Oberösterreichisches
Landesmuseum
Ms 141





G. nro 87/308

MS 141

OÖ. LANDESMUSEUM

9 : J. Nr. 147/1950

Fleisch Suppen

Gehack Suppen

1

Schneide ein kaltes Brädl klein, und re-
-ste das Gehäk in einen zergangenen
Butter, gies ein wenig Ram, und ei-
-ne Suppen daran Schabe ein Muskat-
-nus darein, und lasse es sieden
Schlag darnach 3. oder 4. Eier Dötter
in ein halb häferl, lege einen But-
-ter darein, gewürze es, und gies
es untereinander ab, dan setze es
noch ein wenig zum Feuer, und rich-
-te es sodann auf gebäte Schnidl an.

Braune Suppen

2.

Schneide ein rinckenes Bräth zu kleinen
Schnitzeln, Schmiere ein Rindl mit

butter, staube ein Mehl darauf lege ein
Rindene Jetten darunter dann lege auch
Pettersielwürzel darein, gewürze
es, und nehm ein Mell darzu damit es
etwas dick wird, und seze es auf ein
Glut, dann lasse es dünsten, bis das
Fleisch etwas braun wird, rühre es
öfters um, damit es sich nicht an-
brennet, als dann giesse ein Rind
-suppe daran, und lasse es sieden,
damit das Fleisch lind wird, darnach
schlage es durch ein Sieb, und giesse
es in ein Haferl, dann gewürze es,
und lege einen butter daran, dan
salze, und gilbe es, lasse es sieden
und richte es auf gepfarzte Semmel
-schnidl an.

3.

Schünnsuppen zu Machen

Schneide ein Rindene Schwäifschall, zu kleinen Schnitzeln, bräke es dann Lege es auf einen Rast, und hernach in ein Reine, oben, und unten Spek. als dann giesse ein Rindsuppen da-ran Schölle ein Zwiffel häuptel, be-steke es mit Nägel, lege es in die Suppen, und lasse es untereinander Sieden, bis man es durchtreiben kan, und Schlage es durch ein Sieb.

Diese Suppen kann man anstatt allen anderen brauchen, als unter eingemachte Hünner Fleisch, oder wan man eine Mehlspeis machet, kann ein solche Suppen daran gegossen wer-den, es machet ein Schönne farb.

4

4.

Gestossene Fleisch Suppen

Hate von einem Kölberen Schlögel das
Beyn, woran noch ein wenig Fleisch sein
muß, hernach salze es, und lege es
in ein Reindl Zwifel: Lorberblädl, le-
-moni, Schöllerl, und Petersiel würzel,
Reste dieses alles wohl untereinander,
bis das die Suppen braunlecht wird,
und giesse, wan es genug gerestet,
eine Rindsuppe daran, dan lasse
es Sieden, darnach seihe es durch
ein Sieb, schneide 2. oder 3. Würzel
Zelleri blädlet, wasche es aus, und
lege es in ein Häfen, dan giesse
die lautere Suppen daran als dan
lasse es gut Sieden, damit der Zelle-
ri weich wird, mache ein dinne

braunlechte Einbren, richte es auf ge-
-bäte Semmel Schnidl, an, und lege den
Zellerei, um, und um.

5 Die golli zu machen

Nihm ein Kastroll, und Schneide dinne
Spök schnizl, dann belege den Boden
damit, Schneide auch von einer Zwiffel
runde Blädl, und lege es auch in das
Kastroll. wie auch von einer gelben
Ruben Scheibel lege es auch darein.
Hernach nimt man Kalbfleisch auch
darunter, das Kalbfleisch kan seyn
was es immer für eines ist wan es
gleich lauter knochen, und Beindl sind,
was man sonst gar nicht brauchen kan,
lege auch ein Stükl Schunken darein
und seze es auf ein Glut, lasse es

6

Dan lasse es auf der glut gehen damit
es schön braun wird, hernach wan es
braun genug ist, Schüttet man ein
braune schinn darauf, und lasse es recht
weich sieden, als dan nihm ein Mell in ein
Reindl, rühre es mit einer braunen schin
ab, gleich wie zu einen Kinds koch, dan
Schütte es auch in das Kastroll, lasse
es noch ein wenig Sieden, damit es schön
diklet wird, als dan seihe es durch
ein Sieb, man kan es zu allen brauchen
anstatt einer Souectresch Soß, aus-
genohmen, das man aber etwan
einen jeden einen anderen geschmach
oder Furm gibt, es kann zum Wild
brät, auch anstatt einer Pastetten
Soß, und zu allen eingemachten
gebraucht werden, es ist recht gut.

Die Schmänkerl Suppen

Gold mehrer Rüben dik geschnitten, Ze-
-leri ohne Kraut, auch dik geschnitten
Petersiel wurzen eben dik geschnitten
diese stük wan es verfaimt hat zu
dem Rindfleisch hinein gelegt, und dar-
nach so lang sieden lassen bis es lind
wird, dan gebäte Semmel schnittel zu
kleinen Bröckeln geschnitten, und in
ein Kastroll gethann vorhero mit wenig
Muskatnus gerieben, dan das grüne
von Rindfleisch heraus genohmen, und
Blädlecht geschnitten, die Petersiel wur-
-zen aber langlecht, als dan nimt man
die Rindsuppen, und seiche es daran her-
nach nimt man einen butter lasse ihmer zer-
schleichen, ein langlecht geschnittenen zwif-
-fel darzu und solchen hinein gelegt lasse

8 Und thue solchen in dem Butter Goldfarb
Ersten hernach auf die gebäten Semmel
Schnittel geschüttet, und alles aufsieden
lassen darauf angericht ist gut.

7

Einne Schnü Suppen

Man leget in ein Kastroll Spöck blädl auf
dem boden, nicht gar zu wenig, und diese
am Ersten, als dan nimt man ein gros-
ses Häuptl zwiffel diser wird Radlet
geschnitten, und auf jedes blädl Spöck,
wird der zwiffel gelegt, darnach nimt
man Rindfleisch, aber kein Fettes, und
schneide das blädlecht herab hernach
umlege es auch über, und über auf
dem zwiffel die blädl müssen aber
recht dinn, herab geschnitten werden
von dem Rindfleisch, und in der grösse

müssen sie gut 4 Finger breit seyn,
als dann nimt man die Goldmehrer zu
Speigel, auch Kellerabi, und zeleri,
ein Häuptl Kelch zu Speigel geschnitten,
das harte Beinstükl davon hinweg
gethann, dieses alles wird auch auf
das Fleisch gelegt, eben 2. zerhakte
Kälberne knochen, wo noch ein wenig
Fleisch daran ist, und darauf gelegt.
hernach dieses alles auf die glut
gesezt, ein kleinen Schöpflöfel vollen
Wasser darauf gegossen damit es
sich nicht anbrennet, und so brimen
lassen, wan man es brasslen höret
so schüttet man widerum ein gar we-
niges wasser darauf, des es aber
allezeit wider mit den Dekl zu, und
lasse es widerum brimen als dann ist

aber zu merken das es niemahlen aufge-
rühret wird, sondern alles liegen lassen,
wie es hinein gelegt worden ist; dan lasse
es solang brimen bis die Soße auf
dem boden recht klar, und goldfarb
aussicht, wen man es aufrühren wur-
de thette es gleich trüb werden, dann
wird zu zeiten ein kleines löferl voll
wasser, oder eine dürre Rindsuppe
daran gegossen, so will damit es sich
nicht anbrennen thut, und ein wenig
brühe hat, ist das alles zusammen ge-
dünst, und gebrennd, schön goldfarb,
und klare als dan giesset man das
Kasteroll voll Rindsuppen daran, und
lasset es mit dem Fleisch, und anderen
sachen, schön stät aufsieden, so lang
bis man es braucht, fertig, und recht

Letztlich wird es sauber abgeschöpft, das kei-
ne Jette mehr daran bleibt, und von
Fleisch herabgesiehen ist,

8. Leberschöberl = in einer Rindsuppe.

Die Leber wird klein gehaket, dann
einen Butter abgetrieben, und Eier
daran geschlagen klein geschnittenen
zwifel darzu, und mit Semelbresel
aus gemacht, ein wenig gesalzen,
und gewürzt darzu, ein wenig Pe-
tersiel kreutl, als dan wird ein
Rindl mit Butter geschmirt, das
Schöberl hinein gestrichen und bachen
lassen darnach solches in eine Rind
suppe und gepfärzte Semel schnittel
herum

9

Ketzer Suppen

Giesse in ein Siedente Rind suppen einen Ram, gilbe es, ein wenig Petersiel kreütl darunter, lasse es sieden, und richte es über Semmel schnittel an.

10.

Ein Semmel Banätel.

Schnidl ein Semmel in ein Reine, und thue einen Butter daran auch eine Rind-suppe, ein klein wenig salzen, dann lasse es gut dicklecht aufsieden, gibe es mit der Rein auf die Tafel

11.

Eier gersterl.

Schlage Eyer auf soviel du machen wilst, fälze es ein wenig lege einen Butter darzu, und nihm Semmel bresl

darunter aber nicht zu wenig, und
giesse es mit einer Siedenten Rind-
suppen an, nihm ein wenig Muskat-
nus darzu, lasse es gut sieden, als
dann ist es fertig.

12. Ein Verlohrnes Hendel.

Bröckle ein Semmel auf, und Spridle Eier
daran, salze es, Schütte ein Siedente
Rindsuppe daran, und lasse es sieden
dann lege einen Butter darzu damit
es geschmackhaft wird, und gilbe es
ein wenig, dann Muskatnus darzu
es ist recht.

13. Die Käyser gärsten-in einer suppen

Mann schlagt beyläufig 8 Eier in ein
halb häferl, und Spridlet es gut ab,
auch Spridlet man ein gutes stükl

Butter daran, ~~ein wenig Mell~~ Muskat-
blie darunter, und giesse ein halbes
Seitl gute Eindsuppe daran, salze es,
und spridle es wohl untereinander
gut ab, gilbe es, aber nur ein wenig,
als dan nihm ein siedentes wasser in
Eindl, oder Häferl, und verdöcke es
mit einer Hafen döke gut zu, oder
binde es mit einen saubern Tüchl zu-
sammen hernach setze das Häferl in
ein Eine, wo siedentes wasser, stet
mit denen Eiern, gibe unter der Ei-
ne beständig glut, damit das wasser
stets sieden kann, das aber das wasser
nicht in das Häferl hinein Eint, son-
dern das wasser muß in der Höhe
an Häferl auswendig neben der
gärsten angefühlet seyn, und stets

Sieden damit die gärten schön zusam-
-men gehen kann, wan es hernach
zusammen gegangen ist, wie ein Ei-
-terl, so nimt man es mit einen Silber-
-löffel schön Schnüzel oder Stüll weis
heraus auf eine anricht schüssel, gies
noch eine Rindsuppe daran, und giebe
es also auf die Tafel.

14. Eine gut Schwarz-aufgesottene suppen mit gehät- und Eier.

Mann schnidlet kleine schnideln von Schwar-
-zen brod auf, und pfäze es schön Resch
in einen Schmalz hernach giesse ein
Siedente Rindsuppe darauf, und ein
wenig Räm, dann lasse es aufsieden
verlihre Eier darauf, salze es ein we-
-nig, und ein wenig Pfeffern, oben

dem Eier ein wenig Petersiel darauf
säen, man kan auch neben dem ein gehäk
darauf sträen damit es goldfarb
aussicht, als dan gibt man die Eind
suppe hinauf, und lasset es sieden,
wird aber auf die lezt herab gesichen,
und sauber abgeschöpft, auf das kein
Fette daran ist, klar abgesichen, und
zum gebrauch genohmen, als dann
ist es zu einer anricht suppen und
so ist es fertig.

15. Die Lebersuppen

Da muß die Leber groß blädlecht ge-
schnitten werden, in das Mehl einge-
dunkt, und in Schmalz gepfärzt, auch
Semmel gepfärzt, das alles in einen
Merscher recht klein gestossen, dar-

-nach in ein Rindsuppen hinein gethan
gut kochen lassen gesalzen, gewürzt,
durchgeschlagen, in ein hareres Sieb
und auf gebäte Semmel schnittel an-
-gericht.

16. Mit Eiern abgesottene Kreps suppe

Jezt wird eine Kreps suppen, wie son-
-sten gemacht, aber nicht etwan ein-
-gebrennt, sondern in einen Fastag,
nimt man Erbsen brie, in einen Fleisch-
-tag Rindsuppen wo der gestossene
Fleisch darinen sieden soll, als dann
werden Eier dötter wie zu einer
abgegossenen suppen, mit wenigen
obers in ein Höfen geschlagen, ein
wenig Kreps butter daran gelegt
mit dieser Kreps suppen abgegossen

gesalzen, ein wenig Muskablie da-
ran über gebäte Schnittel, wo man
ein gehackerl mit Krebs Schwäifen,
und Maurachel, darauf gestreüt
wird, zu machen ist, anstatt denen
Schnitteln kan man auch gepfärzte
gefühlte, mit Brüstl, und Euterl
runde Semmel nehmen, ist auch recht
und gut.

17. ## Gestossene Kälbersuppen

Man nimt ein rohen gehackten Schlögl
bein, noch mit wenig Fleisch- in einen
Schmalz, oder feill gebreint, darnach
gleich zerstossen gepfärzte Semmel
schnidl, gebachene Eier, gepfärzten
zwifel und Petersiel, darnach eine
Eindsuppe darein geschüttet gelb-
licht eingebrennet, und sieden lassen

über gepfärzte Semmel schindl geschüt
tet, gesichen, und Muskatblüe daran,
dann kan man auch das leberschöberl
in die mitte legen, und Semmelschindl
herum.

18 Eine Grieß Suppe

Man nimt ein halbes Seitl grieß, und
reste diesen in ein Schmalz, Eßerlecht
als dan koche ihm in ein Maß höfen
Siedente Rindsuppen hinein, und lasse
ihme gut darinnen sieden, damits
Lind wird, salze es ein wenig, auch ein
wenig Muskatnus daran, und Peter-
-siel darauf gesträt, als dan ist es
fertig.

19. Reiß Suppen

Rieser wird ausgewaschen in einer

Eindsuppen zugesezt, und gesotten, gesalzen, ein wenig Muskablie daran, und nur ein wenig gilben und sieden lassen, so ist es fertig.

20.

Bradwürst Suppen

Man nimt in einen Häfen eine Siedente Eindsuppe, und brennt es mit zwifel ein Hernach gibt man einen Gestossenen Margaram darzu, auch ein wenig Eäm, ein wenig gesalzen, und lege die rohen Bradwirst hinein lasse es sieden, mit wenig Essig muss es auch gesäuret werden, als dann zerschneide die gesottene Bradwirst zu 3. Theille, und gibe es über gebäte Semmel Schindl auf die Tafel hin, es ist fertig.

21. Bradknödl = in die Rindsuppen

Man nimt ein Kölberes rocher oder gebratenes Käck, Schneide es klein mit einem Schneidmesser zusammen, als dan treibe ein stükl butter ab, mit 3. oder 4. Eiern, salze es, und einen Peter siel darein. dan ein wenig gewürzt, darnach komt das geschnittene Käck darzu, und Semmel breßl, auch gar ein wenig Mehl, als dann sind sie fertig, brobiere einen Knödl, und lege ihm in die Siedente Rindsuppe hinein, ob dieser nicht zerfalle, solten sie aber zu lind sein so nimt man noch Semmel breßl, es sind fertig.

22. Ein gerollte gersten = in die Rindsuppe

Seye in ein Maaßhöfen eine Rindsuppe oder Wasser darzu, und giesse ein halbes Seitl gerollte Gersten darein die ein wenig aus gewaschen wird, dan lasse sie sieden bis es Lind wird als dann säure es mit wenig Essig, und giesse einen Ram daran, Pfeffere es ein wenig, auch Pettersiel kreutl darunter, nur ein wenig gilben, und auf die letzt ein Brötl butter daran und gut sieden lassen als dann ist es fertig.

23. Ein Kreütersuppen

Nim die Kreuter, wasche es aus zerschnei-
de es klein, gibe es in ein Häferl

dann giesse wasser, oder eine Rindsup-
-pen daran lasse es eine gute Viertl-
-stund sieden, aber nicht länger, sonst
werden sie gelb, im sieden, hernach
nimt man Eier dötter in ein häferl
und ein wenig Ram lege einen butter
darein ein wenig Muskablie, salze
es ein wenig, und giesse es mit de-
-nen gesottenen Kreutern ab, wie eine
abgegossene Suppe in der dike, und
seihe es durch ein Seichpfandl, dann
richte es über gebäte Semmel schnittel
an, so ist es fertig, wann es
beliebig ist, ein gesotten gefühltes
in die mitte zu legen.

24. Ein Semmel Schöberl in die Suppen

Man nimt um 3. Xr Semmel Schneide es klein

auf, und treibe einen Butter ab, schlage
6. Eier darzu, gieß eine milch daran damit man nicht so viel Eier
braucht, salze es ein wenig, und einen
Petersiel daran, hat man keine milch ist
eine Rindsuppe auch recht unter die Eier
dieses alles in ein heisses Schmalz, und
in ein Kastroll geschiett, als dan bachen
lassen hernach Echsterer in ein Rein
und eine Rindsuppe darauf geschüttet
als dan sieden lassen, das Schöberl
hinein gelegt, und aufsieden lassen
bis es schön groß aufgeschwillt als-
dann ist es fertig. Hernach
in einer Suppen Schüssel angericht
vill brühe mit dem Schöberl auf
die Tafel geben.

25. Geschnittene Flöckl- oder Nudl- in die Suppen.

Man macht von einem Seitl Mell mit 2 Eiern einen linden Täig an, aber kein Wasser darzu, und gesalzen welche den Täig schön Ein aus zu einem Flökl, und davon macht man Nudeln, oder Flökl, auch Täig gerstl, was beliebig, ist fertig, alsdann koche es in ein Eindsuppe ein welche aber sieden mus, und lege ein brökl butter daran, nur ein wenig gilben auch ein wenig Mus kablie darzu. so sind sie fertig.

26. Mell Nöferl- in einer Suppen

Man treibt einen butter ab, nicht zu wenig schlage Eier darein. salze es.

darnach nimm nach gedunken Mell, darein
ist fertig, als dann schlage die Nökel
in eine Siedente Rindsuppe ein, und
und probiere es ob solche nicht zerfallen,
sind sie aber zu Lind giebe noch ein
Mell darzu sonsten nichts mehr.

27. **Eine farbel Suppen.**

Man nimt in ein Haferl ein Schönes
Mell, schlage Eier darein salze es ein
wenig, und Rühre es schön klarer ab,
aber nicht gar dick dann lasse es in
eine Siedente Rindsuppe hinein rinnen,
ist ein guß gesotten nimt man es
mit einem Schöpflökel heraus und
also macht man es immerfort bis
es gar wird zulezt legt man in die

Schüssel, ein Brökl frischen Butter das damit aber dieser zergehet, und ein wenig Muskablie, als dann ist es fertig, es muß die Suppen ge-schmakhaft werden.

28. Die Minnester Kind suppen

Man siedet ein gerollte gersten schön weiß, auch siedet man widerum Echsterer in ein Häferl einen Kelch, Kellerabÿ-zellerei, mehrer ruben, jedes gleich ei-nes soviell wie das andere, von jeden 2 stück sind genug, die gersten wird in ein halb häferl zugesezt auch thut man zu den grünen sachen, eine Handvoll gedörte Schwamerl, oder Pil-sen, das alles gleich mitsiedet, und wan man alles schön Lind gesotten ist.

Als dann wird es klein geschnitten, dieselbe
brüe aber aufbehalten das ist nothwen-
dig. sonst wird es nicht braun genug.
als dann einen Butter in ein Kastroll
das geschnittene darein, wie auch die
gersten, und die braune brüe von
Kreütlwerch hinein gegossen, die übri-
ge Erbsen brüe; wann es in einen
Fastag ist, in einen Fleischtag aber
ein Rindsuppen, oder Schünne ist noch
besser. damit alles die rechte dicke be-
komt, als dann gesalzen, und über
gepfärzte Semmel breßl hergegeben
aber nicht viel brökl. so ist es her-
nach fertig.

29. Die abgetriebene Semmel Breßl knödl

Man treibt nicht zu wenig Schmalz, und

und butter ab, als dann schlaget man 6.
Eier daran: und treibe diese schön fla-
-mig ab, hernach salze es, und gibe se-
-mel breßl daran, schlage es in eine
Rindsuppen ein, lasse sie sieden, so
lang sie in einen Wasser, oder Rind
suppen sieden, werden die Knödl niemah-
-len hart, bald sie aber ohne Sieden
in Wasser stehen bleiben, werden sie
gleich hart und fest, man kann es
auch Roher in ein heisses Schmalz schla-
-gen, und bachen als dann heraus
nehmen, und in die siedente Rindsuppe
hinein legen, und aufsieden lassen,
sind auch recht, wie es hernach be-
-liebt kein mehl komt gar nicht dar-
zu man kan auch die suppen ein we-
nig einbrennen.

30

Das Gebachen-abgetriebene Mell-schöberl.

Man nimt voraus 6: ganze Eier, treibe solche flämig ab, in einen nicht zu wenig schmalz, und butter als dann wird es ein wenig gesalzen, und ein schönes Mundmell darein, aber nicht zuviell dann es muß ganz schön lind bleiben darnach ~~[illegible]~~ schmiert man in ein Reindl ein schmalz ~~auf und lasse es heiß werden~~ dann gibe das abgetriebene Teigel hinein. bache es wie ein schönes Schö-berl, heraus, und ~~seiche als dann das schmalz darvon, hinweg~~, gieb das Schöberl in ein Kastroll giesse ein ~~[illegible]~~ sehr lauer Eindsuppen daran und lasse selbes anlaufen oder in einem Fastag dinne Erbsen brühe

+ wann daß Schöberl gut aufgelaufen ist - giebt man erst die heiße Rindsuppe darauf, und lasse es gut aufsieden.

31

darauf und lasse es gut darinnen aufsieden, damit es schön Roglecht wird, man kann hernach das Suppel mit Dinnen einbrennet wie ein Butter Soß ~~sitzen~~, oder so lassen, es ist fertig, und gut.

31.

Leberknödl-in suppen

Man nimt die Schweinere leber und ziehet die haut herab, dann zerschneide es recht klein, ein wenig Semmel in einer Milch eingeweiket, und schneide es darunter, ein wenig Fette, und ein wenig Petersiel, auch ein wenig zwifel, wan dieses alles sehr klein genug ist, so leget man es in einen Weidling und schlagt etwelche Eier dötter daran,

auch ein wenig Semmel breßl darunter, so-
viel man brauchet, man koche es in die
Siedente Rindsuppe hinein - recht - damit
sie aber nicht zu fest, auch nicht zu lind
werden als dann fertig.

32. Ein gefühlte Kelch- oder Sollat suppen von einer schünn

Es wird der Kelch- oder Sollat vorhero ge-
-sotten, als dann nimt man Kölberes
brädt, Kern fetten, eingewaickte Se-
-melin der Milch, ein eingerührtes
mit wenig butter Echsterer aber einen
grossen broken butter darzu, und das
alles Rechtschaffen in einen Mercher,
wan es überhaket ist, zusammen gestos-
-sen. hernach mit 2. oder 3. Eieren diesen
Jöst angemacht, damit er in der Jöste

-recht wird, ein wenig Salzen, ein wenig
Muskablie darzu ist recht, diesen Fisch
fühlet man als dann in dem gesottenen
Kelch oder Sollat, binde es gut zusammen
als dann siede es in einer Rindsuppen
gut aus, es ist fertig, gibe es hernach
in einer Schimmsuppe ganz hinein, in
der mitte rund herum kleine Semmel
schindl, wo oben darauf gestrichen wor-
ein Fisch von kleinen gehackten 1/4 tl
Pfund, leber, Ehender treibt mann
einen butter flämig ab u. schlaget 2 gan-
-ze Eier = und 2 Dötter daran salze,
und gewürze es, hernach rühre die
Leber darein flämig ab lemoni
Schöllerl, Petersiel kreutl und ein
wenig Semmel breßl, auf die Lezt
schüttet man von einen kleinen lang-

-licht geschnittenen Leberl und Mägerl
ein Geschnaidl darein, und streiche es
darnach auf die Semmel schnidl, auf
die Art wie die kleinen Baföserl rund
auf, hernach wan das fertig bachet
man diese Schnidl aus dem Schmalz her-
aus, und seicht es gut von der Fetten
ab, als dann gibt man solche in die
anricht suppen, eine Schim stehet an
besten darzu, es ist fertig.

zu merken, wann das gehät darauf,
werden sie nicht mit Semmel breßl be-
säet, sondern bachen wie es sind.

33. Die Hiern Wandeln in der suppen

Auf eine grosse anricht Schüssel nimt
man zu 17. Wandeln 6. Loth Butter die-
ser wird flämig abgetrieben mit 4.

Ganzen Eier, und 2. Dötter, als dann
Reibet man von 2 Kr Semmel die Rinde
herab, und 2 Waiket darnach die Semmel
zu stükl, in einer Milch ein, diese wird
darnach gut ausgedrukt, und auf ein
Schneitbröd fein geschnitten, mit einen
Hirn von einen ganzen Kalbß kopf
genohmen, es muß aber schon gesotten
seyn, ein gar wenig Petersiel
darunter, als dann nimt man es
und rühret es in dem schon abgetrie-
benen Butter hinein, und widerum
gut abgetrieben, ein wenig Sal-
zen, darnach werden mit einen
Bempserl recht gut, die Wandl mit
Butter aus geschmieret hernach mit
fein klein geschnittenen Petersiel
aus gesträt, das dinne hirn Koch

darein geschüttet, und die wandeln halb
angefühlet, und in ein Rein gesetzet.
Siedentes wasser auf den Boden in die
Rein gegossen fast bis zum wandeln
hinauf, und das Wasser gehen
lassen damit es immer sieden thue
so sind sie fertig, und recht, in eine
anricht schüssel hinein gegeben an-
stat denen Schnideln, und ein klarre
schünn suppen darüber gegossen, ist
ein recht Schönne, und gute Suppen
Man nimt darzu die Kupferen bund
=wandeln, lassen gern, und halten
den Furm gut, man kan auch die-
sen Fisch, in ein mit butter ge-
schmiertes Reindl geben, und bachen
lassen wie ein gehäk Schöberl auch

in die Suppen ganzer geben ist auch recht, man kan eben diesen Faisch in ein geschmiertes Leinwath tüchl geben, und in einer Rindsuppen wie ein Buterl sieden lassen, ist auch recht wie es anständig.

34. Gestossene Süppen

Nihm ein rochen Schlöger bein, in feill gebreind, darnach gleich zerstossen, gepfärzter Schnidl gebackene Eier, gepfarzten zwickel, und Petersiel, darnach eine Rindsuppen darum geschüttet, und gelbliecht eingebrennet sieden lassen, über gepfarzte Semmel schnidl geschüttet, gesiegen, und Muskablie daran, dan kan man auch das

Leberschöberl, in die mitte legen, und Semel schnidl herum,

35. Ein Französische Kelchsuppen

Nihm ein zerschnittenen Kelch überbren-
-ne ihm, dinste selben in Butter gieß
ein gutte Rindsuppen daran, nihm
Schäferne Karmenadl, breins auf
dem Rast, lasse es mit dem Kelch sie-
den, schneide 3. Scherzl Semel löge
es auf die Schüssel, die Rinden über
sich, löge dem Kelch mit den Stingeln
aufwerts, auf den Reif herum, auf
die Karmenadl, in der mitte die Se-
-mel, brenn die Suppen ein wenig ein
oder gieß es mit 2. Eier Dötter ab,
leg ein wenig Butter daran, richts
über den Kelch an, setz es auf ein

Glut, ehe du den Kelch auf die Semmel legest. Must ein halben Schöpflöfel vollen gute Rindsuppen auf die Semmel giessen damit sie sich ein wenig waikt, also ist es fertig.

36. Eine Scherrrübensuppen zumachen

Nihm kleine Scherr rüben, die nicht häutig sind, butz sauber, und wasche es aus, dann thue es in ein Häfen, giess eine Rindsuppen daran, und lasse es sieden, damit sie recht lind werden, seihe es ab, als dann lasse es ein wenig in butter dünsten das sie aber nicht gelb werden, nihm ein wenig geriebene Semmel breßl darzu, dann Rindsuppen, und ein wenig Muskablie, und Inber.

37. **Die Petersiell Suppen**

Nihm Petersiel Lese dem Kern davon und schneide ihm gewirflet. Schütte die Rindsuppe daran, brenne es mit Semmel breßl ein, wer gern will kan ein Ram nehmen, also richts über das Rindfleisch an, so ist es recht.

38. **In eine Schünsuppen: Ein schlögel zu machen: mit Nudel: oder Reiß zu geben**

Kölberes brädt, Kern fetten von besten Rindfleisch, eingewaickte Semmel in der Milch, ein eingerührtes mit wenig butter, Echsterer aber einen grossen broken butter darzu, jezt das alles Rechtschaffen in einen Mercher wan es überhaket zusammen gestossen her

nach mit 2. oder 3. Eiern diesen Faisch
angemacht, und gesalzen, ein wenig
Muskablie darzu, man kann als-
dann aus diesen Faischmachen was
man will, ein schlögl in eine Schün-
suppen zu geben, welches man oben
mit gestifteten Mandl kern Spiket-
unten von einer Petersiel würzen.
welche gepfärzt werden muß, anstat
den Pein hinein gesteket wird, her-
nach dieses wan es sauber in Form
aus gemacht, ein Kastroll dekl gut
mit Butter geschmieret, das schlögl
das aufgelegt wird, in Ofen ge-
setzet, und gebachen, oben ein Pa-
pier darauf gelegt, aus diesen
Faisch, kann man Knödeln und alles
machen.

Fastag Suppen

39.

Mandel Suppen

Stosse 1. Handvoll Mandl recht klein weiche
eine Semmel schmollen eines Eier groß
in eine Milch, und stosse es darunter
dann lasse ein halbe milch sieden, lege
die Semmel und die Mandeln darein.
dan lasse es wider in der milch sieden
Schlage es durch ein sieb, lasse es
noch einmal sieden, darnach schlage
2. oder 3. Eier dötter in ein Häferl
lege einen butter darein, und ein
Stükl zuker, auch ein zimät, giesse
es mit der gesottenen milch unter
einander ab, und richte es auf ge-
bäte Semmel schnidl an.

40. Zellerer Suppen

Schneide einen gebüzten zellerei Bläd-
-lecht, lasse das grüne darbey seze
ein Butter in ein Reindl auf, und
lasse den zellerei darinen dünsten
Giesse sodann eine Rindsuppe darein
damit er recht lind wird, hernach schla-
-ge 1. oder 2. Eier dötter, in ein Hä-
-ferl, und rühre ein Seitl Butter da-
-runter, als dann richte es auf ge-
bäte Semmel schnidl an, diese Sup-
pen kann auf die nämliche art
von Petersiel gemachet werden.

41. Diesse Milchsuppen

Lasse ein grosses Stuk zuker, in einer
halben milch sieden, schlage 3. oder 4.
Eier dötter in ein Häferl lege ein

Stükl butter, zimmät, und Nägl da-
rein, giesse etliche Tröpfl milch da-
runter, und Spridle es ab. wan man
es anrichten will, giesset man die ge-
sottene milch daran, und als dann gies-
se es untereinander gut ab, und
richte es auf gebäte Semmel schindl an.

42. Gedünste Suppen von Fischen.

Schüppe ein Hächtel, oder ein Ältel,
schneide es zu stükl, lasse einen But-
ter in ein Reindl zergehen, schneide
einen zwiffel, Petersiel, zellerei
und gepfärzte Schindl darein lege-
den Fisch darauf, staube ein Mell
darüber, lasse es wohl dünsten, und
wan es aus gedünstet hat, giesse
eine Erbsen suppen daran, lasse es

Sieden, schlage es durch ein Sieb, und
giesse es in ein Häferl, salze es, und
lege ein stükl Butter daran, gewürze,
und richts auf gebäte Semmel schnidl an.

43.

Krepß Suppen

Schneide von 5. oder mehr Krepßen die
Gall heraus, stosse es in einen Mer-
-scher, giesse so dann ein warmes
Schmalz daran, nihm gepfarzte Semmel
darunter, Petersiel, und eine zelleri
würzen, stosse alles recht klein zu-
-sammen und schütte es in ein Häferl,
dann giesse ein Erbsen suppen daran,
lasse es sieden, und wann es ei-
nen Sud gethan hat, so schlage es
durch ein Sieb, gewürtze, und salze
es dann leg einen Butter daran

46

Und richte es auf gepfärzte Semmel-
schnidl an.

44

Fisch Suppen

Zerbrich ein Stük gebachenen Fisch und stos-
se ihn in einem Mörscher. nihm 3. ge-
pfärzte Semmel schnidl, etliche Mandl kern
Petersiel würzl zelleri, und zwiffel.
stosse dieses alles untereinander zu-
sammen, siede es in ein Häferl schlage
es durch ein Sieb, giesse es wider in
ein Häferl, lege Butter daran salze.
und gewürze es, und richts auf ge-
pfärzte Schnidl an, ist recht gut.

45

Mandel Suppen

Erstlich nimt man 2. Händvoll abge-
zogene Mandeln, und um 1. Xr Semmel.

welche in der Milch gut aus gedrücket
werden muß, darnach gibt man es un-
ter die Mandeln, und stosse es in einen
Mörscher gut, als dann siede 1. Maß milch
darnach gibt man die gestossene Semmel
mit dem Mandeln in ein Lehres Höfen,
giesse nach, und nach die Siedente
milch darein, dann lasse es darinen
sieden, seihe es durch ein feines Sieb.
als dann giebe widerum die milch, und
setze es zum Feuer, Spridle 6. Eier
dötter, mit zuker ab, damit es sieß
genug wird, als dann ist es fertig,
und auch gut.

46. Xäm Suppen

Rühre den Ram mit wenig Mell ab, sal-
-ze es, gibe ein wenig kim darunter

Hernach giesse ein Siedentes wasser daran, seüre es mit wenig Essig dan lasse es gut aufsieden, und richte es über gebröklete brod bröckl an.

47. Linßen Suppen.

Siede die Linßen lind, und brenne es mit zwifel ein, salze, und seüre es, mit wenig Essig, gibe ein wenig Muskatnus darunter, dann lasse es gut versieden, und richte es über schwarze brod bröckl an, es ist fertig.

48. Stockfisch Suppen.

Siede dem Stockfisch ein wenig, und lese ihm sauber aus denen grätten, mache ein einbrennet mit zwifel, brenne

ein Siedentes wasser damit ein, und gibe den Stokfisch darein, auch ein wenig Ram darunter, und mit gar ein wenig Safran gilben, gesalzen auch gut versieden lassen, es ist fertig, und gebäte Semmel schnidl darein gethann,

49. Gesäuerte Zwiffel Suppen

brenne das siedente wasser mit zwiffel ein, das Einbrennet schön braun salze, und säuere es ein wenig mit Essig, dann auf schwarze brod brökl angericht, oder Semmel brökl.

50. Eine ordinary Einbrennsuppen

Nihm Siedentes wasser lege einen

Kimm darein und brenne es mit einen schön braunen einbrennet ein, salze es und richte es über die brodbröckl an- giest man aber einen Ram daran, so heist es ein eingebrennte Räm suppen.

51. Ein abgegossene suppen

Man nimt auf 1. Maaß siedentes was- ser 8. Eier Dötter, in ein Häfen, Echsterer ein wenig butter darzu ein wenig Räm, oder obers, auch ein wenig Mus-tablie, dann salze es, und giesse es mit den Sieden- ten wasser ab, als dann wirds über gebäte Semmel schindl angericht.

52. Eine Krepß Suppen

Stoße gesottene Krepß Schöller, welche
welche aber sauber gebuzet seind,
als dann nehm unter den stossen ein
butter darzu, dann pfärze in schmalz
Semmel schnidl, eben ein Petersiel
kreutl, ein Eier kann man auch da-
rein pfärzen diesses alles stosset
man klein zusammen, hernach giebt
man es in ein Häfen, und giesset
eine klarre Erbsen brühe darauf
salze es, und lasse es gut sieden, gibe
ein wenig Muskatnuß, oder blühe
darzu, solte es aber zu wenig dinn
noch sein, kan man ein löferl voll
einbrennet darunter nehmen. Ehe
man es anricht gibt man ein wenig
gefärbten Krepß butter noch daran

wan einer Vorhanden ist, als dann kan man es seichen, und auf gebäte Semmel schindl anrichten, zu einer zier Krepß schwäifel darauf sträen, oder ein Krepß gehäkl

53. Gebachene Frösch suppen

Schneide ein Semmel Radlecht, und pfärze diese in schmalz Breinlecht, bache dar zu auch 2. Eier heraus, eben auch ein wenig zwifel, zelleri, oder Peter-siel wirzl gepfärzte, dann bache die Frösch mit Semmel breßl aus dem Schmalz, und das alles in einen Mörscher gestossen, darnach dieses in ein Höfen gelehret. und giesse eine Erbsen brühe daran. lasse es

gut sieden, salze, und seihe es, und
gib es über gepfärzte Semmel schnidl
zu einer anricht suppen auf die ta-
-fel, oben auf den schnideln müssen
zu einer zier gebachene Frösch da-
rauf geleget werden es ist fertig,

54. Fastag Schünnsuppen

Nihm Blädlechten zelleri, etwelche Blädl
Petersiel, Blädlechte gelbe Rüben,
auch ein wenig zwifel, etliche stükl
geschiebte Fisch, als dann lase ein schmalz
in zuker heiß werden, aber nicht viel
zuker giesse es darauf damit es
ein schönne Farb bekomt, wann das
alles gut gedünst ist, und braun, so
gibt man klares Erbsen wasser darauf
und lasset es widerum gut sieden,

54. Hernach seiche es durch ein Sieb blase die Fette ab, salze es ein wenig es ist fertig.

55. ## Papiner Suppen

Mann setzt in ein Häfen ein gute milch zu, und lasset es sieden, darnach schlagt man in ein Höfen Eier dötter auf, lege einen butter darzu, ein wenig zimät, und zuker. mit Siedenter milch abgegossen, und über gebäte schindl angericht.

56. ## Briegel suppen

breche alt gebachene brügl zusammen und Schütte sie in ein heisses wasser

dann salze es, wann solche brügel
weich angelofen sind, so schmieret
man eine schüssel mit butter und
giesset einen Ram darauf, als-
dann nimt man die brügl von was-
ser heraus, und leget es in die
schüssel, wo der Ram ist, lasse aber
wasser daran, damit es mehr sup-
pen hate, sträe auf die brügl Sem-
mel breßl, recht feine, und bren
solche mit heissen schmalz, und zwif-
fel ab, lasse es hernach noch in
einer glüt aufsieden, als dann
ist es Recht, und gut,

57. Erbssen Suppen

Wann die Erbsen gesotten, mache ein
dikes einbrennet, mit zwiffel, giesse

56.

die gesottene Erbsen brühe daran
salze, und säure es, ein wenig mit
Essig, lasse es gut sieden, gibe ein wenig
Muskablie daran, richte es über ge-
-bäte Semmel schnidl an, so ists fertig.

58.

Wein Suppen

Man nimt 3. Seitl Wein, und 1. Seitl
Wasser, lasse es untereinander sie-
den, nihm 12. Eier dötter, und ein we-
-nig obers, oder wasser zum abspriedln,
ein wenig zimät, und viel zucker
damit es sieß genug wird, man kan
auch ein brökl butter darunter
nehmen, so wird es milder, und
lasse es noch ein wenig beim feuer
anlaufen, wie ein abgegossene

darnach richte es über gebäte Sem-
=mel Schnidl an, als dann ist es
fertig, und gut,

59. Bier suppen

Mann nimt ein bier in ein Maaß
höfen, und lasset es sieden, blasset
dem faim hinweg, als dann schlaget
8. Eier Dötter in ein höfen, ein we-
=nig obers darunter, ein wenig but-
ter, und ein gar wenig zimät, und
Spridlet dieses alles ab, giesset das
gesottene bier daran, vergesset
dem zuker nicht, und richtet es über
gebäte Semmel schnidl an,

60. Schwämerl suppen

Mann nimt dürre schwämerl in ein

58.

Wasser, bis sie lind werden darnach giesse das wasser hinweg, und seihe es ab, setze ein recht klarre Erbsen brüe zu brenne es gelblicht ein, wasser aber ist besser zu nehmen, salze es ein wenig Räm daran, und die schwämmerl mit ein wenig Muskatnüs, und über gebäte schindl angericht als dann ist es fertig.

