammen, dann gib in eine messingene Pfanne ¼ ℔ Zucker, schütte ein wenig Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er sich spinnt; dann gib ¼ ℔ klein gestossene und geschwelte Mandl hinein, wie auch die geschnittenen Weichseln, von einer Limonie klein geschnittene Schalen, und ein wenig gestossenen Zimt, laß es auf der Gluth ein wenig trocknen, dann nimm es von Feuer weg, laß es auskühlen, und rühre von einem frischen Ey die aufgeklopfte Klar darunter, man kann auch von einer halben Limonie den Saft dazu nehmen, dann streiche es auf 2 fingerbreit geschnittene Oblaten, lege es auf die dazu gehörigen Bögen, backe es schön kühl, und mache ein Eis darüber.

Glasbögen.

Nimm ¼ ℔ gesiebten Zucker in einen Weckling, klopfe von 2 Eyern die Klar auf, und gib es zum Zucker, rühre es eine halbe Stunde gut auf, dann mische 2 Eßlöffel voll feines Mehl darunter, und von

einer Limonie klein geschnittene Schalen, dann über-
streiche ein Tortenblattl mit Wachs, lasse das Blättl
warm werden, und wische es mit einem Fließpapier
sauber ab, dann mache von dem Teig 2 fingerlange Reife
Streifeln darauf, besäe es mit gestossenen Zucker,
und gestiftelt geschnittenen Mandl, backe sie so geschwind
als möglich, mache sie mit einem Messer los, und biege
sie über einen Nullwalzer.

Gesulzte Belzkirschen.

Nim schöne, große, reife Kirschen, schneide die Stängel zur
Hälfte ab, gib sie in ein Kasserol, und dünste sie ein wenig
mit Wein und Wasser, aber nicht zu weich, dann nim die
Kirschen heraus, lege sie auf eine Porzellan Schüssel, daß
die Stängel auf die Höhe kommen, gib den Saft von die
Kirschen in ein messingenes Pfandl, gib ein Stückl Zucker,
ein wenig ganzen Zimt und Gewürznägerl dazu, stosse ein
paar Hand voll andere Kirschen klein zusamen, presse den
Saft durch ein Tuch in den Zucker, laß es zusamen gut sieden,
damit es von dem Gewürz einen Geruch bekommt, gib ein wenig
aufgelöste Hausenblase darunter, klopfe von einem frischen
Ey die Klar zu Schnee, gib sie hinein, laß sie ein paar mahl mit
aufsieden, damit die Sulz schön klar wird, seihe sie durch ein
Tuch über die Kirschen, stelle sie an einen kühlen Ort, oder
auf Eis, und laß sie fulzen.

Kuchenstück.

Man nimmt 4 Loth gestoßenen Zucker, 4 Eyer, 4 Loth Butter, 4 Loth Mehl, 4 Loth Stärkmehl, 1 Kaffeelöffel voll Backpulver, 1 Kaffeelöffel voll Zimmet, 1 Kaffeelöffel voll Muskatblüh, 1 Kaffeelöffel voll Nelken, 1 Kaffeelöffel voll Piment, 1 Kaffeelöffel voll Ingber, 1 Kaffeelöffel voll Kardamom, 1 Kaffeelöffel voll Anis, 1 Kaffeelöffel voll Fenchel, 1 Kaffeelöffel voll Koriander, 1 Kaffeelöffel voll Kümmel, 1 Kaffeelöffel voll Pomeranzenschalen, 1 Kaffeelöffel voll Citronenschalen, 1 Kaffeelöffel voll Rosmarin, 1 Kaffeelöffel voll Salbey, 1 Kaffeelöffel voll Majoran, 1 Kaffeelöffel voll Thymian, 1 Kaffeelöffel voll Basilikum, 1 Kaffeelöffel voll Lavendel, 1 Kaffeelöffel voll Zitronenmelisse, 1 Kaffeelöffel voll Pfefferminze, 1 Kaffeelöffel voll Wermuth, 1 Kaffeelöffel voll Rainfarn, 1 Kaffeelöffel voll Beifuß, 1 Kaffeelöffel voll Rautenkraut, 1 Kaffeelöffel voll Ysop, 1 Kaffeelöffel voll Quendel, 1 Kaffeelöffel voll Dragon, 1 Kaffeelöffel voll Bibernell, 1 Kaffeelöffel voll Eberraute, 1 Kaffeelöffel voll Tausendgüldenkraut, 1 Kaffeelöffel voll Schafgarbe, 1 Kaffeelöffel voll Kalmus, 1 Kaffeelöffel voll Angelika, 1 Kaffeelöffel voll Engelwurz, 1 Kaffeelöffel voll Alant, 1 Kaffeelöffel voll Meerrettig, 1 Kaffeelöffel voll Senf, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauch, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebel, 1 Kaffeelöffel voll Schalotten, 1 Kaffeelöffel voll Porree, 1 Kaffeelöffel voll Petersilie, 1 Kaffeelöffel voll Sellerie, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckel, 1 Kaffeelöffel voll Kerbel, 1 Kaffeelöffel voll Borretsch, 1 Kaffeelöffel voll Spinat, 1 Kaffeelöffel voll Mangold, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampfer, 1 Kaffeelöffel voll Brennnessel, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahn, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchen, 1 Kaffeelöffel voll Veilchen, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätter, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthe, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthe, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthe, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthe, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblume, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaft, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaft, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaft, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaft, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaft, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaft, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaft, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaft, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaft, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaft, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaft, 1 Kaffeelöffel voll Weinessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Lindenblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Holunderblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kamillenblüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Arnikablüthessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schlüsselblumessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Himbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Johannisbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Stachelbeersaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kirschsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pflaumensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Aprikosensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Pfirsichsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Apfelsaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Birnensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Quittensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Traubensaftessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Weinessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Obstessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kräuteressigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Senfessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Knoblauchessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Zwiebelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Schalottenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Porreeessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Petersilienessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Selleriessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Liebstöckelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Kerbelessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Borretschessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Spinatessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Mangoldessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Sauerampferessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Brennnesselessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Löwenzahnessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Gänseblümchenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Veilchenessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessigessig, 1 Kaffeelöffel voll Rosenblätteressigessigessigessigessigessigessigess

gar ein halbes Seitl Wasser darauf, und laß ihn so lange
sieden, bis er schwere Tropfen wirft, gib ein Ⅱ durchge-
schlagene Quitten hinein, und laß sie so lange sieden, bis die
Quitten schön fest werden, gib von einer Limonie klein ge-
schnittene Schalen, ein wenig grob gestossenen Zimt und Ge-
würznägerl dazu, es muß aber öfter mit einem Silberlöffel
gerührt werden, dann fülle es in ein Geschirr, und stelle es
an einen kühlen Ort. Die Wibisel und andere derlei Früchte
siedet man auch so ein, wenn sie aber gut gesotten haben, und recht
sulzig sind, nimt man sie heraus, und läßt den Saft noch dicker
einsieden, dann schütte ihn auch über die Wibisel, wenn sie
gut auskühlt sind, verbindet man sie gut mit Papier, macht
mit einer Spennadel kleine Tupfen darauf, und verwahret
sie an einem kühlen Ort.

~~Eyer frisch zu erhalten.~~

Nim frisch gelegte Eyer, bestreiche die Eyer ein wenig mit
Schmalz, und besäe sie gut mit geräuteter Asche, dann gibt man
in eine Schublade, oder sonst in einen Verschlag, eine Lage
Aschen, etwa finger tief, stellet die Eyer eines neben
den andern hinein, daß die Spitze in die Höhe kommt, gib
wieder eine Lage Asche darauf, und stelle wieder Eyer
hinein, wie die ersten und so lägreisfort bis das Gefäß voll
ist, oben werden die Eyer gut mit Asche bedeckt, und an
einem trocknen, kühlen Ort aufbewahret, auf diese Art blei-
ben die Eyer vom Sommer bis mitten im Winter frisch und voll.
Dieses ist nicht wahr geschrieben.

Leber Buding.

Nim eine halbe Kalbleber, häute sie ab, schneide sie mit einem halben Viertling frischen Mark klein zusammen, weiche um einen Kreuzer Semmel in der Milch, drücke sie aus, schneide es unter die Leber, dann gib selbe in einen Kindling, gib Salz und von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen dazu, 4 Loth geschwellte und länglich geschnittene Mandl, etwas Gewürz, dann rühre es mit 3 Eyern, und nicht gar einem halben Seitl Obers, gut untereinander, schmiere einen Melonmodel mit Butter, besäe selben mit Semmelbröseln, gib das Gerührte hinein, laß es langsam backen, dann stürze es auf eine Schüssel, und gib es mit Wein Schatte zur Tafel.

Eingeschlagene kälberne Leber.

Nim eine ganze kälberne Leber, ziehe die Haut ab, lege die Leber, wenn es die Zeit zuläßt, 2 Stunden in eine süße Milch, dann mache in der Mitte einen Schnitt, so wie man eine Brust untergreift, stecke ein Blatl Speck mit Küchenkräuter besäet, hinein, dann salze sie, nim ein rein gewaschenes Kälbernetz, schlage mit selben die Leber ein, spicke sie schön zierlich mit Speck durch, dann gib in ein Kasterol, ein Stückl Butter, geschnittenen Zwiebel, Lorbeerblätter, Basilikum, gib oben und unten Gluth, laß es so lange dünsten, bis kein Blut mehr herausrinnet, dann nim die Leber

heraus, staube in den Butter einen Löffel voll Mehl, laß es anlaufen, gib etwas Suppe und Rahm daran, von einer halben Limonie den Saft, laß es aufsieden, gib es über die Leber.

Faischirte Ochsenzunge.

Siede die Zunge im Salzwasser weich, dann häute sie ab, schneide sie der Länge nach von einander, und schneide das inwendige Fleisch heraus, weiche um ½ Kreuzer Semmel in der Milch und schneide es mit dem Fleisch klein zusammen, treibe einen halben Vierting Butter pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, rühre das Geschnittene darunter, gib Salz und ein wenig Pfeffer dazu, von einer halben Limonie klein geschnittene Schälerl, und etwas Petersilkräutl, fülle es in die Zunge, binde es mit Spagat gut zusammen, wickle es in ein geschmirtes Papier, brate es in einer Röhre, dann mache mit Sardellen und Semmelbröseln eine gute Saß darüber, und gib es zur Tafel.

Legirter Schnitz.

Nimm einen Kälberschnitz, wasche selben, und trockne ihn ab, klopfe ihn recht, daß er so dünn, wie ein Kartenbrief wird, dann salze ihn ein, besäe ihn mit gedörrten Küchenkräutern, welche gerieben seyn müssen, dann lege den Schnitz dreyfach über einander, dazwischen aber allezeit, ein dünn geschnittenes Speckblatl gelegt, dann spicke den Schnitz mit länglich geschnittenen Sardellen, beschmiere ihn mit Butter, besäe ihn

mit Semmelbrösl, brate ihn auf dem Rost, gib während dem Braten Butter darauf, bis er semmelfarb ist, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße selbe mit Rahm, lege den Schnitz darauf, laß ihn zugedeckt ein wenig dünsten, dann gib ihn zur Tafel.

Schweinernes auf florentinische Art.

Nimm von einem jungen Schwein ein Rückel, es muß aber gehackt werden, wie bey einem Rehrücken, ziehe die Haut davon ab, salze das Fleisch gut ein, laß es eine Weile im Salze stehen, dann spicke es wie folgt: Eine Reihe schön dick geschnittenen Speck, eine Reihe länglich geschnittener gefelchter Zunge, eine Reihe ausgelöster Krebsschweiferl, eine Reihe Sardellen, und eine Reihe Maurachen, binde die, von dem Schwein vorher abgezogene Haut wieder darüber, lege es in eine Bratpfanne, mit etwas Rindsuppe, bedecke es mit einem Bogen eingenetzten Papier, damit die gespickten Sachen, die Farben nicht verlieren, brate es, wie einen andern Braten, und gib es mit süßer Saß zur Tafel.

Weißgedünstete Hendl.

Nimm ganze Hendl und speile sie, wie zum braten, lege sie in ein Kasterol, nimm Petersilwurzel, ein Stückl Zellerie, und ein wenig Rindsuppe dazu, schmiere ein Papier, mit Butter, lege es über die Hendl, laß sie schön weich dünsten,

daß sie aber ganz bleiben, stäube einen Löffel voll Mehl darauf, laß sie noch ein wenig rösten, gieße so viel Wind-suppe darein, daß die Saß in der Dicke recht wird, ein wenig Safran und Muskatblüthe, gib sie hernach in eine Schüssel, und die Saß darüber.

Hendel in der Frikasee.

Quinste die Hendeln im Butter mit Limonieschälerl, säe ein paar Löffel voll Mehl daran, gieße gute Windsuppe daran, laß es recht klar sieden, gib auf 2 Hendel 8 Eyerdötter, und von einer Limonie den Saft, rühre es mit der Saß von den Hendeln gut ab, gib ein wenig Muskatblüthe und das nöthige Salz daran, setze es noch ein wenig zum Feuer, rühre es aber beständig, daß es nicht zusammenläuft, und nicht siedet, richte die Hendel in eine Schüssel, und die Frikasee durch ein Sieb darüber.

Eine alte Henne zuzurichten, daß sie so mürbe wie ein Kapaunen wird.

Bevor die Henne abgestochen wird, werden die Flächsen unter dem Knie abgeschnitten, stehe die Henne ab, gib selbe in ein großes Häfen, gieße recht kaltes Wasser darüber, und lasse es 24 Stunden im Wasser liegen, dann putze selbe rein, lasse sie wieder 2 Stunden im Salze liegen, und brate sie wie einen Kapaun.

Indian gebraten mit gefüllten Kropf

Salze ihn gut ein, nachdem er gut ausgewässert ist, wird Kopf und Hals weggeschnitten, schwälle etliche Mandel, häute sie ab, und schneide sie gestiftelt, eben so viel Weinbeerl und Zibeben, die Kerne ausgelöset; gib es in ein Häferl, schlage 3 ganze Eyer daran, 4 Eßlöffel voll im Butter geröstete Semmelbröseln, und um 3 Kreuzer gestiftelt geschnittene Pomeranzen-Zeltel, rühre alles wohl untereinander, versteke das Brustlach mit ein wenig Semmel, fülle die Fühl hinein, binde es gut zu, nachdem er gespeilet, stecke ihn an den Spieß, begieße ihn öfters mit Butter, und brate ihn recht langsam, richte ihn auf eine Schüssel und ziere ihn mit Petersilkräutel.