61.

Gebachene Erbsensuppen

bache von einem brandtäig Erbsen heraus, brenne dünn eine Erbsen brühe gelblicht ein, und ein wenig Muskablie darunter, salze es, und lasse es gut sieden, als dann giesse es über die gebachene Erbsen anstat denen Semmel bröckeln, man kan es auch in Fleischtag in einer Rindsuppen geben

62. ## Fisollen Suppen

Siede diese lind, und brenne sie gelb-
licht ein, mit zwickel, salze, und säure
es ein wenig, gibe ein wenig Ram
Räm darunter, lasse sie aufsieden
und gibe es mit den Fisollen über ge-
-bäte Semmel schnidl her.

63. ## Häuschelsuppen

Seze Erbsen zu lasse diese Sieden, dar-
nach brenne die Erbsen brühe mit
einem zwickel ein, salze es, eben mit
ein wenig Essig säueren, aber nicht
zuviell dann die abgesottene Ronger
und das ganze Fisch bäuschl wird eben
in Essig abgesotten, und auf die
lezt in diese suppen gelegt, gewürze

es, ein wenig, über gebäte Semmel schnidl angericht, dem Rogner zu einer zier auf die schnideln gericht so ist es fertig.

65. Fastag Schinnsuppen

Erstlich siedet man in einen gut 3 halb. höfen 1. Seitl Erbsen das eine klarre brühe davon wird, alsdann nimt man in ein Kastroll ein wenig Kelch, zwifel gelbe mehrer, zelleri, lege einen broken Schmalz, oder butter darzu lasse es gelblecht brimmen, darnach nehm etliche stükl fisch, es mag hernach karpfen, bärmben, oder schleim seyn, diese werden aufgemacht.

zu Stükl zerschnitten, geschiebt, mit
heissen wasser abgebrennt, als dann
von dem heissen wasser heraus
genohmen, und diese Stükl wider
Echsterer in einen kalten wasser
aus gewaschen, darnach werden sie
ein wenig eingesalzen, und auf
das gebrimte schmalz gelegt, da-
rinen wider dünsten lassen, aber
nicht aufrühren, bis alles ein we-
nig gelblicht scheint, darnach wird
die klarre Erbsen brühe dar-
~~von~~ ran gegossen, und dieses alles
schön steth sieden lassen, nur
nicht aufwallen, sonsten würde
es gleich trieb, will man es gar
schön haben, so machet man von

Eiern ein flöterl, ein hübsch grosses
wo kein Räm darzu komt, lege es
in die schinn, und lasse es darinen
stets sieden, das macht ein mehrere
klärren in der schinn, zulezt gibt
man es heraus, und richt die schinn
über Knödl, oder gepfärzte schindl
oder über ein schöberl an, was
beliebig ist recht.

Wan man will ein wenig gewürzen
auch kann man unter das schmalz
ein gar wenig zuker nehmen
damit es recht goldfarb wird.

66. Schleinsuppen

Erstlich nimt man auf ein 3. Maaß
höfen, 1: Seitl Erbsen, diese werden
sauber aus gewaschen, in ein Wasser

Zugesetzt, und gleich gesalzen, her-
nach Laßt man es ein ganze Stund
sieden, nihm 1. ℔. schlein, mache es auf
und zerschneide es zu stückeln, dann
eingesalzen, lege es in ein Rein-
oder in die Kastroll, ein gutes stück
Butter, diesen lasse zergehen, hernach
lege die schlein darein, und lasse es
gut dünsten, 1. Häuptl Kelch, ein we-
nig Petersiel samt dem Kraut, diese
3. stuke werden gut im Butter ge-
dünst, hernach in das höfen wo
die Erbsen seind, es muß alles
untereinander gut 2 stund lang sie-
den, aber nicht viel umrühren, es
muß auch in ein schmalz gepfärzte
Semmel 4. oder 5. schindl darzu kommen
dieses alles untereinander gut sieden

64.

Lassen, dann die Suppen hernach, wird durch ein Harrsieb gesiegen, und auf gebäte Semmel brökl angericht, auf diese Art ist es recht schön, und gut, eingebrennet wird es nicht sondern sie muß klarr aussehen, wie ein helle Rindsuppen, so ist es fertig.

67.

Caffee Suppen

Mann Last auch ein milch voraus in einen 3. halb höferl sieden, brenne es recht dick braun ein, zuckers damit es Sieß genug wird, dann lasse es hernach gut sieden, und so ist es fertig, auf gebäte Semmel schindl angericht, ist auch gut, aber nicht gar zu dick eingebrennet was recht ist,

68.

Chiocolati Suppen

Man nimt 2. zigerl Chiocolatti, und Schabet solchen dann giesse 1. Seitl Siedente milch daran, als dann Spridle es untereinander gut ab, darnach giesse solche erst in ein Häfen wo 1. Maaß milch noch siedet, damit es mit dem andern abgespriedleten, Ueber 3 halb maß wird darnach darnach zukere es damit es Sieß genug wird, als dann lasse es noch gut Sieden, und richte es auf gebäte Semmel Schnidl in einer Schüssel an ist gut, und fertig.

Erdäpfel-Suppen

Man nimt in ein Höfen Erbsen, und
sezet es in ein höfen zu, soviel wie
man zu einer dünnen Erbsen suppen
nimt, darnach gibt man Erdöpfel
darzu, dann lasse es untereinan-
der Sieden, auch ein wenig zeleri-
und Petersiel wurzen, alsdan kan
man es ein wenig einbrennen, zu
lezt noch ein baar handvoll Erdöpfel,
gleich mit der Hand darunter drü-
ken, und ein wenig salzen, als-
dann lasst man es gut versieden
und auf gebäte Semel schindl ange-
richt, welche mit blädlechten Erd-
öpfel vermischt sind, anstat den
übrigen brökeln es ist fertig.

Hossen.

69. ## Krenn Hoß.

Krenn, und Semmel, untereinander ge-
-mischt, und in ein Höferl gethan ein warme
Rindsuppen daran, 2. Löffel voll Rahm
ein wenig butter daran, und ein we-
nig salzen, man kan auch anstatt der
Semmel mehl nehmen wie es beliebt.
Wann man Semmel breßl darzu nimt
wird er schönner, als mit schnüdeln.

70. ## Zwifel Hoß.

2. Grosse Häuptl zwifel, klein in ein Hö-
ferl geschnitten, und in einer Rindsup-
-pen zugesetzt, darinen sieden lassen,
als dann schön gelblicht eingebrennet
ein wenig säueren, und ein wenig gilben

auch ein wenig Ram, und durch ein Sieb Seichen ist fertig.

71.

Ungurten Soß.

Die Ungurten klein geschnitten, und eine Rindsuppen daran, dann gelblecht, eingebrennet, ein wenig gesäuret, und gesalzen, ein wenig Räm daran, und hernach sieden lassen, so ist es fertig.

72.

Mandel Krenn.

Mann nimt eine Semmel die rinde herab, geschnitten, das andere klein aufgeschnidlet, und klein abgestossene Mandeln darein, und das siedente obers gleich darauf gegossen, dann zukern und sieden lassen, so lang kein zuker darzu komt thätte es zerrinen, also muß dieser gleich darzu kommen und zuletzt komt ein geriebener Krenn darein so ist er fertig.

73. Schwämerl. Soß zum Rindfleisch.

Man wäschet dierre, oder frische, in ein wasser aus, die dierren siedet man zuvor, die frischen Pilßen aber nimt man rocher, und auch die bredling buze sie sauber, salze es ein, als dann legt man ein schmalz in ein Kastroll, lege Petersiel darein und lasse es dünsten, darnach sträe 2. Löffel voll Mell daran, ein wenig Rindsuppen an einen fleischtag, oder ein wasser, auch nicht zu wenig Räm auf die lezt, als dann sind sie fertig und gut,

74. Saurampfer Soß:

Wasche einen Saurampfen aus, und lasse ihm ein wenig in butter anlaufen.

und ein wenig staubmehl, hernach mache ein brinnlichtes einbrennet, gibe es in Siedente Rindsuppen, und säure es ein wenig, und gibe ein wenig Ram dar zu, gut Sieden lassen, zuletzt den angelofenen Sauerampfen hinein, also ist es fertig,

75.

Sartellen Soß.

Die Sartellen hatet man ganz klein und nehmet die Kräuter davon hinweg auch Petersiel darunter, und laß in ein Pfandl ein butter zerschleiche gibe mehl, und ein wenig Semmel breßl darein, auch lemoni schöller und lasse das alles braun Resten als dann gibe die Sartellen die klein

gehaket sind darein, giesse eine Rind-
suppe oder Wasser daran, ein wenig
Ram salze es, und lasse es sieden
also ist es fertig,

Ein wenig zwiefel wird auch gleich an-
fangs unter die Sartellen gehaket.
oder geschnitten.

76. Grünnkalte Soß-Zum gebratenen

Fein grünen Petersiel, und Gabri,
klein geschnitten, Scharlotten, Sartella
und butter in ein Kastroll gethann
mit baldrian, und Essig abgerührt.
ein guten theill provanzer oel
darein gegossen, ein wenig weissen
Pfeffer, ein wenig Runkelbohl darein
und recht abgerührt, diese Soß kann

Mann zu die Fische hergeben, wie auch
zu einen kalten Schepßenen schlägl dieser
aber muß in einer Pres gekocht werden,
und die Soß nachgehends darüber ge-
geben, aber der Petersiel muß viel
sein, es kann zu einen kalten Kölbern
schlägl auch gebraucht werden und
ganze Oliven darauf, aber die kerner
heraus.

77. Grünne kalte Soß zum gebratte-nen auf eine andere art.

Ein grünen Betram, grienen Peter-
sill, klein geschnittene lemoni Schöllerl
gar ein wenig Sennöft, zuker, lemoni
Saft, ein gutes Öhl oder ohne Öhl, ein
wenig Bertram Essig, das alles klein
zusammen geschnitten, und angemacht ist
recht, man kan es kalt, oder warmer
geben. auch zu dem Rindfleisch.

Rindfleisch.

78. Küefstein = fleisch.

Schneide von einem Rindfleisch die Schall genannt Schnitzeln, einer Handbreit, und eines Fingers dick, schmiere ein Reine mit Butter, und salze die Schnitzel ein, lege Knoflau, zwifel Lorberblätter Kimm, und Schwarze Brod Breßl darein, so oft man ein leg Fleisch nimt, so oft auch ein leg von gleich beschriebenen Sachen, gewürze es, giesse Essig, und Wasser daran dann setze es auf ein Glut, lasse es dünsten, und giesse eine Ram daran

79. Most Brädtel:

Nihm ein frisches Lungl brädtel, schneide

es und Spike es mit Spök, salze es ein
Stöke es in ein Spies, oder bratte es im
Ofen, wan man es in Spies brattet,
so verbindet man es mit Papier, es
muß langsam gebraten werden in
dessen nihm blaue Weintrauben,
soviel das ein gutes Seitl Most da-
von wird, nihm die Weinbörr in ein
Mörscher, stosse es druke den Saft
durch ein Tuch, in ein Kastroll, lege
wie ein groß zuker darein, reibe
indessen Krenn, soviel das man es
mit den Saft nezen kan, lasse etliche
Weinbörr ganzer, und thue es auch
in Krenn, laß aufsieden, und richte
das brädl auf ein schüssel an, giesse
den Most krenn darüber so ists recht.

80. # Das gewicklete Rindfleisch.

Nihm ein Rindfleisch von einer Schwäif
schall Schneide, und klopfe dieses schön
dinn auseinander, zu einem langen
breiten Flök, und salze es ein indes-
-sen schneide einen Spök gewirflet
und reibe schwarze brod breßl schnei-
-de grünen Petersiel, auch Spanisches
Kudl kraut, grünen oder anderen
zwiffel, zwey zeherl Knoflau, lemoni
schöller, und gapri klein zusammen
geschnitten, mische dieses alles zusam-
-men, gewirze es mit Pfeffer, und
ein wenig Inber, auch Muscablie
sträe es auf das Fleisch Rolle es
zusammen, stöke Speill hinein, über
binde es mit Spagat, nihm ein Seitl Es-
-sig, und ein Maaß Wasser, thue Lorber

=blätter, auch ganzen zwiffel- und
Kudlkraut darein, wan etwan übrige
Spökschwärdl vorhanden, auch darzu u.
lege das Fleisch hinein, lasse es Sieden,
und Dünsten, in einer Rein, gib un-
ten, und oben glut, dan kehre es öf-
ters um, damit es sich nicht anbrennet.
als dann lasse es gehen bies es recht
marb wird, wan es fertig ist, so schnei-
de die Fette herunter, und was sich so
zusammen gebraten von einer Soß.
das lasse darinnen, dan giesse ein
Seitl Ram darein, und lasse es gut
aufsieden, als dann richte das Rind-
fleisch an, seihe die Soß darüber die Soß
mus kurz sein so ist es recht, und köstlich, wen
die Soß zu dinn ist, so brenne es ein we-
nig ein, das Rindfleisch kan oben mit gläß
bestrichen werden.

81. Die gedämpfte Lungen Brätel.

Nihm ein schönes Lungen brätl, und hei-
de es sauber aus, salze es ein, dann
spicke es mit einem groben Spök, indessen
richte ein gute Baitz lasse es sieden
bäe ein groß schwarze brod Rinden,
und reibe es mit Muskatnuß stark,
lege es auch in die Baiz, dann lege
das Rindfleisch in ein Kastroll, und
giesse die Baiz mit samt dem brod
über den Lungl braten, deke es mit
dem zugehörigen dekl zu verpape
es in der Seiten herum mit einem
schwarzen Taig, damit kein dunst
davon kann, die Baiz muß aber
über das Fleisch hinaus gehen, gibe
unten, und oben glut. beitle dann,
und wann das Kastroll damit es sich

78.

nicht anbrennet, lasse es dünsten bis
es marb genug wird, wan man es
brastlen höret, so bricht man es auf,
und seiche das Jette herunter, giesse
in das andere ein Seitl Ram, und
lasse es untereinander sieden, her-
-nach seiche die Soß in ein Reindel.
gewürze es mit wenig Nägl drücke
von einen lemoni den Saft daran,
auch lang geschnittene schallen, und 3.
Löffel voll gapri, dann lasse es wi-
der aufsieden, als dann richte es über
das Lungen brädl an, so ist es recht.
das gespickte muß in der höhe seyn
ist die Soß zu dünn, brenne es ein
wenig ein, wann beliebig kann
man es mit blut schwarz färben

82.

Das Gespickte Rindfleisch.

Mann Spiket, mit einer recht grossen

Spik Nadl das Rindfleisch, welches ein
grosses stük von der Schwäifschallen sein
muß, man schneid lange, Finger dicken
Pök, auch Finger dicke zungen oder
schunken, und Pickt es damit durch u.
durch, in ein Kastroll wird es eingesal
=zen Pannisches Kudlkraut Rosenmarin,
zwiffel, Pöck blädl, ganzes gewürz,
Essig, Wein, Rindsuppen, oder wasser,
soviel damit es sich dünsten kann Rind.
suppen ist besser wann es gedünst ist,
wird oben, bevor man es auf die Tafel
traget, solches mit einer Gläß bestri.
=chen, und damit in ofen gesezt das
es drükert. die Gläß wird gemacht
von einer dicken schinn welche stark
einsieden muß, das von ein Seitl
schinn etwelche löffel voll wird her.

=nach nimt man ein wenig schmalz, und
zuker hinein, dann in die schinn geschüt
=tet, und damit bestrichen, man kann
auch das Rindfleisch, wan es gut ge-
=dünst ist trokner auf ein schüssel mit
der gläiß oben hergeben, oder man
kann ein braune Soß auf dem boden
machen, ein wenig einbrennen, Räm
darunter, ein wenig sartellen darzu
wie man hernach will, oder ein burre
Sartellen Soß, ein andere schwarze mit
gar wenig sartellen schicket sich besser.

83. **Katzen geschrei**

Mann nimt ein schön brätiges Rindfleisch
und schneidet davon recht dünne schnitzel
salze es ein, lege ein schmalz in ein Rein
und lasse es heiß werden, dann schneide
eine recht gar kleinen zwifel darein

Pfeffer, Salz, die Pfefferkörner darunter, ein Lorbeer, ein Stück Zwiebel, ein Stück Sellerie, ein Stück Petersilie, ein Stück Thymian, ein Stück Majoran, ein Stück Basilikum, ein Stück Rosmarin, ein Stück Estragon, ein Stück Kerbel, ein Stück Dill, ein Stück Liebstöckel, ein Stück Bohnenkraut, ein Stück Salbei, ein Stück Ysop, ein Stück Rainfarn, ein Stück Wermut, ein Stück Beifuß

Stein mehl darunter nehm zwey Loth, Ingwer zwey Loth, Pfeffer ein Loth, Salz so viel man will, Essig, Senf, Zucker so viel man will, Butter so viel man will, Eyer so viel man will, Rosinen so viel man will, Mandeln so viel man will, Zitronat so viel man will, Pomeranzen so viel man will, Limonien so viel man will, Muskatblüh so viel man will, Muskatnuß so viel man will, Nägelein so viel man will, Zimmet so viel man will, Kümmel so viel man will, Anis so viel man will, Fenchel so viel man will, Koriander so viel man will, Safran so viel man will, Rosenwasser so viel man will, Wein so viel man will, Bier so viel man will, Milch so viel man will, Rahm so viel man will, Käse so viel man will, Brod so viel man will, Mehl so viel man will

lasse es hernach schön in Saft bratten.
als dann nihme es herab, und lege es
in ein Rein, schneide gar ein wenig
Lorberblädl, Rosenmarin, und zwifel
daran, güsse Rindsuppen, und Wasser
darauf, auch ein wenig Essig, und la-
ße darinen gut sieden, solang bis
es weich wird, hernach brenne es mit
mehl ein, und ein wenig brod breßl
damit es schön braun wird, auf die
lezt gibt man ein wenig Räm daran.
und lasset es widerum gut versieden
als dann ist es fertig.

86. **Husarenfleisch.**

Erstlich nimt man ein schmalz, und lege
einen zwifel darein, dann lasse es
brimmen, darnach schneide ein Rindfleisch lang
gewürflet, salze es ein, und lege es in dem

Zwifel, sträe mehl daran, auch einen Kimm, und giesse ein Seitl wein daran, lasse ihm in den Fleisch gut einsieden ein wenig Rindsuppen darzu, und ein wenig Räm, so ist es fertig, ein wenig Pfeffer müs auch darzu komen als dann ist es recht.

87. Gebreintes Zwiffel Rindfleisch.

Erstlich Salzet man ein grosses stük fleisch in ein salz ein, damit es marb wird, darnach leget man ein grossen broken schmalz in ein Reine, oder Ka-stroll, man schneidet 2 häuptl zwifel klein zusammen, und sträet solchen daran, lasse das eingesalzene Fleisch darinen dünsten, ist solches braun lecht, so drähe es auf die 2te Seiten um und lasse es widerum dünsten darnach

sträe 3. Löffel voll Mell daran, und
lasse es mehrmallen dünsten als dann
giesse 2. Schöpflöffel voll Rindsuppen
darauf, und bey einen halbseitl
Ram daran, auch säuret man es
mit wenig Essig und lasst es wide-
rum untereinander gut verkochen,
so ist es fertig, und recht, ist gar gut.
und sieht einer Golli gleich.

88. Das Glasierte Rindfleisch.

Man nimt ein Riedstückl, oder eines
von einer schwäifschallen, und siede
es in einer Rindsuppen in der stölle
aus darnach nihme dieses Fleisch, und
lege es in ein Kastroll, mache ein brau-
ne Soß, die ein wenig eingebrent, und
ein wenig gesäuret wird leztlich ein

wenig Rhein, Rindsuppen, und Blut da-
ran, ein wenig Kudl kräutl Rosenma-
rin, gepfärzte Brodbrökl, und gewürzt
darunter, das Fleisch darinen über-
dünsten lassen, leztlich wird das Fleisch
auf ein Schüssel heraus gelegt, die Soß
auf dem Boden geschüttet und oben das
Fleisch, mit einer Gläiß bestreichen,
man nimt ein wenig Schmaltz- und zuker
hinein, lasse es heiß werden, darnach
giebe mir etwaß wenig Schinn darauf
dann lasse es dicklecht aufsieden, und
überstreiche oben das Fleisch, darnach
setze es im Ofen, mit samt der Soß.
so wird es trückerer, und oben
glänzent werden, als dann ist es
recht, und fertig,

89 Frisches Rindfleisch mit ungur-
-ten Soß.

Man siedet dieses auf der Stölle aus
als dann giesset man eine nicht gar
Saure ungurten Soß, darüber wo
Langlecht Rothe Ruben darauf ge-
sträet sind, aufgetragen als dann
ist es fertig,

90. Gefühltes Härtellen Rindfleisch.

Man nimt ein Rindstuck, und schneidet
das ganze Stuck von bein herab, auch
schneide von diesen Stuck, dinne Stückl
herunter, diese nicht ganz voneinan-
der, damit man es zusam legen kann,
klopfe dieses Fleisch, und salze es ein,
dann treib ein Stück Butter ab, klein

gehackte Sardellen, 5. Stück Semmel breßl.
lemoni schöllerl, ein wenig Knoflau, und
dieses alles mit den Sartellen zusammen
gehacket, hernach ein halbes Seitl Räm
und in den Butter alles zusammen ab-
-getrieben: hernach wird von dem Fleisch
eine Seite mit dieser Fülle bestrichen, das
andere Theil darauf gelegt, dann rund
herum die beeden Theille zusammen ge-
näht, von der Fühle muß aber etwas zu
rück behalten werden. als dann lege ein
stückl schmalz in ein Kastroll, und la-
ße es zergehen, das Fleisch hinein un-
-ten, und oben, geringe glüt, und zu-
weillen umkehren, dann laßt manns
aus kochen, zulezt das schmalz, wenn es
zu Fett ist abseigen, und die übrige
Füll darauf, noch ein bischen auf
kochen lassen, ist fertig.

Kölbers:

91. Kölbere vögerl. mit Saurampfen Soß.

Schneide von ein Kölberen schlögl recht
dinne schnitzel, bräcke selbe mit der um-
gekehrten Hacken wohl und gut, mache
von dem übergebliebenen brädt den
Jaisch, hacke das brädt recht klein, wel-
-ches den Jaisch abgeben soll, als dann
nihm ein wenig gewaickte Semmel, wie
auch gut Lindes, eingerührtes gewürzte
mit Muskablie, als dann überstreiche
mit diesen Jaisch die gebrackte schnitzl,
rolle es zusammen, verspeile es mit einen
Spißl, damit sie in dem dünsten auf-
-gehen können darnach bereite in ei-
nen Kastroll den boden mit frischen

90

Pöck blateln und Butter und richte die Vö=
=gerl hinein, schütte Wein, und Rind=
suppen darauf, lasse es völlig ein=
dünsten, damit nichts als die Fette
daran verbleibt, und die Vögerl auf
jedwederer Seiten schön Eßlet werd,
ein wenig Kudl kraut lege auch dar=
zu, hernach schütte ein gute schim da=
ran, und lasse es wider ziemlich ab=
kochen, endlich bereite in einen Reindl
die Saurampfen, auf solche art, lasse
einen Butter zergehen. nihm ein klei=
=nes Häferl voll mehl, und Reste es
ein wenig, damit sie gelblecht werden.
als dann thue den Saurampfen da=
ran, und auch ein wenig Ram, ge=
würzet mit Muskablie, wan man
die schnitzl anrichtet, so schüttet man
zuvor die Saurampfen Soß in die

Schüssel hernach lege die gedünste Vögerl darauf, so seind solche fertig, die schnitzel werden nicht gesalzen, weill man Eindsuppen zum einbrennen nimt, seind köstlich gut,

92. Kleine vögerl. mit Weinbörr.

Nihm die gebuzten Vögerl, und salze es ein, dan lege sie in ein Kastroll, ein Stück butter, kleinen gehackten zwifel, und ein Handvoll, frische Weinbörr daran, lasse es so dünsten, sind dan solche ans gedünst, so seige die Soß davon ab, damit die weinbörr höbl davon kommen, als dann giesse diesen gesiegenen Saft widerum über die Vögerln und kräe geräste Semmel breßl darauf, auf solche art sind sie fertig,

Faschiertes Kölberes Fleisch:

Hake von einem Kölberen schnitz das
Bradt, brake es mit einem Messer-
rucken, und besprenge es mit Salz,
dann hake etwas von diesen Bradt
zu einer Fühle, ganz klein, hernach
lasse das Fleisch in Butter anlaufen,
nihm eine Fette, und zwifel darzu,
auch gapri, klein geschnittene lemo-
ni schöllerl, und einen frischen Spöck
dieses alles hake ganz klein zusam-
men, dann streiche es auf die ge-
-bräkte schnitzel, eines Messer ru-
ken dick, und lege wider ein Flekl
darauf, als dann spicke es mit einen
frischen Spök, jedes mit 4- oder 5-
finger zeillen, lasse den Peck noch

ein wenig Dünsten, dann lege einen
Butter in eine Rein, und 2. Löffel-
voll Räm daran als dann lege das
Fleisch darein, und lasse es lang-
sam Dünsten dieses werde aber
nicht wie die Vögerl zusammen gerollt.

94. Das Gebrackt Kölberefleisch.

Schneide von einen Kölbern schlögl Messer-
rucken dicke schnitzl, und brate es
mit einem Messer, dann salze es ein,
thue in ein Rein einen Butter, Sträe
Semmel Breßl darein, und lege eine
leg solche schnützl darein, hernach wi-
derum Butter, und Semmel darauf,
schneide einen Spöck blädlet, lege ihm
auch darauf dan gibe auch ein wenig
Ram darunter, sträe gapri daran
und lege das übrige Fleisch darauf.

94 als dann lasse es sieden, auf solche art ists recht.

94. ## Kölbere Schnitz.

Diese werden geschwind in ein heisses Wasser eingestossen vorhero gesalzen, darnach in butter gedünst, dann mit Spöck gespicket, ein wenig schinn daran und ein wenig mehl, gebreinten zuker in schmalz als dann fertig.

95. ## Dem gespickt Kölberen Schniz.

Man nimt einen Kölberen Schniz und salzet ihm ein, dann spicke solchen mit Spöck, als dann lege in ein Kastroll ein Stück butter, und lasse den Löffl schnitz breinlicht dünsten, ein ~~Kastroll~~ Löffl voll mehl, hernach ein wenig Ram, Rind suppen, und bertram essig daran. hat man eine schinn von dieser

wird er noch besser hernach aufkochen lassen so ist dieser fertig,

96. Kölbere schnitzel in Brauner Soß.

Man nimt von einen Kölbern schlögel dinne schnitzeln herab, klopfe solche damit sie marb werden, und salze es ein wenig ein, als dann nihm ein Kastroll oder Reine, und diese mit butter gut bestreichen die schnützel darein, dann breinlecht dünsten lassen, wan sie hernach mit einen mehl gut eingewalzen seind, darnach ein wenig gewürzt, und Petersiel kreutl klein geschnitten, zwifel, lemoni schöllerl, und Saft, auch ein wenig wein, und lasse es braun abdünsten, bevor aber ehe man es anricht ein wenig Rindsuppen, und gar ein wenig Rähm daran dan wider gut

versieden lassen, es sind bald fertig, da-
mit es sich nicht wie ein koch siedet muß man
gut obacht geben, beim anrichten muß
noch Echsterer ein wenig frischer butter
darzu genohmen werden, anstat einer
Rindsuppen, kan man auch eine schünn
suppen nehmen, ist noch besser, auch
ein grüner Saurampfen, kan auf die
letzt noch darzu genohmen werden, ist
ein gut, und schönne zuspeis, der Sau-
rampfen kan auch Echsterer darzu
gemacht werden, nihm ein butter in
ein Reindl, und lege den abgezupften
Saurampfen hinein, säe ein wenig mehl
daran, dann beitle ihm ein wenig auf
der glut auf, und sträe hernach solchen
in die Kochte speisen,

97. **Kölberes Fleisch-in Saurampfen, Hoß.**

Man nimt das Fleisch- und wascht es sauber

Caus, salze es ein wenig ein, dan nihm
ein stückl butter und lege das fleisch da-
rein, dann lasse es dünsten darnach sträe
ein Semmel mehl darauf, und lasse es wi-
derum ein wenig dünsten, als dann
giese ein Rindsuppen daran, wan man
will ein Löffel voll Räm, und lasse es
gut sieden, zulezt gibt man ein recht
klein geschnittenen Saurampfen darzu,
und so ist es fertig, anstat diesen kan
man auch klein geschnittenen Petersiel
nehmen, ist auch recht, so heist es dar-
nach ein gedünstes Petersiel fleisch, sind
alle beede gut, was hernach aus beeden
beliebig, und anständig ist.

98. **Kimm Karmenätel**

Erstlich wasche man diesen aus salze es
ein, und besträe es mit Kimm darnach
drückere es ein wenig ab, und schmiere es

98

mit Butter, darnach nihme erst kleine Se-
-mel breßl, mit diesen müssen sie gut
herum besäet werden, darnach schmieret
man ein Reine mit Butter, lege die Kar-
-menadl neben einander darein, lasse
es, also aus braten, giesse darnach ein
wenig Ram daran, auch ein wenig Rind-
suppen, das sie aber von salz nicht zu
sauer werden, auf die lezt säuere es
mit wenig Essig, und lasse diese Soß
daran gut versieden mache es aber
auch nicht zu dinn, und als dann ist
es fertig, lege zulezt in mehl ein-
gerührten broken Butter darein

99. **Faschierte Karmenätl**

Erstlich nimt man ein Kölberes Bradt
bey 1 1/4 Pfund, als dann wird solches
gebratten wan dieses gebraten ist.

so nimt man es auf ein Bröt, darunter
gibt man ein wenig Gapri und lemoni
schöllerl, ein wenig march eine eingewait-
te Semmel, dieses alles untereinander
klein geschnitten, hernach treibe einen
Butter ab, wan dieses abgetrieben ist
so rühre das geschnittene darein, und
rühre es gut auf, wan es zu lind ist,
so nimt man ein wenig Semmel breßl,
hernach macht man es wie die Karme-
=nädl aus, als dann schmieret man
ein Kastroll, mit Butter, und lege es
sauber hinein, unten, und oben glüt
darnach seind sie fertig, als dann wird
ein Butter Soß gemacht, mit lemoni
saft gesäuret, dann über die Kärme-
=menadl gegossen, mit ein wenig Gapri
besträet ist fertig, Man kan auch
diese Karmenädl, in ein geschmierte

bratrein legen, und in ein Öferl ge-
bratten werden, ist recht, und noch schönner.
Beiner von Karmenädl hinein gestöket
wo sie herunter geschunden worden sind.

100. Kölbere vögerl mit schweinen Nötz

Man nimt einen Kölberen schlögl, und
schneidet dünne 3. Finger Bräite schnitzel
davon, salzet es ein, und schmieret es
inwendig mit Butter, dan hake Ehsterer
von einen Kölberen bradt, rocher ein
gehäck, nihm march darunter, und ga-
pri, dies alles wan es klein gehaket
ist, streichet man es auf die Herge-
richten Kölberen schnitzeln, unten le-
get man ein feines Nözl, wickle die
schnitzeln mit dem gehake allezeit da-
rein, und so fort bis diese gar sind

Hernach leget man es ordentlich in ein
Kastroll, dann lasse es gut dünsten,
es machet von sich selber Saft genug,
auf die lezt ein wenig Ram daran
unten, und oben glut, sind Kostbahr.
will man es ein wenig dicklecht haben,
nimt man in die Soß, ein mit mehl
gewirchten butter darein,

101. Karmenädel in Brauner Soß.

Es werden Karmenädl Kölbere schön
von einem Rückl herab geschnitten, und
aus gewaschen, diese werden hernach ab-
gedrükert, und mit butter geschmieret,
darnach in beeden seiten mit mehl be-
säet, nicht mit breßl, als dann werd
solche auf dem Rast gelegt, den Rast vor-
hero aber ein wenig mit butter schmieren
und hernach darauf schön braunlecht

gebratten, wan sie darnach recht sind
nimt man es herab, und legt es in ein
Kastroll, und giesset ein wenig Rindsup-
-pen daran, dann lasse es sieden bren-
-ne es mit ein braunen einbrennet
ein, und thue es mit ein wenig wein
säueren auch gibe 2 Löfferl voll Rom
darzu. lemoni schöller, ein wenig Pe-
-tersiel kreutl, gar ein wenig gewürzt
als dann laß die Karmenadeln in die-
-sen sachen gut verkochen, hat die Soß
zu wenig farb, nihm ein wenig gutes
schmalz in ein Pfandl, dann lasse es
heis werden, lege ein wenig gestos-
-senen zucker darauf, und giesse es
auch an die Soß, so werden sie schön
goldfarb, und pigant, man kan es
auch anstat dem Wein mit betram
Essig säuren, wie es hernach anständig

seiche darnach die Soß, und richte es
als dann sauber über die Karmenädl
an, so ist es fertig. hat man ohnehin
ein schinn kann man damit ein einbren-
net machen, wird noch schönner.

Anstatt einbrennen, ist noch besser wann
man einen in mehl eingewalzenen bro-
ken butter nimt, dan rühre ihm mit kal-
ter schinn ab, dicklecht auf der glüt gerührt,
und in die Karmenädl gegossen, mit
ein schlögl macht man es auch so.

102. Kölbersschlögel-fleisch- oder Karme-nadel.

Nihm in ein Kastroll etwelche blädl Spöck
kill zwifel zellerei wurzen, goldmehrer
das alles blädlet geschnitten einen Köl-
beren schlögl, eingesalzen, und darauf
gelegt, auch ein wenig butter darzu
der in Mell gut abgewürchet wird.

diesen auch unter dem schlögl gelegt, und
gar ein wenig brüe daran, als dann
auf das feuer gesezt, und dünsten lassen
damit es recht schönn goldfarb braun wird,
und stets ein wenig suppen daran da-
mit als dann der schlögl sich nicht anbren-
-net, und wan man einen gedunket gut
zu seyn wie fast bei einer schinn suppen
so giesset mann erst eine rindsuppen
daran und brennet es ein wenig ein
auch ein Löfferl voll Ram daran, lemo-
ni schöller, mit bertram essig säuren,
oder mit wein, aber bertram essig ist
noch besser, ist die Soß zu wenig schönn
braun, so kann man ein schmalz heis
werden lassen und etwas zu ker hinein
gelegt in die Soß, an schlägl geschüttet.
so wird es eine pigante Soß, auch
kan man Sauerampfen auf die lezt

hinein geben, und damit auf die Tafel setzen, übersich, und unten auf dem schlögl die Soß giessen es ist treflich gut,

103 Kölbere Karmenädel = in Räm aufgesotten

Hacke es von einen Rückl herab, und salze es ein, dann besträe es mit Semmel breßl, schmiere dem Rast und lege es darauf, lasse es hernach brat-ten, wan solches gebraten, ist lege es hernach in ein schüssel wo butter, Räm, und lemoni Saft, oder Essig darzu komt, als dann lasse es aufsieden, und ein wenig gilben, so ist es fertig, Mann kan auch ein wenig gapri- und lemoni schöllerl hinauf sträen auch kann man es trokner, mit butter, und lemoni Saft geben.

104. # Die kleine Hiern Bafesseln

Man nimt Hunde kleine Semmel schindl oder von einen Schindbäindl, diese überstreichet man oben, mit einen gesotten klein gehackten Hiern, so etwas gepfeffert, und gesalzen sein muß, nun überstreichet man solche damit, alsdann dunket man diese schindl in aufgeklopfte Eier ein, auch kan man ein löffel vollen Räm darunter nehmen, und ein wenig salzen, darnach werden sie mit Semmel breßl bestreüet, und im schmalz heraus gebachen auf etwas grünes gelegt, sind fertig.

Man machet auch mit Semmel schindl hiern bafesseln, die auch in Eiern eingedunkt, und in schmalz heraus gebaken werden, dan kan man in einen

Fastag anstat dem hirn die Bafes-
seln mit Pennät fühlen, auf
Etwas grünes geben ist auch gut

105. Ordinarj Erbsen zu Sieden

Mann nimt in einen Maaßhöfen
Erbsen aber nur zum halben theill
angefühlet, hernach fühlet man es
mit einen kalten Wasser an. als
dann setzet man es zum Feüer,
und lasset diese sieden, so lang bis
diese höbel machen, diese höbl nimt
man anjezo hinweg, als dann gies-
set man noch Wasser, wan sie es nö-
thig haben daran, und das bis sie
lind genug sind, dann seichet man

die Vielle brühe herab, dann salze
es wie gebräuchig ist, und richte die-
se auf einer schüssel an, sträe oben
Semmel breßl hinauf, und schmölze
es mit einen Heissen schmalz ab, oder
man kann auch anstat denen breßeln
gewirflet geschnittene Semmel bröckl
welche in den schmaltz schön Reß-
lecht heraus gepfärzt sind oben
darauf sträen, ist eben recht.

Mann kann auch allerhand
was anständig, und beliebig ist
darauf geben, als dann seind
diese fertig, und geschmackhaft.

Kalbskopf.

106.

Kalbskopf Würst.

Siede ein halben Kalbskopf schön weich:
dann butze ihm sauber, und lese ihm
von beinern, hacke selben schön klein.
alsdann weicke um ein halben kreuzer
Semmel in die milch ein, hernach drücke
es gut heraus, und hacke es darunter
thue lemoni Schöllerl, Nägl, und Mus-
kablie darzu, mache es mit 3. Eiern
an, dann nihm ein Kolberes Nözl und
wasche es sauber aus, salze es ein, Streich
das gehäck darauf. wickle es zusammen
und überwinde es mit einen faden, auf daß
es nicht aufgehet, thue in ein Rein ein butter.
lege die Würst darein, und lasse es schön
braun werden, also wird solche recht sein.

107.

Faschierter Kalbskopf.

Man siedet einen ganzen Kalbskopf, wie es sonsten gebräuchig, in einen wasser al=leinig, wan dieser sodann ausgesotten. Laßt man ihme kalt werden, dann zer=schneide diesen Finger breit, aber lang=lecht wie ein Schnitzl, und dieses wird in einer schönen butter suppen ein=gebrennet, hernach gießt man dieses auf ein Schüssel, und steket in die mitte ein kleines Raifel, von bloch hinein, an der Seiten herum gießt man einen breiten Raif von einen Fisch, welches auf die nemliche art, wie ein dünnes Semmel koch, wo ein wenig ge=stossene Mandl-kern darunter ge=nohmen werden flämig abgetrieben

gemacht wird, und gar ein wenig muß
es gezukert seyn, als dann in ofen ge-
-setzet, und bachen lassen, dann gehet es
auf, es solle 2. Finger Gleber hoch in
fuem seyn, so ist es fertig und recht gut,

108. Faschierter Kalbskopf Speiß mit einen Bundmodl:

Erstlich nimt man einen ganz gebuzten
Kalbs kopf, der gesotten, und abgelöset
wird, hernach muß dieser hübsch groß
gewürflet geschnitten werden, darnach
kommen brüstl, und Euterl darzu, auch
Krepß, und Pennät Euterl, auch die-
ses alles wird gewirflet geschnitten,
dann kommen auch noch Semmel bröckl
darzu, march Pek, dieses wird auch
widerum gewürflet geschnitten, her-

nach treibet man einen Butter ab, schla-
-ge Eier daran, halbs dötter, und halbs
ganze, nach gutgedunken, so viel be-
-lieben, dann ein wenig Räm, und
Petersiel kreutl, und ein gewürzt
hernach das schon geschnittene noch-
mallen untereinander gut gemischet.
und darein gerührt, als dann den
Bundmodl der durchaus ganz ist,
und keine Röhren hat, gut mit Butter
aus geschmieret, man konte auch in
fahl der noth, eine Kastroll nehmen
das halt kein Furm darbey nicht
ist, macht aber nichts, als dann
überleget man es auf dem geschmier-
ten modl, ganz dünn mit blädlechten
Speck überleget, hernach werden Köl-
bere Nözl, in ein warmes Wasser

Eingedunket, auf das sie recht fein heraus
kommen, und solche werden darnach darauf
gelegt, über, und über schön mit einem
Fleiß, und wird hernach der abgetrie-
-bene Faisch, darein geschütet, und ein-
gefühlt, hernach mit einem marben Räm
taig Vermacht, wan es gebachen, und
heraus gestürzt ist, so nimt man den
Spek widerum hinweg, damit es schön
durchsichtig ist, man kann auch grünne
Erbsen, oder Pärgel, oder einen
Cafioll darunter nehmen, unter dem
Faisch wie es hernach beliebig, ist eine
schönne Speis

109. Ordinarj Kalbskopf mit Essig und Öel:

Man nimt den Kalbskopf wenn er schön
gebuzt ist, und die zunge davon sauber
heraus gebuzt, hernach wird dieser in ein

114 Serviet eingebunden, und in ein heisses
Wasser welches ein wenig gesalzen wird gelegt.
alsdann wird dieser gesotten. bis er lind
genug wird, dann in dem sieden umge
kert, auf das, daß hiern nicht immer
beym Feuer stehet, wenn dieser lind ge-
nug ist, dann nihmt man ihm heraus
ein wenig Rindsuppen, und Essig unter-
einander gegossen, ein wenig salzen,
aufsieden lassen, und darüber geschüttet,
mit gepfärzten Semmel bröckeln, und mit
Petersiel gezieret,

110. Eingeschnittenes von Kalbskopf.

Nihm einen Kalbskopf, siede ihm lind
brime ihm auf dem Rastab, hernach
schneide schönne schnitzel herab, und schmie-
re es mit butter, streü Semmel breßl
darauf, wie auch ein wenig Muskablie

Das alles Legweis in eine schüssel ge-
thann, die ein wenig mit butter geschmie-
ret seyn muß, ein wenig Rindsuppen,
und gar ein wenig Österreicher wein
daran, mit lemoni schöller bestreüt,
und gesalzen und hernach fertig.

Ordinari Kalbskopf.

Dieser Kalbskopf wird in einen Tuch
eingebunden, und in einen häfen mit
Wasser zugesezet, das Hiern laßt
man herdann schauen, die Jozen aber
zu dem Feüer gericht, auf solche art
schöllet sich nicht leicht die Haut voneinan-
der, als dann diesen Kalbskopf sieden
lassen bis er gut ist. als dann werden
Echsterer Semmel bröckl gepfarzt, eine
Rindsuppen, und Essig untereinander

116.

Gegossen, und gesalzen beim Kalbskopf heraus nehmen, dann darüber geschüttet. hernach mit Petersiel gezieret, auf die Tafel geben, und so ist dieser fertig.

Kölbere Speissen

Lungen Würstel.

112.

Man nimt ein Kalbs Lungl und siedet es weich, dann wird es schön klein zu einen Gehäck geschnitten, hernach nimt mann ein, und ein halben Pierting butter, und treibe diesen recht flämig ab, schlage nach und nach 2. ganze Eier, und 2. Dötter daran, ein Löffel vollen guten milch räm, 3. oder 4. Löffel voll feine breßl auch darunter hernach thut man die geschnittene Lungl darein, und rühre es unterein.

-ander gut ab, hernach mache finger lange-
würstl daraus, dann dunke es auch in
Eier, und Semmel breßlein, bache es
in Schmalz, und ziere es auch mit geba-
-chenen Petersiel.

113. Rago von Krepß Butter.

Brüstl Eiterl, Groß blädlet geschnitten,
halbete Maurachorl, halbete Krepß schwäi-
-fel, und Kölbere Ohren Langlecht geschnit-
-ten, Cafioll. Krepß Eiterl, wan man
will kan man es einbrennen mit Krepß
Butter, ist gut,

114. Abgetriebenes Kalbfleisch.

Siede die Kälberfüß schön lind, als dann schnei-
-de es klein zusammen, und giebe Petersiel
kreutl darunter, dann nihm ein Butter in.

118.

ein pfandl, mache mit ein schönen mehl
ein geflämtes einbrennet an, hernach schüt-
te die klein geschnittene Füß in dasselbe
hinein, reste es, und giesse auch bei einen
Seitl. Sieß obers daran, als dann lasse
es damit gut aufsieden, und salze was
recht ist, auch gibt man ein wenig Mus-
kablie daran, hernach giebet man alles
auf ein Schüssel, damit es kalt wird, an-
jezo treibe einen butter schön flamig ab,
schlage 2. ganze Eier- und 3. Dötter da-
-ran darnach thut man die abgekühlte
Kölberfüß darein, bestreiche ein Schüssel
mit butter, dann macht man einen Raif
herum und wird schön langsam geba-
-chen, es gehet auf, und ist gut,

115.

Faschierte wirst.

Man nimt um 3. Xr Semmel diese wird abge-
-windlet, und gewürflet geschnitten, geselch-

-tes Fleisch nimt man nach belieben, oder
geselchte zungen sind noch besser. dann
wird dieses gesotten, und hernach schön
gewürflet geschnitten, 1/4 tl Pfund frische
Fetten, 1/4 tl Pfund march, und soviell
Spök. doch darf der Spök gleber soviell sein,
dan sonsten wurde es zu Fett. man
nimt auch brüsterl, und Euterl nach
belieben, anjezo wird dieses alles in
ein Weidling zusammen gelegt. dann
wird solches gesalzen, auch giebet man
in ein höfen Eier, diese müssen aber gut
abgespridlet werden, hernach ein wenig
Räm darein, und das alles gut unter
einander abgerührt, in ein Kölberes Nez
eingeschlagen, und in ein Kastroll gelegt,
welches gut geschmieret, dann gebachen
und in ein Ofen gesezet, unten und oben
glut geben, alsdann ein kurze Räm

Soß gericht die Wurst hinein gelegt, und auf die Tafel geben ist recht gemacht.

116.

Kölber Würst.

Nihm 1. Pfund Kälberes Brädt, schneide es die haut aber, wird hinweg gezogen, dan hacke es klein, auch nimt man $\frac{1}{4}$ Pfund Kern Jette, man muß aber auch die haut davon hinwegziehen, waicke um 1. Xr Semmel in die milch ein, ist solche gewaicket, so trucket man es aus, und gibts darunter, von 2. Eier auch ein eingerührtes, lemoni schöllerl, Petersiel, hacke es gut untereinander, dann salze, und gewürze es, hernach schlage 2. Eier daran, gibe 2. Löffel voll Sauren Räm darzu, mache Eier flöckl streiche das Brädt darein, und überwickle es wie ein Würstl, angezt lege es in eine

Bradtpfann, bestreichs mit Butter, und
Bache es in Ofen, man kan auch Kölbere
Nöz nehmen, der Fisch darf aber nicht
zu lind sein, in einfühlen, dann umwickle
es mit einen groben zwiern, sonst hal-
tet das Nez nicht in Bratten, die Brad-
pfann schmieret man mit schmalz, und
leget es darein.

117. **Marchstoch- oder Wandel:**

Man nimt ein halben Vierting Butter frischen Butter, und
treibe ihm schön flämig ab, Schlage nach
und nach 4 Eier dötter, und 4. Ganze da-
rein, dann wricke um 2 Xr Semmel in
die milch, drucke es aus, und rühre es
auch hinein, alsdann ein Vierting Köl-
beres Brädt recht fein geschnitten, und
darunter gerührt, dann rühre es ein
viertl stund sofort, indessen schneide

Ein gut halben vierting frisches march, schnei-
de es aber schönn klein würflet, auch schnei-
det man um 2 Xr Semmel eben gewürflet
darein, ein viertl Pfund ziternät wird
auch klein gewürflet geschnitten, als dan
ein Handvoll Mandeln, diese werden aber
langlecht geschnitten, und der Taig ein we-
nig zuckern, aber gar nicht viel, rühre alles
das hinein, aber darnach nicht mehr rüh-
-ren dann mache auf eine Pastetten
schüssel einen butter raif, und thue das
koch hinein, in der mitte lasse ihm nicht
zu dick, darnach bache es schönn viel, will
man aber wandl machen, so fiederet man
tiefe wandl mit einen guten butter Taig
aus, das aber der Taig nicht zu dick ist,
hernach fühlet man auch das hinein
die wandeln aber nicht gar zu voll;
man last die wandeln wan sie gebachen

zukern, ohne Butterwaif kan man
ein koch auch in ein Blädl machen,

118 Die abgetriebene Kölberfüß.

Dann siedet man die Kälberfüß schön lind,
und schneide es hernach klein zusammen gi-
be Petersiel kreutl darunter: dan nihm
einen Butter in ein pfandl, und mache mit
ein schönen mehl ein geflämtes ein bren-
net an, darnach schütte die klein geschnitte
Füß in dasselbe hinein, reste es, und
giesse bei einen Seitl Süßobers daran,
Lass damit gut aufsieden, salze was
recht ist, hernach giebe ein wenig Müs-
kablie daran, thue alles auf ein Schüssel
heraus, damit sie kalt können werden
als dann treibe schön flämig ein wenig
Butter ab, schlage 2 ganze Eier und 3. Dötter

daran, und thue die abgekühlte Kälberfüß darein, dann bestreiche ein schüssel mit butter, mache einen Raif herum, bache es schön langsam, es gehet auf, und ist gut.

119. Die Fühl zu dem Kälbern.

Schneide von einem Kälberen Schlägel schöne schnitzl, bracke es, und besprenge es mit etwas Salz, als dann nehm Kälberes brädt, von einer geselcht schweinern schuncken die Fette, zwiffel, Sardellen, gewürzt, Pfeffer, und Mus kablie, von einer Semmel die Rinden hinweg, die Schmolln in ein Süß obers gewaicket, endlich alles zusammen zu einer koch geschnitten, wan dieses observiret worden, nachgehends streiche es in die Schnitzl, und Rohle es zusammen bratte es in Spieß, wan man will, so kann man auch ein Sardellensuppen darüber machen oder drukner auftragen,

120. Eine gutt gedünste Kölbere Brust.

Es wird ein Ganz Kölberne Brust mit dem Kiendl genohmen, welche ein wenig gesalzen, und ein wenig gebeket wird, damit man diese zerschneiden kann, dan diese wird ganzer in ein wasser gesot-ten, oder in einer Eindsuppen, nicht aber völlig ausgesotten, sondern nur im Saft, man nimt es darnach heraus, u: Spicke es oben sauber mit Spöck, wie man ein Wildpräd Spicket, darnach ein butter in ein Fein, zwifel, Kudl kraut, Rosen-marin, Muskablin, eine gutte Eindsup-pen, lemoni schöllerl, und lasse es dünsten darnach wann es gut überkochet ist, nih-me es heraus, seiche die Soß, und giesse solche wider auf den boden, als dann nihme einen butter in ein Feindl, lege

viel Saurampfen darein, dann giesse auch
viel Räm daran, und eine schinn, oder
sonst ein starke Suppen, als dann lasse
es widerum gut kochen, wann hernach
die Brust auf ein schüssel angericht wird,
so gibt man die Soß mit viellen Sau-
rampfen, und Räm auf den Boden, man
nimt auch noch unter diese Soß 2 Eier
dötter, damit es gelb, und dicklecht wird
oben wo der Spöck bestreiche es mit ei-
ner dicken gläß, und gibe es hernach
auf die Tafel, ist ein schönne Zuspeis

121. Einen Kölberfaisch = denn man zu allen brauchen kan̄.

Man nimt Kölberes brädt, Kernfetten,
ein eingewaickte Semmel in der milch, ein
eingerührtes ohne butter, oder nur ein
wenig darunter Eichsterer aber ein grossen

broken butter darzu hernach ein wenig
Muskablie, und ein wenig salzen, als
dann wird dieser Jaisch, in einen Mer-
-scher gethann, und recht gut abgestossen.
hernach nimt man diesen heraus, und
schlaget 2. oder 3. Eier daran, darnach
kann man aus diesen Jaisch machen
was man will, ein schlägerl unten ein
Petersiel wurzen, anstat den beinen
hinein gestöcket, oben ein goldmehrer
stökerl, oder Semmel bröckl, oben mit
gestifftleten Mandeln gespicket, auf
ein Kastroll döckel welcher gut mit but-
ter geschmieret, gelegt, als dann in ofen
gebachen, und oben ein Papier darauf,
damit es schön ~~Eß~~ Blecht wird, aus
diesen Jaisch könen wirfel, Karmenädl
schlögl mit Mandl gespickt, gemacht werden.

Man kan solchen Fisch hernach, in einer
schönn Anrichtsuppen, oder zu einer
Zuspeis geben, auch kann man anstat
den Kölberen brädt, an einen Fasstag
Fischbrädt nehmen, und Karmenädl da-
von machen. dann werden diese mit Fei-
nen Semmelbreßl bestraüt, und auf
dem Rast abgebratten, wie andere Kar-
menädl, auch kann man solche auf et
was Grünes legen, oder in einer Butter
Soß mit wenig lemoni Saft säueren, auch
geben, oder kann man diese in einer
weissen Räm brüe auch hergeben wie
es hernach beliebig, anstat den march
nimt man in einen Fasstag butter, auch
kan man es anstat auf dem Rast brat-
ten, auf ein geschmierten Kastroll deckl legen,
werden noch schönner aber auf einer

Glut, nicht in Ofen, darnach um kehre
damit sie Eßlecht werden,

122.

Lungen muß.

Mann schneidet klein ein Gesottenes
Kölberes gröb zusammen als dann nimt
man ein Grossen brocken butter in
ein Rein, und giesse das gröb darzu
hinein, salze es, und lasse es dünsten,
dann schneide Petersiel kreütl darzu.
Pfeffere es ein wenig, als dann schnei-
de gut um 1 Kr Semmel auf, dann es
muß aber klein geschnitten werden,
hernach schlage 3. ganze Eier in ein
häferl, und nihm 2. Löfferl voll Rähm
darunter Spriedle es untereinander
gut ab, und giesse es auf die Semmel
schnidl, müsche es hernach giesse es an

an dem Gedünsten Lungenuß. lasse ihm widerum auf der glut verkochen, so ist er fertig, auf 8 oder 10 Persohnen nimt man das ganze gröb.

123. Das Lungel Brädtel.

Man nimt ein schönes Lungen brättel und Salzet es ein, dann Spicket man es mit Spöck, Knoflau, und Salfer blädl nach dem wird es einen Tag vorhero eingebaizt, als dann lasset man solches übernacht stehen, mit einem Teller zugedeckt, und geschwäret, dann wird es weich genug in der nehmlichen Paiz gesotten, als dann nihme es von der Paiz heraus, und lege ein schmalz in ein Bratreine, und lasse es ein wenig bratten. damit es eine farb.

bekömt, da kehre es bisweillen um
damit es in einer jeden Seite braun wird.
darnach mache ein Einbrenn, nimm
Rindsuppen ein wenig von der Paiz
was, und ein wenig milchräm den
Saft wo das Brätl gebratten wird,
hernach giese diese Soß über dz Brätl
so ist es fertig.

124.

Leber Knödeln.

Man nimt 1½ Pfund Kölberne Leber ½
Pfund Rinderne Fetten darzu, dieses
haket man recht klein zusammen, zwi-
=fel, und Petersiel kreutl, ein wenig
Margaram, und ein wenig gepfeffert,
als dann legt man solches wan es
klein zusammen geschnitten ist, in eine
schüssel, dan wird es gesalzen und

Gut von 2. Xr Semmel die Breßl darzu ge-
nohmen, darnach probieret man eine
knödl, in eine Siedente Rindsuppen
oder wasser hinein geschlagen, ob sie
recht sind, kein mehl komt nicht darzu.
auch kein gewaikte Semmel nicht, dan
sie wurden davon als zu lind.

125

Kölbere Brädt knödl

Zu diesen brädt nimt man 2. Pfund
Rindfleisch. 1. Pfund Kölberes. ½ Pfund
Rindene Jetten, und march was man
hat, um 2. Xr Semmel, diese wird aber
nicht abgerindlet. und in das wasser
eingewaiket, dan wider ausgedru-
ket, anjezo zwifel, und Petersiel,
dieses alles darunter gestraiet, wan
alsdann das brädt klein zusammen

gehaket ist, wird die Semmel auch gleich darein gehaket. hernach gibt man es in einen Weidling, dann schlaget man 6 Eier darein, untereinander abgerührt, dann die Knödeln in eine siedente Rindsuppe, oder Wasser hinein geschlagen so sind diese fertig.

126. **Gebachene Lungen wirstl.**

Nihme ein Kalbslungen siede es weich, und schneide es zu einen gehäck man kan auch wann das Kölbere gröb zu wenig, etwas von einen gesottenen Kalbskopf darunter nehmen, oder ein übergebliebenes Brädl wan eines vorhanden ist, schneide das also zu einen gehäck recht klein, nihme als dann gleber $\frac{1}{4}$ tl Pfund butter treibe solchen flämig ab, schlage nach, und nach

134. 2. ganze Eier, und 2. Dötter daran einen
löffel vollen guten räm, auch Petersiel
und lemoni schöllerl darunter hernach
auch die geschnittene Lungel darzu rühre
und mache als dann finger lange würstl
daraus, und dunke es in die Eier ein
hernach besäe es gut mit Semmelbreßl.
bache es darnach in schmalz heraus, und
ziere es widerum mit gebachenen Peter-
siel, sind gut, unter den abtreiben muß
das salzen nicht vergessen werden, wan
man glaubt das der Taig zu fest ist.
kann man noch ein Eier darunter neh-
men, damit sie sich schön auf einen
brödt wie schupfnudeln ans wuzeln lassen.

127. **Nözwürstel auf ein grünes.**

Man nimt 5. Vierting Kölberes brödt 1
Vierting Rindene Fetten, und 1. Vierting
March, dann lege es auf ein Hackbröd

Schneide diese 3. stück zusammen her-
nach nimt man von 2. Eiern ein ein-
gerührtes, und um 2. d. gewaikte
Semmel, ein wenig lemoni schöller, die-
ses alles untereinander recht fein
geschnitten, hernach wird es in ein
Schissel, oder Weidling gelegt, dann
drucke von einen lemoni den Saft
darein, 2. Löffel voll Räm ein wenig
Koriander, und gut gepfeffert, ge-
salzen, darnach wird es recht gut ab-
gerührt, und in Kölbere Nözl ein ge-
fühlt, werden wie die Bradwirst ge-
macht, in der grösse kann man sie nach
belieben machen, in einer Rein oder Ka-
stroll gebratten, es ist fertig und gut
werden auf die nehmliche art wie
andere würst gebratten.

136
128.

Faschierte Rindenezungen

Diese grosse zung wird, wie man es son-
sten pfleget zu thun gesotten, und gesal-
zen, dann die haut herabgeschaben, her-
nach wann solche gesotten, steket man
diese in ein bradspies an, und giebe
es zum feüer, begiesse solche zung mit
einen krem, der auf folgende art ge-
macht wird, alsdann nimt man mehl
eier, ein wenig kalten butter und einen
rhäm salze ihm, und ein wenig Muskat-
blie mache solchen wie ein nicht gar di-
kes kindkoch, dann begieß die zunge
damit, überbratte es damit der taig
gebachen wird, wie ein beigl krapfen
auf diese art begossen, wann der
erste guß braun ist, gießt man
den zweiten guß darauf, und brattet es

Widerum, und so dreymallen begossen
wann es also ausgebachen, nimt mann
die zunge herab, und lege solche in ein
Schissel, wo zum boden eine Sardellen
Soß, die weißlecht aussehen muß ge-
gossen wird, und nicht zu dick sein
darf, dann lege die zunge darein, und
so gibe es auf die Tafel oben aber darf
keine Sardellen Soß gegossen werden
nur auf den boden, wann etwa ein
zunge zu wenig ist, und seind vill Per-
sohnen verhanden, als dann giebet man
zwei, man machet den Krem mit 8.
Eier Dötter, und von 3. Eieren die auf
geklopfte klarr an, nach gut gedunken
wird zu dieser Speis bemelder Krem
besser, als mit ganzen Eiern seyn ist
also zu brobieren, nach muthmassung
solte man die klarr darinen nicht mehr

Aufsieden lassen, und gleich darauf ge-
gossen auch nicht zu dick machen.

129.

Ein gutes Miernkoch.

Man schneidet ein übergebliebenes ge-
brattenes Brädl recht klein zusammen
und lesset die Beiner gut davon ab, als-
dann treibe einen grossen Broken But-
ter ab, schlage 6. ganze Eier, und 6 Dötter
daran, nihm in der milch ausgedrückte
bey 2. Xr Semmel darzu gar ein wenig
gesalzen, und ein wenig gewürzen,
auch klein geschnittene lemoni schöller zu-
lezt das gehackte Brädl darein, recht
lang abgetrieben damit es flämig wird,
ein Blädtel, und Haif gut mit Butter
geschmieret, und das koch darein gegossen
dann gebachen, ehe mans auf die Tafel
traget kan es oben ein wenig gezukert werd.

kindernen

130. Ein Kölberne Zung zu kochen

Siede die zung schönn lind in Wasser, und butze es sauber aus, man kann es ganzer lassen, wie ein Herz oder Blädlecht zerschneiden, dann mache eine butter suppen mit lemoni saft gesäuret, und gilbe es ein wenig, es ist fertig.

131. Eine Süesse Zung.

Mache widerum die zung so wie die obige, nihm aber unter diese aus gewaschene Weinbödl, zibeben, abgezogen langlecht geschnitte Mandl kern, und ein wenig zucker darzu das es Sieß wird, alsdann ist es fertig.

132. Die ordinarj Schlickkräpfel.

Mache ein linden Nudltaig an, welche ihm schönn dinn aus, alsdann schneide ein gröb oder anderes

brädt klein zusammen und giebe es in ein Rein,
und einen Butter daran, lasse ihm zergehen
als dann schütte das gehäck darein giebe
Petersiel kreutl daran, und ein wenig
Räm, auch ein wenig Muskablie, salze
es, nach diesen lasse es auskiehlen, her-
nach dem Täig mit Eier klarr oder Wasser
bestrichen, und überall ein Kochlöffel voll
darauf gefühlet, und mit dem abrädl
abgerädlet, eines nach dem andern, dar-
nach siedet man diese Krapfel in einen
Wasser, dann ein Schüssel mit Butter
und Räm gut bestrichen, dann leget
man die Schlickkrapfl darauf, und
darinen aufsieden lassen, oben mit
Semmelbreßl besäet, und ein wenig
abschmölzen, mit Butter oder Schmalz, wan
man will kann man die gemachten
Schlickkrapfeln, auch in einer Rindsuppen
sieden lassen, und anstat einer an-
richtsuppen auftragen.

Eiterl Speisen

Krepß Eiterl

133.

Nihm 12. Krepßen und schneide die gall davon, stosse sie rocher zusammen Schütte ein gleberes Seitl Siedente milch daran rühre es untereinander, und seihe es durch ein Sieb, hernach schlage 4 ganze Eier daran, auch lasse gut ½. Seitl milch daran, dann spridle es ab, und lasse es auf ein gliedl zusammen gehen, schütte es hernach auf ein tüchl. binde es zusammen damit es fest wird, salze es vorhero ein wenig, auch gewürzt darunter wann es kalt ist, so schneidet man es wie einen beliebig ist, oder drucke es mit einen blöcheren Mödl aus, ist fertig nur in das Krepß Eiterl giesset man ein heisse milch daran, und ein wenig Mus kablie.

134.

Spenat Eiterl.

Wasche den Spenat bevor aus- und stosse, drucke den Saft aus, und mache einen Topfen davon; oder mache in auf fol-gende Art- schlage nämlich 4. Eier da-rein und sprüdle es mit einem Seitl kal-ter milch gut ab, säuge es durch ein Tuchl damit es klarr wird, salze, und gewür-ze es, wann dieses geschehen, so laß es beim feyr zusam laufen, binde es schön fest zusammen- und mache es wie gleich oben gesagt- so ist es fertig.

135.

Gelbes Eiterl.

Nihm 5. Eier dötter, und ein nicht gar Seitl milch, salze es ein wenig, ein wenig Mus-kablie, und sprüdle es untereinander ab, dan seze es zum Feuer, lasse es zu

einen Töpfen werden wan es hernach beisammen, so binde es in ein Tüchl Recht fest zusam, damit das wasser davon komt, als dann laß es kalt werden dar nach ist es fertig,

136. **Weisses Eiterl:**

Nihm 4. Eier klarr, und gieß ein gutes halbs Seitl milch daran, salze es ein wenig darnach Spriedle es untereinan der gut ab, und seze zu dem Feuer, dan laß es zu einen Töpfel gut zusammen stehen, nach diesen binde es in ein Tüchl fest ein, damit das wasser wie es bey allen Eiterln seyn muß davon komt, als dann lasse es kalt werden so ists fertig.

137. **Schwarzes Eiterl:**

Mann macht es eben so wie das Spenat Eiterl, anstat den grünen Saft, oder Töpfl

nimt man Fisch blut, wie es hernach belie-
big, recht schwarz, oder braunlecht, und
4. Ganze Eier, in übrigen gemacht wie
die andern sind,

138.

Semel Eiterl:

Nihm einen frischen butter, und treibe
ihm fläuig ab, nach diesen schlage Eier
darein, und treibe es widerum ab, dan
Weicke ein Semel in das wasser bey
der mitte voneinander geschnitten, und
die Rinden davon abgerieben wan solche
gewaicket ist, so drucke das wasser wi-
der heraus, alsdann überhacke es, und
thue es in das abgetriebene hinein,
rühre es gut durcheinander, salze es,
aber nicht zuviel, dann die Semel ist
ohnehin sauer, auf 1. Xr Semel nimt
man 4 Eier, wird recht, und giebe
das abgerührte Taigl in ein saubers tüchl.

oder Servet, binde es zusammen dann
thue es in die Siedente Rindsuppen dar-
nach lasse es lang sieden, wan es her-
nach gesotten ist, so kann man es gan-
zer auf die Tafel geben, oder schnitzel
schneiden ist recht, man kann es in
einen Fleischtag, oder Fastag in einer
anricht suppen geben, in einer abge-
gossenen Krepßsuppen wurde es nicht
übel stehen – an einen Fleischtag

139. Eiterl von Kölberen Brädt

Man nimt frisches brädt, und haket es
klein, auch gibet man Petersiel darun-
ter, angezt treibe einen butter ab, und
schlage Eier darein, salze es, auch gib
ein wenig Muskablie darein, nach die-
sen nihm ein leinwath tüchl, welches
in der mitte mit butter geschmieret, und
giebe das abgetriebene darauf binde es-

zusammen, dann lasse es in einer Rind-
suppen gut sieden, als dann giebe es in
die Schinnsuppen, in der Seiten gepfärz-
te Schindl herum, so ist es fertig,

140. **March Piterl:**

Man nimt 2. baar Rindsemeln, und reibe
die Rindl herab, hernach waicket man es in
einer guten milch ein, nihm ein ochsen march
und thue die beiner sauber davon, dann
schneide es schön bladlecht in einen Weid-
ling, und ein gutes stück butter darzu trei-
be es aber gut ab, Schlage 3. oder 4. Eier
daran, hernach nihm die gewaickte Semel
diese muß aber gut aus den wasser her-
aus gedrucket werden, salze es, ein baar
löffel voll Räm, ein wenig zwifel. und
Petersiel kreutl, dieses alles klein zusam
geschnitten, ein wenig Semel breßl, 1 löffel
voll schönes mehl, dieß alles untereinand
u. binde es in ein tuch zusammen, siede es in ei-
ner Rindsuppen, dan es haben gute 2. stund
zu sieden

Hendel Speisen

Fürtügeser Hendel

141

Nihm 2. oder 3. Hendl, und theille solche in der mitte voneinander, hernach wasche es sauber aus, Salze es ein wenig, alsdann thue in ein Kastroll etwelche blädl Spöck, das fast der boden überleget ist, staube ein wenig mehl darauf, und lege die Hendl mit der haut darauf, oben darauf thue allerhand kreuter, Lorber blätter Spännisches Kudl kraut, ein wenig Pasillikum, grünen Petersiel, zwickel mit Nägl bestöckt, ein baar zächerl Knoflau, ein lemoni blädl, und ganze Muskablie, seze es gedekter auf ein glut und lasse es ein wenig anlauffen hernach staube wiederum ein wenig mehl darauf auf die Höche, wan diß

Geschehen laßt man es auf der Glut stehen
bis die Hendl untersich ein wenig braun-
-lecht werden, hernach schütte ein halbes
Seitl weisen wein darauf, darnach ein
gute Rindsuppen, das es darüber aus ge-
het. dann lasse es Sieden bis ein gute
Soß daran wird, als dann richte die
Hendeln auf einer Schüssel an, und seiche
die Soß durch ein Sieb, giebe es darü-
ber auf die Tafel, sind gut.

142. Hendel in grünnen Erbsen.

Die Erbsen werden übersotten, als dann
gelblecht eingebrent, ein wenig gesal-
-zen, und gezukert, und die Hendl gan-
zer zusam gericht, die Füsse schneidet
man ab, den Kopf aber und die Flügl
werden ihnen gelassen wie man es

sonsten gewöhnlich zum bratten zu
richtet, nach diesen werden die Hendl
in einer Rindsuppen vorhero gesotten,
aber nur nicht zu wäich, und unter die
Erbsen geleget. als dann dünsten lassen
hernach angericht, und oben die Erbsen
hinauf geschüttet so sind sie fertig,
wann man will kann man es auch
zerbiegeln,

143. Hendel in Butter gedünst

Mann schneidet das Hendl wie es sonsten
gebräuchig zu biegln, und salzet es ein
wenig ein, hernach setzet man ein butter
in ein Reindl auf, und lasset ihm zer-
gehen, dan lege das Hendl hinein, und
lasse es gut dünsten bis es schön weis
wird, darnach sträe ein gut gegupf-
tes koch löffelvoll mehl daran, und las-
se es wider damit dünsten als dann

Giesse eine Rindsuppen darauf, ein wenig Muskablie, lemoni schöller klein geschnittene daran, und ein wenig mit Safran gilben aber nicht vill, hernach aufsieden lassen so ist es fertig, wann man will kan man ausgeleste Krepßerl, Maurachel, Spärgel knödl noch darein lege wie es hernach beliebt,

Man kan auch die Hendl, damit sie recht weiß bleiben, auf folgente art machen,

Erstlich zerschneidet man diese zu Biegeln, aber nicht salzen, und in der Milch aussieden lassen, darnach erst in die butter Soß, welche als dann gesalzen werden muß legen, und damit bald auf die Tafel trachten, sonst wurden sie gleich widerum schwarz, ganzer thuet man es auch in der milch sieden.

144. **Faschierte Hendel mit Brüstl**

Man nimt 3. brüstl siedet, und schneidet es

Gewürflet. dann nimt man 3. Semmel
und schneidet es auch gewürflet. hernach
nihm Carfioll Maurachel, von 24.
Krepßen die schwaiferl, dann wird auch
alles gewürflet zusammen geschnitten
und stosse die Krepß schöller zusammen
als nimt man 8. Eier, 4. dötter, 4 ganze
ein Seitl Sieß obers 1/4 tl Pfund Krepß-
butter. und lasse ihm zerschleichen Spried-
le diesen unter die Eier, und obers gut
ab, streü über das zusam geschnittene
ein wenig Mus kablie, schmiere die schüs-
sel mit Krepßbutter, und schütte diese
abgespridlete Füll auf den Boden als-
dann lege die in mehl, und butter ge-
dünste Hendlbiegl darauf. gieben oben
widerum die abgespridleten Ragu Füll
darüber das man von Hendeln nichts
siehet, bestreiche es mit einen Eier und
mache einen blächeren Raif herum seze

es alsdann im Ofen hernach ist es fer-
-tig, und auch gut,

145. Die Weissen Hendel welche schön sind.

Diese müssen sauber gebuzet werden, und
alles abgeschnitten, Flügl, Füß, Köpf, sauber
gespeilt, und gesalzen, alsdann ein Ka-
-stroll mit butter geschmiert, mit Pöck, ro-
her zungen, oder schunken, lemoni schöller,
Grosse Muskablie, zwiffel, ein Seitlwein,
das übrige Rindsuppen, oder Wasser, da-
mit es über die Hendeln aus gehet. auf
die brust von Hendeln, wird ein grosses
blädl Pök darauf gelegt. und ein Papier
auf das sie schön weiß verbleiben, aber
ein Grosses wird darauf gelegt, oder
man kan ein jedes Hendl wan der Pöck
darauf ist, Ersterer mit Papier welches
mit butter geschmieret sein Muß einbün-
den, und aussieden lassen, alsdann

nimt man die Hendeln heraus, und ma-
-chet eine Butter Soß darüber.

146. Gesottene Hendel mit schwämerl

Die Hendl werden sauber gebüzet, und
ganzer eingesalzen, mit samt den Kopf,
und Flügl, die Füß werden sodann ab-
geschnitten hernach werden sie ein wenig
gespeilt, mit Papier welches mit etwas
Butter geschmirt eingebunden, und in
einer Rindsuppen gesotten, alsdann
wird ein Butter in ein Kastroll gethan
und ein wenig mehl darauf geben
darnach ein liechtes einbrennt gemacht.
dann werden die rochen Schwämerl da-
rauf geschüttet und dünsten lassen.
nach diesem eine Rindsuppe daran
einige Löfferl voll Räm in die ganzen

Hendeln, wenn sie gesotten hineingeleget, und damit verkochen lassen, die schwämerl zuvor ein wenig salzen, sie sind aber noch besser wan man ein schmalz Häiß werden laßt, die schwämerl alsdann auswaschen, und darauf dünsten lassen, auf die lezt gibt man 2 Löffel voll mehl darzu, und eine Rindsuppen mit wenig Räm, sie sind recht, und gut, ordentlich angericht ist ein schönne Speis.

147. Hendel in Paradeiß Öpfel Soß.

Nihm die Hendl, und salze es ein, dann zerbiegle es wie zum einmachen, darnach giebe sie in ein Rein, Spöckblädl, zwiffel Petersiel, zelleri, Spannisches Kudl kraut, Baßillikum, und Paradeiß Öpfel, und ein wenig Butter, dann dieses alles untereinander dünsten

lassen, die Öpfel müssen aber gut mit der Hand hineingedrucket werden, und gar ein wenig Eindsuppen daran, nach diesen die Hendl sauber in einer Schüssel angericht, und die Suppen darüber geschüttet vorhero muß diese gesiechen werd.

148. Faschierte Hendel mit Mandl gespickt.

Die Hendl werden auf ein solche art zerbieglet, wie selbe zu dem Bachen zugerichtet werden lege sie zerschnittener in ein Eine und einen Butter daran, auch einige Sartellen, und Lemoni schöller als dann diese in der Eine mit ein wenig Eindsuppen gut dünsten lassen, hernach in einer Schüssel angericht, sodann ein Gehäck gemacht, worzu ein Kölberes Brädt, ein wenig march ein wenig Gapri, Sartellen, und Lemoni schöllerl genohmen werden, und dis alles

klein gehackter, muß in einem Butter ab-
-getrieben werden 6 Eier daran geschlagen
und auf ein jedes Hendl biegl darauf ge-
-legt, hernach in Butter Räm, und lemoni
Saft aufsieden lassen, und auch oben ein
Glut gegeben, damit sie braunlecht werden
oder in ein Öferl gesezet, so sind sie fertig,
Mann kan auch ein wenig Semmel breßl dar-
zunehmen, und das gehäck mit Mandeln
oben spicken hernach im Ofen sezen ist ein
gute Speis. Die Brühe wo sie gedün-
-stet haben gibt man auch zum aufsieden

149. Ganze Hendel-in Krepßen faschiert.

Die Hendl werden bis auf die füeßl aus
-geleßt, alle Beindl weg, die flügl schnei-
-det man auch weg, wie bei denen Ändten
der Halß, und kopf verbleibet aber, als-
dann schneidet man die Krepperl, unten am
Füßen weg, das übrige laßt mann, auch

werden die Hendl ein wenig eingesalzen
hernach wird ein schöner Rother, und hübsch
dicker Jaisch gemacht, dieser wird in die
Hendl eingefühlet, in die mitte in Jaisch
legt man eine Fühle von gebrattenen
Hendeln hinein, oder ein langlecht geschnit-
tenen Ragu, das bestehet in fein ge-
schnittenen Kölber Ohren klein geschnitte-
ne Maurachorl Leberl, und Magerl,
auch Krepßschwäiferl, das alles lang-
lecht klein zusammen geschnitten, und in
Butter anlaufen lassen, ein wenig ge-
salzen, dann in der mitte auf dem Jaisch
dieses Geschnittel hinein gesträet, oben
wiederum einen Krepßfaisch darauf, und
die Hendeln in Rücken wo sie anfangs
aufgeschnitten worden sind, widerum zu-
sam nähen, als dann ein Eindsuppen in
ein Kastroll aufgesezet, hernach die Hendl

darein geleget. als dann ein wenig sieden
lassen, damit sie inwendig nicht mehr roch
sind, aber recht langsam lasset man sie
aus sieden, ansonsten sprungen sie gleich
auf, hernach wan dieses vorbei, nimt
man ein Kastroll, und schmieret es mit
einen frischen weißen Butter, der zu-
vor gut in das mehl eingewalzlet werd-
muß, sodann lege die Hendl hinein,
gieße auf dem Boden ein wenig schinn,
man muß obacht haben ob er gut geben,
damit sie sich nicht unten anhegen, man
muß es wan mans braucht, diese Hendl
in ein Ofen setzen, und immer oben mit
einen Federwischerl, solche Hendl mit
Kreßbutter bestreichen, das sie schön
Roth, und Reßlecht gebreind werden,
wan man vermeinet das es ihnen
in Ofen zu heiß gehe. kann man oben

ein Papier auf die höche hinauf legen,
und so sind sie fertig, schön auf
ein schüssel angericht, darzwischen Pe-
-tersiel kreutl gelegt, auf dem boden
die Soß in die Schüssel gegossen, wo
die Hendl gebreind worden sind die
Soß muß braun wo die hendl ange-
richt werden aussehen, und darf auch
nicht dick sein, es muß durch ein feines
Sieb gesiegen werden, und goldfarb,
als wie eine dicklechte schinn aussehen
oben die Hendeln nochmallen auf die
lezt mit Krepß butter geschmieret
der Kopf von Hendl muß mit samt
den kragen gleich ehe man die Hendl
in der Suppen siedet, schon auf eine
solche art gelegt werden, die füß beim
boden Kreuzweiß der Kopf wird auf
dem Rücken hinab geben, unten auf

die Kreuzweiß gelegten, füß gebunden,
ansonsten Rüscher im sieden herab,
und so muß auch alles zusammen ge-
richter verbleiben, bis man es auf
die Tafel gibt. es ist ein annehmliche
und schönne Speis, und auch gut, man
kann auch anstat dem Krepß, Fisch
von Hendeln – und Kölberen Brädt
mit Eiern, und ein wenig gewaikte
Semmel einen Fisch hinein machen, und
einen Krepß Ragu in die mitte hinein
fühlen ist eben recht, wie man will.

150. Eine Hendel Sulz = auf ein grosse Tafel.

Mann nimt 4. Kölber füß, auch ein alte
ganze henne, welches klein zusammen
gehaket werden muß, hernach ein
Wasser, oder gar ein Magere Rind
suppen daran geschüttet. auch ein

wenig Essig, und ein wenig Wein, ein
gar wenig gesalzen, hernach 2. ganze
Eier mit samt denen schöllern daran
geschlagen, und von einen lemoni den
Saft, ein gar wenig gewürzt, und
nur etwas wenig von ein Kudl kraut
und Rosenmarin, nur nicht viel, es
wird gern hämtig, ein lemoni schöller
und das alles Rechtschaffen sieden lassen
damit es sich viell einsiedet, nur bis
auf 3. Seitl, als dann ein Tuch über
ein Filzsag gelegt, und durchrinnen
lassen, damit es goldfarb aussiecht,
auch gold klarr sein muß, als dann
werden kleine hendl zugericht, es werd.
ihnen die Kreperl abgestutzt, und die
Füssel hinzu gesteckt, so als wann
sie gebratten wurden. die Flügl wie
denen ändten abgehacket, der kragen

komt auch weg, und sauber diese kleine
Hendl zusammen gespeilt, es können auch
Tauben, oder was anders seyn, in ein
wenig wein, wasser, ein wenig gesalzen
und ein wenig Essig, schön langsam
abgesotten, aber nicht zu weich sieden
lassen, als dann nimt man in ein
Kastroll Bamerantschen Blädl, lemoni
Blädl ein wenig Petersiel kreutl
Bistazi, Roth gefärbt Blädlet geschnitte
ne Mandl, hart gesottene Bladlecht ge-
-schnittene Eier, aus gestochene Rothe
Rüben, aus gestochene Bamerantschen
schöller, und dinne Ungurten Blädl
was man beyhanden hat, und zu ei
ner zier beliebig ist, als dann zum
Boden in die Kastroll ist Hauptsäch-
lich wohl zu merken das ein Sulz auf
den Boden hinein am ersten geschüttet

werden muß, und diese ein wenig Sul-
zen lassen als dann werden die übri-
gen Sachen, alles was eine zier macht
hinauf gelegt, oder gesträet, und in
der Seite herum die hendl darauf
geleget. zu einer zier kann man auch
geblädlet geschnittene zungen nehmen
und oben hinauf widerum eine Sulz
gießen, auch gezierte Sachen werden
darauf geleget. dann widerum eine
Sulz in das Eiß gesezt, und sulzen
lassen ist schön, und auch gut, um-
gestürzter als wie eine Pastetten
auf die Tafel gesezet. an der seiten her-
um kan man es mit fein gefärbten
gesprüzten butter zieren ist ein
schönne Speis. und kann zu einem
Confect hergegeben werden.