Kapaun à la Dopf.

Putze einen Kapaun, salze ihn ein, nimm von einer Limonie den Saft, reibe die Brust mit dem Saft gut ein, damit er weiß bleibt, dann gib in ein Kasserol etwas Kornfette, 2 Zwiebelhäupel, ein wenig Muskatblüthe und Neugewürz, 3 od. 4 Gewürznägerl, ein gutes halbes Seitl Weinessig, und eben so viel Wein, speile den Kapaun, lege ihn in das Kasserol, gib auf die Brust 4 Schnittel Limonie,

das weiße muß aber daran weg, lege ein Papier od. Deckel darauf, laß ihn dünsten, bis er mürbe ist, dann lege ihn in eine Schüssel, gib in die Soß ein Stückl im Mehl gemalzenen Butter, lasse selbe ein wenig eingehen, bis die Soß salzig ist, dann seihe sie durch ein Sieb über den Kapaun.

Kapaun im Schlafrock.

Nim nicht gar großen und zu fetten Kapaunen, die Füße aber werden nicht abgeschnitten, sondern rein geputzt und gewaschen, salze ihn gut ein und speile ihn, wie zum Braten, gib ihn in ein Kasserol, gieße einen Schöpflöffel voll Essig und Wein darauf, Zwiebel und Baitzkräutl, ein wenig Speck, und laße ihn halb überdünsten, nim ihn heraus, laß ihn auskühlen, und schlage ihn in einen Butterteig ein, daß man nichts als die Füße sieht und auch den Kopf, wenn man will, stelle ihn auf ein Blattl od. Bratpfanne, beschmiere ihn mit Eyerklar, und backe ihn schön langsam im Äferl, gib ihn in eine Schüssel, und ziere ihn mit stiftlich geschnittenen Pistazien.

Kapaunen Wurst.

Schneide das Fleisch von dem Kapaun klein zusammen, ist selber nicht fett, so wird um 2 Kreuzer Kernfette, darunter geschnitten, um einen Kreuzer abgerindelte und in der Milch geweichte Semmel, von einer halben Limonie die klein geschnittenen Schälerl, Petersilkräutl und ein wenig geriebenen Imbeer, schneide dieses alles

klein zusammen; treibe einen Viertling Butter schön
pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, ist der
Kapaun groß, so schlage 8, ist er aber klein, 6 Eyer
daran, ein jedes gut verrührt, 2 Löffel voll Rahm,
Salz was nöthig ist, wasche ein Kälbernetz rein aus,
besprenge es ein wenig mit Salz, gib den Frisch
darauf, streiche ihn schön von einander, und rolle
es, wie eine Wurst schön zusammen, gib es in ein
geschmiertes Laßerol, oben und unten Gluth, mache
eine gute Sardellen od. Schampion Saß, richte die
Wurst in eine Schüssel, und die Saß darüber.

Schnepfen im Loth.

Nachdem die Schnepfen gut gerupfet, ausgewaschen,
und eingesalzen sind, nimm den Loth heraus, und
brate die Schnepfen schön saftig am Spieß, dann
gib in ein Reindl ein wenig Butter, Zwiebel,
den Loth und klein geschnittene Limonieschäbel,
lasse es ein wenig rösten, staube einen Löffel
voll Mehl daran, ein wenig Rindsuppe, Salz und Pfeffer
von einer halben Limonie den Saft, laß es gut
sieden, wenn die Schnepfen schön gebraten sind, richte
sie in eine Schüssel, und die Saß darüber.

Schnepfenpanadel.

Schneide das Fleisch von übrig gebliebenen Schnepfen, klein zusammen, mit Limonieschälerl und einen Hängl Zwiebel, stoße die Beine von die Schnepfen, mit ein wenig gepfantzter Semmel klein zusammen, gib es in ein Reindl, gieße einen Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, ein wenig Muskatblüthe, und laß es gut sieden, gib das geschnittene Fleisch in einen Weidling, seihe die Saß durch ein Sieb darüber, rühre es gut ab, daß es in der Dicke wie ein Semmelpanadl wird, schmiere eine Schüssel mit Butter, gib das Panadl hinein, oben und unten Gluth, damit es eine Farbe bekommt.

Schnepfen Schnittel.

Schneide den Koth von der Schnepfe fein zusammen, mit die Schallen von einer halben Limonie, laß in einem Reindl halb ergangenes Butter zergehen, gib um einen Kreuzer klein geschnittene Sardellen, und 2 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbröseln darunter, laß es gut anlaufen, gib den Schnepfenkoth dazu, und laß es so lange rösten, bis daß es die Farbe verliert, gib ein wenig Pfeffer und ein paar Löffel voll Rahm dazu, wie auch von einer halben Limonie den Saft, pfarge Semmelschnitten aus dem Schmalz, streiche den Koth darauf, und lege sie in eine geschmierte und mit Rahm begossene Schüssel, laß sie ein wenig aufdünsten.

Königlicher Hase.

Zerhacke den Hasen in Stückl, salze ihn ein, und
wälze ihn im Mehl, gib in ein Kasserol gewürfelt
geschnittenen Speck, Zwiebelhappel, Lunaniesschälerl,
lege den Hasen hinein, laß ihn so lange rösten, bis
er lichtbraun wird, gieße ein Seitl Ofnerwein
und ein wenig Weinessig dazu, laß ihn so lange dünsten,
bis er recht mürbe ist, dann richte ihn auf eine
Schüssel und seihe die Saß durch ein Sieb darüber.

Hirschbrust mit einer Haut.

Wenn die Brust eine Weile im Salz gelegen ist, richte
sie in ein Kasserol, gib einen Theil Wein, einen Theil
Essig und 2 Theile Wasser dazu, Zwiebel, Baitzkräutl
und einen Theil Gewürz, laß sie weich dünsten,
dann nimm sie heraus, daß sie trocken wird, röste
eine Handvoll schwarze Brodbröseln in Butter,
gib etwas Zucker und Gewürz dazu, streiche es auf
die Brust, überfahre sie mit einem glühenden
Schäuferl, und gib sie zur Tafel.

Gewickeltes saures Kraut.

Nimm ein gutes saures Kraut, siede es im Salzwasser,
seihe das Wasser davon weg, gib das Kraut auf einen
Teller, rechte es so, daß man es zusammen rollen kann,

dann nim gesottenes geselchtes Fleisch, schneide ~~[illegible]~~ fingerlange und fingerdicke Stückl daraus; nim ein Stückl Fleisch, und überwickle es mit sauern Kraut, daß es ein Würstl formire, gib in eine Wein, eine Fette, lege die Würstl hinein, daß sie eine lichtbraune Farbe bekommen, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße selbe mit Rahm, lege die Würstl darauf, und laße sie aufdünsten.

Gefüllter Spinat.

Wasche den Spinat sauber aus, überbrenne ihn, hacke ihn klein, hernach röste ihn im Schmalz, etwas Salz und Gewürz dazu, schlage ein od. zwey Eyer daran, ein wenig Milchrahm dazu, daß er aber nicht zu dünn wird, alsdann nim große Spinatblätter, stoße sie in ein siedendes Salzwasser, streiche die Fülle auf das Blatt, lege wieder ein Spinatblatt darauf, lege es in eine Schüssel, gib Butter und Gewürz dazu, gieße Rindsuppe darauf, und laß es gemach sieden.

Hirnwürste.

Nim ein Kälberhirn, siede es im Salzwasser, ziehe die Haut daran weg, weiche um einen halben Kreuzer Semmel in der Milch, drücke sie aus, und schneide sie mit dem Hirn klein zusammen, gib es in ein Häfen

Salz und Pfeffer dazu, 3 ganze Eyer, rühre es gut ab, gib in ein Reindl ein Stückl Butter, laß ihn zergehen, gib das Geschnittene hinein, und rühre so lange, bis es schön dick wird, nimm es vom Feuer weg, und laß es auskühlen, treibe ein Stückl Butter in einen Weidling schön pflaumig ab, schlage 1 ganzes Ez, 1 Dotter daran, rühre das Hirn darunter, mache schöne runde Würstl daraus, gib es auf ein geschmiertes Blattl, unten und oben gluth.

Hirnkarminadl.

Werden auf die nähmliche Art wie die Würstl gemacht, nur daß man ihnen die Form der Karminadl gibt, und statt des Beines ein Stückl gelbe Rüben hinein steckt, dann mit Semmelbrösl besäet, und sie backt wie die Würste.

Leberschöberl im Netz.

Nim ein halbes Pfund Kalbsleber, schneide sie zu Stückl, und überbrate sie im Butter, dann schneide es mit Petersilkräutl und einen halben Kreuzer geweichte Semmel klein zusammen, treibe ein Stückl Butter ab, schlage 2 Eyer und 3 Dotter daran, ein wenig Salz rühre das Geschnittene hinein, ein wenig Semmelbrösl, nimm ein schweinernes Netz, thue das Abgetriebene hinein, schlage es übereinander, und backe es in der Röhre.

Gebackene Eyer.

Laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schlage in einem Schöpfläffel ein Ey, salze es, und säe ein wenig Mehl daran, gib es in das heiße Schmalz, kehre es mit einer Gabel um, daß es auf jeder Seite eine farbe bekommt, und so fort.

Gebratene Eyer mit Ragau.

Nim frische Eyer, mache ein jedes, in ein Papier ein, brate sie in glühender Asche, daß aber die Eyer inwendig weich bleiben, dann schäle sie, lege selbe in eine Schüssel, mache einen Ragau von Beischl, Krebsschweiferl, Maurachen und jungen Erbsen, gib den Ragau über die Eyer, richte die Eyer, daß man selbe etwas sieht, laß es ein wenig aufdünsten und gib sie zur Tafel.

Gefüllte Eyer mit grünen Erbsen.

Siede 6 Eyer hart, schneide sie von einander, und nim die Dotter heraus, gib in ein Reindl ein Stückl Butter, gib grüne Erbsen, klein geschnittenes Petersilkräutl, klein geschnittenen gezupften Hechten, laß es dünsten, salze es, die Dotter werden in einem Mörser fein zusammen gestossen, treibe ein Stückl Butter schön pflaumig ab, gib die gestossenen Dotter hinein, dann das Gedünste, welches aber ausgekühlt seyn muß, ein wenig Salz und Milchrahm, ein Ey und einen Dotter, rühre alles wohl untereinander ab, fülle damit die Eyer voll an, und

mache sie zusammen, walze sie in einem abgeschlagenen Ey, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie heiß aus dem Schmalz, mache eine Buttersaß, gib Champion dazu, gib die gebackenen Eyer in eine Schüssel und die Saß darüber.

Gefüllte Eyer mit Wagen.

Siede den Wagen im Salzwasser, hernach laß geschnittenes Petersilkräutl, im Butter anlaufen, dann gib den Wagen dazu, und laß ihn ein wenig dünsten, dann treibe ein Stückl Butter mit 2 Eyerdotter ab, gib den Wagen, etwas geweichte Semmel und Milchrahm, hinein, hernach schneide fort gesottene Eyer vor einander, nimm den Dotter heraus, und fülle sie mit obiger Fülle an, gib Milchrahm auf eine Schüssel, die halben Eyer darauf, oben und unten Gluth, daß sie braun werden.

Gerührte Eyer mit Spargel.

Schneide Suppenspargel in gliedlange Stücke, siede sie im Salzwasser weich, und gieße sie in einem Seiher ab, verrühre Eyer mit Rahm, laß Butter in einem flachen Fußhafen zergehen, aber nicht heiß werden, thue nebst Salz, die Eyer und den Spargel hinein, rühre es so lange, bis die Eyer gestehen, dann richtet man es an.

Aufgegangene Eyerspeis.

Siede 8 Eyer hart, schneide sie mit einem Kreuzer gewichter Semmel und Petersilkräutl klein zusammen, treibe ½ Zierting Butter schön pflaumig ab, dann so oft ein Ey, so oft 2 Löffelvoll von dem Geschnittenen, Salz, Milchrahm ein wenig Semmelbrösl, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, gib das Gerührte hinein, spreche es schön zierlich zusammen, oben und unten Gluth, daß es eine Farbe bekommt.

Blätter-Eyerspeis.

Siede 6 Eyer hart, schneide sie mit einem halben Kreuzer gewichter Semmel, Petersilkräutl, Krebsschweiferln und gezupften Hechten klein zusammen, treibe einen Zierting Krebsbutter schön pflaumig ab, gib das Geschnittene hinein, schlage 4 Eyer eines nach dem hinein, Salz, Rahm ein wenig Semmelbrösl, rühre alles wohl untereinander, backe von 4 Eyern Eyerfladel, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, überstreiche den Boden mit den Abgetriebenen, belege ihn mit Eyerfladel, und wieder von dem Abgetriebenen, und so fort, bis es gar ist, gib oben und unten Gluth, daß es eine Farbe bekommt.

Erdäpfel-Eyerspeis.

Siede 10 Eyer hart, schäle und schneide runde Blattl, eben so viel gesottene Erdäpfel, auch so geschnitten, schmiere eine Schüssel mit Butter, gib einen Rahm darauf, dann eine Läge Erdäpfel und allezeit ein wenig Salz, eine Läge von geschnittenen Eyern, und ein wenig ausgelöste und zu Null geschnittene Sardellen, gib noch ein wenig Rahm und Butter darauf, und laß es auf der Gluth aufsieden.

Eyerspeis im Dunst.

Laß in einem Kaßerol, Butter zerschleichen, gib Petersilkräutl, gewürfelt geschnittenen Champion, Scharlotten und etwas Parsial hinein, daß es anlaufen, dann gib gewürfelt geschnittenen übrig gebliebenen Fisch dazu, laß es ein wenig rösten, dann nim es von Feuer weg, laß es etwas auskühlen, dann schlage 3 od. 4 Eyer daran, schmiere ein Kaßerol mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, gib eine Läge von dem Gerösteten, dann eine Läge hart gesottene in Blattl geschnittene Eyer, dann wieder eine Läge Gerösteten, und darauf von Eyerflad geschnittene Null, und so lägweis fort, dann setze das Kaßerol in siedendes Wasser, daß aber kein Dunst auskann, sobald es gedünstet ist, stürze es auf eine Schüssel, gib eine Championsoß darüber.