Wann zum ersten eine Sulz zu dem
boden geschüttet wird, so gehet es in Modl
um vill schöner heraus.

151

Hendel in Blut zu kochen.

Wann die Hendl gebüzet seyn, so zer-
schneide es sauber, und salze solche ein,
alsdann lege es in ein Reine, und
giesse eine baiz daran, ein wenig Es-
sig, Wasser, Wein, Spännisches Kindl
kraut, ein wenig Rosenmarin, ein
einziges Lorberblädl, und einen zwiffel
nur ein wenig Spöck, lemoni schöllerl
und lasse das alles untereinander
Sieden, hernach brenne es mit einen
butter ein, gewürze, und giebe einen
Räm daran, auf die lezt giesset man
das Blut daran, aber nicht gar vill,

Wann man zu kill nimt, dann wurde
es gern töpflecht, es muß aber vorhero
gut mit ein wenig Essig abgespridlet
werden, hernach wird das alles durch
ein seichpfanne gesiechen, und über die
Hendl wan es gesotten angericht.
auf solche art machet man auch die Tau-
ben, Gebhendl, auch ein Wildbrät
in ein Pastetten, der Faisch darzu wird
Echsterer gemacht. wan man einen
machen will, so ists fertig, wer will
dann können die Hendl auch gespiket werd.

Man kann auch ein wenig gestossenen
zucker der in schmalz heiß gemacht
wird, daran giessen, dann wird die
Sach etwas pigant, und bekomt her-
nach ein bräune,

Faisch zu den vorigen Hendl.

Nihm ein Leber es mag immer von was
für einen gefliglet seyn, diese ist am
besten, auch haket man ein wenig Köl
=bere Leber darunter, aber schön klein
muß diese gehaket werden, auch 3. od.
4. Sartellen, lemoni, schöllerl, zwiffel,
Kudl kraut, ein wenig gapri, grü
nen Petersiel, ein wenig march, und
ein wenig Spöck, wann diess alles
klein gehaket ist, hernach in einen zer
gangenen butter gethann, ein wenig
gesalzen, und gut gewürzt, dann ein
wenig Räm, und ein wenig Semmelbrefl
daran hernach diß alles in butter
gerest, auch ein gar wenig mit blut
färben, wann solcher Faisch fertig.

wird dieser zum boden in eine Pastet-
ten gethann, in der mitte das Fleisch
oder Hendl, oben wiederum einen
Faisch, und so gibt man ihm auf die
Tafel, Es werden auch unter
die Leber ein wenig Kölbere schnitzl
genohmen, auch kann dieser Faisch
zu allen Föder, und anderen Wildbrät
genohmen werden,

153 Eingemachte Hendel mit einer
Kölberen Speiß.

Mann schneidet die Hendl wie sonsten ge-
wöhnlich zu Biegel, und salze es ein we-
nig ein, hernach macht man in einen
Kastroll von butter ein schönn Eß-
lechtes einbrennet, die zertheilten hendl
Laßt man in ein Kastroll mit einer
Eindsuppen ans sieden, darnach brennt

man es mit diesen Butter ein, lasse es
darnach gut verkochen, und ein wenig
Muskablie darein, auch gar ein we-
nig gilben lemoni schöller, und so
sind sie fertig, zu einer zier kann
man äuslöß Krepßen, Maurachorl
Pärgl knödl darein legen als dan
ist es ein gemischte Speis.

154. Die weiß gedünsten Hendeln

Diese müssen sauber gebuzet, und alles
abgeschnitten werden, flügl, füß, köpf,
sauber gespeilt, gesalzen, dann ein
Kastroll mit butter geschmiert, zuvor
aber die Hendl unten, und oben gut mit
Spöck eingebunden hernach oben auf
den Spöck widerum mit einen butter
geschmierten Papier eingebunden, diese
hernach in das Kastroll geleget oder

in eine Bradtrein, oben widerum ein
glates Papier, darauf ein ganzes ge-
legt. auf diese art dünsten lassen
macht selber brühe, wan sie also auf
der glut, oder in Ofen ausgebratten
sind, nimt man den Spöck herab. und
leget es auf ein Schüssel, wan es aber
schon gleich zum auftragen ist, machet
man Echsterer ein butter Soß, auf dem
boden, welche geschmackhaft sein muß
dann wo die Hendl darinen mit Spöck
gedünst worden sind, diese brüe gies-
set man hinweg, weillen es zum ge-
brauch nicht gut wäre, sondern lasse das
butter süperl davor, mit denen Hendeln
muß man eillen damit sie bald auf
die Tafel kommen, wan diese ohne ein
gebundenen Papier liegen werden sie
gleich wider schwarz, zieren kan man es

nach belieben Rund um die Schüssel herum einen Kranz von Krebs Eiterln machen, diese müssen langlecht geschnitten werden, als dann Maurachelu od Schäumbion darunter, ist ein schönne Speis. die Butter soß in Kastroll muß stets über die Hendl oben darüber stehen, damit sie weiß bleiben, auch muß man gut obacht haben das sie sich nicht verdünsten, dann sie werden gleich wäich — umgeträhet

Die Schäumbion werden rocher in Butter gedünst und gesalzen, blädlecht und langlecht geschnitten, auch auf den Kranz heub gelegt so sind sie fertig.

155

Hendel in Fricase

Man zerschneide es wie zu einer einmachsuppen, man kan sie auch ganz

hergeben dann Salzet man es ein wenig
ein, und giesse in ein Kastroll ein Rind
suppen, lege ein lemoni schöller darzu
und ein ganze Muskablie. Lasse die
Hendel darin sieden, hernach schlage Eier
dötter in ein häfen, und lege einen
broken butter darzu, nihm ein löffel
voll Rhäm darein, von einen ganzen
lemoni den Saft, Spriedle es mit der
suppen wo die hendl darinen liegen
damit ab, seihe es, und giebe es heisser
über die Hendeln zur Tafel, wan man
will, kann man einige Bertram blädl
auf die ganzen Hendl legen komen
schön heraus, sodann sind sie fertig

156. Faschierte ganze Hendl in Brädt

Die Hendl werden ausgelößt, und in Rücken
aufgeschnitten, den halß hinweg gehakt.

man muß gut obacht haben, das man kein
loch in der Hendl haut aufreißt, Nun
hacket man das brädt recht klein, auch
ein eingerührtes darunter, samt einer
wenig eingewaickten Semmel rühre einen
zerlassenen butter, und gewürzt da-
runter, mache es mit Eiern, und einen
Süß obern an, salze es, und fühle es
in die haut, nähe es zusammen dann
siede es in einer Eindsuppen, und mache
hernach eine butter suppen darüber, so
sind sie fertig.

Man kan auch die hendl zu biegl zer-
schneiden, das brädt heraus lessen
und die biegl allein faschieren wie
es hernach beliebig.

157. Die Häiß abgesottene Hendel.

Einen Essig, in einer Pfann lablecht

werden lassen, und gesalzen kein was-
ser darzu, dann die Hendl darein ge-
legt, und in dem lablechten Essig ein we-
nig stehen lassen, hernach dem Essig
mit denen Hendeln zu dem Feüer ge-
setzet, und gut aussieden lassen, zu-
letzt ein frisches Bröckl Butter, in dem
Siedenten Essig hinein gelegt, nebst ein
klein Häuptel zwiffel, welches mit et-
lichen gewürzt nägeln besteket sein
soll, auch darzu hinein geleget, damit
die zerbiegleten Hendeln schöun weiß
verbleiben solten wann sie also auf
diese art gemacht, so sind sie fertig,
dann leget man diese Hendl auf ein
Servet, und zieretes mit Petersiel.

158. Hendel in schmalz gebachen

Diese werden eben schöun zu biegerl.

zerschnitten und eingesalzen, mit wenig
mehl, und Semmel Breßl besäet, und ge-
bachen, man bachet es auch aus einem
Wein Täigerl, wie es hernach beliebig
als dann auf ein schüssel geleget, und mit
Heiß gebachenen Petersiel geziert.

159. Rebhendel in Linßen zu kochen

Diese werden gerupfet bis auf dem
Kopf, dieser muß ohnehin abgeschnitten
werden, dann werden sie zusammen
gebunden, wie es anständig, nun
müssen diese eingesalzen werden
als dann brattet man diese, und
werden solche von dem Spieß herab
genohmen. als dann zu stückl trän-
schiert, nun siedet man linßen schön
lind, und seiche das wasser davon ab,
hernach giebe ein wenig Rindsuppen

oder schinnsuppen daran, salze es, und
brenne es schön din ein, hernach nihm
ein gar wenig bertram Essig darunter
damit sie geschmackhaft wird, und gar
ein wenig Knoflau darzu, alsdann
lasse die Rebhendl in den Linßen ein
wenig dünsten, und richte es auf ei-
ner schüssel an, es seind fertig.

160. Ordinari Hendel-Herzurichten auf Rebhendel art.

Es müssen ganz schwarze hendl in Je-
dern seyn, diese werden lebendig mit
einer gut siedenten Paiz, wo gewürzt
darzu komt getrenket, diese wird in
dem Halß hinein gegossen, und darauf
lasset man die Hendl so verzapeln so
dann sticht man es darauf in Halß ab,

darnach werden sie gerupfet, oben gespickt, und eingesalzen, hernach auf die Rebhendl art zugericht alsdann sind sie fertig,

Vor eine Speis, oder im Kraut gegeben und dem Kopf rauch gelassen.

Tauben

161. ## Ganz gespickt gebeizte Tauben

Erstlich buzet man es sauber aus, und schneide hernach die Köpfe sauber weg. wan man will kan man die Flügel auch abschneiden. damit solche einer ändten gleich heraus kommet, oder man kann ihnen die Füß, und flügl auch lassen, darnach salzet man es in und auswendig ein, man reibt es inwendig auch recht gut mit gestossenen

Kranabethbören auß, darnach kann
man es klein auf der Brust mit Spöck
Spicken, und mit Heissen Essig. Wasser
Wein, zwiffel, Kudl kraut, überbren-
-nen, dann lasse sie ein Baar tag
in der Paiz stehen, alßdann steke
sie an einen Spieß, und bratte es
und begiesse es mit der Paiz, und
mit ein wenig Räm, man kann auch
dieße Soß gar ein wenig überbren-
-nen, hernach gibt man es in eine
schüssel auf den Boden, und lege die
Tauben darauf, man kann auch ob
zu einer zier lemoni schöller hinauf
geben, und also sind sie fertig.

162. Die gebrattene Tauben zu fühlen

Die Tauben welche gebratten werden
muß man sauber Buzen hernach gesal-
zen, und zum Fühlen untergreiffen

auf 1. Taube spridlet man 1. Eier ab, ein wenig zerlassenen Butter ein Löf-ferl voll Häm, Petersiel kreutl, gesal-zen, und Semmelbreßl darein, nur nicht gar fest angemacht hernach ge-bratten als dann sind sie fertig.

163. Die gebachene Tauben

Diese werden eben schön zerbieglet, und hergericht hernach gesalzen, darauf in die Eier eingedünckt, damit die Breßl auf dem Tauben besser halten mit mehl, und Semmelbreßl bestreüt und aus dem schmalz gebachen.

164. Die gebäizten Tauben in einer weissen Soß.

Diese werden von einer guten Paitz wo Wein darbey heraus genohmen

Und in ein Rein gelegt, wo ein zegan-
gener Butter ist, und darinen dün-
sten lassen, mit wenig mehl, und ein
Rindsuppen darauf gegossen, kill
Räm, und ein wenig gewürzt, auch
lemoni schöller, hernach gut sieden
lassen, und salzen, so sind sie fertig

Von der Paiz müssen sie nur gar ein
wenig säueren bekommen, und davon
wohlgeschmack seyn.

165. Die gedünsten Tauben in einer
Schwarzen Soß.

Wann die Tauben gebuzet sind, zer-
schneidet man es sauber, und salzet solche
ein hernach leget man es in ein Rein
darauf giesse eine Paiz darein, als
ein wenig Essig, wasser, wein, Spän-
nisches Kudl kraut, Rosenmarin 1 lorber

blädl, zwiffel, und ein wenig Spöck, dan
lasse es sieden, und brenne es mit ei-
nen Butter ein, als dann gewürze es,
und gibe einen Räm daran, auf die
lezt wird das Blut hinein geschüttet
auf das es schwarz wird, aber nicht
gar zuviel dan sonsten wurde es
gern töpflet, es ist fertig.

Das Blut muß vorher ein wenig ab-
gespridlet werden, lemoni schöllerl,
auf diese art machet man ein Wild-
brät, auch in ein Pastetten.

166. Die Jungen Tauben Zuzurichten.

Wann die Tauben sauber gebuzet seind
schneide ihnen die Köpf, und Flügel ab,
die füßl stecke ein, und schneide es
in Eucken auf, doch das sie nicht aus-
einander fahlen, als dann nihm von

Tauben, oder Hendeln, die löberl, Spöck.
Spannisches Kidl kraut, ein wenig lemo
ni, schöller, Petersiel kreutl, und ein
Häuptl zwifel, man kann auch ein we-
nig Kalbfleisch nehmen, auch aus geleste
Särdellen, dieses alles schneide klein, und
thue es den Tauben dorthinein wo sie
aufgeschnitten sind, als dann nim in ein
Kastroll ein wenig Essig, und etwas Wein
wie auch ein gut fette Rindsuppen, ein
wenig Rosenmarin, ein einziges lor-
berblädl, und ein zwiffel häuptl. dann
lege die Tauben auf das Kastroll, nun
lasset man es einen starcken sud thun,
darnach aber auf einen zweifuß lang-
sam sieden lassen, wan sie hernach
gesotten sind, leget man es auf etwas
saubers heraus, und lasset es kühl
werden, hernach schlaget man Eier auf.

und Salze es, als dann nihm semmel bresl in ein Schüssel walze die Tauben erstens in den Eiern, als dann in den Semmel bresseln herum, und bache sie aus einen nicht gar zu heissen schmalz, so fehlt es nicht.

Lemeresfleisch

167. Lemeres piegel: in gapri Suppen

Erstlich salze das piegl ein, und dünste es in butter, als dann gibe Rindsuppen und Essig darein hernach lasse es sieden, nun brenne es ein, spridle einen Ram daran. darnach Lege gapri, und lemoni schöllerl darein so ist es fertig.

168. Lemeresfleisch in Lemoni Soß zu machen.

Hake das Lemere zu stückeln, und salze es ein

darnach besäe es mit mehl, und semmel breßl, und bache es in schmalz, hernach lege sie in eine Rein, schitte ein wenig Rindsuppen, und lemoni saft, daran, anjezo thue gewürztnägl, und Mus kablie dann lemoni schöllerl darein decke es zu, und lasse es sieden so ist es fertig.

169. Ein gebrattenes Lemeres in einer Sartellen Soß.

Man brattet dieses auf der stölle aus. hernach machet man ein dünne sartelle Soß, und gießt es auf die schüssel wo das gebrattene biegl darauf liegt als dann ist es fertig.

170. Ein gebachenes Lemeres.

Man hacket ein biegl zu stückl und

Wasche es sauber aus, hernach salze solches ein als dann bestreüe es mit wenig mehl und Semmel breßl, und bache es in schmalz heraus, so ist es fertig.

171. Das Lemere = in Reiß.

Man nimt nicht gar ein Seitl Reiß, über-siede solchen in Wasser, dann seiget man ihm ab, als dann, nimt man zergliederte hendl. oder kleine stückl Lemeres, salze solche ein wenig ein, hernach lege ein grosses stück butter in ein Kastroll, und lasse die Hendl darinen dünsten Petersiel kreütl, und gestossene Mus kablie darzu, hernach wan dieses gut gedünst ist, dann schütte den Reiß, und die Rindsuppen daran, lasse es gut ko-chen wann mans dann zu einer zu-speis gibt, so mus es dicklecht aussehen

Man kann es aber anstat einer anricht
suppen auch hergeben, aber viel dinner
muß es von der Rindsuppen seyn, haber
nudeln kann man auch anstat den Reiß
auf diese art nehmen, als dann fertig.

Schepßenfleisch.

Schepsener Schlögel.

172.

Salze das schlögerl ein, und baize dieses
dann lasse es übernacht stehen, nachdem
salzet man es ein, hernach muß es mit
Knoflau gespicket werden, nach diesen wird
es von der Paiz heraus genohmen, und
solches in einen bratspies gesteckt, dan
gut ausgebratten. darnach lege ihm in
ein Rein, und giesse eine Paiz daran,
dann eine Rindsuppen hernach brenne es

ein, und giesse einen Räm daran, alsdan ist dieser fertig.

173. Schepßenes Fleisch in Siessen Rüben

Man nimt ein Schepßenes fleisch und zerhake es wasche dieses aus, nach diesem seze es zum Feuer, in einen wasser, salze es Echsterer in ein höfen, dann seze siesse Rüben zu dem feier, diese schneidet man bladlecht, salze es, und sträe ein wenig Kimm daran und gibe wasser darzu nachdem laßt man es lind sieden, darnach werden diese eingebrent, und darauf wider gut versieden lassen, alsdann nimt man das Schepßene Fleisch von höfen heraus, und richtet es in einer schüssel an, gieb oben darauf die Süssen Rüben, so ist es fertig.

Man kann solches Fleisch, auch in wenig zu ker gebrunten Rüben hergeben, oder anstat diesen Fleisch von ein jungen lampel ein lemers gebachenes darunter od davon Lemere Karmenädl, auf dem Rast gebraten oben darauf legen, wie beliebig, ist fertig.

Feder Wildbrädt.

174. Fasann in einer gebrattenen gannß auf einen Sauerenkraut.

Mann richtet einen gebrattenen Fasann in ein gut gedünstes Sauers kraut, und last mans aus fühlen, auch ein gannß die sauber gebuzet wird, hernach die Beindl von Rucken, und brust ausgeleßt die gestuzte flügl, und füß bleiben, aber man muß obacht geben, damit von der gannß die haut nicht zerschnitten werde. hernach legt man es auseinander, und beleget es mit sauren kraut, alsdann den Fasann darauf gelegt. nachdem wi derum ein kraut. bis es so vol wird damit die gannß in Rucken kann zusam men genähet werden, hernach setzet mann

es in Ofen, und brattet es recht schön Resch, auf der Tafel machet man ein kreüz schnidt über die Brust, so ist das Sauere kraut samt den Fasanen zu sehen.

175. Faschierte Rebhendel Speiß.

Die Rebhendl werden gut in Saft abgebratten, hernach solche zerschnitten das getirme mit der Leber heraus genohmen ehe mans brattet gehalt wie ein schnepfen Roth, von den beinern wird auch ein Fasch gemacht und ein wenig gepfarzte Semmel darunter, mit einer schinn, oder Rindsuppen dick durchgeschlagen, hernach in das Roth hinein geschüttet, als dann Resten lassen, nachdem auf gepfarzte Semmel schnidl gestrichen und in ein blöcherne schüssel gelegt welche mit butter, und Räm, auch braune schinn wan mans hat, auf den boden bestrichen

werden muß, hernach die schnepfen schindeln
darauf gelegt, oben widerum die gebrat-
tene schnepfen, oder Rebhendl biegl hin-
auf gelegt, dann widerum schindl und
biegl darauf hernach gar oben einen
bueren faisch darauf geschüttet, das man
von den biegeln gar nichts siehet, und
ein weites butter taig gäter ober darü-
ber gemacht. mit Eier bestrichen ist ein
schönne, und gute Speis, in ofen gesezt,
und gebachen. man kan es auch von gros-
sen vögeln, und tauben machen.

Auf solche art richtet man die schnepfen
auch so zu, die kleinen runden Semel
schindeln werden mit schnepfenfaisch welcher
mit wenig blut gefärbt wird überstrichen
und in der speis auf die zerschnittene
schnepfen oben darauf gelegt, man kann
es auf diese art auch ohne butter gätter
geben wie man will,

176. Das Feder Wildbrädt Herzurichten

Dann buze solches sauber, und salze es ein, lasse es eine weill in salz stehen. dann spike es mit Speck. nihm halben theil wein, und halbentheil Essig, Rosenmarin, Lorberblädl, Juber, Pfeffer, Nägl, und lemoni schöllerl brenne es damit ab, und brate es nach. dem ist es recht.

177. Das Rebhendel Consume

Nihm ein abgebratenes Rebhendl, oder was man hat, und schneide es klein zusammen nihm auf viel brädt was man von einen Rebhendl haben kann, ein gut 1/4 Pfund butter, und treib ihm recht flämig ab, waike ein Semmel schmollen wie es von einen zwaierer semmel austragt walzle es in

die milch, und Rühre es unter dem butter, schlage 6 ganze Eier daran eines nach dem andern, auch wird ein halbs Seitl Sieß obers darein gerührt, und das geschnittene brädt, salze es, nihm Mus kablie, mache auf ein schüssel ein Reif, dann gieß das gerührte darein, und lege in der höhe die Füssel darauf, damit man sicht von was es ist, bache es schön so ist es recht und gieb es geschwind auf die tafel

178. Schnepfen Banätel mit faisch in Butter Pastetten

Man nimt ein zergangenen butter in ein Kastroll, und lege zwiffel darein, etwelche bröckl Kölberes, hernach lasse das brinnen, als dann sträe ein wenig mehl darauf, und laß es gut dünsten nachdem gieß ein wenig schinn oder Rindsuppen

daran salze es ein wenig, und nihm von
schnepfen das getirm heraus, man kann
noch ein wenig Kölberne Leber darzu nehmen,
hacke es klein, auch ein wenig Kudl kraut
darunter, und gewürz es, als dann brat-
tet man die schnepfen gut in Saft aus, her-
nach zerschneide man solche schön ordent-
lich die beiner davon, stost man in einen
Mercher zusammen, und darnach gibt
man dieses auch in das Kastroll, wo die
übrigen sachen, und auch die leber hinein
gethan wird, hernach giesset man einen
Rothen Ofner wein darauf, daß alles
wird untereinander gut versotten, und
in einen Mercher gestossen, hernach wird
es durch ein härteres Sieb gesiegen, dann
ist es fertig, darauf leget man die schnepfen
biegl, und laßt es gut heiß stehen,
Man kan es in einer butter Pastetten
oder allein geben,

179.

Gebrattene Wild Ändten

Diese werden sauber gerupfet aus gewä-
sert, eingesalzen, auf der ganzen brust
schön klein gespickt, und mit einer guten
Paiz überbrennet. hernach in einen Spies
gebraten, mit der Paiz, und mit einen
Räm vermischt, hernach mit Rindsuppen
begossen, wo auch ein wenig in mehl ein
gewalzter butter darzu gelegt werden kan.
als dann macht man ein wenig einbrennet,
wo von dieser Paiz, zu einer Rindsuppen
was genohmen werden kann, auch etwas
von einer schinn wird noch besser, wan man
es hat ein gar wenig gewürzten, lemoni
schöllerl, und gar ein wenig blut daran,
damit es schwarz aussicht, die Soß muß
auch ein wenig Fett aussehen, und so ists
fertig, auf diese art kann man alles
gebrattene Wildbrät hergeben, daß salze.

muß nicht vergessen werden, die Paiz muß aber auch nicht zu sauer seyn mit Rindsuppen und wasser vermischt, auch Kudl kraut Rosenmarin, lemoni blätl und zwiffel zugericht,

180. Gebrattene Wild Ändten- und Wild Tauben

Diese werden gut aus gewäsert: gespikt. und eingesalzen, zerbieglet. mit einer guten Paiz wo Wein darzu komt, Kudl-kraut Rosenmarin, zwiffel, lemoni blädl und etliche blädl Spöck, überbrenne es mit dieser Paiz, und darinen sieden lassen, darnach werden sie mit ein braunen Jetten butter eingebrennet. noch ein gewürzte Rindsuppen daran, daß sie aber nicht zu sauer werden, auch ein wenig Rhäm lemoni schöllerl, und auf die lezt ein blut daran, so sind sie fertig.

181. Ein Auerhann zuzurichten

Dieser wird schön, bis auf dem kopf ge-
rupfet, welcher aber Rauch verbleiben
muß, als dann wäsert man ihm ein dar-
auf eingesalzen die brust hinunter schön
klein gespicket, ein gute Paiz, wo mann
Essig, Wein, und Wasser darzu nimt, ge-
macht. auch lemoni Speigel, Kudl kraut,
ein wenig zwiffel, Rosenmarin, gutes
gewürzt, dann die Füß laßt man ihm
bis auf die nägl, diese schneidet man weg,
wie in einer tauben. hernach binde ihm
mit einem Papier welches geschmieret sein
muß ein, und brate ihm schön aus, nach-
diesen giebe ihm heraus auf ein schwarze
Soß, wo schim Suppen darzu komt man
kan ihm auch auf einer weissen Soß geben
mit Räm, butter, lemoni Saft, und Staub.

Mehl geben, oder zerhackter und in eine
Kastroll Pastetten geben, dem Kopf in der
mitte oben heraus schauen lassen ist fertig.
oder auf die art, wie die Rebhendeln zurich-
ten, in einer schwarzen Soß mit Fisch wie
oben schon geschrieben nach belieben,

Die Soß zum gebrattenen Schild, oder
Auerhann macht man auf folgende art.
welche mann in die schüssel, auf den Boden
gibt, wo daß Jederwildbrät darauf ge-
legt wird, man nimt ein wenig guten
Butter, vermische diesen gut mit wenig mehl,
und gieße ein kalte schinn daran, rühre
es damit fein ab, auch ein kleines löffel
voll Rahm darzu, mit wenig Bertram
Essigrinen geschmack geben, und das
alles gut untereinander versieden
lassen, ist treflich gut, und recht.

Der Schildhann wird auch auf die näm-
liche art zugericht,

182. Die Rebhünner Zuzurichten

Diese werden auf folgende art gemacht, dann werden sie mit Spöck eingebunden oder auf der brust gespicket, wie es beliebig, und auch mit butter geschmierten Papier eingebunden, die schwarzen Ordinarj Hendeln kann man auch auf diese art zurichten, diese aber werden lebendig in einer guten Weinpaiz getränket, die Hälß bindet man ihnen aber darnach zu, bis sie todt sind,

183. Einen Fasann Zuzurichten

Dieser wird bis auf dem kopf sauber gerupfet, hernach wird er ein wenig mit heissen Wein, und gewirzt inwendig ausgewaschen, anfangs aber muß man das

daß einsalzen nicht vergessen, aus das
auswässern nicht, als dann bindet man
ihm mit Papier welches mit butter ge-
schmiert sein muß ein, hernach stecke
ihm in ein Spieß, begiesse solchen immer
mit butter, und lemoni Saft, und so ist
erfertig, im anrichten mit lemoni Speigl
zieren, man gibt ihm auch so in ein schim
kraut ohne lemoni her,

184. Dem Schnepfen mit kott zu machen

Man nimt von den Schnepfen das inwen-
-dige heraus, und schneide den Magen
auf, nach diesen büze ihm aus, hernach
nihme alles zusammen, und schneide es
mit einen schneidmesser klein, alsdann
nihm in ein Reindl ein butter, zer-
schleiche solchen Lege das recht klein ge-
schnittene gehäk darein, und salze es

dann nihm gestossenes gewürz darun-
ter, auch ein wenig Räm, und gar ein
wenig Semmelbreßl, wann man will ein
wenig Blut, damit es schwarz wird, ein
wenig klein geschnittene lemoni schöllerl.
das alles lasse gut verkochen, als dann
nimt man Rinde gepfärzte Semmel schindl
in ein Blöchere Schüssel, welche mit Butter,
und Räm geschmieret sein muß, und
streiche dem schnepfenfaisch darauf dan
laß ihm widerum aufkochen, nach die-
sen ist er fertig,

Dem schnepfen thut man auch
auf der Brust mit Spöck einmachen
zum Braten, und gibt ihm so damit
auf die Tafel,

Wild Brädt.

185 Ein Giesse Wildbrädt Soß.

Laße einen Butter in ein Reindl zergehen, und lege Semmel bröckl daran, dann Reste solche braunlecht, giesse einen Wein, daran lasse es sieden, zuckere, und gewürze es, so ists recht.

Wann es beliebt, kann man eingemachte Gibisel darein nehmen, so ist es fertig.

186. Hötschenbetschen Soß = über ein gebrattenes Wildbrät.

Laße einen Butter zergehen, und thue ein wenig mehl darein, dann mache ein dinnes einbrennet, hönn gelblicht an. hernach giesse ein wenig Hötschenbetschen

Sulz daran, aber rühre es nicht zu viel.
dann sonsten wurde es bleich, als dann
giesse ein wenig Räm, und Rindsuppen
daran, hernach schneide lemoni schöllerl
darunter. und richte es über ein schwar-
zes Wildbrät an, wan man es oben
den Wildbrät setzet. kommt sonsten nichts
darzu, als zuker wein, lemoni schöllerl.
und die Sossen,

187. Eine Soß-über ein gebrattenes Wildbrät.

Mache mit einen butter, und mehl, ein
Einbrennet, giesse ein Rindsuppen, und
einen Essig daran, dann lemoni schnitzl
und dieses ein wenig aufsieden lassen
ein wenig Soß von gebrattenen Wild
brät das mit Räm begossen ist nihm

Küppern darein, und giesse es über das gebrattene,

188. Den Wildschweinkopf zu Sieden

Nihm den kopf, und wasche ihm in warmen Wasser sauber aus hernach thue in ein grossen köstl- oder Häfen den kopf, als dann nihm die Helfte wasser, den dritten theil wein, und den vierten theil Essig, nachdem speille ihm das Maul auf aber nur ein wenig, buze die loßer sauber, und thue ihm salzen, wie auch ganzes gewürzt. von allen, lemoni schöller, zwifel, Kudl kraut lorber bläter, und Rosenmarin, das alles in dem Sud gethan, siede ihm weich, wann dieser gesotten ist, so lege ihm heraus und buze die zungen sauber, auch die Läfen dann gib ihme ein halben lemoni in

das Maul, ziere ihm mit Rosenmarin, oder Buxbaum, und seze ihm auf ein Schüssel samt einen Serviet, als dann laß ihm kalt werden und giebe ihm auf die tafel so ist dieser recht.

Ein Wildschwein schlögl kan man auch auf diese art geben, nachdem man ihm die haut abgezogen hat. wir dieser auch gebratten aber da muß man ihm warmer geben, die Marke sindl kan man auch so wie den kopf sieden, aber vorhin wie ein Pansau Speillen, und wan solches gesotten ist, alles warmer mache in der haut verschiedene ausschnit, dann ziere es wie dem kopf und gieb es kalter so ist es recht.

189. **Gesülzte Wurst von Saukopf.**

Erstlich nimt man von ein jungen frisch

ling die Füsse, wie auch 2. geselchte zungen
hernach Siede es in halbs Essig, und halbs
Wasser, dann lesset man die beiner von
den Füssen, das sie aber ganz verblei-
ben und schneide selbe langlecht wie auch
die zunge, nicht aber zu dick als dan
nimt man den Saukopf, und ziehe ihm
ab. auf das aber die haut ganz ver-
bleibet, man schneidet auch das Fleisch
was man bekommen kann herunter, her
nach schneidet man es halblanglecht,
halb mit den schneidmesser, salze gut
und besprenge es mit Wein hernach
nimt man 2. hart gesottene Eier, und
schneidet das weisse auch langlecht. wie
die Füsse die dötter aber klein dar-
zu hacken. auch ein halben Viertinig
Bißtäzi. nach diesen breitet man die
haut von den kopf auf. und thut das

Gehackte fleisch darauf nach diesen leget
man das geschnittene darauf, damit
selbes bald roth. bald weiß unter-
mischet werde, zugleich auch mit den
weissen Eiern, dann bestreüe es mit
bißtäzen, und denen Eiern Döttern
zugleich mit den klein gehackten fleisch
ein wenig darüber bestrichen, dann
walche es zusamen wie eine Wurst.
dann wird es mit einer Spagat zusam
gebunden, mit einem weissen Tuch.
unten, und oben zusam geschlagen,
als dann Pändle es gut herumen, und
verbinde es so starck, als es immer
seyn kann. dan siede es 2. Stund, in
halbwein, und halb Essig. nach diesem
kann man es auch schwären. damit
es Rund oder breit heraus komt. dann
lasse es in dem Sud stehen, solang bis

noch etwas vorhanden ist, man kan es
auch wan man will, in einer Sulz ge-
ben ist fertig.

Zu merken das es aber nicht warmer
aufgemacht, oder zerschnitten werde
das es noch warm ist, es muß für
ein kalte speis geben werden, und
lasset sich auch aufbehalten. man kann
es ganzer wie eine Wurst hergeben
oder wie eine Semmerläte Wurst.

190. Gute Leberwirst zu machen

Man übersiedet ein schweineres Beuschl
aber nicht gar völlig aus dieses zer-
hacket man klein, auf einen Fleischstöckl
auch übersiedet man ein schwein Fettes
Fleisch, aber auch nicht gar aus sieden
das hacket man widerum darunter
und salzet es, hernach sträet man lemoni

Schöllerl daran. ein wenig Pfeffer, ein
gar wenig Margaram, und nur ein
wenig Koriander. auch ein halbete kreu-
zer semmel diese Waicket man in ei-
ner milch ein, und drucket es aus, dan
gibt man es auch darunter, darnach
wird alles klein zusammen gehackt, schaut
es ein wenig sperr aus, gibt mann
noch ein wenig Jetten darzu, alsdann
werden sie eingefüllt. und in wasser
ausgesotten so sind sie recht.

191. Die guten Bradwürst zumachen

Erstlich nimt man ein brädtiges schwein-
-res fleisch und gib ein wenig schwein Jetten
darunter hacke auch ein wenig Kölbe-
-res brädt darzu, alles wird rocher
genohmen, als dann salzet man es und
gibt ein wenig lemoni schöllerl darzu.

ein wenig Koriander, und Pfeffer, dieses alles wird recht klein gehaket. und in die schon abgewässerten Därm eingefühlt so sind sie fertig.

192. **Gute Plunzen zu machen**

Man nimt klein aufgeschnidlete Semmel und schneidet es gewürflet. schwein Jetten oder rochen Spöck, der nicht geselcht ist, dann schneidet man diesen auch gewürflet. aber nicht gar zu kleine Bröckeln lasse diese in einer Pfann anlaufen, so dann giesse siedente milch darauf, lasse solche mit der Jette gut übersieden, und giesse es über die aufgeschnittene Semmel schnidl, auch schneide ein Häuptl zwifel klein, und reste ihm in einen Broken schmalz. das er aber nicht braun wird dann giesse ihm auch darauf salze es

recht gut. Pfeffere es gibe ein wenig Mar-
garam, und Koriander darunter, als
dann nihm ein schweineren schwais. seiche
diesen das er nicht fezert ist, und gie-
se einen davon auf die schindeln da muß
man sich aber selbsten aus kennen da-
mit dieser in der farb von der milch
nicht zu weiß wird, sondern so, wie die
Plunzen in der farb sind hibsch schwarz.
Semmelschindl fodern sie auch nicht zu we-
nig nun waschet man die schweineren
därm gut aus, vorhero müssen sie aber
einen tag gewäsert: liegen bleiben
beim waschen werden sie umgekert, und
sauber ausgebuzet, in einen lablech-
ten wasser, und wider in kalten ein
gewäsert. darnach werden sie in einer
Seiten gebunden. und darauf eingefüh-
let. aber nicht gar zu voll ansonsten

Springeten die Plunzen in sieden auf,
dann werden sie oben gebunden, und in
ein siedentes wasser gelegt. langsam
sieden lassen bis sie recht sind, mann
stupft es mit einer Pennadl. wenn
kein blut mehr heraus rinnet so sind
sie recht gesotten, als dann nimt man
es heraus, und leget es in ein Pan-
ne. wo ein wenig heisses schmalz darin-
nen liegt, und bratet es gar ein we-
nig, als dann zieret man es mit zwi-
fel Ringl, oder geriebenen Krenn
nach belieben so sind sie recht.

193. Faschierter Haaß.

Nihm Hoches Wildbrät, aber nicht zu
wenig, auch Kölberes brädt. Wildbrät
aber mehrer zweimall soviel march.
ein eingewaickte Semmel in der milch

Gewürzt lemoni schöllerl gapri ein we-
nig zwifel, und das alles klein zusam
gehaket ein wenig mit Essig besprengt
und Eier daran geschlagen, in Form
wie ein Haaß ausgemacht darnach
in ein Nöz eingeschlagen, wie mann
sonsten ein Haaßen machet, oben auf
dem Nöz widerum auch mit Spick ge-
spicket, darnach ein butter in ein brat-
rein, ein wenig Räm, auch gar ein
wenig von einer Paiz, wo ein Kudl
kraut darinen gesotten, darnach
begossen wie sonst einen Haaßen, in
ein öfferl gesezet, und gebachen, ist
treflich gut. angericht wie sonst einen
Haaßen, anstat einer zuspeis oder
bein brädtel kann man ihm auch her-
geben. oben mit gapri, und lemoni
schöller besträt. von einem Haaßen

muß man die Füße samt schwaifel oder
aber ein lampel schwaifel nehmen.

194. Die Hierschen Leber zu kochen

Nihm die Leber sobald der Hirsch auf-
gebrochen ist, und lege sie in ein Küh-
warme milch, wan man es hernach
kochen will, so schneidet man es Blat-
weis, aber nicht gar voneinander
sondern das sie nur über die Hälfte
hineingeschräpfet ist, salze es ein,
und schneide ein Pöck Blädlet weiß,
mache zwischen jeden löber Blat, ein
Blädl Pöckhinein, und wickle es
in ein Kölberes Nez ein, dann ver-
binde es also, hernach stöcke es in
einen Pies gut an. das es nicht
umlauft, und brate es, als dann
begieß es mit Schäm, und Butter.

auch einen Essig, wan man hernach die Löber abziehet, so richtet man es auf ein Schüssel. Thue den Faden, mit dem sie gebunden sind hinweg, alsdann gießt man dieses darüber, die man zum begießen gehabt hat, es ist auch gut, wan man es in das Netz eingebunden hat, und brennsiedenten Essig darüber gieffen, lasse es 2. oder 3. Stund stehen, hernach gebratten.

195. Haaß in einer Schwarzen Soß

Man nimt dem zusam gehackten haasen und waschet solchen aus, salze ihm ein wenig ein. darnach siede ihm, in einer recht guten Paiz, hernach brenne solch schön braun ein, aber nicht gar zu schwarz, und das einbrennet gemacht

werden, dan die Soß wurde davon hän-
tig, gieße ein wenig Rahm daran
lemoni schöllerl, gewürze solchen mit
Nägl. und Neügewirzt. zulezt nimt
man ein wenig schmalz in ein pfändl
Lege einen gestossenen zucker da-
rein, brenne dieses untereinander.
dann giesset man dieses auch an die
Soß, als dann bekomt es ein pigante-
und schönne farb, auf die lezt giesset
man ein wenig blut daran, davon
wird die Soß schön schwarz, wann
er auf die schüssel angericht wird,
kan man einen Jaisch darauf sträe,
diesen aber nach belieben schönner
ists, und fertig.

196. Ein Reeh fleisch zu kochen

Hacke solches auf kleine stückl und

salze es ein, dann giebe es in ein Rein
siede eine Paiz daran, mit wenig
Essig, und Wasser, Rindsuppen Rosen
=marin, Kuhl kraut, zwifel, lemoni
schöller, und brenne ein wenig Räm
daran, auf die lezt ein blut hinein
hatte man keins beihanden, nimt
man ein wenig schmalz, und lasset
solches heiß werden auch giebt man
ein wenig gestossenen zucker darun
ter, hernach gieße es in die Soß, so
wird es davon schwarz, und auch
pigant ist fertig.

197. Ein Wildbrädt zu kochen

Dieses wird zu stückeln zerhacket, dan
waschet man es aus, und gibt es in ein
Rein, auch salzet mans, hernach gibt

Man 2 Kochlöffel voll mehl daran, etliche Blädl Spöck, ein wenig Kudl kraut, Rosenmarin, und lemoni, Schöllerl, Rindsuppen wasser, ein wenig Essig, ein gar wenig zwiffel, und lasset mans untereinander gut sieden, biß das Wildbrädt lind wird, auf die lezt gießt man einen Räm daran, auch ein wenig Blut, ist gut, und recht.

Es muß ein dicklechte Soß werden, das kan man auch, in ein Kastroll Pastetten hergeben, und einen Fisch darzu, wan doch das Wildbrädt frisch ist, ansonsten müste es eingebrennet, und gesotten werden, damit der Ueble geruch hinweg komt, so ist es fertig

198. Das Tagdfleisch.

Von einen Rindfleisch werden schnideln

Geschnitten wie ein Handbreit, und ein-
gesalzen, mit Neugewirzt bestreüt.
zusammen gerollt, und mit Pagat ge-
bunden. als dann wird ein gute Paiz
darüber gemacht. darinen müssen sie
gut 2. stund stehen bleiben, zu der Paiz
muß ein Eindsüppen kommen darinen
muß es sieden, bis das lind wird, dar-
nach wird ein einbrennet gemacht. und
damit schön braun eingebrennet, doch
aber nicht zu dick, hernach gut sieden
lassen, und so ist es fertig.

darnach angericht, lemoni, schöllerl
darauf gestreüt. und zuletzt ein wenig
blut hinein lassen, ist noch besser.

199. Einen Hirsch Zemmer Zu sieden

Man salzet solchen mit Kranabeth salzein
hernach giebt man ihm in ein Häfen,

Giesse Wein, Wasser, und Essig da-
ran, auch ein wenig gewürzt, Kudl-
kraut, Rosenmarin, Zwiffel, lemoni
Blädl, und lasse diesen Zimmer da-
rinnen gut sieden, als dann ist erfertig.

Man kan ihm auch in dieser Paiz
eine zeitlang aufheben, oder gleich
auf die Tafel geben, in einer Schüssel
mit Petersiel gezieret. sonsten nichts
darneben sezt man in einer schallen
ein Süsse Soß. mit Hötscheibetschen, Ei-
bisel, oder Pfeffer von Zwetschen, mit
Mandeln, was hernach beliebig.

200. Wie das Lange Brädtel-Reehschlä-gel-Reehrüken-Haasen zu Bratten

Erstlich wird diesen die haut abgehäutlet
darnach schön klein gespicket, oben auf
dem ganzen schlägl mit Spöck. sodann

wird dieser eingesalzen, und mit einer
gut Siedenter Paiz überbrennet. her
nach wird dieser in einen Spies geste-
ket, und gebratten. man kann ihm
auch mit Papier einbinden welches mit
Butter geschmieret ist, und damit bra-
ten, mit der Soß was herunter tropft,
wo ein wenig Räm darein gegossen
wird in die Bratrein, damit geschmie-
ret, ist es beim anrichten zu dinn
so kann man es ein wenig einbrennen
und Gut aufsieden lassen, Lezthin durch
ein sieb seichen. und über den schlägel
giessen, oben darauf sträet mann
Capri, und Langlechte lemoni schöllerl
alßdann ist erfertig.

daß lange Wildbrät Brädtel
brattet man auch auf diese art, auch

einen Haasen Rehe rücken, und der-
-gleichen wird alles recht

201. Hötschenbetschen Soß darzu

Erstlich nimmt man Jest eingesottene
Hötschenbetschen, giebe noch ein gestos-
-senen zucker daran, auch ein wenig
wein, und klein geschnittene lemoni
schöllerl, das alles untereinander
sieden lassen, ist fertig, und in ei-
ner schallen aufgetragen.

202. Ein Reibisel Soß zu einen Wildbrät

Erstlich nimt man in ein pfändl ein
wenig butter, lasse ihm zergehen, und
gibe ein wenig Semmel breßl darzu,
reste es Reßlecht, daran giebe 3. löfl
voll eingesottene Reibisel, auch wenig
lemoni schöllerl, ein gar wenig wein,

und zimät, alsdann wird es unter-
einander gut dicklecht gesotten, und
so ist es fertig.

203 Ein guten Siessen Pfeffer zu kochen

Man nimt dirre zwetschen, und ein we-
nig Weichseln untereinander, giesse ein
Wasser daran, hernach lasse es sieden
biß sie recht lind sind, darnach schlagt
man diese durch ein Seichpfanne durch
damit es dicklecht wird, alsdann
giesset man ein wenig Wein daran
ein wenig klein gestossene Mandlkern
abgezogene lemoni schöller, gezukert
dann verschiedenes gewürzt, als Nägl
zimät, und das alles untereinander
gut aufsieden lassen. dann ist es recht.

Man kann es auch zum Wildbrät auf-
tragen.

Schweiners

204. Die Spannsau Rotart zu machen

Man nimt ein gebüzte Spannsau, und
ziehet ihr die haut ab, dann lege sie
in ein frisches Wasser, wann es ganz
abgezogen ist, das schön weiß ist,
als dann schneide schnitzl Spöck wie ein
kleiner Finger lang, und dick, von
einer geselchten zung auch solche
schnitzel, siede 4. oder 5 Eier hart,
Läße die Dötter ganz heraus, und
Schwölle ein Handvoll Mandl, ein
Handvoll gapri, siede 2. Kalbskopf
ohren weich, und Schneide es wie
die geschnittene Nudeln, wasche es
sauber aus, Lasse ein wenig rothen
Durnersoll in Wasser aufsieden

lege die geschnittene ohren darein und
laß solche mitsieden. biß sie schön roth
werden. hernach stoß Imber, Pfeffer
Mus kablier ein Caffe löffel voll. auch
von einen lemoni die schöller, lang-
lecht geschnitten, dann ein wenig Spän-
nisches Kudl kraut, basillikum, dieses
gedört, und auch gestossen. ein wenig
Koriander. den zwiffel Eingl weis
geschnitten, etliche zecherl Knoflau, auch
wan man schöllerl haben kann, und
Rothenboll, nihm die haut aus dem was-
ser drückere es sauber ab, besprenge
es ein wenig mit salz, hernach das ge-
würzt, und die gestossene kräuter darü-
ber gesträet, auch die Mandeln in vier
theillen geschnitten. die gabri und Kori-
=ander ganzer, die lemoni schöller die
gefärbte ohren. die zwiffel Eingl auch

Knoflau darüber hergesträet, lege über
die haut den Spöck, und die geschnittenen zun-
gen, in das ort wo man anfanget zu zu-
samen rollen, hernach die harten Eier
dötter, lasse dir in dem andern ort halten.
und rolle es fest zusammen wie eine Wurst.
hernach überwickle es dick mit Spagat, dz
nichts herausfallen kann, als dann binde
es in ein Serviet ein, nihm hernach ein
halbes höfen voll wasser, darnach lege
die Würst darein, fühle es mit Essig u.
Wein gar an, salze, aber nicht gar zu
vill, und lege zwiffel, mit Nägl bestöckt
darein, auch Lorberblödter, ein wenig Ro-
senmarin darein lass sieden bis es
weich ist, aber das Serviet muss mit sie-
den, wann es gesotten ist, lege es auf
ein bröt, und seze es in ein Keller. lege
steiner darauf, lasse es über nacht stehen.
den andern tag mache es auf, schneide schnüzl
wie von einer Wellischen wurst, gieb es mit
Essig und oel auf die tafel, ist gut gekocht.

205 Spannsau in Ofen mit Reiß gebratten

Das Fäckl wird ausgeleßt, ein Reiß gebu-
zet, und in einer guten Suppen gedünst
auch nimt man etwas Golli darzu, und
2. Bollat, die Brust werden heraus genoh-
men welche aber abgebratten sein müssen
und die Fühl davon gemacht mit etwas
Schämion, Schaloten zwickel, Äußern, und
Golli, sodann den Reiß in das Spannfäckl
hinein oben auf die Fühle oder das Ragu
und das Spannfäckl mit einen Faden
zusamen gemacht, in Ofen gebratten
und oft begossen.

206. Eine Spannsau zum Bratten.

Nun wird solche sauber gebuzt, und einge-
wässert, hernach in einer Schüssel ein Sauer-
res Salzwasser gemacht. das Fackl mit
diesen Wasser auswendig abgewaschen.

Und inwendig in Jackl nimt man salz in die
Hand, und reibet es durchaus gut ab, als
dann schopt man ein Tuch in das Jackl hinein
nebst einen Kochlöffel dem Jackl in das
Maul, damit es recht fest halt. in den Bradt-
spis, wen man es anstökt, nun wird das
Jäckl zum Feuer gethann, und wird mit
der Hand gebratten, wenn es von salzwasser
beym Feuer drucker gebratten wird, so
nimt man ein Brökl schmalz in ein Jezerl
und schmieret das Jackl, über und über ab
dann laß es widerum darauf drucker
bratten, schmiere es mit dem Jezl noch
einmal ab, darnach brate es widerum so
fort, und nicht mehr schmieren, Schaue aber
damit sie keine Blatern bekomt wenn sie
anfangt eine zu bekomen, so dupfe es
mit einer Nadl und wische es darauf wi-
derum gut ab, wo das Jackl einmal
gedupft ist, wird es nicht mehr Fesch.

Nur immer mit Tüchern gut abgewischet, dann wird es so fort gebratten bis solches recht wird, auf die lezt macht man ihm ein gähes feüer, damit es ein wenig braun und geschlecht wird nachdem nimt man es von Piß herab, dann übergiesse die gebrattene Sau durchaus mit einem kalten wasser ab, daß macht sodann eine Gesche nachdem ist es fertig. dann gibt man es auf ein Schüssel, und mit Petersiel geziert,

207. Ein gebackenes Spannfackel

Nihm klein gehackte Spannfackl stückl, und salze es ein, hernach dunke es in ein Eier ein, eingebreßlet, und gebacken, man kann auch ein gebrattenes wann etwas überbleibt auf die nehmliche art machen,

208. Gute Speckfleck zu machen

Man nimt in ein Rein ein wenig einbrennet.

aber nicht gar dick, nachdem schneidet man
einen Speck, mit wenig Petersiel, wan man
will auch ein wenig lemoni schöller, und ein
halbe semmel, welche in einen Wasser aus
gedruckt, oder in einer kalten Rindsuppen
sein muß, hernach schneidet man 4 oder 6.
Sartellen klein darunter, wann das al-
les geschnitten, nimt man es zu den ein-
brennet hinein, und laßt es unterein-
ander Resten. nachdem gibt man die ge-
schnittene Fleckl darzu, auch eine Rindsup-
pen daran, gesalzen, und gut sieden las-
sen so ist es fertig.

209. Ein Böckelfleisch zu machen

Mann nimt von einen Rindfleisch ein schöne
schwäif schallen, nicht gar zu dick geschnitten
ohne aus waschen einsalzen. sodann nimt
man ein gar wenig Saliter Salz, mit
Ordinarj Salz vermischt. hernach gestos-

-senen Pfeffer, Nägl Muskablie, ein wenig
Margaram Rosenmarin, Basilikum, Kidl
kraut, ein gar wenig Knoflau, ein wenig
Lorberblädl, und Kranäbethbörr dieses
alles klein zusammen gestossen, und unter
das salz vermischt, das fleisch damit Recht
schaffen eingesalzen nur damit es gut
sauer wird, hernach das fleisch in ein
Schäffel gelegt 14. tag, oder 3. wochen
darinen stehen lassen, und das fleisch
alle tag umgeträhet, damit das obere un
ten komt, und so last man es 3 wochen
lang stehen, darnach kann man das fleisch
frischer sieden, in einen wasser oder auf
selchen, wie es beliebig ist, dann es ist
solches köstlich, geschwärt wird es wie ein
anderes fleisch, nicht, sondern oben nur mit
einen deckl wird es zugedeckt, das aber der
deckl nicht auf dem fleisch liegt, auf diese
art kann man verschiedenes fleisch machen

230 Schweiners, Kölbers, Schepßens, auch hammen, und zungen, aber nicht schwären so ist es fertig.

210. ## Das Erdoepfelfleisch.

Mann nimt ein gut schönes stück Rind-fleisch, und salzet es ein, hernach nimt man ein Kastroll, und beleget es mit Blädl Spöckgut, hernach das Fleisch darauf, und einen Essig daran gegossen, damit solcher über das Fleisch gehet, hernach auf die Glut gesezet, und gedeckter dünsten lassen, dann umgekert damit es gleich wird. nachdem lasse solches halb dünsten, als dann schölle Rothe erdöpfel die zahl aber kann man nach belieben nehmen, und gibt es in daß Fleisch, und laß diese verkochen bis sie weich werden, ist die Soß zu kurz gibt man ein wenig Rindsuppen daran, oder nach geschmack zu sauer von Essig zulezt nimt man 2. Eßlöffel voll milch Räm

scheint sie oben zu Fett, giebt man diese vor dem anrichten herab, man gibt samt der Soß in die schüssel, und die erdöpfel herum, so ists fertig.

211.

Die Gespickte Leber.

Mann nimt ein Kölberne Leber, und ziehet die Haut davon herab, nach diesen salzet man es ein wenig, als dann wird solche schön klein mit Spöck gespicket. darnach leget man ein stück butter in eine Rein dann leget man die Leber daran, und ein Koch löffel voll mehl, nachdem lasse es ein wenig dünsten, hernach giebt man etwas wenig Rein auch darzu ein Essig, und ein wenig zucker, darauf laßt man es noch etwas dünsten, unten und oben, gibt mann geringe glut. als dann ist es fertig.

Gänns Änten- und Hüner:

212. Alte Hüner- in einer Schwarzen Soß.

Mann bizet 2. Hüner sauber, und schneidet es zu stükeln hernach salze es ein, dann lege es in einen Essig, und giebe ein wenig Wasser darzu, auch ein ganzes Häuptl zwi-fel, lemoni schöller, ein wenig Kidl kraut und ein wenig gewürzten, als dann lasse die Hünner so stark in dieser Paiz sieden. bis sie lind sind, auf die lezt gibt man ein wenig Semel breßl darzu, wie auch von den Hünern das blut, und so seinds fertig

Sind die Hüner gar nicht Fett kann mann ein wenig butter in mehl einwal-zen, und daran legen, aber recht gut da-rauf versieden lassen, die Soß darzu darf gar nicht dick sein, sondern es muß recht schwarz aussehen.

213. Junge Ändten- oder Gänns-einzumachen

Mann buzet es sauber, und sezet sie in einen Wasser zu, darnach lasset man es sieden nachdem sie lind genug gesotten nimt man es von Feüer hinweg, brenne es mit einen zwiffel schön braungelblicht ein, darnach giebe Petersiel, und Rindsuppen daran dann säuere es mit Wein, lasse es wider um gut versieden. ein gar wenig gewürze es, auch ein wenig gilben, nachdem ist es auf solche art fertig, und gut.

Dem Kälber wenz machet man auch auf diese art, als das solcher rocher gut ausgewässert werden muß, und wan man ihm in kalten wasser zum Feüer sezet und gesotten ist, buzet man ihm auch noch so sauber als es immer möglich seyn kann die trüffl gut voneinander, und heraus geschnitten, und darnach erst fertig gemacht.

Knödel.

214. Abgetriebene Semel Breßel knödeln

Mann treibt nicht zu wenig schmalz, und butter ab, man schlaget auch 6. Eier daran, und treibe diese schön flamig ab, nache dem salze es. dann gibe Semel breßl daran und schlage es in ein Rindsuppen hinein lasse es sieden. solang sie in einen Wasser oder Rindsuppen sieden, werden die knödeln niemahlen hart, sobald diese aber ohne Sieden in wasser stehen bleiben wurden sie gleich hart und fest, man kann es auch rocher in ein Heisses schmalz hineinschlage und bachen, hernach heraus nehmen in die Siedente Rindsuppen hineinlegen als dann auf sieden lassen. sind auch recht. wie es hernach beliebt. kein mell komt gar nicht darzu, auch kann die suppen ein wenig eingebrennet werden.

215. Die Kelch knöveln zu machen

Nihm ein schönen kelch, und thue die grossen
blätter herab, hernach schneidet mach die Win-
geln schön flach hinweg, nachdem werden
die Krözerl übersotten, aber nicht zu lind
damit sie nicht zerfallen, und müssen von
wasser gut aus gedrucket werden, ehe man
ihm zerschneidet. als dann nimt man 2 brü-
sterl, und 2. Eiterl, diese übersiedet man
auch, Krepß schwäifl nicht zu wenig, hernach
nimt man um 2. Xr semmel, die Rinden da-
von hinweg, als dann waicket man die schmolln
in einer milch ein, und drucke es gut aus
hernach von 3. ganzen Eiern, und 3 dötter
ein eingerührtes von Krepß butter gemacht.
dann $\frac{1}{4}$ l. march samt denen brüsterl, und
Eiterln, schlage lezthin noch 2. oder 3 Eier
daran, und salze es, die übersottene Kelch
Krözerln samt den brüsterl, und Eiterln

eins so viel, als das andere, und die Krepß schwai-
fel werden auch darzu gelegt. aber sie dürfen
etwas weniger als die andere stücke seyn dieses
alles untereinander gehaket, und in eine tie-
fe schüssel gethann, auch etwas gewürzt, und
ein wenig mell darzu genohmen, damit sie
halten. die Knödl werden alle wann sie her-
aus gemachet sind, auf ein brödt gelegt,
nachdem nimt man ein Rein oder Kastroll,
gut mit Krepß butter geschmiert und schütte
ein siedente milch daran, aber ein jeder
Knödl ehe man ihm in die milch hineinleget
muß mit Krepß butter geschmieret seyn.
schön ordentlich, und gleich müssen die Knödl
in die milch geleget werden. dann giebe ih-
nen oben, und unten glut, damit sie ein
wenig Kamerl bekommen, sind recht. die
milch muß neben den Knödeln hergehen.

216. **Spenat knödeln**

Ein stückl Spöck schneidet man gewürflet. und

ein wenig anlaufen lassen. hernach auf die Semel geschüttet. als dann die Semel bröckl mit obern angespritzet, und in dem Butter Eier abgetrieben, den gehackt. und gesottenen Spenat darein gerühret. das mehl nimt man nach belieben darunter. nur dem Saft kalter, von dem gestossenen Spennat darein gerühret. und durcheinander gemischet, alsdann einen Butter täig dinn aus gewalchet. den täig rocher hinein, mit Eier klarr die Vierekigten Fleckl bestreichen und wie einen knödl zusam gemacht. nachdem in die Siedente Rindsuppen gelegt und wie die andere Pöck knödeln gesotten. auf die schüssel kann man auch ein geselchtes Fleisch herum legen.

217. ## Rindfleisch knödeln.

Mann hacket ein Rindfleisch brädt klein zusamen, 2½ Pfund march, oder Fetten darunter auch 1 Pfund Kölberes brädt, noch darunter

sind noch besser, ein wenig zwiffel, und ein wenig Petersilkreutl, nicht gar ein barr Semmel, welche in einer milch eingewaicket wird, und gut ausgetruckt, eben darunter klein gehacket wird, alsdann wird es gesalzen, und 5. ganze Eier daran geschlagen, ein wenig gepfeffert, und in eine Eindsuppen eingeschlagen sind recht.

218. **Schwemknödeln von Grieß.**

Auf 12. Personen gibt man nicht gar 3/4 Pfund schmalz, und butter, zum abtreiben herfür und ein Eier gugen voll wasser darunter schlage nach, und nach 12. Eier daran, zu lezt nicht gar 3. Seitl Grieß darein genohmen, und gesalzen, alsdann diese Knödl in ein siedentes wasser hinein geschlagen. so sind sie fertig.

219. **Abgebrennte Grießknödeln**

Nihm 1. Maaß Grieß, und salze ihm ein wenig

als dann nihme ein klein geschnittenen Spöck,
aber gewürflet muß dieser geschnitten werden
hernach lasset man diesen gut anlaufen an.
jezo nihm einen grossen broken schmalz, und
lasse diesen auch fein zergehen, giesse es auch
darzu, nachdem gieß dem Spöck und schmalz,
auf dem grieß, welcher ein wenig gesalzen
werden muß, dann schneide ein Petersiel
kreutl klein zusammen, und giebe es auch
darunter, auf die lezt giesse einen Schöpf-
löffel vollen gesottene Rindsuppen darauf
an einen Fastag nimt man aber anstat
der siedenten Rindsuppen, ein siedentes was-
ser dann sind die Knödeln fertig, anfangs
kann man einen brobieren ober villeicht
nicht etwan zerfallet.

220. Semel Breßelknödeln in der milch.

Erstlich nimt man ein grossen broken schmalz.
und treibe diesen flämig ab, hernach 10.
ganze Eier darein, will man es aber schön

Gelb haben, so können auch halbs ganze Eier
und halbs Dötter genohmen werden, dieses
wird gesalzen, als dann werden um 3 Kr.
Semmel aufgebröcklet, welche mit ein wenig
Oberes angefeichtet werden. und diese her-
nach in das abgerührte hineingenohmen
auf die lezt wird noch ein schönes mund-
mell hineingethann, daß sie aber nicht
zu fest angemachet werden, als dann wird
ein grosse Rein mit butter geschmiert, dar-
gießt man ein gute milch hinein die
Knödl alle vorhero Rund aus gemacht.
und auf ein bröd hergericht, wan dann
die milch siedet. einen neben dem andern
hineingelegt. diese Knödl werden in der
Rein öfters mit butter geschmiert, oben.
und unten giebt man eine glut auf
daß sie schöne Rammerl bekommen es
müssen in der milch dicklecht einsieden, und
mit einer dicklechten Soß auf die tafel getragen

221.

Spöck knödeln.

Schneide ein semmel klein gewürflet zu-
sammen, hernach nihm in ein Pfanne ein
Broken schmalz, und lasse es zergehen.
hernach lege ein gewürflet geschnitte-
nen Spöck darein, und laß ihm auch
damit anlaufen, als dann nihm dieses
alles zusam in ein Weidling, dann trei-
be es mit Eiern ab, giebe ein wenig Pe-
tersiel kreutl darunter, wenn es ab-
getrieben ist, giebe die Semmel brökeln
auch darein, welche aber vorhero mit
ein wenig obers angefeuchtet werden, sal-
ze es, auf die lezt ein schönes mell da-
ran, damit sie nicht zerfallen. dann schla-
ge es in eine Hindsuppen wo sie Blaz ha-
ben ein oder in ein Wasser,

Grüne Speissen.

222. Kälberäbi Pfanzel zumachen.

Mann siedet dem Kälberäbi weich, und hacket ihme klein zusammen, nachdem wanket man Semmel in die milch ein, und drucke es aus dann hacke es auch darunter. der Kelbäräbi muß aber nocheinmal so viel sein, als die Semmel, alsdann thue es in ein schüssel schlag 3. oder 4. Eier dötter daran, und ein ganzes Eier, ein wenig gestossenen Pfeffer, und Muskablie, salze es, und rühre es durcheinander, nachdem binde es in ein tüchel und lasse es sieden, nachdiesen thue es auf ein schüssel heraus, hernach mache eine buttersoß darüber es ist recht, man kann es auch in einen Reindl trokener bachen, und auf Kälberabi hinauf legen.

223. Grüne Erbsen in ein Oberes.

Laß die frischen Erbsen in einem Wasser gar ein wenig übersieden. darnach seiche es ab, und lasse es in Butter anlaufen. und ein wenig mell darauf gesträet nach diesen ein wenig dünsten lassen, darauf ein Sieß obers Siedenter daran geschüttet und gar ein wenig gilben. darnach ein broken zucker darein, damit es nur Sieß genug wird, und gar ein wenig salzen, ehe man die milch hinein gießt nimt man gar ein wenig Petersiel treutl, lasse dieses gut Sieden, hernach richte sie an es seind gut.

Mann kann gebachene Krepßen darauf geben. an einen Fleischtag klein gebrattene Lemere Karmenädl.

224. Grüne Erbsen Schallen

Diese werden sauber gebutzet. nachdem in einen

Wasser gesotten als dann machet man in einer Rein ein gelblichte Einbrenn. und seiche die Erbsen schallen ab, darnach gibt man Rind suppen in die Rein. ein Petersiel kreutl darein, gering salzen, als dann zukert man es ein wenig, auf solche art macht man die ausgeleßten Erbßen auch, ein wenig butter kann man auch daran legen.

225. **Die Faschierte artischoken**

Übersiede die artischoken, buze es hernach sauber um über gebreind von Eiterl wie Krepß schwaifel, und grüne Erbsen oder schwämerl, dieses schneide alles zu gewürfleten bröckeln lasse es in Krepsen butter anlaufen, gewürze und salze es, und mache von Krepßen butter eine Soß darüber, so sind sie recht.

Wann man es aber nicht fühlen will.

so kann man auch die Blädl in ein Bier Taig
eindunken, Bache es in schmalz aber nicht
umkehren, dann der kern muß so blei-
ben, thue die Soß auf ein schüssel, und
die artischoken darauf. Lasse es ein
wenig aufsieden und gibe es auf die
Tafel,

226. Das gebachene Kraut.

Man nimt 2. Händvoll Sauers kraut
und siedet solches gut aus, nachdem gut
ausgedrucket, darnach treibe 6. loth But-
ter ab, schlage 5. Eier daran, und rühre
das kraut gut darein, auch ein Seitl
Räm daran gerühret, darnach belege
ein schüssel mit marben Taig, dieser muß
in der mitte ganz dinn seyn. jedoch daß
der Taig 2. gute finger fürstehet für den
kraut faisch, unter dem Kraut faisch nimt

man ein geselchte zung, die gut gesotten wird, schön blädlecht darunter geschnitten auch schneidet man gebrattene bratwürst blädlecht darunter, und in dem Fasch ordentlich geleget. wann man es auf die schüssel richtet, schön langsam gebachen in einen Fastag nimt man anstat dem Fleisch einen gedünsten Stockfisch, oder gebachenen, auch Rogen oder Hausen. was nur beliebig ist, es ist ein wohlgeschmackt gute Speis.

227. **Faschiert Siessekraut.**

Man nimt ein Kastroll und beleget es in der seiten herum, und auf den boden mit blädl Spöck, hernach siedet man breite Kraut blötter in einen wasser lind und lasse diese ganzer, etwelche davon hake klein, mit einen Kölberen brädt.

zusammen, worunter march, oder butter
komt. ein eingewaikte Semmel in der milch.
wie auch ein eingerührtes, und Mus ka-
blie, ein wenig salzen. als dann diesen
Jaisch recht klein zusammen gehaket, und
auf den boden in das Kastroll gestrichen
hernach ein gesotten grosses kraut blädl
darauf, und widerum mit einen Jaisch
darauf bestrichen, und so vermischter
fortgelegt. bis es gar ist, ober her-
nach auf die lezt widerum dergleichen
Jaisch, als dann in ein öferl schön ge-
bachen. hernach wie ein Kastroll Pastet-
tel umgestürzt, und trokener auf die
Tafel ohne Soß hergeben als dann ist
es fertig, und recht.

228 Der gekrauste Blauekelch zu kochen

Dieser wird abgestraufet, und in einen

Kalten Wasser zum Feuer gesezet, und gleich gesalzen, damit ihm die Räisen vergehet, und lind wird, wann dann der Kelch in Salzwasser gut gesotten ist, wird dieser wie ein Spenät gut abgesiegen, ein einbrennet mit zwickel und butter gemacht, als dann diesen gehackten Kelch, in das einbrennet gethann, hernach eine Rindsuppen oder Wasser daran gegossen. keinen Räm aber nicht, aber ein wenig gepfeffert als dann ist dieser fertig.

Darauf kann man legen, was man will gebachen, oder gebrattenes.

229. Ein Sieß gefühltes Kraut zu machen

Man hollet das inwendige Kraut von denen Krauthäupteln aus, dieses kann man in einen Häferl mit wasser zu

setzen, und Lind sieden lassen, oder man
kann es in ein Rein rocher geben, wo
Butter darein geleget wird, und in dieser
alleinig dünsten lassen. darnach schnei-
det man solches auf ein schneid Brödt klein
mit einem Spök, und Petersiel kreütl, als-
dann treibet man einen Butter ab, und
schlaget 5. oder 6. Eier daran, druke von
einer milch ein Baar, und noch ein halbe-
te Semmel gut aus, hernach schneide diese
auch gleich, unter das gereste kraut, und
Spök, wan dieses alles klein ist. so treibe
es in Butter gut ab, salze es, und gibe
ein wenig Mus kablie daran. wo nicht
so ist es auch recht, als dann nimt man
das abgetriebene kraut, und fühlet es
in das aus geholte kraut ein, verbinde
es gut mit kraut Blädl und mit Spagat.
Fest zusamen, darnach lege es in ein

das häfen muß aber nicht zu klein seyn
dann es muß zum sieden Blaz haben. ist
es hernach gut aus gesotten. zerschneidet
man es zu stückeln, und auf eine schüssel
gelegt, nachdem mache darüber ein recht
gutes butter Süpperl, nicht zu dick, als
dann ist es fertig.

230. Einen gebackenen Kelch zu machen

Dieser wird gleich zu Spalten geschnitten.
darnach aus gewaschen, und in einen
wasser gut sieden, damit er Lind wird.
darnach werden Eier aufgeschlagen, mit
wenig obers die Kelch Spalten eingetunket.
auch in die Eier welche gesalzen sein müssen
oben werden sie darnach mit Semmel Bresel
bestreüt, und in ein guten schmalz her
aus gebachen. nachdem in Krebs butter.
und Rhäm aufgesotten. wan man will

kann man Würstl, oder eine Leber dar-
auf legen. man kann diese Kelch Speigel
in Fleischtag, oder Fastag hergeben, in
Fastag schlaget man Eier darzwischen,
und siedet es auf einer glüt auf.

231. Die Gelben Rüben- oder Goldmehrer zu Brein

Mann nimt zucker und giest ein wenig
Wasser daran, und laßt ihme damit
in ein Kastroll sieden, biß dieser recht
Goldfarb gelb wird, als dann gibt man
einen grossen broken butter darein, und
schüttet die Rüben darzu, hernachsezet
man es auf die glüt, und laßt es dün-
sten. nachdem gibt man ein wenig Rind
süppen daran, und laßt es widerum
gut sieden. biß sie lind werden, auf die
lezt wird ein mehl darauf gesträet.

damit sie dicklecht werden. und widerum
gut sieden lassen, aber nicht gar zu viel
mehl, ein grossen löffel voln. so sind
sie fertig. und gut, die Eindsuppen
muß nach, und nach, hinein geschüttet
werden, und nur einen gedanken salzen.
auf solche art kann man bräute Sieße
Rüben Kälberäbi was beliebt machen.

232. **Das Gedünst Sauerrekraut.**

Nihm einen grossen broken schmalz, und
lasse es heiß werden. nachdem lege ei-
nen zucker darein, damit es schön braun
goldfarb wird, als dann schütte das saur-
re kraut hinein, und lasse es gut dün-
sten. hernach nihm einen löffel vollen
mehl, säe es darauf und laß es wi-
derum ein wenig dünsten, nach diesen
gieße ein wenig Eindsuppen, oder eine
schim suppen darauf, ist noch besser.

darnach lasse es widerum gut kochen, wan man einen Jaßann, oder Gebhendl hat, diese brattet man und leget es hernach in das kraut, und laßt es widerum mit dünsten aber ein wenig salzen, ein Süsses kraut kan man auch auf diese art machen. solches aber kann man so, oder mit Essig säuren, lassen, ein wenig ists besser.

Den blauen Kelch machet man auch so, als säuren thut man diesen nicht.

233.

Kelch-Pfänzel.

Man nimt einen Kelch, und schneidet diesen zu Speigel. übersiedet ihm gar ein wenig, damit der Grüne geruch davon komt, hernach nihm diesen Kelch, und lege solchen in ein Kastroll, wo dieser gedünst werden muß, mit Pöck, march, und ein

wenig Eindsuppen, wann dann dieser
weich gedünst, nachdem schneidet man
die mittere Krözerl heraus, und leget
solche auf die seiten, biß man es braucht,
das obige von Kelch herum legt man auf
ein schneidbrödt, und schneidet es mit dem
schneidtmesser klein, darzu nimt man
auch ein grosses stück Leber, und viell
geselchte zungen, oder ein geselchtes
fleisch, davon muß aber oben die schwar-
ze haut weg geschnitten werden, es muß
auch das fleisch vorhero gut gesotten
werden, Maurachern, oder Schänbion
werden auch darunter geschnitten, wan
das alles klein gehacket, dann Eestet
man dieses gehackte, mit Kiell zergan-
genen Spöck, und Zwiffel, daran schlagt
man 7. oder 8. ganze Eier, hernach
Lasset man es widerum untereinander

Resten, und mit beständigen rühren dün-
sten, in einen Spöck, march, oder Feill,
nur in keinen Butter, darauf laßt man
es aus kiellen, alsdann nimt man ge-
selchte zungen, oder gesotten geselchtes
Fleisch, und lege es mit dem Kelch ordent-
lich in das Kastroll, welches Rechtschaffen
dick mit Butter ausgeschmiert werden
muß, und nachdem mit feinen Semmel
Breßeln recht stark, und dick ausge-
sträet werden muß, alsdann wird der
Fisch welcher gesalzen werden muß, auf
den Boden hinein geschüttet. in die mitte
wird ein Kelch, ein geselchtes Fleisch, neben
dem widerum ein Kelch, ein geselchtes
Fleisch geleget, und also fort, daß geselch-
te Fleisch oder zungen, muß auf eine solche
art geschnitten werden. etwas Langlecht.
und nicht gar Finger dick, darauf aber

wird oben widerum der gereste Fisch ge-
schüttet. nachdem in ofen gesezet. und ge-
bachen. man kan es anstat einer grünen
Speis oder anstat einer zuspeis hergeben
auch kan man dieses Pfanzel trocken ge-
bachener auf die Tafel geben, oder wann
es zum anrichten ist, auf die Schüssel ei-
ne Soß, zum Boden geben wie es hernach
beliebt, die Soß komt darzu gut heraus
welche auf folgende art gemachet wird,
wo der Kelch darinen gedünstet hat. kan
man diese brühe nehmen, und schneidet
noch darzu blädlechten Spöck. march, zwifel
goldmehrer zellerri, Petersiel, ganzes
gewürzt, Pfeffer, ein wenig Nägel, Mus-
kablie, und das alles Rechtschaffen dün-
sten lassen. ein Löffel vol mehl daran,
und ein Schöpflöffel vollen Rindsuppen
es muß so wie ein schinne gedünst werden

Wann dan dieses alles Recht schaffen ge-
sotten, als dann seichet man es durch ein
Sieb, und gießt es zum boden auf die
schüssel wo das Pfanzel hinauf gelegt
wird, anstat der Rindsuppen kan man
eine schinn suppen darzu nehmen ist noch
besser gar nicht viel gewürzt.

234. Die Artischoken zu kochen

Buze diese sauber, das heist schneide die
Spize hinweg, nachdem seze es in einen
Wasser zum Feuer, und lasse es sieden
so lang bis sie lind werden, darnach thut
man sie erst in der mitte buzen dann
die barste beim kern heraus nehmen
und weg werfen, als dan die Artischo-
ken schön ordentlich, auf eine schüssel seze
ein gut geschmackte butter suppen darüber
giessen so sind sie fertig.

235. Spargel = in einer Butter Soß.

Der Spargel wird ohnehin gleich abgestützt als dann wird dieser ein wenig gebuzet. und in einen heißen Wasser gesotten. darnach abseihen lassen, und ein gute Buttersoß gemacht, wo gar ein wenig klein geschnittene lemoni schöllerl hinein gestreüt werden, mit wenig Muskablie dem Spärgel hinein gelegt, und darinen gut sieden lassen dann gesalzen, so ist es fertig.

236. Spennast

Dieser wird aus gewaschen, und in einen heißen wasser zugesezt ein wenig gesotten, nur nicht lang, hernach wird dieser abgesiegen, und mit einen kalten wasser abgeschrecket. damit dieser nicht grünlet.

Als dann wird er klein gehacket, und wird ein Dinnes Butter einbrennet gemacht. hernach dem gehackten Spennat hinein gethan, und eine Rindsuppen darzu geben ein wenig gesalzen und ein wenig Räm darzu genohmen, als dann gut auf sieden lassen, ist fertig, und gut.

Die Kastetten Täig:

237. Der gerechte Butter Täig.

Man nimt 1. Pfund schönes mell, und 1. Pfund Butter, von dem mell nimt man iezt den halben theil hinweg, und wird von diesen der Täig angemacht, als dann schlage in ½. Pfund mell 6 Dötter daran, soviel Dötter, soviel Es löffel voll Räm aber einen dicken Siessen Räm, man kann auch ein Es löffel vol wein darzu nehmen

wird hernach schöner, und ein wenig sal-
zen, diesen täig also schön lind ange-
macht wie einen Strudltäig, und so lang
wird dieser abgearbeitet bis er blattern
macht, da komt also kein butter darunter
als dann nimt man das andere halbe
Pfund mell, und das ganze Pfund butter.
schneidet man blädlecht in das mell, und
überwalcht es zweymallen gut, mit dem
Mell, wann das vermischet ist, wirchet
man es zusamen, sodann walchet man
den anderen täig, der mit Eiern ange-
macht worden ist, auß, und legte diesen
butter, mit dem vermischten mell, in die
mitte darein, und mache ihm zusammen
dann walche solchen klarr aus, schlage
ihm dreymallen, das Viertemal aus
gewalcht, in der dick, und bräite wie
man ihm braucht, man kann sodann da-
raus machen was man will, wan man es

zu kleinen ans stich, schmiere das untere Blätel mit Eiern, damit das darauf gelegte nicht Eutschen kann, nicht aber viel bestreichen, nur neben den gehakel rund herum ein wenig, dann er gienge sonsten nicht auf, wenn man ihm beim schnidt, in der Seiten bestreichen thät, und auch bey der Butter Pastetten so, ehe man es im ofen sezt, wird die Pastetten oben mit Eier bestrichen, und langsam gebachen, gehet die Hitze zu häiß, deket man es oben mit Papier, damit es ein schönne farb erhalt.

238. Der Kastrol Täig wenn Tücher darein Geschlagen werden

Man nimt auf das Nudlbrödt 1. Pfund mell und ein gutes Pfund butter, welche solchen Blädlecht, in den mell ab, nachdem schlage 6. Eier daran, 4. Dötter, und 2. Ganze, dann 6. Eßlöffel voll Räm, 2. Eßlöffel voll

Wein, und ein wenig salzen, als dann
den täig zusammen gemacht, und drey-
mallen geschlagen, das 4te mal aus ge-
walcht. in ein tuch, wan der täig in der
Kastroll ligt voglecht darein gelegt, wan
man keine Fühl von Fleisch hinein macht.
dem täig deckl darauf gelegt. so ist
die Pastetten fertig. schmiere dem
Modl, oder Kastroll zuvor gut mit
Butter aus, ehe man den täig hinein
legt. wan der täig in Bachen verfai-
-met hat. nachdem ist die Pastetten ge-
bachen, und gut, ehe man es im ofen
setzet. muß sie zuvor mit Eiern bestri-
-chen werden; zu merken man schnei-
det dem täig zum döckel niemahlen
voneinander, sondern man walche den
Ganzen flecken aus, und leget ihme in
das Kastroll, was in der Seiten herum

heraust liegt, abgeschnitten, und dem Boden daraus gemacht, in der Seiten ehe man dem auftrieb machet, mit Eiern bestrichen, und dem Boden schön dick gewalcht, damit die Soß nicht ausrinnen kann.