Eyer im Schlafrock.

Verliere 4 od. 6 Eyer in Salzwasser, dann gib sie mit einem Löffel in ein kaltes Wasser, mache einen Ragau; schneide das Fleisch von einem gedünsteten Hechten, Krebsschweiferl, übersottene Maurachen, alles klein gewürfelt, ein wenig gedünstete grüne Erbsen, Spargelkäpfel, gib in ein Reindl ein Stückl Krebsbutter, gib das Geschnittene hinein, laß es ein wenig anlaufen, säe einen kleinen Löffel voll Mehl daran, gib in ein Häferl 3 Eyerdötter ein halbes Seitl gute Milch, sprülle es ab, und schütte es darüber, laß es noch ein wenig dünsten, gib Salz und Gewürz dazu: Nim Oblat vierecktig geschnitten, bestreiche es mit Eyerklar, gib ein verlarnes Ey darauf, einen Löffel voll Ragau, schlage die Ecke gut zusammen, walze sie in einem Ey, besäe sie mit Semmelbröse, und backe sie heiß aus dem Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, begieße sie mit Rahm, gib die gebackenen Eyer hinein, gib noch ein wenig Rahm und Krebsbutter darauf, und laß es ein paar Mahl aufsieden.

Nudel Eyerspeis.

Backe Eyerfladel, schneide feine Nudel daraus, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, gib eine Handvoll Nudl darauf, dann ein wenig ausgelöste und zu Nudeln geschnittene Sardellen, und so fort, begieße sie aber allezeit mit ein wenig Butter, und laß sie auf [illegible] wenig dünsten.

Gefüllte Maultaschen als Fastenspeise.

Zu diesen Fastenmaultaschen nimmt man, je nachdem wie viele man machen will, 1 Pfund Mehl, 1 Ei, 1 Löffel voll Salz, 1 Löffel voll Schmalz, 1 Löffel voll Zucker, 1 Prise Safran, 1 Prise Muskatblüh, 1 Prise Muskatnuß, 1 Prise Nelken, 1 Prise Zimmet, 1 Prise Ingwer, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 1 Prise

Gefüllte Schnecken.

Siede 20 od. 25 Schnecken, nimm sie aus den Häuseln, nimm die Schneiferln und die schwarze Haut davon weg, nimm das Bein heraus, schneide das Gelbe von dem Kopf weg, und mache den Schnecken in der Mitte einen Schnitt, setze sie ein wenig ein, löse um 2 Kreuzer Sardellen aus, schneide sie mit Limonieschälerl klein zusammen, schneide auch 4 od. 5 Schnecken darunter; treibe einen Viertling Butter schön pflaumig ab, gib die geschnittenen Sardellen hinein, die Häuseln müssen aber zuvor rein gewaschen und gestürzt werden, daß sie austrocknen, dann fülle die Schnecken mit dem abgetriebenen Butter, in ein jedes Häufl zuvor ein Bröckl Butter, dann den Schnecken, und wieder gut mit Butter bestreichen. Gib in ein Kasserol ein wenig Wasser, und setze die Schnecken hinein, eine Viertelstunde vor dem anrichten, setze sie auf das Feuer, gib oben auch eine Glutsch, und lasse sie ein paar Mahl aufdünsten gib sie auf eine Schüssel und geschwind zur Tafel.

Mandelsulz (Blanc-manger)

Es werden 1 ℔ süsse und ohngefähr zwanzig Stück bittere Mandeln mit 2 Maß reinen Brunnenwasser übergossen, und 24 Stunden so stehen gelassen, nach welcher Zeit, man sie nur zwischen den Fingern etwas pressen darf, damit der Kern aus der Schale glitscht. Mangelt uns aber die Zeit, so werden sie wie gewöhnlich geschwällt, und dann in frisches Wasser gelegt, daß sie schön weiß und spröde werden; dann werden sie über einer Serviette gut abgetrocknet, und sehr fein gestossen, jedoch unter mehrmahligen Anspritzen mit frischem Wasser, daß sie nicht ölicht werden, aus dem Mörser genommen, werden sie in einer Porzellan Casserole mit ¾ Maß reinen Brunnenwasser, mittelst eines Silberlöffels nach und nach gut abgerührt und durch eine Serviette geschlagen, der Durchfluß zweymahl wieder auf die Mandel gegossen und wieder durchgetrieben, bis man endlich das Ganze mit möglichster Gewalt ausgepreßt hat. Diese Mandelmilch, wird nun mit ¾ ℔ feinen Zucker abgerührt, mit 2 bis 2½ Loth aufgelöster Hausenblase die auf 6 Eßlöffel voll eingekocht worden ist, vermengt, und wieder durch eine Serviette geseiht, endlich in eine schickliche Form, die mit Mandelöhl leicht bestrichen ist, gegossen, und ins fein gestampfte Eis zum völligen Sulzen, eingegraben.

Mandelsulz ohne Hausenblase.

Es werden zwey Drittheile der vorigen Mandelsulz ohne Hausenblase zur Hand gesetzt, dann werden 4 sehr frische Eyerklar in einem Schneekessel bis zum aufsteigen des Schnees geschlagen, die Mandelsulz wird sonach hineingegossen, und dieses Schlagen in dem über glühende Asche gesetzten Kessel so lange fortgesetzt, bis die Sulz mit dem Schnee genau vermengt, endlich glänzend und dicklich wird. Sogleich von der glühenden Asche gesetzt, wird sie in kleine Becher, od. in eine Silber=Casserole gegossen, und ins fein gestampfte Eis eingegraben, nach dem vollkommenen Erkalten, wird sie ohne Umstürzen aufgetischt.

Mandelsulz mit Kaffeh Essenz.

Diese Mandelsulzen machen einen besonderen Effekt wenn sie zweyfarbig erscheinen. Es werden aus 6 Loth gebrannten und geriebenen Kaffeh mit dem Aufgusse von anderthalb Schalen des köstlichsten Kaffehs filtrirt; diese Essenz wird der einen Hälfte der Mandlmilch beygemischt, welche auf 2 Theile getheilt worden war; man muß berücksichtigen, daß um eben so viel Wasser weniger, zur Auflösung der Mandel genommen werden darf, als man Kaffeh Essenz beymischt, auch muß die Hälfte, die mit der Kaffeh Essenz vermengt wird, stärker in Zucker, und Hausenblase gehalten werden. Es wird dann streifweise in den gehörigen Model gegossen. Eben so wird mit der Chocolade Mandelsulz verfahren, es werden 8 Loth Chocolade mit einigen Löffel voll Wasser zerlassen und sehr fein abgerührt, dann die Hälfte Mandlmilch darein

Lichtstockerter der [illegible]

Leuchter.

Auf dem [illegible] [illegible] Lichtstocker, [illegible] 2 Lichter wurden zwey Löch, [illegible] 8½ Zoll in Durchmesser und ½ Linie [illegible] gemacht, und [illegible] über ein [illegible] [illegible] Mitten mit einem 4 Zoll [illegible] [illegible] [illegible], so dass nur [illegible] [illegible] 3 Zoll bleiben, die nun mit [illegible] [illegible] [illegible], mit den Messingstäben bestückt, mit [illegible] Zinken be[illegible] [illegible], und in einem [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] werden; auf dieser Klasse wurden 2 in jedem Mitten [illegible] Lichter [illegible] 5¼ Zoll in Durchmesser, 2 [illegible] 8 Zoll, 2 andere [illegible] 7⅜ Zoll, 2 [illegible] 7½ Zoll und so fort, bis zu 6¾ Zoll in Durchmesser [illegible]; alle mit [illegible] [illegible] Ausstehen [illegible] 4 Zoll in jedem Mitten durch, stehen, so dass nun 18 Lichter [illegible], die unten 2 und 2 über einander [illegible], nun [illegible] [illegible], aber jeder allein [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

dem gleichen Blatte belegt, und rund herum zuge-
schnitten, so werden die zwey folgenden ebenfalls so
gefüllt, und zusammenklebt, dann das dritte, vierte,
5, 6, 7 und 8 paar, stets immer die gleichen ausgesucht;
dann wird von 4 Eyerklar gefauntes Eis geschlagen,
12 Loth Zucker darunter gesiebt; der Rand, der zusam-
menklebenden Blätter, messerrücken dick bestrichen,
und über fein geschnittene über einen Bogen Pa-
pier dick aufgestreute Pistazien gerollt, so daß
der ganze Rand grün bestäubt bleibt, die zwey-
ten Blätter werden so bestrichen, in Grobzucker
gerollt; die dritten wieder in Pistazien und so
fort, bis alle acht so bestäubt sind; sie kommen dann
wieder in Ofen, der unterdessen ~~völlig~~ völlig
ausgekühlt ist, und werden so lange da gelassen,
bis das gefaunte Eis trocken geworden ist; der
Ofen soll so kühl seyn, daß sie bis zu ihrem fest wer-
den, weiß bleiben, dann bleiben auch die Pistazien
grün. Nach dem abermaligen Auskühlen, werden
die ersten zwey zusammenklebenden Blätter, auf eine
oben so große Platte von harten Zuckerteig auf
eine mit Serviette belegte Schüssel gelegt, dann
mit eingesottenen wieder bestrichen, und zweyten
2 Blätter darüber gelegt, jedoch so daß sie genau die
Mitte fassen, so fort bis alle acht Blätter auf einan-
der liegen, welches einen lieblichen Wechsel kann

Grün und weiß gibt. Die Oberfläche der letzten Platte wird mit Marillen Marmelade und Wilhelm Salz reich verziert. Man kann auch das letzte Blatt unausgestochen, mit spanischen Rinden, Marmelade oder eingesottenem Weichsel verzieren. Aus dem Schwarzenbergischen Kochbuch.

Rindkoch mit Kammerl oder Schmankerlkoch.

Es werden 8 Loth des feinsten Mehls mit 3 Seitl der besten Sahne fein abgerührt, mit 6 Loth Zucker und einem Stäubchen Salz gewürzt, unter immerwährenden rühren, aufgekocht, und dann eine halbe Stunde lang langsam fortgekocht, genau zugedeckt, dürfen die Milchspeisen nicht werden, weil sie Gefahr laufen zu stocken; wenn der Mehlgeschmack vergangen ist, wird dieß Rindskoch angerichtet, und mit Kammerl belegt, aufgetischt.

Marillensalse.

Schäle gute zeitige Marillen, nimm die Kerne heraus und schlage sie durch ein Sieb, daß die Salse schön fein wird, dann gib auf 1 ℔ Salse $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker in ein Becken, schütte nicht gar $\frac{1}{2}$ Seitl Wasser daran, und laß den Zucker gut sieden, dann rühre die Salse löffelweis hinein, und laß es recht langsam sieden, wenn es an den Löffel sulzig wird, so ist es gut, laß es auskühlen, und fülle es in die Gläser

Waffenkrapfen.

Nim in einen Weilling 8 Loth Mundmehl 6 Loth gefähten Zucker, 4 Loth Schmalz, 4 Loth geschwällte fein gestossene Mandl, ein Zimt, bresle alles gut untereinander ab, darnach nim 4 ganze Eyer, schlage eins nach dem andern hinein, einen Löffel voll Rahm, ein wenig Wein beyläufig auch einen Löffel voll, schlage den Teig schön klar ab, schmiere das dazu gehörige Eisen mit Schmalz, lass es gut heiss werden, dann wische es mit einem Papier ab, und backe sie. Sie sind gut.

Marber Weichselkuchen.

Treibe ¼ ℔ Butter und ¼ ℔ Schmalz recht flaumig ab, nim 4 ganze Eyer und 4 Dötter ¼ ℔ Zucker, von einer Limonie die Schallen 14 Loth schönes Mehl, Weichseln nach Belieben, die Weichseln muss man nährend dem Backen darein geben.

Grieschüberl mit Germ in der Milch.
1 Loth Germ 1 grösses Seitl Gries 1 grosses Seitl Milch 2 Eier 4 Loth Butter, Salzen

Zucker Brandteig.

Nim ½ ℔ Butter und ½ ℔ gestossenen Zucker, thue es in ein Häferl, lasse es zerschleichen, auf der Glut, schlage 18 Eyerdötter darein, rühre es gut auf; Mehl was nothwendig ist, dann nabzere man den Teig klein fingerdick aus, mache eine Form wie Kartenblatt, bestreue es mit feinen Mandeln, backe es kühl auf einem Blattl.

Igel Puding. auf andere Art.

Nim ½ ℔ Butter, treibe ihn schaumig ab, ½ ℔ gestossenen Zucker, ½ ℔ gestossene aber nicht abgezogene Mandl, 5 Loth geriebene mit Ruhm od. rothen Wein angefeuchtete schwarze Brotbröseln, 5 ganze Eyer und 2 Dötter, die Klar von die 5 Eyer zu Schnee geschlagen, Zimt, Nelken und Limonieschallen, man rühre alles gut auf, schmiere einen Model mit Schmalz, bröseln ihn aus, das übrige ist bekannt.

Gestossener Puding.

Von 5 feinen Semmeln wird die Rinde abgerieben, dieselben dann in Milch geweicht, und gut ausgedrückt, 4 Loth Zucker und 4 Loth Mandl werden jedes fein gestossen, von einer Limonie klein geschnittene Schallen, alles zusammen kömmt dann in einen Mörser, und wird gut zusammen gestossen, gibt es dann in einen Weidling, schlägt 8 Eyerdötter einen nach den andern hinein, und rührt es eine halbe Stunde, gib zuletzt ein kleines halb Seitl Schmetten, 4 Loth Zibeben ohne Kern, von den 8 Eyerklar den Schnee, laß es eine Stunde in Dunst kochen, und gib einen Schado darüber.

Guter Mandl Puding.

Man treibt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt 8 Loth gestossene Mandl, 8 Loth Zucker darein, 8 Eyerdötter nach und nach darein, dann von 4 Eyern die Klar zu Schnee geklopft, etwas Vanillie od. Limonieschallen, schön langsam gebacken, dann einen Wein, oder Schado darüber.