239. Der gute Kastroll Täig-wenn Wildbrädt Eingeschlagen wird.

Dieser Täig muß nicht so fett, wie die anderen gemacht werden, weill das gekochte Wildbrädt, oder gefligelt, ohne hin fette in sich hat, man nimt also zum Täig anmachen 1. Pfund mell. 3/4 Pfund, butter. 6. Eier, das heißt 4. Dötter, und 2. ganze. 6. Eßlöffel voll Sieß dicken Räm 2. Eßlöffel voll wein, und ein wenig salzen, ehe man die Eier daran schlagt ist zu merken, wird der butter, unter das mell

Geschnitten, darnach gut mit dem walcher
Blädlecht abgewalcht, hernach dem Räm,
und die Eier hinauf gegossen. als dann die-
ses alles gut mit dem messer untereinander
abgeschnitten, und vermischt nach-
dem ausgewalcht, und dreymallen ge-
schlagen, das Vierte mal ausgewalcht.
schönn klarr muß dieser täig aussehen
wann dan dieser ausgewalchet. muß
man ihme nach der länge zusammen le-
gen, nicht überzwerks als dann wird ein
Kastroll gut mit butter ausgeschmieret
und dem täig hinein gelegt, mit einem
brocken täig wie bewust dem flöcken
in das Kastroll dupfen, als wan man
eine baumwoll zum hinzudrucken hät
jezt laßt man schönn gespickte tauben
oder sonsten was man will, in einer
guten Paiz sieden. wo Pöck blädl, ge-
würzt, lemoni blädl. zwiffel. Rosen

=marin, ein wenig Kudl kraut, und gar
ein wenig Lorberblädl, wenn dan alles
darinen gesotten hat, auch ein wenig sal
zen, als dann nimt man es heraus, und
laßt es überkiellen, und dieses darnach
in dem täig hinein legen, auf den boden
einen Jetten faisch, oder etliche Dinneblädl
Spöck, kann man auch anstat den Jaisch
auf den boden legen, das geflieglecht,
oder Wildbrädt darauf bis es gar ist.
und oben widerum einen Jetten Jaisch
darauf gelegt, als dann die Pastetten
zusammen gemacht, und in der Seiten dem
täig herumen gut mit Eiern geschmiert,
damit nichts ausrinen kann, und so in
dem ofen gesezet und schön Geßlecht
bachen lassen, wan es verfaimt hat, so
ist es Gebachen, darnach die Pastetten auf
geschnitten zu der folgend gemachten Soß.

von der Paiz etwas genohmen. und in die Hihl gegossen. die Soß wird ein wenig eingebrent, und auch ein wenig Rain daran, auf die lezt das Tauben Blut, von deme es schwarz wird, in die Pastetten geschüttet. ist fertig

Mann kann es ohne Jaisch zu machen auch hergeben, oder wan man die Pastetten mit dem Tüchern, anstat dem Fleisch hinein legt, kan man wann man es aufschneidet, und die Tücher heraus nimt, sodann erst einen Jaisch darauf schütten, wie es hernach beliebt zu machen die Tücher machen dem Täig sperr, also muß der Täig schon Jetter angemacht werden. wan Tücher darzu genohmen wordt. als dann muß schon 1: Pfund, mell, und 1: Pfund butter genohmen werden.

Die andere aber mit dem Fleisch

was anstat den Tüchern hinein komt, wä-
re vor Jette nicht zu Essen, wan mann
Gleiches gewicht thät nehmen, da muß
schon um $\frac{1}{4}$ Pfund weniger Butter genohmen
werden, als daß mell ist, alle Beede ab-
schriften von dem Kastroll täig sind gut
und werden gewiß recht gemacht, was
mann von Beeden für eine machen will.
zu der Paiz sur komt vill wasser wein
und Essig,

240. Die Pastetten fühlen- und zwar in denen gerechten Butter Täig.

Kölbere Vögerl welche No 91. folio. 89.
zu finden, und bleibt die Sauramfen
Soß weg.

Eingemachte Hendl welche No 153. folio.
267. zu finden.

Schnepfen Bannätl mit Fleisch suchet man bei Nro 178. folio 191.

Faschiertes Kölberes Fleisch findet man bei Nro 93. folio 92.

241.

Geschnaidel Pastetten.

Man nimt ein Kölberes kröb, dann wasche es vorhero aus, und übersiede es in Wasser, welches ausgesotten ist nun schneidet es klein langlecht, zu einem Gschnaidl zusammen, und machet ein dinnes Butter einbrennet, giebe Rind suppen darzu, und salze es, auch gibe klein geschnittene lemoni schöllerl darunter, ein wenig Petersiel kreutl, und ein wenig Muskablie, dan säure es mit ein wenig Essig, oder ein wenig lemoni Saft, Bertram Essig, ist der angenehmste, als dann lasset man es

Sieden, ist recht, und fertig. oben kann man ein Butter gäter darauf geben, und gebachen.

242. Ein Trocken-Gebackene Pastetten von Butter Täig mit Ragu- oder Hasche gefühlt.

Dann wird ein guter Butter Täig Messer-rucken dick, auf ein Dorten Blädl ausgewalcht, dann sträet man voll einen Ragu hinein, so weith das Blädl Bröd ist, oder ein Langlecht geschnittenen Hasche, was hernach anständig ist, die Fiell muß aber schon ausgekielt seyn, ansonsten wird der Täig spötig, als dann macht mann von schmollen Butter Täig, abgerädlet lange Bandl, dieser werden wie ein gäter darauf gelegt in dem runden Rand herum, wird von Butter Täig, ein stark 2 finger Bräiter Raif, auf das gäter

Gelegt, und oben mit Eiern bestrichen, nach dem im Ofen gesezt, und gebachen, ist fertig, und recht, ist auch ein schönne speis, und falt wie eine Dorten aus.

243. In den Kastroll Taig zu Pastetten wo Tücher darein Geschlagen werden

Schnepfen Bannätl mit Jaisch, in Butter Pastetten, ist zu finden. bei Nro 178. fol: 191

Hendl in Blut zu kochen findet man bei Nro 151. folio. 164.

Hendl Jaisch. Nro 152. folio. 166. dieser Jaisch wird zu allen Speißen, welche in die Pastetten kommen gemacht,

Der auerhann kann bei Nro 181. folio 195. aufgesuchet werden.

Daß Wildbrädt mit Jaisch, ist mit den gedünsten Tauben verstanden, und ist zu finden bey Nro 165. folio. 179.

244. **Ochsen Schwäif-mit faisch.**

Diese werden zu stückl zerhacket, darnach aus gewaschen, dann werden sie in einer Paiz, gut und lind gesotten, nach dem schön eingebrennet, und ein wenig Räm daran, auch gewürzet, auf die lezt ein wenig Blut, mit ein wenig Wein, oder Essig abgespridlet, alsdann lemoni schöllerl daran, und gut sieden lassen, hernach fertig.

Das Speckfleisch ist zufinden bei No 208. folio 227.

245. **In den Kastroll Täig-wo das Wildbrät** eingeschlagen wird, in diese können alle Speisen eingelegt werden. wie solche bei dem ersteren Kastroll taig beschrieben sind.

246. **Gehack Pastettel.**

Hierzu wird der täig wie bey den vorhergehenden

Butter täig No. 242. folio. 269. genoh-
men.

247. Faisch in die Gehäck Pastetten.

Man nimt ein übergebliebenes Kölberes.
oder von einen gebrattenen Kopauner
ein Brädt, wann dieses nicht vorhanden.
ist von einen Kölberen gröb auch was
recht, schneide von diesen etwas klein
zusammen, und ein wenig Gapri darun-
ter, als dann mache in ein Feindl ein
wenig Dinnes Butter einbrennet, schön
gelblicht, und nihm das zusam geschnit-
tene darein, dann gib ein wenig lemoni
Saft darzu, und gewürze es mit
Muskablie, gib ein Eindsuppen, oder
ein Schinsuppen darzu, ist noch besser,
als dann lasse es ein wenig sieden.
obacht geben damit es im salzen recht
wird, nachdem lasse es über kiellen, und

Wan die Pastettel fertig sind von butter täig als dann fühlet man das gehäck hinein, unten bestreichet man das täig flöckl mit ein wenig Eier, damit das obige nicht herabrutschen kann, wie bewust ist macht man es zusammen oben wird es mit Eiern bestrichen, ehemans in ofen sezet, so ist es fertig.

248. Hasche- oder Faisch- in alles gebakenes einzufühlen

Man nimt von einen abgebrattenen Kopauner, oder auch von einer schönen Henne die brust heraus, wie auch das übrige weisse Fleisch, davon schneide es fein langlecht, nachdem mache ein Dinnes einbrennet von butter, aber schön gelblicht, als dann giebe ein wenig Rindsuppen oder Schinnsuppen ist noch besser

darzu, ein wenig Petersiel kreutl, und
ein wenig Muskablie, als dann giebe
das geschneidel darein, und lasse es
sieden, darnach schlage ein, oder 2.
Eier dötter daran, lasse es aber nicht
mehr sieden, sondern nur über kiellen
und in eine Pastetten zu fühlen wie
es anständig, man kann auch anstat
den Hasche einen Ragu hinein fühlen.
der eben so gemacht wird, als die
Eier dötter bleiben aus und mit
Kreß butter wird er aber gefärbt

249. Eine Geschwindefühl-in die Ge-häck Pastettel.

Nihm ein Kölberes, oder aus gebrattenes
Hünner brädt, schneide es klein langlecht.
und nihm in ein Reindl einen butter
zerschleiche ihm, und thue das geschnittene

Gehäck darein auch klein geschnittenen
Petersiel, ein wenig Muskablie, und
ein kleines Löffel voll mell, alsdann
lasse es untereinander gut anlaufen.
Gar ein wenig salzen, auf die lezt
schlagt man ein, oder 2. Eier Dötter
lasse diese aber nicht mehr damit ge-
sten sondern nihm es von der Glut weg.

250. Raguso in die gehäck Pastettel gehört

Alsdann werden Kölbern Brüsterl, und
Eiterl in Wasser gesotten, nachdem ge-
würflet geschnitten, dann nimt man
Krebs schwaifel Maurachel, und ein
wenig jungen Kälberabi darunter
wenn man diesen hat, alsdann ein
dinn lichtes Butter einbrennet gemacht
das geschnittene darein, und ein wenig

Kreßbutter daran gelegt. und gar ein wenig Rindsuppen darzu, ein wenig Muskablie, dann wird es gesalzen und dieses untereinander aufsieden lassen. dann es muß ganz dicklecht bleiben nachdem giebt man es von dem Feuer herab und laßt es kalt werden. als dann giebe es in die Fühl unter die Pastettel so ist es recht.

251. Ein Marber Täig zu einer Pastetten wo das Federwildbrädt-Kalt Einzufühlen ist.

Breßle 1. Pfund butter, und 1½. Pfund mehl, schlage 5. Eier in ein Häferl, und rühre einen Räm nebst einen wasser darunter ab, und mache den Täig damit an, damit er aber die rechte Feste bekomt. welche ihm zweymal aus, dann

kann man Rebhüner, Fasanen, oder Schnepfen, dann in einen Fastag Kürpfen Schildkrotten, oder Piber, in die aus gemachte Pastetten einfühlen.

252. Die Topfen Pastetten = auf die art wie ein Budin.

Man nimt ein halbe Maaß obers. 12. Eier Dötter, dann ein wenig salzen auch etliche tropfen lemoni Saft, als dann spriedlet man dieses ab, und laßt es zu einen topfen zusammen gehen, wann dann der topfen kalt, und gut abgesiegen ist, so wird dieser klein gehaket. hernach nimt man ½ Pfund Butter, dieser wird gut abgetrieben. mit 6. Eier Dötter, und 2. Ganze, die klarr davon aufgeklopft, ein wenig lemoni schöllerl, zitroni, und gestift.

lete Mandeln auch darunter, als dann
den Topfen, nach, und nach darein gerührt.
anjezo mache einen marben täig, aber
nicht gar marb an, und einen Melann
Modl mit dem täig belegt, den gerühr-
ten täig zuckert man nach belieben auch
kann man einen Raif von marben
täig machen, der wie ein blöcherer
Raif, hernach schüttet man das gerühr-
te darein, und backe es ganz lang-
sam, es muß eine gute stund in ofen
stehen. wann man will kan man von
den marben täig essen, ist aber nicht
gut, und wird darumen auf diese
art geben, damit das gerührte in
der mitte schön bleibt, und nicht zer-
fallet, vor Rogelkeit. derohalben trach-
tet man eher mit dem täig Raif gleich
auf die tafel, wan es auf die tafel
komt, sezt man in einer weissen schalen

einen schäto darneben, weil diese Budin Pastetten trokner gebachen hergeben wird.

253. Die Schüssel Pastetten

Zu einen halben Pfund Butter nimt man 4. Ganze Eier, und 10 Dötter, und dieses schön flämig gerührt, eines nach dem andern, auf die lezt, 3. oder 4. Es löffel vollen Siessen milchräm, und einen gut grossen Es löffel ~~vollen~~ schönes mell, ein wenig gesalzen, und lemoni schöllerl darzu, darnach gut auf gerührt, und so ist es recht.

254. Die fühl- oder Ragy zu der Schüssel Pastetten

Eingemachte Hendl zerkliedert, oder gedünste, mit Kreßbutter auch Maurachorl, und Carfioll, oder Kelberabi, eben Grüne Erbsen, und Kreßschwaifel

dann wird dieses alles genohmen, was
ein eingemacht gemischte Speis werden
muß, dann diese Butter Soß muß ein
wenig Dicklecht seyn, und mit Krebß But-
ter gefärbt, anstat dieser Fühl kann
man auch einen Ragu machen, und in
einer Blöcheren schüssel schön gleich ein-
richten, die kleine lucken hat, dann ein
wenig Soß darunter lassen, nachdem
mit Oblat belegen, und den abgerihr-
ten Täig darüber gestrichen einen
Raif darumen gemacht, hernach
langsam gebachen, ist recht, und gut,
mit einem Fisch Ragu, macht man es auch
aber nicht zu lang in Ofen stehen lassen.

255. **Germ Pastetten**

Man nimt auf ein Seitl guten Siessen
Räm oder recht gutes obers, ein wenig
warm werden lassen, 4. Eier, und 4.

Dötter, 1/4 Pfund kiel zerlassenen But-
ter, auch 3. löffel vol germ, dann ein
wenig salzen, hernach spridle es ab, und
mache von einem 2. Pfund schönen mell
den täig an, ein wenig fester als
ein Butter täig, und schlage selben in
einer schüssel gut ab, bis das er blat-
tern macht, nachdem walche ein Blat
groß aus, diesen täig lege auf ein
mit mell besätes Brödt. zuvor muß
ein Pfund guter Butter sauber gewa-
schen werden, und zu einem Blat aus-
gewalcht werden, und gut abgedrü-
ckert damit dieser nicht mehr Naß ist,
darnach mitten in den täig flöcken
gelegt, und Viermahlen geschlagen.
dann wie den Butter täig ausgemacht
und mit einem warmen messer abge-

schnitten. den Döckel besonders auf ein
umgekerter schüssel gebacken, inwen-
dig wo der Döckel heraus geschnitten, da
muß ein Reif von blöch, oder von einem
Papier hibsch hoch seyn, sonst thäte der
Döckl hinein schiessen, dann er muß hö-
cher als der Täig seyn, damit der Täig
nicht aus lauft, und gut geschmieret wer-
den, auswendig, um die schüssel muß auch
ein Reif herum kommen, nachdem den
Täig in den Dorten Blädl gehen lassen
an einen warmen Ort, aber nicht gar
zu viel, sonst wurde sie wie ein schober.
wan sie gut gegangen ist, setzet man
es im Ofen, und lasse es viel bachen.
dann bestreiche es mit Eier, so wird es
schön, und gut.

Häiß abgesottene kreutl schicken sich
auch darein,

256.

Faschierte Rebhendel Pastetten mit einen Butter Täig gätter.

Von den Rebhendeln, nimt man das getirm, und die Leber heraus, alsdann bratte die Rebhendeln in Saft, dann zerschneide es, hernachmache von dem getirm Leber, und hinwegfallenden Beindeln von den Rebhendeln, auch gepfärzte Semmel, gestossenen Faisch, alsdann gibt man schinsuppen darunter, nachdem treibt mann diesen gestossenen Faisch durch ein Sieb durch, hernach nimt man ein Kastroll, und gibt etwas Butter darein, diesen Laßt man zergehen, dann schütte dem Faisch hinein, und Laß solche resten salze, und gewürze ihm, sicht aber solcher zu wenig schwarz aus. alsdann gibt man ein wenig Blut darunter

Hernach werden gepfärzte Rinde zwai-
rer Semmel schnidl mit dem Faisch bestri-
chen, und in ein blächerne Schüssel ge-
legt die mit butter geschmieret ist, und
auch mit Räm, dann mit schim suppen et-
was begossen, hernach mache ein leg
schnidl, dann ein leg Biegeln von Reb-
hendeln, sodann widerum ein solche leg,
und nachdem oben ganz dem Faisch hin-
auf gestrichen, damit von den Biegeln
nichts gesehen wird, mache darüber von
butter täig ein gätter, und mit denen
Eiern bestrichen so ist es fertig.

Von Schnepfen ist es auch auf die nämliche
art zumachen als die Spiz von schnepfen
Köpfen müssen zwischen den butter gät-
ter gerad heraus stehen,

257. Krepß Melann Pastetten zumachen.

Man nimt ein schön aufgerührt wie bewu-

sten Krebß Jaisch, als dann schmieret man
einen Melann Modl, mit weissen Butter
gut aus, darauf wird inwendig in Modl
ein weis feines Papier hinein gelegt,
welches widerum mit weissen Butter gut
und überall aus geschmieret werden
muß, das Papier muß mit den Fin-
gern eingedrücket werden, damit der
Modl auswendig, wann die Speis ge-
bachen ist, gut ausfallen kann, nun
übersiede ein wenig Bißtazi, diese
schneidet man Blädlecht, dann werden
diese genohmen, über, und über auf
das Papier ordentlich hinauf gelegt,
damit es haltet, als dann wird der
Krebß Jaisch darauf gegossen, und ge-
bachen, wan solcher fertig, stürzet man
den Modl auf ein Blädl, und wird oben
das Papier herab genohmen so bleibet

die Bißtäzi grün, dann lasse die Me:
lann auf ein schüssel wo ein Serviet
ligt darauf geben, und mit wenig Pe:
tersiel streißl zieren ist ein schönne
Speis.

258. Eine flöckel Pastetten von Butter Täig.

Man machet ein gutten Butter täig an.
davon walchet man ein Blat aus, wie
zu einer Kastroll Pastetten. als dann
schmieret man ein Dorten Blädl, mit
samt den Raif, und lege den Butter
täig darein, wie bey einer Kastroll
Pastetten, dann kochte man ganz auf
der stelle eine flöckl Speis, wo schon
ein wenig Räm darbey ist aus – diese
Giebe in das Blätl, auf dem Butter
täig hinein, oben auf die flöckl Speis

macht man von Butter ein gätter, und in der Seiten herum legt man auf das gätter hinauf von Butter Täig 2. Finger Bräit ein Raifel, dann wird es mit Eiern bestreichen ehe mans in Ofen sezt und wird schön gebachen dan nimt man den Raif herab, und gibt es auf die Tafel.

259. Schönne Krepß Böcherl.

Erstlich machet man ein guten flämiges Krepßfaisch, wan dieser fertig dann nimt man ein Dorten Blädl, und gibt ein dinnen Butter Täig darauf, dann seze die Lehren Böcherl, welche gut in, und auswendig, mit Krepß Butter geschmieret seyn müssen als dann auf den Lehren Butter Täig – eines nach dem andern voller auf das Blädl gelegt.

doch muß man überall einen starcken
taum darzwischen hineinlegen können.
nun wird als dann der Jaisch in die Krepß
Böcherl, nicht gar auf die Helfte hinein ge-
schittet, dann in die mitte fühlet man ein
kleinen Krepß Ragu, darauf giesset man
widerum einen Krepß Jaisch, in die Böcherl.
doch müssen sie nicht ganz voll, mit dem
Jaisch angefühlet werden, ansonsten gien-
gen die Blöcheren möderl nicht herab, als
dann nimt man den übrigen Krepßfaisch
und giesset solchen neben den Krepß mö-
derln auf das Dorten blädl hinein, als
dann lasse diese Speis in ofen bachen, und
wann diese schön gebachen sind, nimt man
die Blöchere Böcherl herab, bestecke die speis
neben den Böcherln mit Krepßen schärren
damit trage es auf, alles wird nochmalen
mit Krepßbutter überschmirt dz schön roth bleibt.

260. Der Englische Krepß Bund.

Nihm 6. oder 8. Kölbere brüstl, dann siede
es in einer Rindsuppen, wie auch hendl.
und Kapauner Leber, schön Kölberne Eiterl
Carfioll, und Spärgel schön lind gesotten
Krepß schwaifel, gedünste Maurachel,
auch langlecht geschnittene Eier Flätterl.
und Krepß Eiterl, dann schneidet man
alles gewürflet, darnach treibet man
½ Pfund Krepß butter gut ab, alsdann
rühre 6. ganze Eier, und 6. Dötter hin-
ein, auch ein in der milch ausgedrückte
Semmel, und gibe das geschnittene auch
darzu, dann mische es untereinander.
und gewürze es mit Muskablie, salzet
was recht ist, als dann schmiere einen
türken bund mit Krepß butter sehr stark
mache ein marben täig, und welche

Einen Flöckhen messer rucken dick aus Beklei-
-de den mit Krepß butter bestrichenen
Modl, mit dem Täig, und Fühle das
Vermischte ganz Roglecht hinein mache
selben bund, wie ein Kastroll Pastetten
und bestreiche ihm mit Krepß butter.
nachdem backe selben in dem Ofen eine
halbe stund lang, als dann giebe ihm
warmer zur Tafel, die wandl kann
man auch so machen, gut,

261. Dem faschierten Reiß- mit gebate-
-nen Nudeln.

Man nimt einen Reiß, und siedet solches
rebig lind, dann schittet man auf die
lezt, eine schinn daran, damit er nur
Lind genug wird, geschmackhaft und
Kirnig seye, solchen seichet man ab, und
schneidet gesotten, geselchte zungen Bläd
lecht. Brüstl, Eiterl, march, und Spöck.

Rocher genohmen, von jeden eine Hand-
voll, Carfioll wan einer vorhanden-
Kreß schwaifel, Maurracherl, das alles
untereinander vermischt, und gewürf-
let geschnitten, ein Bröckl Butter, mit
2. oder 3. Dötter, und 2. Eßlöffel voll
obers abgerihrt, das alles hinein ge-
schüttet, gesalzen, und gewürzt. als-
dann ein Kastroll recht gut dick mit
Butter aus geschmiert, und das mit
Lautern von Eier dötter, fein lang-
lecht geschnittene Nudeln ausgestreüt,
an der Seiten, und überal, und den
Jaschierten Reiß hinein geschüttet, nach
dem in ein Ofen gesezt, und gebacken,
oder in einer glut, umgestirzt wie
ein Kastroll Pastetten, und drockener
hergeben, ist schön, und gut,

Die haar Nudl welche von wasser gemacht
sind, bachet man vorhero aus dem schmalz

262. Faschierte Speiß mit Schlickkrapfl.

Feine schlickkrapfl mit hasche gefüllt in ein obers mit Kreßbutter gesotten. Gebachene Nudeln in ein geschmiertes Kastroll geschüttet, an der seiten und überall mit Nudeln belegt, die gedünste schlickkrapfel hinein geschüttet, und in ofen gebachen sind fertig, wie eine Pastetten umgestürzt.

263. Gebackene Flöck.

Nihm saubere, aus gewässerte Flöck und siede solche sehr lind, hernach salze es ein, und schneide klein Vierekige Flöckl, und tuncke es in die Eier, walze es in Semmel breßl ein, und bache sie in schmalz heraus, man kan sie auf was grünes legen, oder auch so hergeben.

263.

Krepß Nigel.

Nihm frische Krepßen, und siede es ab, hernach mache von den schöllern einen Krepß butter, die schwaifel werden aber ganz gelassen, als dann nihm den Krepß butter, und treibe ihm ab, nachdem Kindle von 2. Kr Semmel die Kinde ab, und wanke es in ein gute milch ein, hernach rühre sie unter den Krepß butter und gibe ein wenig Mandeln darzu, schlage 5. Eier daran, als dann mache einen Ragu mit brüstel, und Eiterl, Schwämmerl, Krepß schwaifel, salze es, darnach nihme ein tuch, und schmiere es gut mit butter, nachdem streiche dem Krepß Jaisch darauf, den halbentheil davon, hernach fühle das Ragu hinein in die mitte, und streiche widerum

Krebß Faisch hinauf nähe sodann das
Tuch zusammen, und in Form wie ein
Nigl, und siede ihm ein gute halbe
Stund, hernach lesse das Tuch her:
unter, und lege den Nigl gleich auf
ein Schüssel, Spike ihm mit gestifftle-
ten Mandeln, wie auch ausgelesste
Krebß Schwaifel, und schärren, auf
die Schüssel thue ein Stück Krebß butter,
und einen Siessen Räm, auch Krebß
Schwaifel gewürflet geschnitten, und
ein wenig Suppen darzu, dann lasse
es untereinander sieden, alsdann
giesse es über den Nigl, so ist er
recht gemacht, und gut zum Essen.

264.

Das gute Erbßenkoch.

Man siedet die Erbßen Lind, und
treibet es zu einen dicken Test, durch

Ein kleine Seichpfann hernach treibt man
ein grosses Stück Butter ab, und schlaget
ein ganzes Eier, und 5. Dötter daran
von einem lemoni die klein geschnittene
schöllerl, und von einer 2 Kr. Semmel die
Schmollen, welche in einer recht guten
milch aus gesotten werden müs sodann
alles flämig ein halbe Stund gut ab
getrieben, wan es also fertig kann
man es jnwendig zuckern, und ehe
man es in ofen sezt aus wendig wan
man aber ein geselchtes Fleisch rund her-
um geben will, um das koch, so wird das
koch jnwendig gesalzen, und nicht gezu-
kert. dan wan man will, kan man auch
das koch, mit Linen blätl. in der mitte
mit geselchten Fleisch belegen, und oben
widerum einen Erbsen Faisch hinauf

geschütet, das alles in einen Blätl welches
Gut mit Butter geschmieret werden muß
geschüttet, und in dem Ofen gesezt, ein
halbe, oder 3/4 Stund gebachen ist recht.
oben muß es ein recht schönne Farb
bekommen.

265. **Ein gefühltes Krepß Blat:**

Erstlich machet man einen schlechten But-
ter täig, gesözt ein recht glebers ein
halbes Pfund mell, mehres als Butter
zu nehmen, 3. Eier dötter, und 2. ganze
auch 5. bis 6. löffel voll Räm, dieser
täig wird gesalzen, und zusammen ge-
macht, hernach zu dreymallen geschlagen.
als dann walchet man von täig die
Blat aus, 5. stück, oder noch mehr was
beliebig ist, diese werden so groß

alß ein Blöcheres Blätl von diesen kan
die maß genohmen werden, als dann
wird das Blätl geschmieret, der Raif
herumen von Krepß Butter Butter muß
eben auch gut geschmieret werden, her-
nach leget man auf das Blätl einen
aus gewalchten Täig, wo es darauf
gefühlet wird, von einem Krepß Me-
ritann der nicht zu dinn gemacht wer-
den muß, halbs ganze Eier, und
halbs Dötter genohmen, wo dieses
Gleich darunter vermischet wird her
nach schneide die folgende Stück alles
langlecht, als Krepß schwaifel, Mau-
racherl, rothe, und grüne Eiterl,
dann Leberl, und Magerl, wan man
will ein wenig Cafioll, oder etwas

von Pärgel, das alles vermischt und
auf das Täig Blat gut messer rücken
dick geschüttet, jedoch gestrichen, damit
es nicht gar zu weit an dem Rand, von
Blätl hinaus geth. ansonsten thäte es
in der Seiten beim Raif hinaus rin-
nen, als dann leget man widerum
von Täig ein Blat, auf die gemachte
Krepß fühl, und so fort gemacht so
lange es beliebig ist, auf die lezt kant
von Täig widerum das Blat darüber
und wird mit Rothen Krepß butter
gut bestrichen, nachdem in Ofen ge-
sezt, und langsam bey einer stund
Bachen lassen, wan man es von Ofen
heraus nimt, wird es nochmallen
bestrichen, als dann auf die Tafel
geben, ist schön, und gut.

266. Reiß in einer Schinn oben mit krem.

Dann wird ein Reiß, in einer schinn gesotten, wann er weich, wird dieser abgesiegen, und auf ein Schüssel heraus gelegt, das er aber ein wenig Lablecht bleibt, als dann nimt man solchen Reiß, und ein wenig schinn zum Boden, in die Schüssel, aber nicht viel suppen, und dem Reiß darauf, nach dem in die mitte ein häsche, von gefliglet, welches langlecht geschnitten seyn muß, und in folgende beschriebene Soß hinein gerührt werden muß, Erstlich, nimt man einen Butter, und mell darein, aber nicht viell, wie zu einer fein lichten einbrenn, ein wenig Jolli, oder sonst ein wenig

suppen daran, ein wenig Obers und
einen Eier Dotter, dan Muskatblie.
und das häsche darinen ein wenig
dicklecht anlaufen lassen, auch ein we-
nig gesalzen, es darf auch nicht al-
lezeit ein Eier Dotter darbey seyn.
ist ohne dem auch recht, als dann dieses
auf dem Reiß gestreüt, und in die
mitte oben widerum einen Reiß ge-
legt, und gar oben eine haut mit
einen dick eingesotten Obers gemacht,
welches auf die folgende art sein muß
ein halb recht gutes Obers, muß bis
auf ein Seitl einsieden, und solches
ein wenig zukern, hernach 6 Eier
Dötter daran gespridlet, und darü-
ber geschüttet. in ofen gesezt, ist fer-
tig, und gut, dieses Quantum gehört
auf ein mittere schüßl zum kochen

267. Eine Gute fleckl Speiß mit Kremm.

Man machet mit 5. Eiern, und mit
ein schönen mell einen fleckl Täig an
wie schon bewust, als dann siedet man
die flöckl in wasser ab, und giesset ein
wenig kaltes wasser darauf, auf das
sie davon besser Kirning verbleiben
als dann nimt man in ein Kastroll ein
brocken butter, und gibt die fleckl da-
rein, dann laß sie ein wenig warm
werden, darnach schmieret man gut
mit butter ein blöchere schüssel giesse
aber nicht zu wenig Räm darauf, und
lege die fleckl daran, hernach sträe
von einer geselchten zung, oder hammen
ein kleines gehäck darauf, auch ein
fein geriebenen bärmesann Käß

Und noch ein wenig bröckl butter darauf.
darnach wiederum flöckl, dann gehackte
zungen und Käß, auch ein wenig Räm
auf diese Art machet man es fort bis
alles gar ist. wan man will auf die
höhe, kann man Käß, oder Semmelbreßl
sträen, wie es beliebig, oben, und
unten Glut geben, wan man einen
Krem darauf giessen will, nimt man
2. Löffel voll schönes mell, ein kleines
brocken frischen butter, dieses rühret
man gut untereinander ab, hernach
nimt man auf ein grosse schüssel ein
glebers Seitl, Sieß guten Räm, und
8. Eier dötter, das wird fein unter-
einander abgerührt. ein wenig gesalzen
dann ein wenig Muskablie, oder Mus-
katnus daran gesträet, nachdem

auf ein glut gesezt, und rühren bis es
dicklecht wird, hernach von der Glut
weg genohmen, und von 2. oder 3. Eiern
einen Festen schnee von der klarr auf-
geklopft, und diesen Schnee darunter
gemischt und verrühret, nachdem solchen
Kremm nicht mehr mit der aufge-
klopften klarr sieden sondern gleich
auf die fleckl speis gegossen, hernach
in den Ofen gesezet, und gebachen,
dann darf er aber in hinüber schütten
nicht dick seyn, und brauchet keine
Raif herum, sodann ist es fertig.

Man kan auch von diesen Kremm, auf
dem boden in die schüssel, wo schon Räm
und butter darauf ist, auch einen gies-
sen, und hernach die fleckl speis darauf
machen, wie es oben vorgeschrieben ist.

Auf diese Art wird er recht schön.

Anstat dem Krem kan man auch auf diese Speiß von Krepß Faisch einen über zug machen, oder auch von Krepßbutter täig ein Gätter, oder aber von weissen Butter täig ein Gätter machen, und oben mit Eiern bestreichen ist auch recht, wie es hernach beliebig ist, und in dem ofen gebacht ist recht.

268. Geschnitten drucken gebachene Nudeln von obers-gehören zum fastenspeisen.

Mache mit 6. Eiern einen Nudl täig an. das sind 3. Ganze, und 3. Dötter. oder 4. Dötter, dann schneide es recht fein, und koche es in ein obers recht

dicklecht ein, und ein wenig Butter dar-
zu, hernach wan sie gut gekocht sind, schüt-
te es auf ein wenig geschmiertes Blätl
heraus, und lasse es kalt werden, dar-
nach streiche es mit einen messer darauf
voneinander, damit sie in der dicke wie
Spännische Hingl sind, und stiche es mit
einen aus stecher aus, nachdem nihm
ganze Eier, und tunke sie darein
dann besäe es mit Semmel breßl, und
bache solche schön Geßlecht in schmalz
heraus, als dann giebe es anstat
einer Mellspeis auf die Tafel. Man
kan es auch von Geiß, auf die nähm-
liche Art machen.

269. Dem gesottenen Budin = gut zu machen

Von 3. kreuzer gut gebachene Semmel, nihm

1 gar Semmel für uns 4 Pers[illegible]

samt der Rinden, und gewürflet darun
ter geschnitten, auf gleiche Art 1/4 Pfund
frisches marck, dann ein handvol Bißtäzi
und soviel Ziteroni, auch zwo händ
voll abgezogene Mandlkern, welche auch
Langlecht geschnitten werden müssen, dar
zu nimt man zwo händvoll zibeben
und sauber ausgewaschene Weinbödl
oder nach belieben, mische dieses alles
gut untereinander, dann schlage 8. gan
ze Eier daran, und Spriedle 1 1/2 Seitl
Sießobers in ein Glasierten häfen wohl
ab, und giesse es darunter, nachdem
reibe ein grossen lemoni mit zucker
ab, dann gibe mit mehr zucker die rech
te Sießen, und schlage hernach dieses
alles in ein sauberes dick leineres
tuch, so vorhero mit frischen butter ge
schmieret werden muß, in form

Giest man diesen Täig auf das ge-
schmierte Serviet langlecht wie ein
Nudlwalcher ein, verbinde es auf be-
den seiten recht gut, und siede es mit
einen Wasser, worinen vorhero zi-
mät, und Nägl gesotten worden, ein
Gute stund lang, und lasse es sodann
in einer zinneren schüssel vermachter
abkiellen, und sondere es hernach lang-
sam von den Tüchl, und lege es auf
ein bereit darzu hergerichte schüssel
und besäe es widerum mit zucker dik
nachdem durch ein glieendes schäferl
etwas den Budin durchbrent, hernach
zucker, Nägl und zimmät in ein guten
Wein gesotten, und durch ein Fezel ge-
siegen, als dann darüber gossen, man
kann ihm auch zu stückl schneiden, und
in der schüssel aufsieden lassen, so ist es

auch recht, oder anstat dieser Wein Soß
einen dinnen Schato darüber gießen
ist auch recht, wie es beliebt, man kan
dem Budin, auch trockner bachen, an-
stat das man ihm in das Serviet
giest, dann schmieret man ein Kastroll
gut mit Butter dick aus, und ein wenig
Semmel Breßl darauf sträen, damit
er lieber heraus fallet, oder auf ein
blätl giessen, und ihme wie ein Tor-
ten aufsezen, ist abermal recht, wan
er also gebachen, in dem Kastroll
leget man ihm auf ein weisse schallen.
und giesset einen guten, aber nicht gar
dicken Schato darüber, sondern gut
gespreidlet, und muß vilmehr dinn
seyn, und also auf die Tafel geben
ist Kostbahr, noch was ist darbey

zu merken ehe man ihm in das Kastroll
gießt, muß man ihm noch heraus gut
in den Semmeln bröckeln wacken lassen
damit er dicklecht zum hineingiessen
wird, sonsten fallet er nicht gut geba-
chener aus dem Kastroll, von Kreß.
Butter kann man den Budin auch roth
machen, und hernach bachen ist auch
schön; und auf solche Art geben, wie
es anständig. dann neben einen Je-
der Wildbrädt zustellen, komt recht gut
heraus.

270. **Der gebackene Budin**

Von 3. Kreuzer gut gebackene Semmel, mit
samt der Rinden gewürflet geschnitten.
darunter auf gleiche Art ¼ Pfund Fri-
sches march, dan ein handvoll Bißtäzen

und soviell zitroni, und 3. händvoll ab-
gezogen geschnittene Mandl darzu; man
nimt auch 3. händvoll zibeben. und soviel
Gewaschene Weinbödl, dann mische dieses
alles untereinander, als dann schlage
6. ganze Eier, und 4. Dötter daran, auch
1½ Seitl Sieß obers, und spridle es unter
die Eier gut ab, dann reibe einen gros-
sen lemoni mit zucker ab, und giebe
solches auch unter die abgespridleten
Eier, und obers, ist es zu wenig Sieß,
giebt man noch zucker darzu, darnach
seichet man es durch ein Sieb, auf die
aufgebröcklete Semel bröckl, und
lasse es gut in der Semel anlaufen
damit nicht viel lehrer Saft mehr beim
Boden ist, als dann schmieret man ein
Kastroll, recht stark mit butter, man
kann es auch zu sicherheit, damit es

zum halben Quantum, nimbt man alzeit 1 guten halben Eierkuchen
Mehl und 2 Stück 2 + Knöbl jedes zu 2 + zum Stoto sehr Dotter, halb
Seitl Kl ein, 3 Ei Dötter und darum gar ein bißchen Lichtes Mostrer und
zum Stoto von man will ein wenig Kuchen noch dazu

besser aus der Kastroll fallet, mit ein wenig semmel breßl bestreüen, und dar nach bachen lassen, aber hübsch lang. als dann giebt man ihm in ein weisse schallen heraus, und gießt einen dinn gemachten Schato darüber, ehe man es auf die Tafel tragt, hat man so viel übrig, so kann man diesen gar ein wenig, in ein geheizten ofen setzen, als dann komt der Budin heraus, als wan dieser mit Eiß überzogen wäre und ist auch fertig. Man macht auch den Budinn auf ein blätl, mit Krepß. butter ohne schato, ist auch schönn, und in ofen gebachen,

271. **Ein Tieroller Budin**

Man machet einen Ordinari marben täig an, diesen täig walchet man so

dinn aus, als es immer möglich ist, als-
dann wird dieser bestreichen, mit zer-
flossenen Hönnig, jedoch aber nicht dick
nachdem fühlet man selben, mit klein
geschnittenen überzogen Bammerantsche
zeltel, oder Ziteroni klein geschnittene,
nachdem rohle es wie ein Eäm strudl,
zusammen, und bestreiche es aus wen-
dig mit ein gewässerten Hönnig, damit
es ein schönne farb bekomt, hernach
lege es auf ein glates Blätl, und
bache selbes in einen Ofen langsam,
man muß aber obacht geben, damit
kein Hönnig auf das Blätl fallet, auch
das der strudl nicht zerrissen wird,
bey den herab nehmen, man kann
es vor ein Mellspeis, oder vor was
Siesses geben. er ist fertig.

272.

Der Blut Meritann.

Erstlich nimt man 1/4tl Pfund Butter, und
1/4tl Pfund frisch viel zerlassenes march.
welches aber gesiegen werden muß,
als dann treibe dieses untereinander
flämig ab, nachdem nihm 4. ganze Eier
die klarr davon wird aufgeklopft,
und 4. dötter. hernach nihm um zwey
oder drey kreuzer Semmel, dann wird
diese abgerindlet, und in ein milch ein
gewaicht, hernach wider heraus gedrukt,
und in das abgerihrte hinein verrih.
ret, auch ein wenig gesalzen und gar
ein wenig Mus kablie darzu, als-
dann nimt man ein Seitl Schweineres
blut, seihe es aber vorhero ab, dann
seze es in ein Kastroll auf ein Feuer
rühre es solang damit es dicklecht wird.