Reis Meridian mit Ragau.

Man kocht ¼ ℔ Reis in einer halben Maß Milch, doch so, daß er ganz bleibt, man treibt ¼ ℔ Schmalz Flaumig ab, gibt den überkühlten Reis hinein, und schlägt 4 ganze Eyer und 2 Dötter nach und nach darein. Mit 6 Champignons, und etwas grünen Petersil werden 2 Kalbsbriesel gedünstet, etwas in Salzwasser abgesottener Spargel od. Karfiol wird mit den Brieseln zusammen in Würfeln geschnitten, man bestreicht den Model mit Butter, ~~belegt~~ ist der Model rund, so schneide weißes Papier dem Model gleich, bestreicht es auch mit Butter; dann belege es mit ganzen Krebsschweiferl, und mit in Salzwasser abgesottenen Spargelköpfchen, füllt die Hälfte Reis in den Model, dann das Ragaut in die Mitte, und die andere Hälfte von Reis darauf, und läßt es eine volle Stunde in Dunst kochen, stürzt es behutsam auf eine Schüssel, nimt davon das Papier herab, und gibt ihn sogleich zur Tafel.

Englischer Puding.

Man schwellt 10 Loth Mandl, stößt sie fein, dann werden 10 Loth Zucker fein gestossen, 4 Loth schwarze Brotbröseln, mit einem Eßlöffel voll guten süssen Wein befeuchtet, schneidet von einer Limonie die Schallen dazu, gib auch etwas gestossenes Zimt und Gewürznelken samt den Augen in eine Schüssel, schlägt 4 ganzes Ey, und 4 Dötter hinein, rührt es eine halbe Stunde, bis es recht flaumig ist, bestreiche einen Model mit Butter, fülle den Puding hinein, und gib ihn durch ¾ Stunden in Dunst,

Schwarzer Puding.

Man treibt 4 Loth Butter recht flaumig ab, rührt 6 Eyerdötter nach und nach hinein, gib 8 Loth recht fein gestossene Mandl, dazu, und rühre durch eine ¼ Stunde, 4 Loth Zucker, etwas Zimt, und einige Gewürznelken, jedes fein gestossen, die klein geschnittene Schalle, von einer halben Limonie, 2 Zelteln geriebenen Schokolade, und der fest geschlagene Schnee von die 6 Eyer werden mit den Abgetriebenen leicht vermengt; ½ Stunde im Dunst gekocht, und einen rothen Stein darüber.

Rahmkochpergerley Gattungen.

1 Seitl Rahm mit 3 ~~Kochl~~ mittelgroße Kochlöffel voll Mehl wird ~~klar~~ abgerührt, dann schlägt man 7 ganze Eyer darein, jedes gut verrührt, 4 Loth Zucker und die Schalle von einer Limonie, dann gebacken; anderer Art: ½ Seitl Rahm 2 Kochlöffel voll Mehl, 6 Eyerdötter, die Klare davon aufgeklaßt, Zucker nach Belieben.

Zuckerkoch.

Nimm 3 Eßlöffl voll Zucker in ein Reindl dazu 2 Löffl voll Wasser, lasse es kochen bis der Zucker goldgelb wird, rühre es fleißig, dann gib 2 Löffl voll schönes Mehl hinein, lasse es gut anlaufen, rühre es dann mit 1 Stl gute siedende Milch fein ab, dann lasse es auskühlen; Nimm Eyergroß Butter, treibe ihn fein ab, gib 4 Dötter u. 2 ganze darein, nach einem jeden Ey allzeit ein Löffl voll Koch dann von 3 Eyer, den Schnee, mache es süß genug u. etwas gestossenen Vanili, gib's in einen geschmierten Modl u. backe es, od. 1 Stund in Dunst kochen.

Steyermärker Mehlspeis.

Ein halb Seitl Schmetten, läßt man mit 4 Loth Butter aufsieden, rührt 4 Loth Mehl darein, und läßt unter beständigen Rühren es so lange kochen, bis es dick ist, gibt es dann in einen Weidling, und treibt es ab, bis es kalt ist, dann schlägt man 4 Eyerdötter nach und nach darein, gibt 4 Loth Zucker, klein geschnittene Limanieschallen, und von zwey Eyern die Klar aufgeklopft, verrührt alles gut bestreicht einen Model gut mit Butter, besäet ihn gut mit Semmelbröseln, füllet ihn, dann gibt man ihn eine Stunde in Dunst. Ein Seitl rothen Wein wird stark gepuckert, einige Stückchen Zimt und Limanieschallen, wenn der Wein siedet, kocht man 1½ Loth Sago ein, läßt ihn gut versieden, bey dem Anrichten nimmt man das Gewürz heraus, wenn man einen Eßlöffel voll eingesottene Kibisel darunter mischt, so ist es noch besser, und gießt es über die ausgestürzte Mehlspeis.

Kaiserkuch.

~~Man schlägt 1 ℔ Zucker in Stückchen, gibt ihn~~
Treibe 3 Loth Butter Flaumig ab, gib 8 Loth
geschwellte klein gestossene Mandl darunter
~~Man einen 1 ℔~~ eingesottenen durchgeschlagenen
wie auch 4 Loth mit Schnitten angefeuchtete
Hinlerner
Semmelbröseln, 2 ganze Eyer und 4 Dötter, und
rührt es damit eine halbe Stunde, zuletzt
gibt man noch von 3 Eyerklar den festen
Schnee darunter, füllt das Alles in ein Tortenblatl und bäckt es schön.

Gefüllte Krebsensemmeln.

Man nimmt Milchkuiberl in der Größe von einem
Maschangerapfel, reibe die Rinde ab, und schneide
ein Blättchen aus, dann höhle die Semmeln aus,
und schnell aus heißem Schmalz recht lichtbraun
gebacken, auf 6 Semmeln nimmt man 15 Krebsen,
siedet sie in Salzwasser ab, löset die Scheeren
und Schwiefeln aus, und schneidet sie klein ge-
würfelt, die Schallen werden klein gestossen,

ein wenig Milch darauf gegossen, und gut
vermengt, hernach wird es durch ein Tuch
gepreßt, in einem Reindl ~~wird~~ läßt man ein Stückchen
Butter warm werden, gibt ein Seitl junge
grüne Erbsen, etwas klein geschnittene
grüne Petersillie hinein, und läßt es weich
dünsten, staubt einen kleinen Kochlöffel
voll Mehl darein, gib die Krebsschweifel
darein, nebst etwas Salz und Muskatblüthe, man
läßt läßt sie ein paar Mahl aufdünsten, dann
werden in der Milch, welche man von den Krebs-
schallen ausgedrückt hat, 3 ganze Eyer gut ab-
gesprudelt, zu den Erbsen gegossen, und in
die Semmeln gefüllt, eine Blechschüssel wird
mit Krebsbutter bestreichen, die Semmeln
darauf gestellt, ein halb Seitl Schmaten
mit zwey Eyerdötter abgesprudelt, darüber
gegossen, eine halbe Stunde gedünstet, dann
ists fertig.

Gesiebter Igel anderer Gattung.

Man nimt ½ ℔ Butter, treibt ihn gut ab, dann ½ ℔ Zucker, und ½ ℔ Mandl, samt den Schallen klein gestossen, dann 8 ganze Eyer, die klar davon aufklopfen, dann 2 Dötter, rühre es nun ½ Stunde dann gib 8 Loth mit Ofnerwein angefeuchtete schwarze Brodbröseln hinein, Zimt, Nelken, Muskatnuß und Limonieschallen, und backe ihn langsam, wenn er gebacken ist, schütte 1 Seitl gezuckerten Ofnerwein darüber, und laß ihn gut anziehen, dann stürze ihn auf eine Schüssel, spicke ihn mit Zitronat, und gib einen Geandeau darüber.

Muskaganentorte.

Man bereite von einem Pfund unabgezogener süsser mit dem Schneidmesser geschnittener Mandl, einen Pfund fein gesiebten Zucker, 16 Loth Mehl, 4 ganzen Eyern und 4 Dötter, auf dem Nudelbrett einen Teig, den man mit ½ Loth gestossenen Zimt, eben soviel Nelken, etwas

Muskattenblüthe und feinen Limonieschallen
würzet. Nun mache man von dem Teige
2 od. 3 Blätter, gebe diese auf ein Backblech
fülle eines derselben mit Eingesottenen,
das man mit aus den Teig gedrückte Muska-
zonen zierlich belegt, mit abgeschlagenen Eyer-
klar bestreicht, und schön bakt. Auf die andern
Blätter gibt man das Eingesottene erst dann,
wenn sie gebacken sind, jetzt setzt man sie zusammen,
belegt sie mit Eis, und bestreuet das Ganze mit
fein geschnittenen ~~Pizzagien~~ Pistazien.

Gute schwarze Brodtorte

Man schlage von 8 Eyern die Klar zu Schnee,
gibt es in einen Reidling, schlägt 15 Eyer-
dötter daran, und ½ ℔ gestossenen Zucker, und
klopft es mit dem Löffel so lange, bis es schön
dick ist. Hierauf nimmt man ½ ℔ Mandl, wischt selbe
mit einem Tuche sauber ab, und stößt sie samt den
Schallen recht fein, nimmt von allen Gewürz etwas
auch fein gestossen, und mischt es unter die
Mandl, nun reibe man auf dem Reibeisen

ein Ziegel Chocolade, auch 2 Loth schwarze Brotbrösel von der Rinde, und von einer Limonie klein geschnittene Schallen, und rührt alles dieses unter das Aufgeklopfte, so, daß es untereinander kommt, Jetzt schmiert man ein Blattl samt Reif mit Butter, füllt das Gerührte hinein, und backt es langsam.

Mehlbögen mit Vanillie.

Klopfe von 3 frischen Eyern, die Klar zu Schnee, gebe 3 Eyer schwer gestossenen Zucker dazu, und rühre es eine Stunde gut auf, daß es dick wird, hierauf mische man 2 Eyer schwer schönes Mehl darein, beyläufig um 6 x Vanillie, von einer Limonie klein geschnittene Schallen, und zuletzt einen Eyerdotter, mit wenn das Blattl wie bey die andern, hergerichtet ist, macht man mit einem Eßlöffel Bögen halb fingerdick darauf, besäet sie mit Zucker, und backt sie geschwind, sind sie gebacken, so läßt man sie mit dem Schäuferl los, bieget sie geschwind über einen Walzer, macht ein Chokolade Eis darüber, und laßt sie im Öfferl trocknen.

Gute Faschingkrapfen.

Nim ℔ Mehl, 2 ganze Eyer und 8 Dötter, 4 Loth Schmalz und etwas Obers, und 2 Löffel voll gute Hefe. Das Ausmachen ist schon beschrieben. Oder auf ½ ℔ Mehl diese Eyer und Butter u. Seite Obers werden 42 Krapfen.

Sogenannte Mühlviertler Krapfl.

Dazu werden genommen: 8 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 2 Loth Mandl, 1 Eyerdotter und fein geschnittene Limanieschallen.

Gute Mandlbögen.

Nim 4 Eyer, die Klar aber aufgeklapft, rühre sie mit 4 Eyer schwer Zucker gut flaumig ab, dann ½ Viertling Mandl, und 3 Eyer schwer Mehl, Limanieschallen, das Blatl mit Wachs bestreichen, das übrige ist bekannt, man kann Anis od. Mandl darauf ~~[illegible]~~ säen.

Guglhupf

Treibe ¼ ℔ Schmalz ab, 1 Handvoll gestossenen Zucker, dann 6 ganze Eyer u. 6 Eßlöffel voll Mehl, salzeit 1 Ey gut verrühren, dann 1 Löffel Mehl, dann 3 Eßlöffel guten dicken Rahm, u. wieder 3 Eßlöffel voll Mehl, wie vorher, dann 2 Eßlöffel guten dicken Germ, u. wieder 3 Eßlöffel voll Mehl, etwas salzen, u. Zibeben. Sehr gut u. schön. ½ ℔ Mehl

Mayländerkoch. für 40 Personen.

Koche auf 2 Maß Milch 3 Seitl Reis ein, lasse ihn so weich dünsten, daß man ihn durchpassieren kann, dann treibe ⅝ ℔ Butter gut ab, gib 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mandl gestossene dazu, rühre es gut auf, dann gib 48 Eyerdötter darein, eins nach dem andern, so oft einen Dotter allezeit einen Löffel voll Reis, schmiere ein Tartenblatl mit Butter, gib die Hälfte Teig hinein, dann fülle kleine Lisgatten in.

Hafergelt einzuthun und Mezellenhalter
auf dem Lutz, darüber der übrigen darauf,
darüber stehen, auf 4 Seiten 60 Schilchstöcke
abzuthun.

Kirchenstuhl Buch.

Allen Kirchenstuhl 5 Loth Kirchenstuhl mit 1 Stuhl
Milch ab Kestenbaum, auf der Stubenseite gegen
Einlaß zwischen 6 Loth Lit,
den 4 Loth Lit, gegen Stubenseite Stuhl
Lang und nach Abtheilung ist nach
Zeichnung gegen Stubenseite zwey Stühle
Lang, Stuhl mit Stuhl, gegen Stubenseite
Lang, Stuhl mit Stuhl, gegen Stubenseite
Lang, Stuhl mit Stuhl, gegen Stubenseite

voll gut gewässerte Germ dazu, u.
sprindle es wieder gut. Hierauf stel-
le man sich hoch hinauf stelle den Wind-
ling auf dem Boden schütte das Abgespri-
delte hinab schlage den Teig gut ab
gebe ihn in einen geschmierten Mo-
del, lasse ihn gehen und langsam
backen.

Blut Würst.

Die Fetten zerschleichen lassen,
dann wird die Milch in die Fetten
gegossen und wird über gewürf-
felte Semmel heißer darein ge-
schitt, wenn es etwas überkühlt ist
seihet man das Blut hinein, Salzen,
etwas Majoran, und so füllt man
die Därme, sieden sie in Salz Was-
ser ab.

Den Zwieback zu machen mit Semmelzeig.

Nim eine Maß schönes Mehl in ein Weidling, nim ½ Seitl Semmelzeig, ½ Seitl Obers, mach ein Dampfl an; hernach nim ¼ ℔ Zucker, 6 Eyerdötter und von 2 Eyern die Klar aufgeklopft, rühre dieses in einen Häfen eine Viertlstunde, dann thue es unter das Mehl und Dampfl, mirge es gut untereinander ab, mach ein Laibl daraus, hernach laß es gehen, dann mache Stangel daraus, laß es wieder gehen dann backe es auf einen Blattl, und bestreiche es mit Eyer; wenn es gebacken ist, kannst du es ~~reschen~~ bähen. Ist gut.

Äpfelkoch im Dunst.

Man läßt 2 Loth Butter mit 2 Loth schönen Mehl anlaufen, hernach gibt man ½ Seitl durchgeschlagenen Äpfeldest darein, und läßt es kochen, dann 2 Eyerdötter daran rühren, und anziehen lassen, stelle es kühl; rühre es dann mit 2 Loth Limoniezucker und 4 Dötter gut auf, zuletzt den Schnee von die 4 Eyer, fülle es in einen geschmierten und mit Zucker besäeten Model, und lasse es 1 Stunde im Dunst kochen, beym anrichten, gib eine rothe Saß herum.

Eine Mehlspeis mit Äpfel für 8 Personen

Erstens mache ein dickes Kindskoch, lasse es auskühlen, hernach nimm ½ ℔ Butter, treibe ihn recht pflaumig ab, ¼ ℔ geschwälte klein gestossene Mandl, werden dann mit dem Butter nach abgetrieben, hernach 6 ganze Eyer und 6 Dötter so oft ein Dotter allezeit, auch einen Kochlöffel voll Koch, jedesmahl gut verrühren; dann von den 6 ganzen Eyern die Klar zu Schnee geklopft, hinein rühren, zuerst Zucker, daß es süß genug wird, und einen Geschmack von Vanillie od. Limonie, hernach schälle Maschanzger od. andere gute Äpfel, schneide sie halb voneinander, den Balgen heraus, schmiere ein Tartenblattl, mit Teig gut verzinken, dann lege die Äpfel darauf, in die Grüberl Eingesottenes, und den abgerührten Teig darüber gegossen, in einem gut geheitzten Ofen langsam eine Stunde gebacken, den Reif, wenn es gebacken ist, mit einem Messer los machen und weg nehmen, mit Zucker besäen und auftragen, Ist gut und schön zugleich.

Reskin Mehlspeis.

Nim ¼ ℔ Butter, theile es auf zwey gleiche Theile, einen Theil gib in ein Kasserol, laß ihn zerschleichen, dann gib 4 Loth Mehl darein und laß es anlaufen, gib 1 Seitl siedendes Obers darein, rühre es gut ab, auf dem Heerd, dann laß es überkühlen, den andern Theil Butter treibe ab, das Peschamehl rühre mit 10 Eyer-dötter gut ab, dann mit dem Butter gut abtreiben, hernach von 1 Ey die aufgeklopfte Klar, Limonieschallen Zucker nach Belieben, dann die Hälfte im Modl gegossen, mit angefeuchte Bisquottennadeln ausgelegt, und den übrigen Theil darauf gegossen, in Dunst gekocht so ist es fertig. Den Überguß macht man: Von 4 Eyern die Klar zu Schnee geschlagen, Limoniesaft, eingesottene Marillen od. Erdbeer ein baar Eßlöffel voll, und Zucker, dieses aufgesprudelt und den Guß darauf gegeb.

Brodkuch.

Nim ¼ ℔ gutes Hausbrod, das nicht speckicht ist, reib es klein, gieß einen guten Wein darauf, laß es weichen; treibe ¼ ℔ süßen Butter ab, hernach ½ ℔ gestoßenen Mandl, ½ ℔ Zucker, schlage nach und nach 6 ganze Eyer und 12 Dötter darein, rühre es eine Stunde, hernach thue eine gestoß geriebene Muskatnuß ¼ ℔ geschnittene Zitronat, gestoßenen Zimt, daß es schön braun wird, drücke das geweichte Brod mit einem Tuch aus,

und rührt darein, hernach gieß es in einen ver-
pappten Reif und backe es schön gemach.

Nudelauflauf.

Mache von einem Ey recht fein geschnittene Nudeln,
gib in ein Kasserol eine kleine halbe Maß Obers,
¼ ℔ Butter und ein Stückl Vanillie; wenn es siedet
koche die Nudeln darein und laß sie ein wenig
sieden, dann stelle sie vom Feuer weg, laß sie
kalt werden; wenn sie überkühlt sind, so salze sie
ein klein wenig, gib dann 6 Loth fein gestossenen
Zucker dazu, rühre es mit 7 od. 8 Eyerdötter und
von 6 Eyern die aufgeklopfte Klar gut auf. Hierauf schmiere
einen Model mit Butter, besäe ihn mit Lisgotten
Brösl, fülle das Gerührte darein, und gib es eine
Stunde in Dunst, stürze es heraus, und gib
Himbeersaß od. Chokolad Krem [illegible].

Wienerwürstel.

Man treibt 4 Loth Butter ab und rührt nach und
nach 1 ganzes Ey und vier Dötter darein, zuletzt
mischt man den Schnee von 3 Eyern nebst 2 Loth
abgezogene und gestossene Mandl, 2 Loth Weinbeerl
etwas Zucker und Limonieschallen darunter, bestreu-
che mit diesem Teig vier Eyerfladl, rolle sie zusam-
men, und richte sie in eine geschmierte Reifschüssel
in den noch übrigen Teig rührt man noch 1 Dotter
samt etwas Obers, schütte es über die Würstel,

bestreue sie mit Bisquattenbröseln, und backt sie langsam.

Gutes geschwindes Mehlkoch.

Rühre 2½ Löffel voll Mehl mit 2 ganze Eyer und 1 Dotter fein ab, dann nim ½ Seitl Milch auch so viel Obers Limonieschälerl und Zucker dazu, alles fein abgerührt, dann backe es.

Das aufgerührte Mehlkoch.

Mache ein gutes Kindskoch, lasse es auskühlen, dann treibe 4 Loth Butter ab und das Koch darein, dann 3 Dötter und 1 ganzes Ey, Zucker daß süß genug wird, Limonieschallen und backe es.

Äpfelmuß.

Nim saure Äpfel, schälle und schneide sie blattlicht in einen Topf gieß Wein darein und laß sie so lange kochen, bis sie weich sind, dann passire sie durch ein Sieb, thue dazu ¼ ℔ fein gestossene Mandl 2 Eyerdotter 2 Löffel gutes Obers ein Stück Butter und so viel Zucker daß es süß genug wird, dann oben und unten Gluth und gut backen.

Äpfelpfanzel.

Man schneide die Äpfel gewürflet, rindle die Semmel ab, und schneide die Schnallen auch gewürflet, netze die Semmel in der Milch, die Äpfel pfanze man in Schmalz vermenge alles dieses

mit Zucker, Zimt und Limonienschallen, dann schlägt man 6 Eyer darein, bache es in einem Kasseral, bestreue es mit Zucker u. Zimt.

Mehlschmarn.

Laß in einer Rein ein Stückl Schmalz heiß werden, breine ein Mehl schön reflet, schlag in ein Häfen 10 Eyer und gieß Milch darein, nach Gutdünken, sprüdle es gut ab, und gieß es in das geröste Mehl, gibe unten und oben Glüth und laß ihn ausdünsten, hernach stratte ihn klein ab, Zuckern und Zimt, dann ist er fertig.

Verschiedene Gattungen Glaskrapfen.

1. Auf 1 ℔ Mehl, 3 Loth Butter, 4 Dötter und 1 ganzes Ey ½ Seitl kühwarme Milch 2 Löffel voll Germ.

2. Auf ¾ ℔ Mehl einen halben Eßlöffel voll Zucker ½ Seitl lauwarme Milch 2 ganze Eyer und 4 Dötter 4 Loth zerlassenen Butter und 2 Löffel Germ, alles mit sam absprüdeln, der Teig darf nicht zu fest seyn.

3. Nim 6 Eyerdötter und 4 ganze Eyer in ein Häferl rühre eine Viertelstund wie eine Torte, nim 1 ℔ Mehl die Eyer dazu, mach mit 1 Seitl gute Obers welches laulicht ist, Germ, Salz, zuletzt ¼ ℔ Butter, schlage ihn gut ab.

4. ½ ℔ Mehl, 1 ganzes Ey und 6 Dötter, Germ, 1 Loth Zucker, 1 Kaffehbächerl voll Obers 3 Loth Butter und etwas Salz.

Brod Puding.

14 Eyerdötter ½ ℔ Zucker, eine halbe Stunde rühren, dann von den 14 Eyern die Klar zu Schnee und 14 Loth Hausbratbröseln, Zimt, Nageln und Limonie, einen Schatz darüber.

Karschenblatt.

Nim ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ Mehl auf ein Nudlbret, mische 4 Loth Butter, 4 Loth Mandl, von einer Limonie die Schalle, Zimt durcheinander, mache es dann mit 1 Ey, wenig Wein, ein Löffel voll Rahm an, walge ihn messerrücken dick, schneide es wie Karten, belege es in der Mitte mit einer halben Mandl, und oder auf das ganze Blat, kleine Mandl darauf gestreut und mit Zucker besäen.

Lingertarte.

Treibe 1 ℔ Butter ab, nim 2 ganze Eyer und 2 Dötter 1 Vierting geschwellte Mandl, 1 Vierting Zucker, Zimt u. Limonieschallen ¾ ℔ schönes Mehl.

Gute Waffenkrapfen.

Treibe 5 Loth Butter ab, 4 Eyer, 5 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, Limonieschallen.

Eine Nudlmehlspeis.

Nim in ein Kaßerol 6 große Kochlöffel voll Mehl, nim nach Gedünken ein Stück Zucker, reib ihn an einem halben Limonie ab, stoße ihn und gib ihn zum Mehl, auch 6 Eyerdötter, und rühre mit einer guten Halbe Obers ab, laß auf dem Feuer anziehen, bis recht dick wird, dann gib es in einen Weidling laß es auskühlen; mache indessen von 2 Eyern fein geschnittene Nudl, und backs schön gelb aus dem Schmalz, dann rühre das Koch ein wenig, schlage von den 6 Eyern die Klar zu Schnee, mische ihn samt die Nudl darunter, und gibs in ein mit Butter ~~[illegible]~~ bestrichenen Modl und mit Nudl ausgesäet, dann gibs in Kunst oder backe es in der Röhre.

Gefüllte Wandl.

Nach einem marben Teig, walge ihn dünn aus, lege die Mödl damit aus, dann mache ein Kindskoch, treibs mit Butter ab, gieb 6 Eyer feinlich Limonieschallen, Zucker und gestoßene Mandl darein, die Klar zum Schnee, rühre pflaumig fülls in die Wandl.

Die kleinen gefüllten Semmerl zu machen.

Nim kleine Semmerl nach Belieben, reibt überall schön gemach die Rinde weg, schneide hernach ein Blatt in der Höhe aus, und holls aus, dunks in ein süsses Obers ein, aber nicht lang, auch den Deckl, leg es indessen auf ein sauberes Brett; nim hernach überbrennte Briesel u. Eiterl, übersotten Krebsschweiferl, schneide es klein gewürflet, belegt ein Kindl mit Butter, Mehl, Muskatblüh ein wenig Semmelbröl, legt das Geschnittene darauf, dann wieder das Vorige darauf, und so zugedeckt auf der Gluth dünsten lassen, giesst hernach eine gute Rindsuppe daran, soviel, dass es die rechte Dicke hat, man kann auch Maurachen od. andere gute Schwämme, dann grüne Erbsen, od. Spargl der muss aber zuvor im Salzwasser überbrennt werden, und alles im Butter gedünstet mit den übrigen, wann es Zeit zum anrichten ist, so pfärgt man die Semmerl aus dem Schmalz schön gelb, fülle das gedünste in die Semmerl, decke den Deckl darauf, richte es schön zierlich auf eine Schüssl, wer will kann auch das Suppel herunter seihen, in eine Schallen, und setzt es in die Mitte auf die Schüssl, man kann auch statt die grünen Erbsen, gestiftlete Pistazzi nehmen.

Sind recht gut.

Register.

	Seite		Seite
Löbzelten von Zitronen und Mandl	1	Quittensaft mit Lemoni u. Zitronensaft abzugiessen	18
Papier Löbzelten.	2	Quittenlatarg mit Zitron	19
Zuckerbrötzel.	3	Quitten Pogades	20
Gollatschen.	3	Quitten Biskotten	21
Mandlbrod	4	Gegossene Biskotten	23
Schokolade Löbzelten	5	Gute Torte	24
Mandl Löbzelten.	6	Krebs Batzl	25
Gewürzter Löbzelten	7.	Aufgegangenes Krebskoch	25
Weisse Nüsse einzumachen	7.	Brodkoch (gut.)	26
Schnee Zucker	9.	Speckstorten	27
	10	Gestiftelte Torte	28
Spanische Bisgotten	11.	Mandltorte	29
Äpfelpagedi	12	Tortentaig	30
Kondirte Müscherl	13	Gute Torte	31
Gutes Krebskoch.	15	Oblat Krapfeln.	31
Mandltorte	16	Krebs Krapfl	32
Andere Art Mandltorte	17	Mandl Krapfl	32

	Seite		Seite
Zukersträubl	33	Marillen in der Schale mit Äpfelsaft	54
do andere Art	34	Melaun auf Zitronenart	57
Gutes Semelkoch	35	Grüne Mandeln einzumachen	58
Mandlschmalzkoch	36	Weisse Zitronat	60
Krebsschmalzkoch	36	Ganze Himbeer	62
Eyerdotterkoch mit Mandl	37	Zuker Spinat	62
Marbe Torte	38	Köstlicher Himbeersaft	63
Mandlbäck	38	Himbeersaft mit Essig	65
Mandlkoch von geläuteten Zuker	40	Limonad	66
Muskatzinbrod	40	Erdbeer Wasser	68
Baum Krapfen	41	Weichsel Wasser	68
Hobelschaiten	43	Zimt Wasser	69
Brügelkrapfen	44	Den Zuker zu diese Wässer zuzurichten	70
Mandlkrapfen	46	Das durchsichtige Eis	74
Ribisel Koch	46	Schokolade zu machen	75
Oblat Mandl Krapfl	47	Biskottenbrod	87
Runden Zitronen einzumachen	48	Mandl Krapfen	89
Krausten Zitroni	49	Zukerschiffel	90
Gesülzte Blüthenlatwerg	50	Böhmische Büsserl	93
Rothe do	51	Bisgotten Brod	95

Seite.