Als wie ein Kelch, nun nihme es von Feuer
herab, und lasse es gut kalt werden,
dann verrühre dieses Löffelweiß, lang-
sam, unter dem schon gerührten Faisch
und muß auch in der Dicke, und in allen
so gleich sehen, als das er nicht Roth,
sondern schwarz aussehen muß, fellen
aber noch etwan ein Baar Eier da-
ran, so giebt man diese noch darunter.
man muß sich selber nach gedunken
in den Faisch erkennen, auf das er
recht wird, als dann nimt man ein
Blöcherne schüssel, dan wird diese mit
Butter geschmiert in der Seiten und
an den Rand herum, als dann gibt
man einen Blöcheren Raif, der aber
auch gut geschmieret werden muß, und
jezt in der mitte, in die schüssel auch

einen blöcheren Raif hinein gesezt, der
auch aus, und inwendig geschmieret
werden muß, dann inwendig auch mit
einen schwarzen Täig wird verbiket,
dann in mitte der schüssel muß ein
hibsch Lehrer blaz verbleiben, damit
wann der Faischraif gebacken worden
ist, in dem Lehren blaz der schüssel erst
das eingemachte gegeben wird, nun
wird der blut Faisch zwischen den zwei
en blöcheren Räifen hinein gegossen
und gebachen, wie ein Krepßraif ge-
macht wird, darnach wird die Fühl ge-
macht, was sich in die schüssel hinein
zulegen schicket, Erstlich gehören 2.
hendl hinein, welche auf die folgende
Art zusammen gerichtet werden sollen
diese müssen ganz verbleiben, der

Kopf, die flügl, und die füsse kommen da-
von weg, und wie eine Äuten zugericht,
als dann werden diese Hendeln im Spöck
eingebunden, dann widerum ein Papier
mit Butter geschmiert, und damit ein-
gebunden. nachdem werden sie in ein
Ofen gedünst, solang bis sie aus ge-
bratten sind, man kann diese in ein
ein Kastroll, oder in ein Bratrein legen
und unten gar ein wenig Rindsuppen
und etliche Spöck blätl geben, die hendl
wann sie gut sind heraus genohmen, und
in eine Butter Soß gelegt, oben hinauf
werden Maurachorl, oder gefärbte
Eiterl, zu ein zier gesträet, die gan-
zen hendl müssen nicht braun gedünst
werden. sondern schön weiß bleiben
und so in der mitte, in der schüssel an-

richten, der Spöck von den hendeln komt aller sauber hinweg, dann werden diese Eillends in die buttersoß gelegt. und mit dem blut raif aufgetragen. der blutfaisch darf gut ein halbe stund lang in Ofen bachen.

273. ## Der Krepß Meritann

Auf ein halbes Pfund Krepß butter komen 30. Krepßen darzu, diese werden gesotten, und ausgeleßt, auch klein zusam gestoßen, und hievon dem Krepß butter gemacht, hernach nimt man um 4 Xr Semmel welche aber abgerindlet wird, dann in ein milch eingewaiket und diese fest aus gedrücket, nachdem wird der Krepß butter flämig abgetrieben, und die aus gedrückte Semmel

darein gethan, als dann nimt man 6.
ganze Eier, und 6. Dötter, die klarr da-
von wird aufgeklopft, auch darzu ge-
schlagen, und ein wenig gesalzen wan
man will 1. Es löffel voll klein abgezo-
gene gestossene Mandeln darunter
verrühren, und so ist er fertig.

darnach kan man ein Blätl, mit Räm
und Krepß butter gut ausschmieren
und halbs Faisch hinein giessen. dar-
nach einen zusam gericht gewürfleten
Ragu, oder langlecht geschnittenes Fäsche
darauf sträen, und auf die höche wi-
derum einen Krepß schwirf so ists
fertig. Um den blöcheren Raif
beim Blätl, kann man einen schwarzen
Täig machen, das wann es in Ofen
komt. nichts davon ausrinen kann.
darnach wan es gebachen, wid der-

Reif herab genohmen, und widerum mit Krepß Butter das koch geschmieret als dann auf ein Schüssel gelegt dann mit Petersiel herum gezieret, und hernach auf die Tafel getragen.

Noch was ist zu merken, der Fisch muß ein wenig gesalzen werden, in der dike muß man sich darinen selbst erkenen ist er zu fest, nimt man noch Eier, und ist er zu dinn, noch eine in der milch aus gedruckte Semmel darein, ist recht.

274. Dem Krepß Butter darzu zu machen Lernen

Auf ein halb Pfund Krepß Butter gehören 30. bis 40 stück von mittern grösse Krepßen. darzu wird 1. Pfund weisser Butter genohmen. dann die Krepßen werden vorher.

Ehender gesotten, und aus gelest. Schwei-
fel, und schärren, zu der Krepßspeis
aufgehoben, darnach die schöller sauber mit
den brüsterl, und Lehren Schärren aus-
gewaschen, und in einen Mercher ganz
klein gestossen, als dann gibt man nach
und nach, von dem 1. Pfund weissen butter
darauf, und stosse diese widerum gut un-
ter denen schöllern klein ab, dann gibt
man solchen gestossenen butter in eine
Rein hinein, als dann lasse diese bey
einer glut gut aussieden, damit er aber
sich nicht anbrennet, kann man ein wenig
Wasser darzu geben, und wann dieser
schön Roth. hernach seichet man ihm durch
ein feines Tüchl und drucke solchen gut
aus, dann ist er fertig, und recht.

Das nennet man auch ein Krepßkoch.
dieser Jaisch ist auf verschiedene Mödl zu ge-
brauchen

Von vorstehenden Faisch, machet man auch die Krepß wandl, wo die wandl mit Krepß Butter aus geschmieret werden, und mit den Butter täig belegt, darauf den Krepßfaisch in die mitte komt die Ragu fühl, und oben widerum ein Krepßfaisch, alsdann in Ofen gebachen, wan sie heraus genohmen werden, kann man es noch mit Rothen Butter beschmieren.

275. Krepß Semmel schnidl mit Ragu

Mann schneidet runde Semmel schnidl, wozuvor die Rinden abgerieben wird, alsdann wird ein schüssel, recht gut mit Krepß Butter geschmiert, und die schnidl werden in einer milch zuvor eingedunckt, sodann nimt man ein schlechtes Sieß obers bey einer halben maß, oder noch mehrer, und Giebe 12 Eier dötter darein, als-

einen Krepß butter, darunter salze es ein wenig, nachdem bestreü die schindl mit einen Ragu, wo Maurachorl, und viel Krepß schwaifel dabey sind, wan mann will kan man auch ein Eiterl darzu nehmen, von allerhand farben, sodann giest man das abgespridlete obers, mit den Eiern über die schindl, das die schüssel damit voll wird, und neben denen schindeln die Soß herinnet, oben, und unten Glut das es aufgehet, hernach ist es gut, und recht. Mann kann es in einen Fleisch, oder Faßtag geben.

276. Krepß Semel-mit Eiterl-

Mann nimt 2. oder 3. zwairrer Semel darnach man viel machen will, dann schneidet mann die Rinden ganz subtill

herab, und schrepfe es nach der länge, ein
jede Semmel, 3. bis 4. mal, aber nicht ganz
durch, und pfärze es in schmalz schön gelb,
dann mache von 2. Eiern, ein eingerihr-
tes, nihm ein wenig in milch gewaickte
Semmel Schmollen, Krepß schwaifel Spen-
nät, Krepß, und milch Eiterl, dann
hacke es klein zusammen, und lasse
es in Krepß butter anlaufen, salze,
und gewürze es, mit Mus tablie, nach
dem nimt man diesen Faisch, und streiche
im in die geschrepfte Semmel, in einen
jeden schnid hinein, dann nimt man klei-
ne Cafioll Geserl, welche zuvor ein we-
nig in salz wasser übersotten sind, dann
langlecht geschnittene Eiterl von aller-
hand farben, auch Krepß schwaifel,
bestecke die Semmel schön ordentlich damit,

bald ein Eiterl, bald ein Casioll Geserl
und bald ein Krebß schwaifel, dann ziere
es schön damit, zulezt nimt man ein gu-
te milch, und Krebßbutter, nun lasse
es sieden, als dann gieße es auf die
Semmel, und lasse es aufsieden, hernach
richte es schön auf ein schüssel, und gibe
es warmer auf die Tafel. als dann
ist es fertig, und schön

277. Eine Faschierte Speiß von Gemisch-ten Sachen

Man nimt Brüsterl, und Eiterl, auch Köl-
bere Ohren, als dann schneide diese klein
langlecht und wan sie hernach gesotten
sind, darnach nihm einen Butter, in ein
Kastroll, und streie ein kleines löfferl,
voll schönes mell daran, dann mache ein
recht dinn lichtes einbrennet, und gibe

diese Sachen hinein, als dann gieße ein wenig Rindsuppen, und obers daran, dann lasse es sieden, darnach richte es auf ein schüssel, und giebe viel halbete Krepß schwaifel darzu, sodann richte es schön ordentlich auf eine schüssel an und lege in schmalz gepfärzte Semmel schnidel darauf, gibe oben, und unten Krepß butter darzu, salze es ein wenig, auch ein wenig Mus kablie darzu, und hernach gut aufsieden lassen, nachdem ist es fertig, und eine schönne speis.

278. ## Schönne Krepß Semel.

Man nimt kleine Rundsemmel, und hollet es aus, wenn sie hernach aus gehollet sind, müssen diese gepfärzt werden, fühl geschnitten langlechte Löberl, und mägerl

hinein, und lege das Döckerl darauf:
bestreiche es mit Eier Dötter, damit
sie halten, darnach dunke es in einer
milch, als dann treibe einen Kreß But-
ter ab, nihm 4. Eier Dötter, und ein
Löffel voll mell, aber nur ein kleines
löferl voll, überstreiche die Semmel mit
einen Bemserl, völlig mit diesen Täig
hernach seze es auf ein Blätl, und
Giebe es im Ofen, als dann lasse es
bachen, wann sie Jaimen so sind sie
Gut, in einer schüssel Trokner auf die
Tafel geben, mit grünnen sachen
gezieret.

279. Die gebackene Kunde Becken Semel.

Man nimt diese recht kleine semerln
und hollet es inwendig aus, hernach

wird die Rinden davon abgerieben, nach-
dem fühlet man einen Ragu, oder von le-
berl und Magerl, ein geschnaidel oder
einen hasche hinein, dunke hernach diese
Semerl in aufgeschlagene Eier, und
obers ein, vermache es oben widerum
gut, mit dem Semerl döckel zu, und
bestreüe es hernach mit semmel breßln
rund herumen, damit sie völlig krauß
lecht heraus kommen, darnach bache es
in schmalz schönn Eßlecht heraus, und
giebe es trokner auf ein schüssel als
wie ein gehäck Pastettel, und in der
schüssel mit grünen Petersiel geziert
gesalzen sind schönn.

Mann kann es auch in einer ab-
gegossenen suppen hergeben, dann mit
gedörten Weichseln, oder mit einen Pf:

-fer fühlen, in ein wein eindunken, wie die Paradeiß schnitten, und in dem schmalz heraus gebachen, nachdem mit zucker, und zimät bestreüen dann trockener hergeben, oder in wein lassen.

Mann kanns auch in Krepß butter, und Häm, oder obers aufsieden, zu einer zuspeis.

280. Gebachene Xisollen mit Ragu

Mann nimt einen butter täig, und walchet diesen fein aus, darnach kan man einen Ragu, oder häsche hinein fühlen und mit dem abrädl abgeschnitten, dan solche in die Eier eingedunket, mit feinen Semmel breßl bestreüet, und aus dem schmalz heraus gebacken, als dann trockner in ein schüssel, an-

=stat einer zuspeis aufgesezet, man
kann auch anstat den häsche, etwas
Siesses hinein fühlen, dann etwann
Zibißel. darnach werden sie aber nicht
mit Semmel breßl bestreüet, nur so
aus dem schmalz gebachen, und oben
diese Sieße gezukert, als dann fertig.

281. Das Weisse faimkoch = von dem lemoni.

Schlage 16. Eier klarr zum faim recht
Jöst, und schneide von einen lemoni
die schallen so klein es immer möglich
seyn kann, dann $\frac{1}{4}$te Pfund gefäten
zuker, als dann thue die klarr in
ein Weidling. aber das wässerige
in Boden muß man nicht darzuthun,
angezt rühre ein löffel vollen zuker. einen

nach dem andern hinein, auch die schallen jedoch in einer geschwindigkeit, ansonsten falt der farm, druck von einem lemoni den Saft hinein und widerum subtill verrührt, belege ein blätl mit oblat, und thue es löffelweiß darauf, daß wie ein Steinfölßen aussiecht, als dann streü geschwind ein gefäten zucker darauf, dann bache es nicht zu heiß, und giebe es geschwind auf die tafel, ansonsten fallet sie ist schön und gut.

Wann man solche koch rühret, solt der weidling damit auf einen Eis stehen,

282.

Chiocolatti-Koch.

Nihm $\frac{1}{4}$tl Pfund Butter, und treibe ihm ab, als dann schlage 2. ganze Eier da-

=ren, dann nihm um 1. Xr. Semmel Schnei=
=de die rinden davon, waiche es in
ein Sieß obers, und mache ein Köchl
daraus, als dann nihm ½. Pfund
Mandeln, solche werden abgezogen
und klein gestoßen, hernach thue sie
in das aus gebielte Koch, und alles
untereinander, nun nihm von 12. Eier
die klarr, dann klopfe es schön flämig
auf, und rühre solche langsam darun=
ter, auf die lezt die Chiocolatti,
damit es schön schwarz wird, und füh=
le es in den Eaif, dann bache es
nicht gäh. darauf thut mans zu=
kern damit es Sieß genug wird.

283. Das gefaimte Marillenkoch.

Nihm ¼ Pfund Marillen Test, und bloth

fein gefätten zucker darunter verih-
ret, auch 16. Eier klarer, allezeit 4. auf-
geklopft, und diese recht fest geschlagen
die Eier kann man vorhero in ein
Weidling auf das Eis legen. ist noch
besser, und schönner, das koch muß
aber stets $\frac{3}{4}$tl stund gerihret werden
biß das es zum Ofen einsezen ist, ei-
ne starke viertl stund bachen lassen,
vorher noch mit feinen zucker oben
besäet, und auf ein blätl gegossen
welches unten mit oblat beleget ist.
der Reif wird mit Wax in der sei-
ten geschmieret, aber nur langsam
gebacken ist schön.

Von Rütten, oder Hötschenbetschen
macht mans auch so, und von allerhand
dergleichen salsen, auf diese art von
dieser Soß.

284. Das Aufgelofene Kopauner Koch.

Einen abgebrattenen Kopauner recht klein geschnitten, als dann ein 2. Kr Semel in ein schlechtes Obers eingewaicket. hernach ½. Pfund Butter abgetriben, dann werden 4. Ganze Eier, und Dötter hineingegeben auch ein wenig Golli, dann gesalzen, und gar ein wenig gezuckert, hernach widerum gut abgerührt, und in ein geschmierten Modl geschüttet, als dann in Ofen gebachen, dieses Koch kan von Jeder gefliglet auch auf diese art gemacht werden,

285 Das Lemoni Koch-Zumachen

Auf ½. Pfund zucker werden 5. lemoni abgerieben, in dem zucker 18. Eier, ~~und~~

16. Dötter, und 2. Ganze, die klarr aber aufgeklopft, der zucker wird in ein Mercher gestossen, und in ein Weidling bey einer stund gerührt, hernach von 5. lemoni den Saft, in ein Seitl glaß, waß von dem Saft abgehet, mit ein guten Österreicher Wein angefühlet, hernach durch ein Tüchel gesiegen, und in ein Kastroll geschüttet nachdem auf ein Glut gesezet, und stets gerühret, bis es zu sieden anfangen will, als dann gießt man es auf ein schallen, als dann mit zucker besäet, und gebrennt, man kann es kalter, oder warmer auf die Tafel geben, ist recht, und gut.

286.

Das Chiocollati koch.

Man nimt in einen halb häferl beyleifig, 3. grosse Kochlöffel voll mell, und

Gießt eine Rindsuppen daran, soviel
das man es klar genug abrühren
kann. hernach werden 3. ganze Eier
und 4. Dötter daran geschlagen, auch
recht fein darunter abgerührt, so, das
es in der Dicke wie ein Färfel wird,
nachdem setzet man in ein Kastroll
ein Obers auf, dann lege 2. gerie-
-bene Zigerl Chiocollati darein,
zuckere es, und lasse solches gut auf-
sieden, hernach nihm den Eier Täig.
und lasse solchen mit einen Löfel
hineintropfen, nachdem rühre solches
auf der Glut, bis es dick wird, dar-
nach schneide Blätlecht lemoni schöller,
auch Citeroni darein, und alles
gut untereinander verrührt, dar-
nach gut aus kochen lassen, nach
diesen nimt man ein Blöchere schallen.

Und schüttet das koch hinein bestreüe solches gut mit einem Chiocollati und einem gestossenen zucker damit es in der höhe von Chiocollati schön braun wird, darnach setzet man es in ofen und lasset es bachen, so ist es fertig und gut. Man kan sie oben mit Hammerl belegen, wie es hernach beliebt.

287. Ein Aufgegangenes Weichsel-koch.

Man nimt gesottene Kerschen, oder Weichseln, aber gedörte, und lesse solche von den kernern aus, zerschneide es auf einen schneidbröd, als dann waicke ein Semmel welche zerschnitten sein muss in den Saft ein, wo die Weichseln gesotten worden sind, und drucke es aus. hernach gibe es auf das schneidbröd zu denen Weichseln, und schneide beydes

klein zusammen, darnach treibe einen
Broken Butter in ein Weidling ab, und
schlage 4. oder 5. Eier Dötter daran, dan
zuckere es, damit es Sieß genug wird,
auch nimt man ein wenig gestossenes
zimät, und Nägl darunter, aber von
gewürzt, muß man nicht gar viel neh-
men, auch kleine lemoni schöllerl, und
eine Handvoll klein abgezogene Mandl-
kern, diese werden gestossen, hernach
wird dieses alles lang abgetrieben, zu
lezt von den 4. oder 5. Eier Dötter die
klarr aufgeklopft, und zu einen Schnee
gemacht, ehe man das abgerührte Koch-
in das Blätl, oder Gein gießt, wird
diese Eier klarr hinein verrührt. das
Blätl muß aber gut mit Butter ausge-
schmieret werden, oben, und unten glut.
so ist es fertig, Man kann es oben

darnach widerum zu kern, als dann ist es recht, und auch gut,

288. Köstliches Chiocollatti koch:

Erstlich nimt man ein halbe milch, und ein Seitl obers zusammen in ein häfen, als dann schlagt man 3. ganze Eier, und 2. Dötter darein, von ein halben lemoni den Saft darein gedruckt, hernach thut man es in ein Kastroll auf ein Glut, damit es ein Topfen wird, nachdem seiget man ihm ab, das ist dem Topfen man nimt bey $\frac{1}{4}$te Pfund schmalz, und butter zusammen, als dann gut aufrihren, dann gibt man den gemachten Topfen darein, und gut aufgerihret, aber nicht gar ein halbes Pfund, fein gestossene Mandeln, als dann rihret man dieß alles zusammen, und das recht.

Gutauf, hernach nimt man 5. ganze Eier und 5. Dötter, diese schlaget man in häfen zusammen, aber dieses rühret man nach und nach darein, auch nimt man einen zucker darunter, damit es Sieß genug wird, hernach zimät, lemoni Schöllerl, und 2. zigerl Chiocollati dann rühre sie ein stund, gebaken aber kiel, und langsam, bei einer stund, als dann ist es recht und fertig.

Wann dieses koch, nachdem vorbeschriebenen also gemachet wird, so dann wird es ein köstliche Speis, wo jede Persohn einen geschmack daran fühlen wird.

289. Das köstliche Hammerantschen koch.

Auf 3/4te Pfund butter, nimt man 30. Eier

Dötter, dann zu kern damit es Sieß ge-
nug wird, von 2. Bammerantschen klein
geschnittene schöllerl, und von 1. Bammer-
antschen nicht gar den Saft genohmen
und den Butter flämig abgetrieben, da
von nimt man einen zum Kaiß, und
Blätl schmieren, die Dötter nach und
nach hinein gerihret, dann auf die lezt
mell genohmen, so viel was man mit
5. Finger halten kann, mehr aber nicht,
in Kaiß gegossen, und langsam ge-
backen, nicht zu Häiß, noch zu kiell.
man kann Echsterer 2. Bammerant-
schen auch darzu in zucker abreiben

290. Ein aufgegangenes Reiß koch.

Nihm ein Seitl Reiß, und siede solchen
in einer halben Maß milch, damit er
schön dick, und nicht gar zu Lind wird
nachdem treibe einen großen Brocken

Butter ab, als dann schlage 6. Eier, und
6. Dötter daran, nachdem zuckere es
damit es Sieß genug wird, auch von
einem lemoni nihm klein geschnittene
schöllerl darunter, und gar ein wenig
zimät, als dann dieß alles recht
flämig abgerührt, solte aber der Fisch
noch zu dick seyn, dann gibt man 2.
Eier darzu, als dann wird ein Blätl
und Haif, mit Butter geschmiert hernach
darein gegossen, oben widerum ein
wenig gezuckert, nachdem in Ofen ge-
setzt, und gebachen, so ist es fertig.

291. Ein Aufgegangenes Semel koch.

Man nimt um 3. Xr. Semel, und schnei-
det die Rinde davon weg, hernach wai-
ke die schmolln in einer guten mülch ein
und trucke es recht gut wider heraus

darnach treibe ein grossen broken but-
ter ab, dann schlage 7. Ganze Eier, und
7 Dötter daran, auch gut ein halben
Vierting, klein abgezogen gestossene
Mandl, und lemoni schöllerl als dann
zukere es, damit Sieß genug wird,
zulezt die ausgedrukte Semmel darein
und recht flämig abgetrieben, ein
Blätl, und ein Reif, mit Butter ge-
schmiert, darein gegossen und geba-
ken, als dann ist es fertig.

292. **Das Siesse Eierkoch.**

Nihm ½. Maaß recht Siesse milch, und
schlage 4. Eier daran, hernach spridle
es ab, dann rühre 3. oder 4. Löffel voll
schönes mell damit ab, zukere es, und
giebe es in ein Reindl, als dann seze
es auf ein Glut, und rühre es stets.

biß es dick wird, nachdem lege ein stückl butter daran, setze es im ofen, und giebe es geschwind auf die tafel ist recht

292½ Weinkoch = oder Wein Mieserl:

Dan nihm in ein Reindl ein stück butter und lasse ihm zergehen, hernach reste geriebene Semmel breßl darein, schön gelblecht, als dann nihme wein, und ein wenig wasser darunter. dann lasse es sieden, zukere es, damit Sieß genug wird, und gibe auch ein wenig klein gestossenes zimät darunter, auch lemoni schöllerl, laß es darnach dicklecht ein sieden so ist es recht, und gut,

292¼ Ein aufgerührtes Mandelkoch.

Nihm ein halb Pfund abgezogen klein gestossene Mandeln, und gut ¼ tl Pfund

klein gestossenen zucker, darnach schlage 4. ganze Eier, die klarr davon kann man aufklopfen, und 4. dötter daran, von ein halben lemoni klein geschnittene schöllerl, dieses alles wird flämig abgetrieben bey einer halben stund lang, hernach schmieret mann ein blätl oder wändl wo in die wändl butter täig hinein gebiket wird, und dem täig darauf gegossen, aber nicht gar voll angefühlet, hernach in ofen gesezet, und baken lassen so ist es fertig.

292 1/8

Das Pierkoch-Zumachen

Auf ein grosse Rein, welche villeicht nicht gar voll wird, komt 1. Seitl voll schönes mell darzu, 6 ganze Eier, und 1. Maaß gute milch, das alles wird in

ein feinen häfen abgerührt, ein wenig
gezukert, und gar ein wenig gesalzen.
aber nur nicht zu viel, als dann nimt
man ein Eier grosses bröckl schmalz
in die Gein, dann lasse es heiß werd.
und gieß das abgerührte hinein, rih-
re es bis es dicklecht wird, und so ist
es fertig, oben darf es keine glut
dann es ist besser,

293. Das aufgegangene Kütten koch.

Mann nimt Lind gesottene 12 stück Kütten
und schabet es sauber, wann man will, kan
man auch etwelche gebrattene Marschans
ker öpfel darunter schaben. hernach
treibet man in einen Weidling eine
grossen broken butter ab, und nihm die
fein geschabene Kütten darein dann

schlage 6 Eier daran. halbs ganze,
halbs 6 dötter, davon wird die klarr
aufgeklopft, dann zuckere es damit
Sieß genug wird, gieb klein geschnitte
ne lemoni schöllerl darzu. und ein klein
halben schöpf kollen, von den besten Sieß
obern dann wird dies alles recht, flä-
mig abgetrieben wan man will kann
man ein gar weniges zimät darun
ter nehmen, und so ist es fertig,

Auf die lezt kommen schön geriebene
Semmel breßl darzu, in der dicke muß
man sich daraus selbst erkennen. dar-
nach nicht mehr rühren. sondern wan
mann vermeint das es die rechte dicke
hat, so ist es fertig. aber nur
nicht fest, als dann ein blätl und Raif
gut mit butter aus geschmiert und di-
sen Kütten faisch hinein gegossen, man

kann es auch oben mit wenig warmen
schmalz schmieren, und darauf zukern
so bekomt es ein Eiß, als dann schön
gebachen, damit es aufgehet. und auf
die Tafel getragen, Von diesen Täig
kann man auch Kütten Biern machen,
wo aber der Jaisch Höst sein muß, und
mit Breßeln eingebreßlet. hernach
in schmalz heraus gebachen. einen
stingl darein gemacht, oben mit zuker
und zimät besäet. Ein Opfel koch
stat Kütten kann man auch machen

294. Fannilli koch.

Man nimt ein gutes aufgelossenes
Semmel koch, die Fannilli, und einen zu-
ker gestossen, darein gelegt und gebach

295. Fannilli koch = auf eine andere Art zu machen.

Als dann mache ein Kinds koch hübsch dick-
lecht. und mache auch Rammerl darzu, auch
so, auf einen Kastroll deckl, als wie
die Rammerl zu den Bannädeln es
dürfen aber keine Eier dötter darzu
kommen, und wann die Rammerl fertig.
so gibt man es in das koch hinein, dann
laße es mit sam verkochen, auch gibt
mann ein guten Butter hinein und
die Gestossene Fannilli darzu laße
es jezt verkochen, dann laßt man
es kalt werden, man muß einen gu-
ten Täig haben, und muß als wie ein
Kastroll Pastetten gemacht werden, dann
gieb das koch darein, und oben zugedekt.

hernach mit einen Täig in Ofen gebachen
und so umgestürzt.

296. Aufgelofenes Kopauner Koch.

Dann wird ein abgebrattener Kopaun
zusam geschnitten. aber recht klein, und
ein 2. Xr Semmel in ein obers einge-
waicket, dann wird ½ Pfund butter
gut abgetrieben auch die Semmel klein
geschnitten. und unter dem butter
abgetrieben. dann ein wenig Golli
auch salzen. und gar ein wenig zu-
ker darzu genohmen, als dann in
Ofen gebachen, was aber die übrige
koch sind kann man selbe von Jasom-
nen, Hebhünner oder Haßlhünner
machen.

350.

297.

Schmalzkoch-von Grieß.

Man nimt 1. Maaß gute milch, welche in ein kupferl sieden muß, darnach legt man $\frac{1}{4}$tl Pfund butter, und $\frac{1}{4}$tl Pfund schmalz hinein, dann recht gleber 3. Seitl schönen grieß, der ein wenig gesalzen seyn muß, und nach und nach in die milch geschüttet, dann mit dem löffel umgerührt, nachdem aber nicht mehr, als dann auf einen dreyfuß gesezet, oben, und an der Seiten herum Glut geben, unten auch ein wenig, das es sich aber nicht anbrent, wird es öfters umgedrähet, damit es schön ne Rämern bekomt, niemahlen wird es aufgerührt, dann bis man es anricht, auf der Glut laßt man

es ein gute stehen. hernach angericht
oben auf den Kammern ein wenig gezu-
kert, und warmer auf die Tafel geben
nur nicht mit Safran gilben. also
ist es recht.

298. Schmaltz koch- von Erdöpfeln

Die Erdöpfel werden gesotten, her-
nach geschöllt, und auf ein Reibeisen
gerieben, als dann gibt man butter
und schmalz, in ein Kastroll. und die
Erdöpfel hinein, dann solche gut dün-
sten lassen, und salzen, auf die lezt
ein klein schöpflöffel volle Räm daran
geschüttet, und widerum gut kochen las-
sen, damit es Kämmern bekomt so ist
es fertig.

299.

Das gereste Mell koch = der Bauern = leiten.

Mann nimt ½ Pfund schmalz welches aber recht heiß sein muß, und rauchet hernach schüttet man langsam, 1 Pfund, aber nicht mehr Semmel mell hinein, und reste es solang in schmalz biß es von einander von der dicke rint, und sich von dem kochlöffel laßt hernach gießt man 1½ Maaß Siedente milch langsam daran aber nicht mehrer, und ein wenig gesalzen, dann gut aufsieden lassen, hernach die glut davon weg, und auf dem Tisch getragen, wann man will kann mann darauf Weinbödl sträen, auch kann man es zuckern, nicht lang mehr stehen lassen, dann es wurde dinner ein Maaß milch wird auf 5. bersohnen.

dienstbothen genohmen, wann mann es in der Fasten, etwann in dem Beichtag hergeben will, anstat was andern.

300. Ein aufgerührtes Grießkoch:

Mann nimt ein milch in ein Rein, wan es siedet gießet man ein schönnen grieß darein, und lasse es wie ein anderes dickes grießkoch sieden, darnach nihme es von der Glut weg, und lasse es kalt werden, als dann treibe einen grossen broken butter ab, schlage Eier darein. soviel das man vermeinet, damit es die rechte dicke bekomt, auch gibt mann 3. Händvoll abgezogene Mandlkern darunter, auch lemoni schöllerl, und zucker, damits Sieß genug wird, wan es sodann gut abgetrieben gießet.

man es in ein Blätl, und mache auswen-
dig einen schwarzen Täig herum, damit
nichts ausrinnen kann, und setze es
im Ofen zum Backen, ist fertig, und gut.

Daß aufgegangene Kinds koch, ma-
chet man auch so, bey denen Wändeln aber
leget man zum Boden einen Buttertäig,
aber keine Mandeln kern komen nicht
darunter.

301 Das Aufgegangene Zeigel koch mit Eierklarr.

Mann schlagt von 14. Eiern die klarr schön
auf, darnach dunke man geschnitten lang-
lechte, Semmel Zeigl mit samt der Rinden,
in ein schlecht obers gut ein, welches ge-
zukert seyn muß, darnach drucket man
es erst in die aufgeklopfte Eier klarr
hinein, und überwiklet es mit der Eier

klarr gut ein, nachdem schmieret man ein
blöcherne schüssel mit butter, und giesset
ein gutes ½. Seitl obers darauf. dar-
nach umwickle die Semmel, und allezeit O-
ben darauf ein wenig zukern, wan man
will ein wenig zimät auch daran, und
so wie ein scheitterhaufen fortgemacht.
auf die lezt wird die burre Eier klarr
darüber geschüttet, darauf Rechtschaffen
gezukert, und in Ofen gebacken,

302. **Ein dünnes Grießkoch.**

Auf 10 Bersohnen nimt man 1. Maaß gute
milch, diese laßt man sieden, darnach gibt
man ½. Seitl schönen grieß hinein, und
laßt es miteinander sieden, und auf
die lezt lege einen guten frischen butter
daran, und so laßt man es sieden bis
schöne Rammerl werden, hernach ein wenig

salzen, dann rühret man es mit einem Löffel auf, bis es dick wird, auch so machet man das Kinds koch, wo aber ehender mell, und kalte milch fein abgerühret werden muß.

303. Ein gewüernletes Schmaltz koch.

Man nimt in ein Maaß höfen ein gut schönes mell, aber nur halbs wird das höfen mit mell angefühlt, als dann werden 4. ganze Eier, und 4. Dötter daran geschlagen und rühre es glar ab, nachdem nihme ein abgenohmene milch, und mache den täig damit schön glat an, aber nicht dick, der täig wird ein wenig gesalzen, darnach nimt man ein schmalz, in ein Kastroll, und laßt es heiß werden, aber nicht zu stark, nach diesen giesse den täig, wie ein färbl gar klein darein, und mache es schön graußlecht wie be-

wirst, und in ein Blöcheres sieb gut ausge-
druckt, auf das es kein Fette mehr
hat, und so ist es fertig.

Will man es bis dem andern Tag
aufheben, so gibt man einen schöpflöffel
vollen milch daran, sonsten nichts und
laßt es schön Gämlecht, und heiß werden,
so ist es gut.

304. Ein aufgegangenes Kindskoch.

Mache von einer halben Maß milch ein
dicklechtes Kindskoch, laß wann es fertig
ist kalt werden, als dann treibe einen
Grossen brocken butter ab, rühre das
koch darein, und schlage 5. ganze Eier,
und 5. Dötter daran, klein geschnittene
lemoni schöllerl, zuckere es damits Sieß
genug wird, und backe es langsam so
ists fertig. anstat den lemoni schöllerl

kann man von einer Fannilli, einen ge-
ruch geben. die Fannilli wird unter ei-
nen Zuker gestossen, will man von auf-
gegangenen Kindskoch wandel fühlen ma-
chet man auf den boden einen butter täig
und fühlet das abgetriebene koch darein
als dann setze es im Ofen so ist es fertig.

305. Widerum ein Eierkoch zu machen

Nihm einen broken butter, in ein Reindl
und Reste schönes mell darein, jedoch nach
gut dunken, schön Reßlecht, darnach las-
se es ein wenig abkiellen, und lasse in
ein Häferl ein gute milch sieden, dann
gieß es mit Eier dötter ab, und rühre
daß koch damit ganz glar ab, lasse es
also wider aufsieden, als dann giebe ihm
auch übersich glut, damit es schön Reß-
lecht wird, dann vergiß das Salzen nicht

Und so ist es fertig, dieses kochmacht man auch in Fleischtägen, dann nimt man anstat der milch, ein gute Rindsuppen darzu, ist fertig.

Bollath:

306. Gefühlter Triet von Weichsel Saft.

Man schneidet ein halbe Semmel überzwergs, aber nicht durch, und durch, zuvor aber muß die Rinden abgerieben werden, diese Semmel fühlet man ein schnidl nach dem andern in einer Seith, und unten mit einem dicken Weichsel saft. wan sie ganz gefühlt nachdem verbind man es fest, mit Spagat, und bachet es aus einen schmalz heraus, darnach laßt man es kalt werden, als dann zerschneide solche langlecht, durch und durch herab, dann lege es auf ein schüssel

Laste es mit Wein, und noch ein wenig Weich-
selsaft etwas aufsieden, hernach giebe es
auf die Tafel, ist schön, und gut, ist es
zu Sauer so thut man es nach belieben
zukern.

307. Durchgetriebener Weichsel Sollath.

Nach belieben nimt man frische Weichseln
und ein wenig wasser daran, dann lasset
man es gut sieden, hernach durch ein
Seichpfann durchgetrieben, mit sam den
höbeln, damit die kern davon kommen, nach-
dem in einer Rein gut sieden lassen, und
einen zucker daran, auch ein wenig ge-
würzt. will man es anstat dem Sollath
hergeben, so richtet man es auf schnidl
da muß man aber den zucker nicht sparen
alsdann ist er fertig, und jedwedere Bersohn
wird einen Geschmak daran haben.

308.

Oepfel Sollath.

Man schneidet harte Eis öpfel, oder andere harte öpfel gewürflet, und übersiedet es ein wenig in einen wein, hernach werden solche aus dem wein genohmen, und in ein gesottenen zucker hinein gelegt, der schon ein wenig dicklecht eingesotten hat, darinen lasset man ihm widerum etwas sieden, als dann thut man klein gewürflet geschnittene lemoni schöllerl darunter, nach dem heraus genohmen, und auf einen sturz gericht, oder auf ein umgestürzte Schüssel mit diendl gezieret, und darnach auf die Tafel geben, ist schön, dem zucker muß man aber darbey nicht sparen dann oben wird auch ein wenig dicklechter zulezt darüber geschüttet.

309.

Sieß gefühlter Oepfel Sollath.

Die Manschansker Öpfel sind die schönsten
diese werden geschöllt. dann mit einem aus
holler beim stingl ausgehollet, aber nicht
zu tief, damit wann sie einmahlen ge
sotten, nicht zu viel eingemachtes brauche,
nun werden solche, in wein, und wasser
lind gesotten, aber obacht muß man ge-
ben damit sie in sieden nicht aufschriken,
dann nimt man solche öpfel von der Glut
weg, und richte es schön ordentlich auf
eine schüssel an, als dann gießt man
einen Echsterer Wein, und ein wenig
wasser, mit zucker, welches aber ganz
dicklecht von zucker sein solt darüber.
dann werden die ausgeholte Böcherl mit
Ribisel, Weichsel, oder Diendl angefühlt
man kann auch klein übersottene Weinbödl
gelden lassen wird schön, und ist recht.

310. Halbete Öpfel = mit Diendl = oder Weichsel belegt.

Nun siedet man die Öpfel geschöllter halben Theill in wenig Wasser, Wein, und Zucker. bis diese Lind genug sind. darnach richtet man diese schön ordentlich auf ein schüssel an, als dann siede Echsterer einen Saft, mit Zucker, Wein, und Wasser, hübsch dicklecht, dann giesset man diese über die Öpfel, und bestöcke es mit eingemachten, es sind fertig.

Auf diese Art kann man auch die Birn geben, aber ganz glat anrichten, ohne eingemachten zu zieren, wan man will ein wenig Zimät, kann man darunter sieden lassen,

311. Öpfel in ofen mit Schatto.

Erstlich werden die Öpfel geschöllt sie sollen

aber kleine Manschansker seyn. oder an-
dere Gute, diese werden mit einem aus stecher
aus gehollet, und in ein blocherne schüssel ge-
legt, welche aber mit butter geschmieret sein
muß, und hernach die öpfel darein gesezt.
als dann eine halbe Wein, mit zuker.
und Eier Dötter abgespridlet, auch zimät
darunter, und dieses über die öpfel ge-
schüttet, oben widerum mit zuker, und
zimät besäet, als dann in ofen gesezt.
und backen lassen, dann vor einen
Siessen Sollath hergeben, ist schön und gut,

Gesezt, man nimt auf 1. Maaß
Wein 16 Eier Dötter, der Wein wird
kalter genohmen.

312. Widerum ein Siesser Sollath mit
Mandeln Besträet

Man nimt entweder einen Rothen Ofner

oder einen andern Wein ist noch besser,
aber ein Weichsel Saft, man nimt ein
geschnittene Semmel, auf die Art wie zu
denen Parradeiß schnitten, welche in wein
gewaicket werden müssen, und in dem mell
eingewalzet, hernach diese Semmel in schmalz
heraus gebachen, mit zucker, und viell
zimät besäet, und einen Weichselsaft
daran geschüttet, wie auch einen Oester-
reicher wein, dann klein abgezogen ge-
stiftlet geschnittene lange Mandl da-
rauf gesträet, hernach in ofen gesezt
und aufsieden lassen, dann warmer her-
geben ist treflich gut.

313. **Gute Biern zu Brimen**

Man schöllet biern, und pfärzte es mit
samt den stingeln aus dem schmalz heraus,
will man diese halben theill geben, so

werden die kern heraus gebüzt, und auch so gemacht, nun wird Wein, Wasser und zuker aufgesözt, und die Biern hinein gelegt, biß sie lind genug gesotten sind, darnach werden sie heraus genohmen und in einer schallen angericht, und oben widerum mit einer dergleichen klarren Siessen brüe übergossen, wan man will kann man etwas von einen zimät stängl damit es ein guten geschmack bekomt darinen sieden lassen, dann ordentlich angericht, und warmer auf die tafel geben,

zuvor ehe sie in das Schmalz kommen wann man will kann man sie mit ein wenig mell besäen.

314.

Kerschen Sollath.

Mann nimt frische Kerschen, dann übersiede es in Wasser, und Wein, auch in einen zuker, damit sie ein wenig Einzlecht

werden, darnach pfärzet mann Semmel schindl
und leget es in eine schüssel auf den boden.
dann giesse die Gesottene Kerschen darauf
bestreüe es mit lemoni schöllerl, und ein
wenig zimät so ist dieser fertig.

315. Frisch gesottenen Kerschen Gollath.

Mann nimt Pfelzkerschen, giebe es wann
sie von dem stingl abgebrokt sind solche
in ein Gesottenen wein, wasser, und
zuker hinein, und lasse es darinen
sieden, bis sie ein wenig Hunzlecht werd.
als dann nihme diese Kerschen heraus,
wo ein zinnene schüssel, mit gepfärz-
ten Semmel schindl belegt ist, und gibe
die Kerschen mit den Saft darauf. streüe
oben langlechte lemoni schöllerl und ein we-
nig zimät darauf, ist fertig.