Bisgotten Brod	97	Gute Sost über eine süsse Speis.	114
Pastoral Torte	97	Gebackener Grem	114
Brodkoch	103	Spanischer Krapfen	115
Das arme Koch	104	Geschwinder Weichselkuchen	115
Lemonisulz	105	Gefaumte Eyerspeis	116
Äpfelsulz	106	Spanische Winde	116
Blaue Weinbeersulz	107	Zimtbögeln	117
Gocolade Koch	108	Lemoni Krapfeln	117
Marbe Bredl Torte	109	Schlückkrapfel, Rahm	118
Äpfelschlangl u. Erdäpfel Teig	109	~~[illegible]~~ Grem	119
Linzertorte	109	Boeuf á la mode	120
Schokoladtorte	110	Erdäpfelpastette mit Schunken	121
Müsl für Schwache	110	Hochaufgehender Butterteig	121
Gelbe Rübensaft	111	Geschwinder Butterteig	122
Reiswasser	111	Kälberne Zunge in pohlnischer Saß.	122
Punsch für die Krampf u. Husten	111	Gebratenes Spanferkel	123
Lippenseyberl	112	Eyerfladel	124
Augenwasser	112	Verlorne Eyer in Essig	124
Handsaife	113		
Flecksaife	113		

Semmelbrösl Mandl	125	die Reißbirn.	137
Bibiselsaß.	125	Portugiesischer Reis.	137
Gefüllter Kohlrabi	126	gebackene Rapau Würstel.	138
Gebackene Kardellen	126	Germ Krapfen.	138
Netzwürste.	127	Gebratener Hecht.	138
		die französische Karte.	139
Forellen blau abgesotten	128	Gebratener kalter Hecht	139
		kleines Zwiebak.	140
Schnepfenschnittel.	128	Pomeranzen Krapfel.	140
Schnürkrapfel mit Mandl	129	die Macherlati Eyer.	140
den Rittenschnee und Pischgot	129		141
Krebsbängl.	130	Chocolade Bisquit	142
Baurn Krapfl.	130	Zimt Lebzeltel von Mandl	142
Zimt bängl.	131	Zitteraus Lebzeltel.	143
die Reiß Milch.	131	Honiglöbzeltel auf Nürnberger Art	144
die Pomeranzen Krapfel.	132	aufgelassene Löbzeltel v. Ritten	144
Mandlbängl.	132	das aufgelassene Eyß	145
Teig zu gebackenen Weichsel	133	Zwiebak	145
Karpfenkarminadl in der Sardellensaß	133	Hollerhippen und Mandlgebäck	146
Höferl Mandl.	134	Zwegerley Bisquit.	147
Habermudl.	134	französische Bisquit.	148
die Röstemudl.	135	Krebsbusserl.	149
Germ Semmel.	136	Wie man den Ritten Saft macht	150
Geschirte Lämmerne Karminadl mit Rapau im Netzl.	136	Vor die Krankheit brauchbar.	

	Seite		
Ritten Saft vor die Husten	150	Die Weichsel zu lachen	165
gesulzte Weichsel	151	die gerösten Mandl	165
die Ritten landwer	151	das Zimt Brod	165
dem Ritten Wein zum Sulzen machen	152	grüne Zucker Erbsen	166
die Ritten in die Gläser einzumachen	153	Weinpudding zu machen	166
Weinschädl Saft zum Sulzen	154	Bischofbrod	167
Weinschädl Zeltl	155	Kaiserbrod	167
Zitronen einzumachen	156	die Breslbögen zu machen	167
Ritten Zeltl zum behalten	157	Spritzstrauben von der Milch	168
Ritten mit Raue Weinbeer	158	Chocolade Consume	168
Mandlbögen	158	die Krapfen	168
schwarze Brodtorte	159	Germkipfel	169
Gugelhupf und Germ Nudeln	160	Bresltorte	169
die Waschhandschuhe zu waschen	161	Marillen od. Äpfl Mandl od. Kach.	170
seidene Tüchl oder Seidenzeug zu waschen	161	Weinbeer Kuchen	170
gebackene Äpfelspeichl	162	Schmalztorte	171
Daffen Nudeln in der Milch	162	Fingerhallerhippen	171
Daffen Nudeln in Schmalz	162	Hollhippen	171
mürber Teig zu Pastetten	162	Zuckerstraubeln	171
Weichselkuchen ohne Schmalz oder Butter	162	gebackene Reisnudeln	172
Germ Weichselkuchen	163	Eine Speis von Nudl	172
Gollatschen	163	Rindskochnudeln	172
gute Schnürkrapfen	164	abgetriebenen Weichselkuchen	173
Kaffeisenspalten	164		

	Seite		
Mandl Knödl	174	Semmel mit Weichsel gefüllt	189
Ribiselkuchen	174	gesulzte Hollbeer	189
Limonienkoch	174	Ribisel Sulz	189
Zwetschkenkoch	175	Himbeer Sulz	190
Pomeranzenkoch	175	Scandau	190
Gewürmeltes Koch	176	Gebrennten Zuckergandl mit	191
Gedünste Quitten	176	Limonisaft für die Husten	191
Das gefrorne vom Kaffee	177	Erdäpfel Bayrer	191
Die gefrorne Milch	177	Ripselkoch	191
gefrornes von die grünen Nuß	178	Waffenkrapfen	192
detto von Scharlachkraut	179	Griesschmarnkoch	192
Limonie Gefrornes	179	Eis zu machen	192
von die bittern Pomeranzen	180	Bisquotten Bögen	193
welches man Ligat Gefrornes nennt		Guter Reisstrudel	193
Gefrornes von süssen Pomeranzen	181	Schunkenwandeln	194
Wasser Gocolade Gefrornes	181	Schwemmknödeln	194
Milch Gocolade Gefrornes	182	Lebenstritzel	194
Erdbeer Gefrornes	182	Gollatschen	195
Himbeer Gefrornes	182	Gefüllter Reis	195
Marillen od. Pfirsich Gefrornes	183	Gute Schnürkrapfen	196
Weinbeer Gefrornes	183	Ribiselkuchen	196
Eingesottene Säfte zu Gefrornen	184	Familie Wandeln	197
Silber auszusieden	185	Kaiserpuding	197
Kurpfen in böhmischer Saß.	185		
Gesalzten Hecht.	186	Gocolade Strudel	197
Rose färb. färben	187	Rahmkoch für Schnaps	198
Was schaffens zu machen	188	Brodtorte auf ein 1/2 Blattl	198
(Waschseife)			

	Seite		
Mandtorte	198	Kaisergerstl in die Suppe	209
Schokoladetorte.	198	Kaiserknöll	210
Muskazintorte u. Linzerteig	199	Marcheuterl.	210
geschnittene Bisquotten	199	Gute Germkipfeln	210
Bischof Brod	200	Grenkoch in Dunst	211
Vanillie Krem	200	Schneemilch	212
Klein Krem	200	Erdäpfelpuding	212
Harlequin Puding	201	Polsterzupfeln od. Schneebel	212
den Steinhaufen f. 8 od. 10 P.	202	Gebackene Reisknöll	212
den türkischen Bund in eine Suppe	203	das kleine Zwiebak	213
Reis Kondant.	203	Zwiebak anderer Art	213
Sehr gute Semmelstraulen	204	gutes Kochen Hausbrod	213
Bisquottentorte.	204	Schokoladekoch	214
Einbeer Sulz	205	Mandlkoch	214
Blamasche Äpfel	205	Spritzstrauben vorm Milch	215
Englischer Puding	206	Gleibentorte	215
Saftkatte	206	Fanniertes Koch	216
Kaiserbrod	207	Karmelitertorte	217
den grünen Müs	207	Limonie Sulz	217
Mandltorte	207	Guter Gugelhupf	218
die Erdbeer zu machen	208	Aufgegangenes Reiskoch.	218
Maurochen zu machen	208	Mehlwäckerl in die Suppe	219
die Lauben zu machen	208	Gugelhupf ohne Milch	219
Krem	209	guter Puding	220
		Luttere Puding	220

Seite.

Butterteig	220	die mällische Semmel	232
Das Bergwerk von süssen Obers	221	Wein Semmel	232
Mandlkoch	221	Äpfelpuding	233
Reiswandel in Dunst in d. Suppe	222	Germtorte	233
Gebackene Erlesen	222	Bisquotten Nudeln	234
Regenwürmer	223	Marschmandl	234
gebackene Krapfen.	223		
gute Buttertorte	224	Nockerln	234
Zuckerstreuberln	224	gefüllten Grenn Ansonders gut	235
Spanische Krapfen	224	Spritzstrauben in der Milch	236
Bischofschnitten	225	Sandtorte	236
Zwetschkenkoch	226	Punschtorte	237
Ein gutes Pfanzl	227	Bisquottentorte	237
Marillenkoch	227	Brodtorte	238
Spanische Ringeln	227	abgetriebene Grießnockerln	238
Germ Wandeln	228	Kaiserstock	239
Mandltorte	228	Weichselsaft	239
Eyerkoch mit Butter	228	Spanische Nockerln	239
Mandlkoch	229	gefüllte Eyerspeis	240
Russischer Krem	229	geschnittene Eyerspeis	240
Rahmkoch	229	marbe Brötzl	241
Weinschnitten	230	Blumenschee	241
Krem	230	gegossener Gugelhupf	241
Krätteig	230	Hollerhippen	242
Karlsbaderkuchen	231	Hermelin Reis	242
die Schwammer	231	Zwetschkenkoch	242
Eine gute Mehlspeis in die Suppe	232	Pohlnische Scheiterhaufen	243

	Seite		
Erdäpfelwandeln	243	Einen Karpfen in dem schwarzen Saß	253
Weinbeerwandeln	243	Löbersuppe	254
Grem	244	gebackenes Kalbfleisch	254
Gugelhupf	244	Löbereiterl	255
Tortleteln von marbem Teig	244	Löberreis in die Suppe	255
Reiskoch	245	Reismeriden in Dunst	255
Marmelatkoch	245	abgetriebene Mehlnocken	256
Bisquottenkoch	246	Erdäpfelkoch	256
gegossene Kalbkerln	246	Erdäpfelkoch anderer Art	257
Quittenkoch	246	Brandstrauben	257
marbe Gallatschen	247	Böhmische Dalken	258
Rindskoch mit Marillen	247	Mandelmarschallen	258
gebackene Äpfelspalten	248	Mandeltafeln	259
Reiswandel in Dunst	248	Tortleteln	260
Ausgedunste Regenwürmer	249	Blättertorte	260
Kaffeekrem	249	aufgegangene Äpfel	261
Semmelkoch mit Schokolade	250	Äpfel anderer Art	261
abgetriebenes Weinkoch	250	Äpfelkompot	262
Eingemachte Karminadl mit Zwiefel	251	gesulztes Äpfelkompot	262
Fleischpuding mit Eyersaß	251	Germ Äpfel	264
Faschirte Karminadl	252	Topfenpastette	264
Polnisches Fleisch	252	Himbeerkoch	265
Rostbraten	253	Gerührtes Bisquottenkoch	266
Einen gebratenen Hechten	253	französische Blätterforte vom Kaffeeh	266

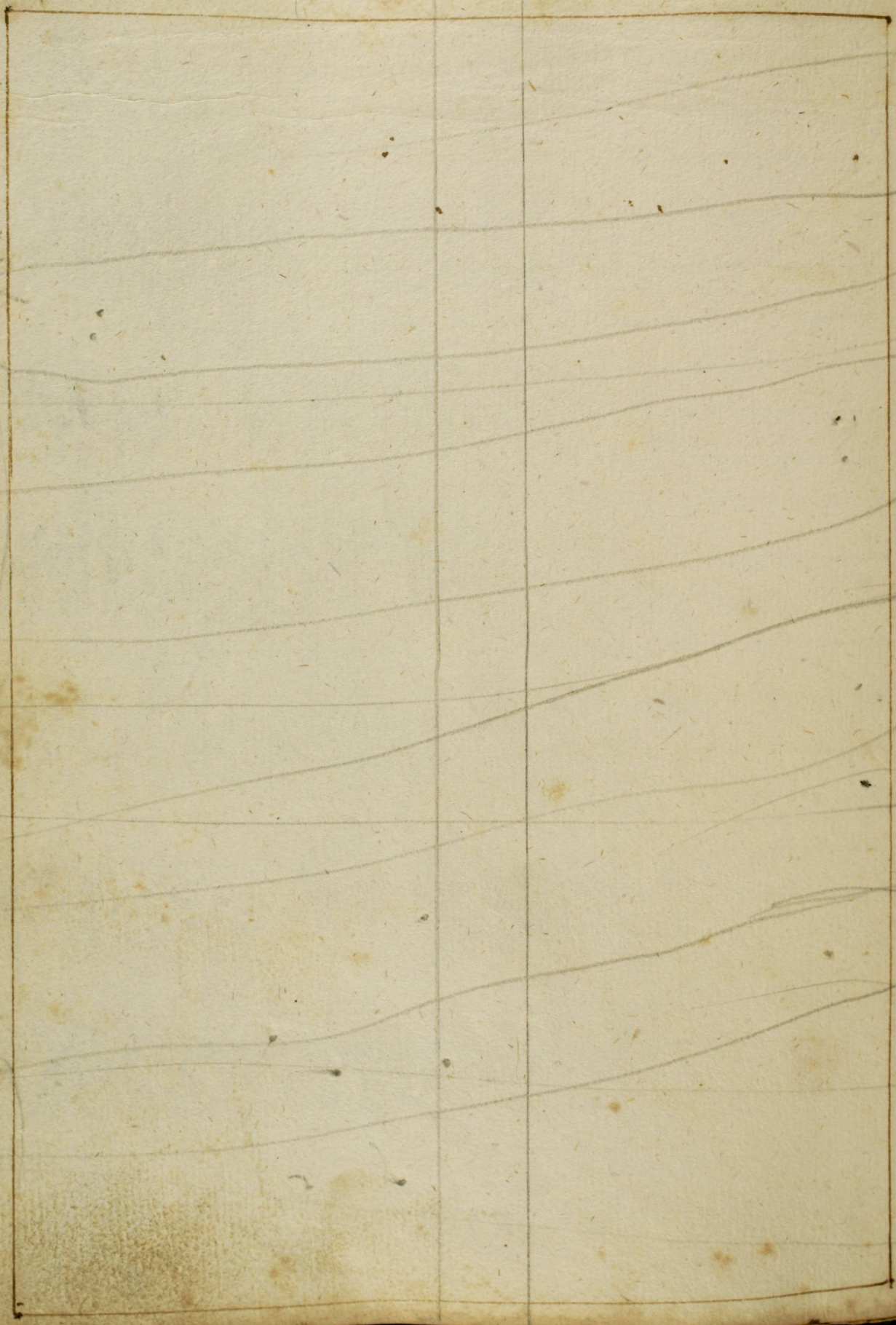
Seite

Bresltorte	267	Krebsschnitteln andere Art	284
Bresltorte anderer Art	268	Kaiser Kuchen	285
Bisquotten Torte	268	Kaiserin Kuchen	285
Glastorte	269	aufgelaufenes Reiskoch mit Schunken oder Zungen.	286
Schlangentorte	270	Eine gute grüne Speise so auch auf grosse Tafeln gegeben wird	286
Sandtorte	271	Germ Dalkerl	287
Krachtorte	271	Abgetriebenes Weyssennest	288
Weinkoch sehr gutes	272	Hirnpuding in Dunst	288
Muskazin Puding sehr guter	273	Sehr gute Ringentorte	289
Salamiwurst	273	Bisquotten Krem	289
Mehlbögen	274	Bisquotten Koch	290
Geröste Mehlbusserl	275	Faschirter Trief	291
Aneis Brod	275	Rindskoch Polsterln	292
Französische Bisquotten	276	Bisquotten Torte	293
Bisquotten anderer Art	276	Weinbeer Kuchen	293
Früchte ohne Zucker einzusieden	277	Gute Germkrapfen	294
Wildbret einzusieden	278	Mehlspeis von Reis mit Erdbeer	294
Warme Mandlmilch	279	Kaffeeh Koch	295
Osterflecken zu backen	280	Äpfel Puding	295
Mag od. Kräutermilch f. Kinder	281	Gebrennte Milch	296
Gute Germkipfeln	282	Tag und Nacht Puding	296
Germtorte	282	Tapfen Malaun	297
Zuckerstrauben	283	Punsch Schaum	297
Krebsschnitteln.	283	Kaffeeh Schaum	298
		In Dunst aufgezogenes Rindskoch	298

	Seite		Seite
Eine gute Hüringspeise	299	Ausgedrungte Erdäpfelknödel	316
Aufgelöste Hendl	300	Flammirtes Koch	"
Hendl in der Kerbsuppe	301	Schmankerl und ein Koch	"
Faschirter Schnitz	302	Limonienkoch	317
Gerührte Mandltorte gut	303	gefrumtes Quittenkoch	"
Igel = Mehlspeis gut	304	Aufgelaufenes Maschangenkoch	318
Faschingkrapfen	304	Schmankerlpudiggrit Arm	"
Faschingkrapfen anderer Art	305	Eyerkampot statt einer Torte	319
Butterteig mit Milchrahm	306	Krementorte in Dunst	320
die abgetriebene Pastette	"	Holländer Torte	"
Germpastette	307	Zwiebackt Torte	321
Melanpastette	308	Muskazintorte	322
Gebackene Hobelspähne	"	Aufgelaufene Gocolade Zuckerl	323
Zimthaflehappen	309	Ordinäres Zwiebackt Brod	"
Gebackene Birnen	310	Weichselbögen	324
Aufgelaufene Obstspeis	"	Glasbögen	"
Quittenkampot in Lasquattenreif	311	Gesulzte Belzkirschen	325
Quitten = Äpfeln	312	Kaffehsulz	326
Gesulzte Äpfeln	"	Hauselblase aufzulösen	"
gute Brandkrapferln	313	Quitten Käse	327
Griesschmarn auf Steyermarkt Art	"	Leberpuding	328
Mandlaschen mit Mandl	314	Eingeschlagene kälbene Leber	"
Übriger Zugelhuf gebacken	315	Faschirte Ochsenzunge	329
Kuheuter	"	Lepinter Schnitz	"

Abschreiben auf Pflaumenkern ...
Absud Kartoffeln ... 330
Abspülen Hemd ... "
Hemd in den Brunnen ... 331
Alten Hemd zuzunähen ...
Ascher zu machen ... "
Judenzahnstocher ... 332
Augen a la Lyon ... "
Augen im Pflaumenkern ... 333
Augen Kunst ... "
Augsburg im Ofen ... 334
Augsburgerwürstel ... 335
Augsburgschüttel ... "
Augsburger Suppe ... 336
Ausschlagen mit einem Hut ... "
Ausschlagen einen Hut ... "
Ausgefallen Haar ... 337
Ausmachen ... "
Ausbrennwasser ... 338
Ausbrennstöpsel im Korb ... "
Gebackene Erbsen ... 339
Gebackenen Erbsen mit Augen ... "
Gefüllte Erbsen mit Kalbfleisch ... "
Gefüllte Erbsen mit Kapaunen ... "
Gefüllte Erbsen mit Schweinen ... 340
Gemischte Erbsen mit Augen ... "
Aufgegangene Erbsen ... 341
Blättergen Erbsen ... "
Gedünstete Erbsen ... 342
Erbsen mit Kunst ... "
Erbsen im Pflaumenkern ... 343
Endivien Erbsen ... "
Gefüllte Mausefallen Erbsen ... 344
Essigen ... "
Gefüllte Pflaumen ... 345
Escarolé ... 346
Fensterln über Fensterln ... 347
Fensterln mit Kopf Essen ... "
Fleischen mit Essigfischen ... 348
Fasten ... 349
Fischbalken ... 350
Fischbrosel ... "
Fischen mit Pflaumen ... 351
Fischen mit Kapaunen ... "
Fischbrunnen ... 352
Fischbrosel mit Kalbfleisch ... "
Fischbrosel mit Kapaunen ... "
Fischbrosel mit Schweinen

	Seite		Seite
Zucker Brandteig	353	Den Zwiebank mit Semmelzeig	369
Igelpuding auf andere Art	"	Äpfelkoch im Dunst	"
Gestossener Puding	354	Eine Mehlspeis mit Äpfel	370
Guter Mandlpuding	"	Reskin Mehlspeis	371
Reismeriden mit Angau	355	Brodkoch	"
Englischer Puding	356	Nudlauflauf	372
Schwarzer Puding	"	Wienerwürstel	"
Rahmkoch zweyerley Gattung	357	Gutes geschwindes Mehlkoch	373
Zuckerkoch	"	das aufgerührte Mehlkoch	"
Steyermärker Mehlspeis	358	Äpfelmus	"
Kaiserkoch	359	Äpfelpfangel	"
Gefüllte Krebssemmeln	360	Mehlschmarn	374
Gespickter Igel andere Gattung	361	Mehrere Gattung Glaskrapf	"
Muskazonentorten	"	Brodpuding	375
Gute schwarze Brodtorte	362	Kartenblatt	"
Mehlbögen mit Semmelin	363	Linzertorte	"
Gute Faschingkrapfen	364	Waffenkrapfen	"
Mühlviertler Krapfl	"	Eine Nudlmehlspeis	376
Gute Mandlbögen	"	Gefüllte Mandl	"
Guter Gugelhuf mit Rahm	365	Die gefüllten Semmerln	377
Mayländerkoch für 40 Personen	"		
Reismehlkoch	366		
Nudl in Rindskoch	367		
Gegossener Gugelhuf	"		
Blutwürst	368		



Speiszettel von einer Tafel beim Kanonikus

No 1: 2 Suppen: eine mit Reisknödl, die zweite
~~mit~~ a la Reine mit Frodon.

No 2: 1. Schüssl: gestürztes Aspik mit Schinken.
2. " Sardellenschinkeln mit Verzierung.

No 3: Beauf a la maude mit Magaroni garnirt,
und gehäkelten Schinken und Eier verziert,
und eigene Sauß dazu.
Natur Rindfleisch, garnirt mit französischen Erdäpfeln und Schatriß, rothe Rüben, Gurken, Sardellen und kalte Kräutersoß dazu.

No 4: gedünstes Sauerkraut mit Fasan
Sprosseln mit Lamskottlet.

No 5: Rehrücken und Rehschlögl mit eigener Soß,
Pomeranzensalat

No 6 Kalbskottlet mit Faschkolle, garnirt mit einem Butterreif.

No 7 Topfenmelon mit Butterteig maskirt.

No 8 Spanferkl mit sauren Salat.

No 9 Hühner mit gemischten Ragou.

No 10: Pomeranzen Böschermehlkoch ausgelegt
auf grünen Rasen, oder mit Himbeer-
gelee, oder Chaudeau.

No 11 Enten mit gemischten Compot.

No 12 Weinsulz, Blumenschee.

No 13 Brodtorte, gemischte Blättertorte.

Speiseöttel von der Hochzeit Tafel der Elise Meidl mit A. Wirl. Den 11. September 837.

No. 1 Schüssuppe mit Mehlwandeln u. Lebenschöberl.

No. 2 Hascheekrapfel u. Aspik.

No. 3 gesottenes Rindfleisch mit Mandlkern, kleine Gurken u. rothe Rüben; dann gedünstes Rindfleisch mit brauner Soß und kleine Erdäpfel.

No. 4 gedünstes Sauerkraut mit Fasan.

No. 5 gefüllte Hendl mit Rapau in der Krebssoß.

No. 6 Rebhühner mit Salmi.

No. 7 Gefüllter Krem mit Hetschenbetschsoß.

No. 8 Abgesottene Forellen.

No. 9 Gebratene Anten mit Krautsalat, Antiefi und gebräunte Birn.

No. 10 Brodkoch.

No. 11 Kapaunen mit Pomeranzen, Weichselsalat u. Häupelsalat.

No. 12 Krebsen.

No. 13 Punschsulz u. Weichselsulz.

No. 14 Windtorte, Brodtorte u. Punschtorte, dann Confekt, Kaffeeh und Obst.

No. 15.

Speiszettel von der Schwester ihrer Hochzeit. den 10t Feb. 841.

1 Schüssuppe mit Semmelbröslwandl.
2 Hasen mit gedünsten sauren Kraut.
3 Hirschziemer mit Wibisel Sauce.
4 Eingemachte Hendeln mit Wagau-Semmeln.
5 Heißabgesottener Huche Kalt, mit Essig und Öhl.
6 Enten mit wälschen sauren- und gemischten süssen Salat.
7 Gespickter Igel mit Weichsel- und Hagebutten Sauce.
8 Kapaun mit Endivien und Pomeranzen-Salat.
9 Punschsulz und Weinsulz.
10 Vanillie Gefrornes.
11 Spanische Wind- Iris- und Punschtorte.
12 Spanische Wind- Vanillie- und Mandlbackerey, und Kletzenbrod.
13 Gefüllte Glaskrapfen.
14 Aufgeschnittenes: Schunken, Zungen und Wildbret.
15 Punsch.
Vierley Gattungen Weine: als Gewöhnlicher echter Tafelwein, Bisamberger, rother Ofner, und Muskat-Lünel.

Hefeteig-Semmeln zum Frühstücksbrot.

Man nimmt 1 Pfund Mehl und 1 Semmel, und eine gute Handvoll Kleie oder mit Vorteil Hefeteig-Kleie (das ist Kleie, die beim Mahlen des Mehles abfällt) und feuchtet dieses mit lauwarmem Wasser und Hefe an, daß es einen dicken Brei gibt. Auf diesen Brei streut man Salz und mischt mit dem Mehl ein Stück Teig. Auf diesen Teig

Blutreinigender Habertrank.

Nim 4½ ℔ guten Haber, reinige ihn wohl, und wasche ihn einigemahl, mit Brunnenwasser, in einem Siebe, Nim ferner eine gute Handvoll klein geschnittene Hindläuftwurzel, thue diese Wurzel, mit dem Haber, in einen reinen Topf, gieß 12 Maß Wasser darauf, und koche es bis zur Hälfte ein darnach seige die übrigen 6 Maß durch ein reines Tuch, thue 1 Loth gereinigten Salpeter, u. 12 Loth Zuker hinzu, und laß es miteinander noch einigemahl am Feuer aufwallen, laß es in diesem Gefäße wohl zugedekt 24 Stunden lang in Keller stehen, das es völlig erkalte, alsdann kläre es von der diken auf den Boden liegenden Materie in reine u. irdene Gefäße ab, u. verwahre es zum trinken.

Dieser unschätzbare Trank verdünnet das Blut zertheilet den Schleim, öfnet die verstopften Gefäße, wikelt die scharfe Theile ein, u. reiniget das Blut, indem er den Urin stark treibt. Man trinkt ihn statt des gewöhnlichen Getränkes, u. nimt auch alle Morgen ohngefähr 3 Tassen voll wärmlich zu sich.

Kreutter zu einer Suppe

sind auch sehr die Husten gutt
in der Fleisch suppe gesotten und
öfters getrunken man kan es auch
abgiessen mit Eyrstötter brunkens
~~[illegible]~~ gundelreben eytermessel
körbelkraut löffel kraut Mögerer
Lungen und leber kraut ~~[illegible]~~ monat
Stökel kraut zunge bremessel
bachbungen wenn man es bekant
Zigori ist gut zur anfeuchtung

---

ein anderes sehr die
Husten

Ihm süß Holz fenchel anis jedes 1 Loth
1 Loth Dattelen 4 Loth feigen 2 Loth
Rosinen koriander 1 Loth zuker
gandl 4 Loth Hirschzungen 4
Blätter mertzen feilchen schlechenblüth
und ungestampfte gerste jedes
1 Loth 11

7

[illegible]

8

[illegible]

9

[illegible]

10

[illegible]

11

[illegible]

12

[illegible]

11 [illegible]

Nährender u. stärkender Trank, für die Bleichsucht.

Nim eine Handvoll geröstete Gerste oder Malz, koche es in einer Maß Wasser, thue eine geröstete Brodrinde, ein paar Pomeranzenscheiben etwas Wein u. Zuker hinzu. Dieser Trank hat die Nahrhaftigkeit, die Stärke u. durstillendes Kraft des Bieres; er schwächt den Magen nicht, verursacht weder Rausch noch Hitze, u. befördert, wenn er in Menge getrunken wird, den Abgang des Urins u. die unmerkliche Ausdünstung.

Rettigsaft.

Nim 8 Loth ausgepreßten Rettigsaft, u. mische 1 bis 2 Loth Honig darunter. Der rohe Saft aus dem Rettig, ist zu scharf, als daß er für sich allein in Menge genoßen werden könte. Eben so verfährt man mit den Säften aus den Meerrettig.

Rettigwein.

Nim 4 Loth Rettig reibe sie in einen steinernen Mörser, u. gieß nach u. nach acht Loth mit Honig angemachten Wein darüber, seige es durch, u. laß es auf einmahl trinken. Oder nim 12 Loth gereinigten, gestoßenen u. gewaschenen Rettig, u. eben so viel guten Honig

1 ℔ guten weißen Wein, laß es 2 Tage in einen irdenen glasirten Topfe stehen, u. koche es hernach bey gelinden Feuer bis zur Verminderung zweyer Drittel ein, seihe es heiß durch eine Leinwand, u. hebe es zum Gebrauch auf, nim davon Morgens nüchtern, u. Abends bey den Schlafengehen einen Löffelvoll ein.

Scorbutwein.

Nim 2 Händevoll Löffelkraut, eben so viel Kresse u. Sauerrampfen, 6 Loth geriebenen Meerrettig, thue alles, in eine gläserne Flasche, gieß eine Maß weißen Wein darauf, pfropfe u. binde die Flasche fest zu, u. stelle sie einige Tage in die Sonne, seihe es durch. Ein Mittel wider den Brusthusten.

In einem steinernen Topf, ohngefähr eine Maß haltend, wird Brunkröse mit weißen Zucker eingemacht; man gibt eine Hand voll gewaschenen Brunkröse auf den Boden des Topfes, und bestreut ihn dicht mit fein gestoßenen Zucker, so fort bis der Topf voll ist; darauf legt man ein passendes Brettel, und auf dieses ein Gewicht od. einen Stein, setzt dann den Topf in einen Keller. Nach 14 Tagen, wird der Brunkröse bis auf die Stängel und Wurzeln, zu einer Brühe aufgelöst seyn, welche durch ein Tuch gesteht, und in einer Flasche gut verwahrt wird, davon nimmt man früh, Mittags und Abends beym Schlafengehen, einen Eßlöffel voll.

Vor die zahn Schmerzen

sol gut seyn Liebstöckel Muß
Bertram und Mastig mit
Essig und Wasser gesotten im
Mund genommen Benimt die
Schmertzen der zähne heilet
das zahn fleisch und ziehet die
feuchtigkeit aus

auch sol gut sein Knoblauch
mit Essig gesotten und beulecht
im Mundgehalten das Jsop
mit Wasser und essig gesotten

Ambland Wurtzel Saft mit
zuker
sol gut sey Lax die Gicht treibet
dand den Stuhlgang alle gallichten
Schleim aus

Mais Sommen gebaut
sol gut sein Lax den Schlagt

Beifuß. ~~Allamd Wurtzel~~

Das Geblüte zu reinigen

Junge Sprossen vom Hopfen gesotten und als Salbat mit Öl und Essig genommen reiniget das Geblüt oder Sassafraß anstatt Thee getrungen auch Kalbar mit Wein genommen sind sehr gesund

Für den Weissen Fluß der Weiber

Giesse Wein oder Bier am Adel Gamanderlein Wingen morgens und Abends ein zeitlang davon mache auch ein kleine Bewegung und es hilfe

Mittel gegen den Wurm am Finger.

Die in Sümpfen wachsende Binse (nach Linné: Juncus refusus u. zur Klasse hexandria monoginia, (deren Mark spiralförmig auf das wilde Fleisch aufgebunden wird, der Verband muß 3 Tage unberührt gelassen werden.

den Stuhlgang zu befördern
ein bar Loth Tafl Öhl mit
einem Trunk warmen Leins
genommen sol den Stuhlgang
befördern und erweichet

Wieder die Würmer
des Kindes eine Zwibel
in Stücken geschnitten einen
Nacht in wasser gelegt durch
getrungen Wermuth Öhl auf
den Bauch gestrichen hilft
auch

für das Rothlauf
Nim blaues Papier thue
ein wenig Rocken Meel darauf
und lege es über

Speiszettel zur ~~[illegible]~~ Hochzeitstafel von der Frau d. Hafferl ihrer Schwester Marie.

1. 2 braune Suppen, eine mit Butterwandl, die zweyte mit Andolin.
2. Haschee Pastetten, und Sartelnfranzerl.
3. Asbik von Spanferkel.
4. gedünstes Rindfleisch mit Magaroni Nudeln, und Kohlrabi.
5. gesottenes " ~~[illegible]~~ Kartoffeln.
6. Kämmerne ~~[illegible]~~ fesch Kotlets,
7. Spanferkel mit Fisolen, mit grünen Erbsen u. Gebrüllen.
8. Haschiertes Wildbrett mit Kartoffeln.
9. Eingemachte Hendl mit Karfiol.
10. Gebratene Ganserl mit Häupel Salat.
11. Vos Kimmelspeis.
12. Spubling mit Asbik garnirt.
13. Kapaunen mit süssen und sauren Salat.
14. Schnurrapfel.
15. Vasen Salz und Ruhm Salz.
16. Kirbsen.
17. Blamasches.
18. Gefrornes. Vanillin u. Erbbeer.

410

Mister dichel —	7
strudl durch — —	1
bei den disch durch —	4 —
H. Hamber — —	5 —
dato hoster —	2 —
vor mich — —	2 —
brieß dichel — —	1 —
schnaß dichel — —	92 —
geferte strickst —	7 — bar
Jnader — — —	9 bar
dato Nicht — —	1 bar
bar wohl — —	27 bar
weiße dichel — —	15 —
barchete läg — —	3 —
biget — — —	3 —
Nuscher linie — —	1 —
ab Jenaets —	2 —

Augustus 1800

blaue gestrafte Ziechen	2
weiße bäl dücken	2
leib duch	25
serfeter	79
disch duch	
handduch	30
grosse dete	1
vor der lein wat	3
Kuchel han duch	5
bäth leibel	3
vor mich	3
H. hemeter	15
vor mich	14
Sachen	1

Tisch durch — 12 —
Fürnbuch — 15 —
Handtuch
[illegible]

Speiszettel vom Pfarrhof zu Rimsbach.

1. a. Gestossene Hirnsuppe. b. Schuhsuppe mit Leberkindl.
2. Gebackene Schunken, anstatt dessen Butterbrasel.
3. Rindfleisch mit Sardeln, warmen Kren u. kalte Gurken
4. Gebackene Hendl, mit Kohlrabi.
5. Pasteten, mit Wildprät gefüllt.
6. Spanferkl mit Senft
7. Geräucherte Zung, mit gedünsten Kraut,
8. Raisragou mit besetzten Karviol.
9. Abgeschmelzter Spargel.
10. Farirtes Koch mit rothen Wein
11. Rehrüben u. Schlögl mit brauner Soß.
12. Heißabgesottenen Fisch mit Essig u. Öhl.
13. Schatto mit Hollerfippen.
14. Kapaun mit sauren Salat u. eingesottenen Zwetschken.
15. Rothmantler od. Krebsen.
16. Sulzen.
17. Windtorte, Bitbotentorte u. Confect
18. Kaffeh.

Pomerantzen Tranck wein vor die Hindt und Gallin Magen, auch vor Darb Reissen.

Wenn man 35 Pomerantzen die grösten, die selben dreyen, dieser bose Krankheit gesuchten, als denn sein subtill hinweg lest geschnitten, nimm einen ein den besten Fewerstein gebrent, und gar wohl abgewaschen, dein Pomerantzen mit gar vollen Nelken, dein Mace aber auch den Pomerantzen mit gar gar sauber aus lesen, die Schen sein lang thun, dein Fleisch mit gespickt, denn Pfeffer sein stenglicher gebrauch nicht ein wenig, denen Ingwer gar wohl gepulvert, denen Galgan gar wohl gepulvert, denen Zimmet gar wohl gepulvert, denen Muscatnus gar wohl gepulvert, denen Muscatblum gar wohl gepulvert, denen Negelein gar wohl gepulvert, denen Cardamomen gar wohl gepulvert, denen Cubeben

Das Magen wasser vor die Bleichsucht.

Ember Nägl, gamillen Blumen gedörth jedes 2 Loth
Galgant, und Rothe Myrren jedes — — — 1 quintl
dieses alles grob hecht in ein zinnerne Kandl gethan
darein grossen 2 achtring guetten weissen wein, 4 tag
stehen lassen darnach in Balneo Maria aufge-
brennt darvon Morgendts und abendts 2 lofel
vol genohmen und ein 1 Stund darauf gefasst.

Wermuth Geist zu machen

Erstlich nimb 3 halb guetten Brandtwein, den
selben ein glass giessen, darein legen 1 hand
voll Wermuth ~~[illegible]~~ knöpfl. 1 handvoll tausendt
guetten kraut blumen ein handvoll Rosen
Marin poviell Blüe 1 handvoll ochsenzungen
Blüe 1 handvoll Bomeranschen schellen 1 hand
voll Corda benedit kraut, 1 handt voll
Allant wurzen, und poviel Calmus dieses
alles klein geschnitten und in den Brandtwein
gethan, und das Glas voll mit einem Blatern
vernacht alsdann auf ein warmen ofen
etliche tag stehen lassen. Alsdann durch ein
tuch stark eingetrieben, und zur Notturft behalten
dieser saft ist guet vors fieber. 3 Morgen
nacheinander ein lofel voll eingeben, lauterer,
so vergehts auch den leuthen guetth die andere

Mutter Leuten Kreuzt das Goblüt und Macht ein guten
Magen ein Löffel voll in ein Gläsel guetten wein
gethan, das er wohl handig wird und trinken bey
Tisch, oder vor, er ist wie ein Wermuth wein zu trinken
treibet auch die Monath Zeith. probatum est.

Muscat Blüe geist.

Des besten Muscat Blüe 4 Loth, klein gestossen,
dann giesse man darauf guten Brandwein
3 seitl, laß man in einem glaß wohl verbunden
24 Stund an einem warmen orth stehen, den andern
Tag in einem gläsern Kolben in Sandt herüber
gezogen, jedoch das diese geschehe mit Lindtenfeyer
und so lang etwas kräfftiges herüber geht, der
herüber gegangenen Spiritus kan man nit-
wenig Safran die farb geben, doch ist zu vill, man
muß auch diesen Spiritum wegen seiner Stärcke mit
einem gelinthertenzuckher noch belieben
vermegen, damit es etwas lieblichen kan genommen
werden nach diesen allen, so kan er ebenermassen
wie man will darein gehenckt störkhen, und alß dann wohl
verbunden in ein glaß auf behalten, laß noch zurück
in dem Kolben verblieben kan man noch ein
halbe guetten wein darauf gießen und auch herüber
ziehen gibt auch einen Spiritum doch etwas geringer
ist aber gleichwohl nützlich zu gebrauchen und darff
nit keinen zuber vermenbt werden.

416

Taufen Mit Kaufen

Lini geboren den 21t Aug. 851. ✝ Ferdinand Meidl geboren den 25t November 814. in Weissenbach. gest. d. 8t. Okt. 853

Wilhelm geboren den 1 Nov. 850. ✝ Theresia Meidl geboren den 24 Dezember 1815. in Weissenbach. verehl. mit Wilhelm Schier gestorb. d. 25t Sept. 855. dermaj den 16t Februar 847.

Karl Meidl geboren den 5 Februar 817. in Weissenbach.

Elise Meidl geboren den 7 Oktober 818. in Weissenbach den 11. Septb. 837. mit Andr. Wirl [illegible]

✝ Ludwig Meidl geboren den 25 August 821. in Windsbach. ✝ gest. den 20 Nov. 825.

✝ Herr Vater geboren den 1 September 770. in Wien gestorben d. 28. Mai 848.

✝ Frau Mutter geboren den 20 May 788. in Putzleinsdorf gestorben d. 23. November 868.

Andreas Wirl geboren den 6 März 810. in Linz.

2 Uhr Nachmit. 10 Uhr Nacht ✝ Ferdinand Gustav Wirl geboren den 7 März 839. in Ens ✝ 12 10 M. 839

Elisabeth Cajetana Wirl geboren den 29. April 841. in Ens.

8 Uhr Früh ✝ Wilhelm Emerich Wirl geboren den 5 July 842. in Ens.

12 Uhr Nacht ✝ Rosalie Wirl geboren den 24 August 844. in Ens gestorben d. 20. Okt. 881

Antonia Wilhelmine Wirl geboren den 12. Juny 846. in Ens

½ 24 Uhr Fr. ½ 2 Uhr Fr. Theresia Rosalie Wirl geboren d. 29t Jänner 849. in Ens gestorben 12. Juni 849.

Kathi gestorben den 1. April 863. 51 Jahre alt

Schwiegermutter gestorben den 21t März 845. 65 J. alt.

Herr Vater gestorben den 28t May 848. 78 J. alt.

Schwiegervater gestorben den 31t Jänner 849. 76 J. alt.

17 hat 60 x ; Dollar 4 [illegible]

Christine v. Gauster ist im J. 872 gestorben, über 80 Jahre alt.

1/2			
1/3			
1/4	"	"	15
1/5	"	"	12 "
1/6	"	"	10 "
1/8	"	"	7½ "
1/10	"	"	6 "
1/12	"	"	5 "
1/15	"	"	4 "
1/20	"	"	3 "
1/24	"	"	2½ "
1/30	"	"	2 "
1/40	"	"	1½ "
1/60	"	"	1 "

MS 137

Rahmwandeln.

1 Stl. Mehl wird mit ½ Stl Rahm und 4 ganzen Eyer fein gerührt etwas zerlassener Butter, Salz, Limonenschalen und Zucker dazu gegeben in einer ausgebröselten Form langsam gebacken.