316. Gesülzter Kütten Sollath = mit Carmäl

Mann nimt schönn Groß roche Kütten, und schneidet es voneinander, dann schöllet man es sauber, und schneidet es jnwendig gut mit den kernern heraus, darnach schneidet mann es auf der Seiten schönn rund, nach dem gibt man in einen fast neuen Häfen, ein kaltes wasser hinein, dann lege gleich von dem voneinander schneiden die Kütten in das wasser, damit sie heraust nicht braun werden, und siede es darinen bis sie überall weich sind, dann rühre es mit einen Koch löffel öfters um, damit sie auf jeder seiten gleich gesotten werden, darnach nihme diese Kütten von dem wasser heraus und lege es in ein Kastroll, oder Messingen pfanne, wo zuker, wein, und

Wasser ist, und thue diese Kütten darein
dann lasse es darinen, als dann wider-
um ein wenig aufsieden, damit sie ge-
schmackhaft werden, nachdem richte ein
weisse schallen her, gibe die gesottene
Kütten darauf, und ziere es mit ein
gemachten Weichseln, oder Diedeln, man
kann es auch mit langlecht geschnittenen
Mandeln spicken, darnach nihme Ech-
sterer, in einen Meßingenen Pfändl
widerumen ein zuker, wein und
wasser, dann lasse dieses dicklecht ein
sieden, und giesse auf ein jeden Kütten
dergleichen brüe darauf, so sind sie schön
und fertig, wann man will kann
man vor einen Echsterer Gast solchen
Sollath mit einem Carmel bedeken.

317. Der Carmäl wird auf folgente art gemacht.

Mann nimt ein grossen broken zuker, und giesse ein wasser daran, dann etliche tropfen lemoni saft darzu, der zuker bleibt hernach eingewaickter, ein wenig stehen, darnach wird er gesotten, und solang bis er ein goldfarb starke farb bekomt, wenn man diesen zuker auf ein zinn deller giest, solt solcher gleich vor harte zerspringen, und als dann ist dieser güt, darnach wird ein Kastroll umgekert, und mit wenig butter geschmiert, darauf den butter widerum ein wenig abgewischt, und dem zucker fein, um, und um darauf gegossen, wie bewust, ist fertig. beim herab nehmen obacht geben, das der Carmel

nicht zerbricht, inwendig muß man das Kastroll, ein wenig über ein Glut halten, so gehet es gleich herab.

318. Bauerenspöck Sollath zu kochen

Mann nimt ein häuptl Sollat der sauber gebuzet wird, und waschet diesen in ein kalten Wasser sauber aus, dann salze ihm ein, darnach nimt man klein gewürflet geschnittenen Spöck. und lasse diesen über ein Glut anlaufen, nun giesset man Essig darauf, dann lasset man diesen über sieden, und giesset solchen über den häuptl Sollat, als dann ist er fertig.

319. Einen guten Schato zu machen

Mann nimt nicht gar ein Seitl Wein, und ein Sechzehenter theill Wasser, dann thue es in ein Häferl, und lasset es sieden,

hernach nihm 8. Eier Dötter, und Reib ein
stükl zuker in 2. lemoni ab, dann schabe
diesen abgeriebenen zuker, in 8. oder
9. Eier Dötter hinein, und rühre es gut
untereinander, ab, Spriedle dem Sieden-
ten Wein daran, und seze ihm widerum
auf ein Glut, Spridle stets bis dick wird,
hernach giebe diesen schato in die Böcherl
oder auf ein schüssel wie es beliebig, man
kann ihme auch oben zukern, und mit
glienden scheifl brennen, oder glat
lassen, ist eben recht, wann er aber oben
gebrent wird, nimt man inwendig zum
kochen ein wenig zuker, sonst würde
er zu Sieß sodann ist er fertig.

Mann kann diesen schato auch über
in Wein gesottene Öpfel geben, welche
aber vorhero schon recht lind seyn müssen
darnach oben zukern und auch bren-
nen.

320. Von einen Rothen wein einen Triet zu machen

Mann nimt auch Runde Semmel schnidl, und fühle es dünn mit eingemachten, wie man die Ordinarj Pafessen zu machen pfleget. dann bachet man es aus dem schmalz heraus, als dann sträete mann vill zuker darauf, und brenne es oben mit einen Glienden Eißen, nachdem giesset man unten widerum einen Rothen wein daran, mit ein wenig zimät, und lasse ihm in einer Glut aufsieden, als dann fertig darzu kann man auch noch lemoni schöllerl sträen.

321. Semmelschnidl Triet zu machen

Mann schneidet runde Semmel schnidl. und bäet es auf einer Glut, dann gibe

Ein wenig Gestossenes zimmät, mit Viellen
zuker darauf und giesse Oesterreicher
Wein daran, ein gar wenig Wasser
darzu, nachdem die Semmelschnidl von
Wein ein wenig angeloffen sind, kann
mann klein langlecht Geschnittene lemoni
oben darauf sträen, oder anstat die-
ser, mit eingemachten Ziendeln, oder
Weichseln zieren, dann fertig.

Eingesottene früchten

322. Grünne Zwespen Ein zu machen

Um Johanni brokt mann die grünen
zwespen mit samt den stingeln ab, als-
dann nihm in ein kupferne Pfann 1 ℔
zwespen, und lasse sie in Wasser sieden,
biß diese gut weich werden, hernach thut

Mann es von Feüer, und deke solche mit
einer kupferen schüssel zu, als dann
lasse sie in der Pfann über nacht stehen
den andern tag nihm 1 1/4 Pfund den schön-
sten zucker, dann lege ihme auch in
ein kupferes bäck, und gieße 1. Seitl
Wasser daran, lasse ihm sieden, und
leitere ihm, dann wann er schön klar
ist, und nicht gar zu dick, und nur ein
wenig falt, als dann seihe die zwespen
auf ein Sieb ab, damit aber kein was-
ser darbey bleibt, hernach lege es in
dem zucker, und laß es widerum ein
wenig sieden, dann faime es sauber
ab, wann sie schön grünnlecht aus se-
hen, so seze es von Feüer, und lasse
sie bey 4. stunden stehen, mit einer zu-
gedekten schüssel, hernach fühle es in die
gläßer sind recht.

323.

Der Hündbör Saft.

Man nimt recht schön, und aber gut zeitige Hindbörr, diese müssen aber recht sauber ausgeglaubet werden, mit diesen fühlet man ein Mössingenes bök voll an, und giesse ein Seitl wasser darüber, zertreibe die Hündbörr, und seze es auf ein Glut, als dann werden sie durch ein Tuch gedrukt, und der Saft wird in ein glaßierten höfen in ein Keller gesezet. den andern tag wird er abgesiechen, man muß aber obacht geben damit es nicht viell gerüglet wird, untersich sezet es sich zusammen, etwas dikes welches zu diesen Saft nicht gehört auf ein Seitl Saft $\frac{3}{4}$ tl zuker, und thue dem zuker in das bökgieß dan den Saft darauf, und lasse den zuker

nihm 1 # Hindbör schön nuß geglaubt, thue es in einer Wein und dünste es — Denke es durch ein Tuch, setze ein # zuker auf, rede selben bis es verkommt hat, die Hindbör kinnen [illegible] spielen lassen — Lust ein Glaß gefühlt.

zergehen, nachdem auf ein Kollfeüer ge-
setzet, und sieden lassen, aber doch nicht
zuviel, dann sonsten kandiert er sich
gern, wann er aus kielt ist so fühle
ihm in Gläßer und gieb ihm in der
Höhe ein Mandl oel, damit er schön
verbleibt die Gläßer müssen in der
Höhe eng seyn, dann kann man ihme
zum abgiessen brauchen.

324. Marilln- und Diendl. Test einzu-sieden.

Mann nimt recht zeitige Marilln, und
schöllet es, alsdann druke es gleich durch
ein Harines Sieb, hernach wird dieser
Test, so viell mann brauchet genohmen
gesezt, auf ein Pfund frischen Test, ein
gutes Pfund gefäden gestossenen zuker.

Hernach mischet man dieses untereinan-
der, dann seze es auf ein glut, und lasse
es recht gut untereinander aufsieden.
hernach laßt man es aus kiellen, und
fiellet es in die gläßer ist fertig.

Wie dieser Test, machet man auch
auf diese art den Diendl Test. man
nimt auch zeitige Diendeln zerschmete
es eben und drücke es gut durch ein
blöcheres, und härines sieb, hernach nihm
auch 1 1/4te Pfund Gestossenen zuker, und
1. Pfund Test, dann siede es gut unter-
einander, ist fertig. Man kann
diesen Diendl Test, zu aller Bacherey
einfühlen nehmen, und ist zum Hirsch
zemer, auch dreflich gut, anstat der
Hötschenbötschen Soß die Diendl Soß,
wan man es zum Zemer hergiebt giest
man nichts als ein wenig Wein daran,

Und etwan ein wenig lemoni schöllerl
sonst nichts, nachdem aufsieden lassen
und im anfang ein wenig abfai-
men, vor 3. Xr diendl auf ein Pfund.

325. Ganze Ribissel-Weichsel- und Dien-del Einzusieden.

Mann nimt 1. Pfund zucker, und gies-
set ein halbs Seitl Wasser daran, dan
lasse ihm sieden bis er ein wenig dick-
lecht aussicht, als dann nimt man ein
Pfund Ribisel, welche vorhero mit ei-
nen Schärl abgeschnitten werden müssen
und schütte solche in dem gesottenen zu-
ker hinein, und lasse es darinen gut
langsam sieden, bis sie völlig verfai-
met haben, nihme den faim öfters her-
ab, und verbrauche solchen zu ein was
andern kochen, und lasse dem übrigen

Saft allein gut einsieden, dann nihme vor-
hero die Ribisel heraus in ein schüssel
wann der Saft davon ein wenig Dikleht
gesotten hat, als dann giesse die Ri-
bisel, oder Weichsel, oder Diendl wide-
rum in den Saft hinein, und rühre
es noch ein wenig in den Saft herum
wan man daran noch einen Jaim sieht,
so nihm diesen noch davon weg, dann
lasse es darinen gut ansaufen als-
dann sind sie schön, und fertig. lasse
es kalt werden, und giesse es in ein
Erdenen Tögl, oder gläser die Weich-
sel gedupft ehe man diese einsiedet
mit einer Sperl, auch werden die Stingl
mit einen schärl gestüzt, es solten
die Kerschen Fester, und ganzer ver-
bleiben, wann sie gedupft sind, was
von diesen eingesotten, muß alles

Grunzlecht aussehen, und auf diese art, ist es recht gesotten.

325. Eingesottene Biern klezelln

Nihm gute Biern, die aber nicht zu viell zeitig sind, und schölle es, trage hernach an das man es halben theill mit dem stingl auch gut voneinander schneiden kann, als dann seze in ein Mösingenen Bökl ein Wasser auf ein glut, und lege $\frac{1}{4}$ tl zuker hinein, gesezt auf ein Maaß Wasser, und lege die halben zertheilte Biern auch hinein, und lasse es sieden bis sie weich werden, aber nicht gar zu weich, hernach nihme es heraus, und drucke es zwischen zwey hilzernen Deller, doch nicht zu viel, damit sie ein wenig braidlecht werd.

so gedrückt, damit der Saft nicht gar zu
stark davon komt, als dann nimt man
schönne dörr brödter, und lege diese
brözerl sauber darauf, dann setze es
3. stund nach dem brod einschießen in
ofen, und kehre es darnach wider um,
wan sie stark Semmelfarb sind, und
noch zu wenig glanz haben, kan man
es nochmallen in ein zuker wasser
eindunken, und widerum auf die bröd-
ter legen, als dann in ofen widerum
gut drückern lassen, die stingeln aber
müssen daran gedörrter verbleiben
so werden sie zu einem Confect geben
und aufbehalten – die kerner in der
mitte kann man rocher heraus stechen
damit sie schönner aussehen.

326. Dem Weichsel Saft Einzusieden

Man nimt schönn zeitige Weichseln

Und stosset solche mit samt den kerner
als dann seiche es durch ein Tüchl, da-
mit der Saft schön klarr wird, man
nimt auf ½. Maß Saft 1. Pfund zu-
ker, 1. Quindl nägl, und ein ganzes
Quindl zimät und lasse dieses unter-
einander gut sieden dann faime es
gut ab, wann es ein halbe stund ge-
sotten, so seze ihm von Feuer und lasse
ihm über kiellen, dann giesse diesen
Saft in ein Glaß, und binde ihm gut
zu, so ist erfertig.

327. Gelbe Kerschen zu Drückern

Siede unter ein halbmaß wasser
ein halbes Pfund zuker bis selber fai-
-met, und lege drucken gebrokt = gelbe
Kerschen welche gleich von baum weg
sauber aus gelöset werden müssen

darein, aber der Saft muß über die Ker-
schen gehen, dem Faim schöpfe mit einen
Löffel immer sauber ab, und rühre mit
einen Schäferl die Kerschen wohl um, da-
mit sie sich nicht anlegen, dann lasse es
zugleich so lange sieden, biß die Ker-
schen recht Kunzlecht werden, nachdem
seihe es durch ein sieb ab, dann nihm
hernach widerum $\frac{1}{4}$tl Pfund zucker, und
1. Seitl Wasser, als dann mache einen
Sud, mit frischen Kerschen.

Letztlich kann man abermahl $\frac{1}{2}$ Pfund
zucker, und ein halbe Wasser mit fri-
schen Kerschen sieden, dieses wird auch
so oft widerhollet, bis 10. Brödter wel-
che aber neu seyn müssen aufgerich-
tet werden können, hiebey ist zu be-
obachten, das die Kerschen sobald sie
abgesiechen sind, auf die Brödter gele-

=get werden müssen, die man in der
Sonne solang drückern muß bis
sie nicht mehr bicken. unter welcher zeit
sie mit einem subtillen Messerl ein:
oder 2: mall umgekert werden sollen.
wenn man alte brödter zum hinauf
legen nimt, wo schon zwespen darauf
gedört worden die thun es nicht, dann
sie werden schwarz, und schmuzig da
von, sondern die brödter müssen neue seyn.

328. Hötschenbötschen Test-Einzusieden

Mann nimt ein Pfund zucker, und gies-
set ein Seitl wasser daran, dann
lasse ihme auf der Glut sieden, bis
er dicklecht wird, darnach seze ihm von
Feuer, und lasse ihm über kiellen dann
nim 1. Pfund Hötschenbötschen Test, und
rühre ihme auch hinein, dann lasse

damit noch einen Sud thun als dann
ist er fertig.

329. Die Grünen Nuß Einzusieden

Man nimt schön frische Nuß, die zim-
lich klein sind, und durchbohre sie mit
einer aufsöz nadl, kreuzweis, lege
sie in ein frisches Wasser, und lasse
es 9. Tag wässern, man muß es aber
alle Tag abwässern, als dann nihme
es von dem Wasser heraus, und thue
es in ein Bök, damit sie aber nicht dick
übereinander liegen dann lasse es
sieden, damit sie ganz schwarz werden
sie müssen aber nicht weich seyn, lege
es sodann in ein frisches Wasser. lasse
es über die nacht wässern hernach
thue es auf ein Tuch heraus, und lasse
es widerum über nacht liegen darnach

besteke es mit zimät, Nägl. und lemoni
schöller, dann lege es in ein glaß, und
mache eine glaßscheiben darauf, und
schwäre es, als dann nimt man einen
zuker wie zu den eingemachten sachen
siede ihme dicklecht, und gieß ihm Kieller
über die Nuß, wann der Saft über
die Nuß wässrig wird, muß man ihm
widerum sieden, das muß man so oft
thun, biß die Nuß nicht mehr nachlas-
sen, wann sie 4. Wochen in Saft ge-
standen, so sind sie recht zum bröchen,
einen Bammerantschen- oder Marilla
Sollath damit zu zieren,

330. Widerum Einen Hiessen Hünd-
Vörr Saft.

Mann nimt sonst gern auf ein Seitl
Saft: 1. Pfund zuker, man kann aber

auch ½. Maaß Saft, und 1. Pfund zuker
nehmen, welcher auch recht, und gut wird,
im anfang werden also die Börr ein
wenig überstossen, hernach werden auf
die Hündbörr etwelche löffel voll Essig
hinauf geschüttet, und in ein geschirr
gethann hernach in einen Keller geset
zet, über nacht lasset man sie stehen.
dem andern Tag, nimt man solche
zerquetschte Börr, und seicht es zwey
mallen durch ein Tuch, als dann leget
mann den durchgesiegenen Saft in
dem vorgeschriebenen zuker hinein, und
lasset diesen Saft gut sieden, bis
dieser gar nicht mer faimet, dann
faime solchen öfters ab, doch muß die
ser Saft nicht etwa viel sulzig gesotten
sondern nur dicklecht damit dieser Rind,
dann ist dieser fertig.

Pfannen Gebächt.

331. Semel-strauben.

Nihm um 3 Kr Semel, und schneide die Rin-
den davon weg, dann waicke es in ein
milch, und laß diese schönn lind zu-
sammen waicken, nachdem drucke sie
widerum aus, als es nur seyn kann,
als dann laße ein schmalz heiß werden,
in einer Rein, und thue die Semel
darnach darein, mache sie schönn glat.
als dann schlage 6. Eier, nach und nach
darein, aber diese in ein warmes
wasser gelegt, daß sie nicht kalt seind.
Laße ein schmalz darnach heiß werden
und den Täig zuvor ein wenig salzen.
darnach laß die strauben durch den
Löffel, in das schmalz, und nachdem gleich

umgekehrt, und schön langsam ausgebacken so seindes fertig.

332. Wasser-Spritz strauben.

Man nimt auf ½ Pfund mell, ein Seitl Wasser, in ein Pfann, samt 3. loth schmalz darein, und also sieden lassen, dann abgedrückert, damit derselbe schön klarr wird, als dann nähme es in ein warmes häferl heraus, und schlage 6. Eier eines nach dem andern darein, und schmiere als dann den Spritzmodl mit schmalz her. nach bache es schön kiel heraus.

333. Ein oepfel Pfanzel.

Erstlich wird um 1. Kr Semmel genohmen, und diese schneidet mann klein würflet, als es nur seyn kann, nachdem schneidet

Öpfel auch soviel wie die Semmel diese wer-
den aber auch klein geschnitten, aber
Bemgärtling Opfel müssen sie seyn, und
ein wenig abgezogene Mandeln, ein we-
nig Zibeben, und ein wenig Weinbödl
dieses muß alles schön sauber geglaubt
seyn, und auch wie die Semmel, und Öpfel
geschnitten, ein wenig klein geschnitten
gewürflete lemoni schöllerl, auch darun-
ter, als dann spridle in ein häferl 10.
Eier ab, und schütte diese Sachen alle in
ein schüssel, zukere es ein wenig, und
giesse die abgespridleten Eier darein dann
rühre es gut untereinander ab, auf das
die Sachen gut untereinander genözt wird,
wann es zu wenig seyn soll, muß man noch
2 Eier abspridlen, und daran giessen
dann seze ein guten Broken schmalz in

einer Füßleten Pfann auf, wann das Schmalz heiß ist, so schütte diese sachen darein, dann gibt man unten, und oben Glut, und wird schön langsam heraus gebachen, was gebachen ist, so seiget man das Schmalz gut ab, und wird das Pfanzl heraus genohmen, und auf einen Teller wird solches Finger dick zeschniden, lege es schönn auf ein Teller zukere es, und gibs als warmer auf die Tafel so sind diese recht, und gut.

334. Die Oepfel Streibel zu machen

In ein häferl nimt man 4 Löffel voll schönnes mell, und 2. löffel voll gefäten zuker darzu, auch nimt man nicht gar ein halbes seitl Wein, und mache den Täig damit an, dann nimt man 3 oder 4.

Öpfel, und schneidet es klein würflet. dan
diese werden auch in den Täig verrihret.
schlage 3. Eier klarr zu einen Faim, und
rihre es ganz gemach in das Täigl
dann nihme es mit ein kleinen schöpflö-
fel wider heraus, und schlage es in
das schmalz, wie grosse muken, bache
es schön kiell, als dann zukere es so
sind sie recht und gut,

335. Schneeballen zu Bachen

Mann nimt 1½. Pfund schönnes mell, gleber
½. Pfund butter, 2. ganze Eier, und 2. od
3. Dötter, auch 3. Es löffel voll Räm, und
3. Es löffel voll wein, ein wenig gesalzen
und 3. mallen geschlagen, wie den butter
täig. mit dem abrädl 4 eckete Flöck.
abgerädlet, aber nicht gar hinaus, her

nach die Flöt auf dem Kochlöffel hinauf ge-
hengt. und allezeit ein langes Flöckl
über das andere hinab geworffen, in
das heisse schmalz hinein, und schön
Eßlecht gebachen, wan man will kan
man es oben zu kern, auf diese art
werden sie schön, und gut, so viel macht
man für ordinary auf ein tafel,
als auf 1. Pfund mell, einen gut $\frac{1}{4}$tl
Pfund butter, ein Eier, 2. Dötter, 2.
Eßlöffel voll Häm, und 2. Eßlöffel
voll wein.

336. Ein gute Spritzstrauben zu machen

Erstlich wird 1. Pfund schönes mehl ge-
nohmen, hernach $\frac{1}{2}$ Maaß recht Sieden-
te milch, dann 20. Eier, halbs Dötter
und halbs Ganze, und 8. Loth schmalz in
der milch zergehen lassen, gesalzen und

dem Täig gut abgeschlagen, und be-
ständig in einen warmen wasser
stehen lassen, schön dicklecht in die
Spritzen gegossen, dann langsam
gebachen so sind sie fertig,

Ehe man es auf die Tafel gibt kann
man es oben zukern, oder nicht wie
es hernach beliebig ist.

Es wird zu dem Täig anmachen
auch ein abgenohmene milch, aber kei-
ne von besten genohmen, auf eine
Tafel, ist der strauben Täig 1. Pfund
genug, die milch muß man aber gut
sieden lassen, man kann gold händl
oder einen Salfer heraus bachen, da
gibt man 1. Pfund mell darzu, aber der
Täig darf hernach schon schlechter gemacht
werden, mann nimt auch gern 12. oder 14.

Ganze Eier, und keine Dötter, darzu, das übrige mehrer milch, ist auch recht von der Semmel runde schindl, dunket man auch gern in einen Brandtäig ein, auch Bachene Erbßen davon in einer Suppen welche aber ein wenig zuvor eingebrennt und gewürzt wird.

337. Die gutte gäiß Trittel zu machen.

Man nimt 1 1/2. Pfund mell, 1/2. Pfund Butter, 2. Ganze Eier, und 3. Dötter 6. Eß löffel voll Säm, 3. löffel voll wein ein wenig gesalzen, und anneis darunter nicht zu wenig gewürzt von allerhand Gattung, lemoni schöllerl, und hibsch zuker darunter, damit der täig Sieß genug wird, 2. Händvoll abgezogen klein abgestoßene Mandl kern als dann

dies alles zusammen gemacht, und güt
ausgewalcht, zu 2. mallen geschlagen
ist fertig, hernach werden dike strizl
ausgewuzlet, und 3. finger lang ab-
geschnitten, mit dem Messer hinein in
der Seite schnide gemacht, wie ohnehin
bewust ist, das es in furm fast einen
franciskal gleichsicht, und so hernach
in schmalz heraus gebaken, oben wi-
derum mit zuker, und zimät besäet,
als dann auf die Tafel geben sind recht
und genug,

338. Zuckersträubel zu Bachen

Nihm in ein häferl ein schönes mell, und
halben theill so viel zuker, als das mell
ist, schlage von 4. Eiern die klarr da-
ran, und rühre es schön glar ab, aber
nicht zu dick, das es durch den darzu

Gehörigen Modl geht, bache es schön grauß-
lecht aus dem schmalz heraus, das Pfandl
muß aber nicht gar zu groß seyn, wer-
den schönner, wann sie hernach geba-
chen sind nimt man es heraus, und
gibt über einen Nudl walcher damit
es den Bögen in Form gleich sehen, ob
werden sie mit zimät und zucker be-
sträet, so sind sie fertig,
der Täig muß din wie ein Färbl seyn

339. Die Gebachene Haasenöhrl:

Auf eine schüssel voll zu machen nimt
1. Pfund mell, gleber ½. Pfund butter
und 3. ganze Eier, mit Rhäm wird der
Täig angemacht, auf die art wie ein
butter Täig, ein wenig gesalzen, her-
nach ausgewalchet, und Vierekete
flöckl abgerädlet, dann diese in schmalz

heraus gebachen, kommen heraus wie
Bölsterl anzusehen, und seind fertig.

340. Schwämmerl in Schmalz gebachen

In einen Weidling nimt man ein schön-
nes mell, wo man mit einer milch auch
mit halbs ganzen Eiern, und halbs
Dötter einen Täig anmacht, diesen thut
man zukern, und gut verrühren, dar-
nach nimt man das Blöchere schwämmerl
Möderl, und dunket es in ein schmalz
ein, darnach wan es abgetropft ist
so dunket man es zum ersten in Täig
ein, und leget dieses in das heisse
schmalz, und laß es darinen aus-
bachen wie bewust, gehet es hart her-
ab schlaget man mit einer gabl da-
rauf, und so fort gemacht biß sie
gar sind, oben mit zuker und zimät besäet
fertig.

400.

Die Hüpfauf zu Pachsen

Man nimmt ein Pfund, Pfeffer, Ingwer, wo 10. Pfunz Zucker Pfeffer kommen, und 18. Pfunz Pfeffer, das übrige mit Pfeffer und Pfeffer abgemischt, und Pfeffer Pfeffer mit Pfeffer und Pfeffer und Pfeffer, aber gut und mundig Pfeffer, das Pfeffer nimmt selbst in das Pfeffer gegossen, denn in Pfeffer gepreßt und gebrochen, beim Pfeffer, und Pfeffer inwendig Pfeffer, sind Pfeffer zum Pfeffer gut.

Gebachene Semel-Schnitten

Pfeffer ein Pfund Pfeffer mit Pfeffer ein H. Pfeffer, und Pfeffer mundig Pfeffer, Pfeffer Pfeffer, Pfeffer Pfeffer in ein Pfeffer eingeschnitten, Pfeffer Pfeffer und Pfeffer

341. nimm Pfeffer - nimm 4 Pf. Pfeffer mit 4 Pfeffer 4 Pfeffer Pfeffer - Pfeffer Pfeffer 4 Pfeffer Pfeffer - Pfeffer Pfeffer Pfeffer - Pfeffer Pfeffer Pfeffer - Pfeffer

wenigste 12. Eier aufgeschlagen, salze es,
und dünke die Schnitten darein, bache
es aus dem schmalz, hernach seinds fertig.

343 Die Marh Schnitten Zumachen

Mann nimt 1. Vierting march, und schnei-
det es klein, dann kiell zerlassen und
durchgesiegen, darnach treibet man
es ab, als dann wird 1. Vierting gut
gewogen, dann abgezogen klein gestos-
sene Mandl, und 1 Vierting gestossenen
zuker genohmen, von zuker wird aber
einer zuruk behalten, und in die Eier
dötter, und obers gethann, als dann
wird das alles gut abgetrieben, march
mandl, und zucker, nachdem schneiet
man von einer Semmel Rinden und
hibsch dicke schnidl, seind sie zu groß

schneidet man es nochmal voneinander.
wie in eine suppen gewöhnlich ist, her-
nach überstreicht man diese schindl hibsch
dick, mit dem abgetriebenen, und
dunckt solche schindl darnach in ein
recht gute milch ein, als dann schmieret
man ein blöchere schüssel mit butter.
und giesse ein wenig obers auf dem
boden, dann lege die aufgestrichene
schindl darauf, eines auf das ande-
re, jezt nimt man in ein häferl ein
recht gutes Sieß obers, dann Echsterer
in ein häferl schlaget man 2. oder 3.
ganze Eier darein, auch nimt man
ein koch löffel voll mell darunter, auf
das es nicht töpflecht wird, und schlage
noch 8. oder 9. Eier dötter darzu, aber
nicht mehrer, zuckere es damits
Sieß genug wird, und giesse das

halbe obers darein, und spridle es
untereinander gut ab, nachdem seihe
es über die schindl, sträe oben hibsch
lemoni schöllerl darauf, hernach gibe
unten, und oben glut, oder seze es
in ein ofen, und laß baken, ist
ein recht gute speiß, und neben einer
suppeten zuspeis aufgetragen, in ei-
ner guten viertlstund ist es gebaken
der saft von dem abgespridleten obern
muß neben den schindeln herrinen ehe
mans in ofen sezet, und muß auch
recht saftig, widerum aus dem ofen
heraus genohmen werden.

344. **Nudl Pfänzel:**

Da werden eben vill geschnittene Nudl
geschnitten, wo zu dem täig anmachen
7. Eier genohmen werden, aber kein

Wasser, ein wenig salzen, und schön
fest angemacht, hernach aus gewalcht
dann die Flöken schön drucken werden
lassen. darnach werden sie langlecht
geschnitten, in Wasser abgesotten, und
mit Lablechten wasser abgeschröket in
ein Rein wo ein wenig Butter darin
ist gethan, darinen kehret man es
um damit sie ein wenig schmierig wer-
den. darnach schmieret man Rechtschaf-
fen dick, ein nicht grosses Kastroll
mit Butter aus, und gibt die Nudeln
darein, darnach backet man es in ein
Öferl, oder Giebe unten, und oben
Glut, dann Giesse noch ein Heisses
schmalz darauf. daß sie sich nicht an-
brennen, und oben wie auch unten
schöne Rammern bekommen so sind
sie fertig.

Woll ist zu merken. so bald ein

Kastroll zu groß ist, auf ein Nudl
pfänzl so fallen die Nudeln gern von
einander, sondern sie müssen in ein
Enges Kastroll kommen, um so schöner
fallen sie aus,

345. Parradeiß Schnitten.

Langlecht Spalten weiß wird die Semmel
geschnitten, hernach tunckt man es in
ein wein ein, aber nicht wacken las-
sen, sondern gleich wider in das mell
walzen, und bake sie schön gesch von
dem schmalz heraus, bestreü es mit
zimmät, und zucker, so seinds fertig.
will man es in wein aufsieden lassen
sind diese auch recht wie es beliebig.

346 Gebackene öpfel Späigel.

In einen Weidling nimt man nach
gut dunken ein mell. und giesse einen

Kalten wein daran, und rühre ein fei-
nes Täigerl davon ab, Leztlich kan man
wan man will, von einem Eier eine auf-
geklopfte Eier klarr darunter nehmen
und verrühren, man sagt von der
Eier klarr die aufgeklopft wird be-
halten sie die Resche, dann dunket
man die Opfel Speigel darein, dann
bachet man diese in ein heissen schmalz
heraus, als dann werden diese gezu-
kert, so sind sie fertig.

347. Gebackene Ganze Zwespen

Frische, aber blaue Zwespen, nimt man
ganze, mit samt der schöller, und werden
nicht gar in einen zu dinnen wein
Täigerl eingetunket, es darf nicht
allezeit ein aufgeklopfte Eier klarr
darzu kommen dann backe es in ein
heissen schmalz heraus, und oben zukere

es schön Sieß, so sind sie fertig.
Die gedörrten zwespen siedet man auch
aber nicht zu lind, dann backet man
diese eben mit samt den kernern, auch
in einen Wein täigerl, aus dem schmalz
heraus zukere es, so seinds auch fertig.

348. Die öpfel füschel zu Bachen.

Von den öpfeln schneidet man dinne klei-
ne Speigl, als dann giesset man eine
Wein daran, damit diese recht Naß
werden nachdem nimt man solche von
wein heraus, und gibt es in ein schön
nes mell hinein, da walze es herum.
als dann bache es in heissen schmalz wi-
der heraus, oben sträet man ein we-
nig zuker, und ein wenig zimmät da-
rauf. nachdem sind sie fertig.

349. **Gebachene Runde oblat**

Runde aber grosse oblat werden genoh-
men, die mit einen grossen ausstecher
abgedrückt werden, dan lege auf ein
oblat in die mitte ein eingemachtes
und das zweite oblat darauf, und
tunke es auch in ein Weintäigerl ein
aber nicht in der mitte wo die Fühl
ist, sondern in der Seiten herumen.
als dann werden sie auch in schmalz ge-
bachen, und gezuckert so sind sie fertig.

350. **Gebackene Muscherl oder Fern-
pratzen**

Man nimt 1. Pfund schönes mell, und
½. Pfund butter, ein ganzes Eier oder
zwei dötter, ein löffel voll wein, und
ein wenig Räm, dann ein wenig salzen,

als dann zusammen gemacht und wie
ein butter Teig geschlagen darnach
das Eisen in ein heisses schmalz ein
gedunckt, und Vierekete Flöckl aus
gewalcht, dann aufgebunden, wann
sie ein wenig überbachen sind, so
macht man die bändl von der Musch
ein wenig loß, und backet es wider
damits untersich auch braunlecht ge-
bachen werden, sind sie schön Reßlecht
so nimt man es herab, dann warmer
besäe es mit zimät, und zuker, und
ordentlich auf ein schüssel gericht. Gut.

Hultzen- und Krem

351. Bammerantschen- oder Lemoni krem

Nihm 1/4 tl Pfund zuker dann werden 24.
oder 25 Eier hinein Gericht, aber nur

die Dötter müssen zuvor in zuker, mit
5. oder 6. lemoni oder Bammerantschen
abgerieben werden, dann es muß davon
geschmackhaft seyn, hernachdem zuker
und die Dötter in einen Weidling auf
gerührt, dann ein guten Eß löffel voll
mell nach, und nach darein verrührt es muß
sich recht dick, wie ein Koch rühren her
nach, schüttet bey einer Maaß obers
darein, dann wird es durch ein sieb
gesiegen, in ein Böck oder Kastroll
nachdem auf das Feuer gesezet, aber
immer rühren, bis schier anfangen
will zu sieden, als dann auf ein
schüssel gegossen, und mit einen Brenn
schäiferl gebrennt, dann vor den
den Brennen mit zuker besäet, und
warmer auf die Tafel geben,
aber erst auf die lezt wann es anfan.

gen will zum sieden, auch wan es etwa solte zu dick werden, so darf es auch mit obers wider dinner gemacht werd, wann es aber noch auf dem feüer ist. ist recht.

Auf folgende art, machet mann es auch, und ist recht gut, man nimt 1. lemoni. und 1. Bammerantschen, und in zuker abgerieben, aber keinen Satt. ½ Maaß gesottenes obers, 14. Eier dötter, und ein grossen gupften löffel kolmell, nicht kill Sieß gemacht, dann oben erst mit feinen zuker sträen, und brennen dann warmer geben.

352. Fannilli Krem.

Mann nimt ein halbe obers das gesotten, und gut kalt werden lassen, 10. oder 12. Eier dötter hinein gespridlet, und auf

daß Feüer gesezet, damit es dick wird,
zuvor aber gezukert, damits Sieß
genug wird, und die Fannilli in ein
kleines Jezerl eingebunden, und Ech-
sterer in ein wenig Obers eingewaikt.
damit es auflauft, und lind wird,
dann zugedöckt, damit der Geruch dar-
bey verbleibt, nachdem gut aus ge-
=druckt, und durch ein Tüchl gesiegen
damits fein bleibt, hernach ehe man das
andere Obers, mit den Dötteren auf das
Feüer sezt, und solche Fannilli milch
hinein geschüttet, darnach immer ge-
rührt bis es dick wird, man kan es
kalt, oder warmer hergeben, dann
es muß schön gelblicht aus sehen, und
von der Fannilli ein guten geruch
haben, damits aber nicht schwarz ge-
spreglet wird ist fertig.

Man macht es auch so, daß obers ungesottener, mit den Dötteren abgespridlet, wird aber gern töpflet, auch 1½ löffel voll schönes mell, in die Dötter verrührt, damits nicht töpflecht wird.

Wann man Haußenblattern darzu nimt, können gesulzte öpfel davon gemacht werden, oder glat wie beliebig mit Haußenblatter ist eine Sulz. auf 1 Maaß Obers gute 2 Loth Haußenblatter – in eine schißl zu öpfl aber gute 2½ Loth –

353.

Chiocolatti Krem

Erstlich nimt man 1. Maaß obers 2. Ganze Eier 15. Dötter, und 5. zigerl Chiocolatti. auch etwas weniges zuvor der Chiocolatti muß geschaben werden, und in einer Maß obers gesotten, darnach Echsterer die 2. Eier, und die 15. Dötter, in ein häferl, und die milch hinein geschüttet, dann durch ein Sieb.

Gesiegen damit es nicht jegert wird, in
eine schallen Gegossen, und im Ofen ge-
setzt, unter der schallen muß Salz ge-
sträet werden, das es nicht zerspringt
unter die Eier gar ein wenig mell
gerühret, man kann es auch so lang rih-
ren bis dicklecht wird, auf die art wie
ein Caffe krem gemacht, last am besten.

354. Einen kalten Caffe krem

Dann laßt man ½. Maaß obers sieden,
Nachdem wird in ein feinen tüchl ein
ganz gebrennter Caffe darein gebun-
den, der aber zuvor mit einen tüchl
abgewischet werden muß, ansonsten
möchte dieser schmutz ins obers lassen,
dann lasset man diesen eingebunde-
nen Caffe, in den obers ein wenig
sieden, damit das obers den Caffe geruch

bekomt. darnach das binkerl heraus ge-
nohmen, als dann werden 12. Eier dötter
in ein häfen geschlagen, darzu rihret
man ein kleines Kochlöffel voll schönes
mell, und fein gestossenen zuker
darunter, damits Sieß genug wird.
dann giesse langsam die Caffe milch
darauf, und seiche es durch ein tuch
dann gieb solche in ein saubers Kastroll
und seze es auf ein Glut, als dann
rihre dieses beständig bis es dicklecht
wird, aber es darf nicht sieden, dann
sezt man es öfters von der Glut herab,
und rihret diese milch um besser sich
in der dicke zu erkennen, darnach
wird das auf ein weisse schüssel ge-
gossen, und lasset es kalt werden,
dann ehe es auf die tafel getragen
wird, kann man es auch oben brennen,

oder so lassen, nach belieben, wann die-
ser krem oben gebrennt wird, nimt
man ein wenig zuker, unter das obers,
ansonsten würde es zu Sieß ausfallen,

355. **Ein gütten Caffe.**

Auf ein Maaß wasser nimt man 8. loth
geriebenen Caffe, und 2. Caffe löffel voll
Hirschhorn, dann koche diesen in ein heisses
wasser ein, und laß ihm solang kochen
bis nichts mehr von Caffe in dem löffel
kleben bleibt, ist er dann gut so schröke
selben mit ein wenig kalten wasser
ab, lasse ihm darnach noch ein bischen
stehen, damit er ganz klarr wird, ist
fertig – bleibt rein 3 Seitl Cosé

356. **Ein gütte Mandlmilch.**

Auf ein Maaß wasser, nimt man 1½
Vierting Mandl, diese werden fein

Gestossen, dann durch ein Tuch ins wasser gut aus gedrückt, aber niemals muß ein Wasser zu dem gestossenen Mandeln in Mersche kommen, da bekömt hernach die Mandlmilch den Mersche Geruch, zuckern kann mans nach belieben ist fertig.

357. **Gefrorne Milch.**

Recht gutes Obers nimt man 1. Maaß und 10. Eier dötter, frischen zuker nimt man nach belieben 1. zimmät Röhrl hinein, als dann 4. Loth bißgotten, zusammen gerieblet, und auch hinein gethan wan mans hat auf ein wüdofen in ein Kastroll beständig gerührt, bis es dicklecht wird, hernach in ein Sieb und durchgeschlagen, als dann solches in ein Gefrühr bichsen, und kalt werden

lassen, darnach auf ein gesalzenes Eiß gesezet, und gut rühren, wan es sich in der Büchsen anlegt, mit einem Löffel aufgerührt, hernach in die Caffe schallen gefühlet, wan es Jest Genug und fertig, oder in ein andere schallen, man kann es auch von unterschiedlichen Geruch machen ist gut.

358. Die Schweintzer Milch.

Jeines mell nimt man 1. Löffel vollen, und rühre 8. Eier Dötter daran auch gieß 1/3tl Maaß obers daran, alsdann reibe ein stückl zuker mit lemoni ab, und lege es auch daran, hernach seze es auf ein Glut, dann rühre es stets biß dicklecht wird, nachdem lasse es kalt werden, nun bricht man bischgotten, auf die darzu gehörige schüssel,

dann gießt man die Helfte darauf, die andere Helfte behalt man, und seze beede auf das Eiß, ein halbe stund vor dem anrichten schlagt man ein Seitl obers zum faim, mische die übergeblie bene milch, gut unter dem faim, als dann richts auf die schüssel wo die Bischgotten sind, schön hochauf, und über säe es mit klein gestossenen bischgotten so ist es fertig.

359. Die Eier Dötter Milch.

Auf 1. Maaß obers werden 12. Dötter genohmen, und dieses wird kalter gut abgespridlet, als dann in ein Kastroll oder Bäck, auf ein Kollfeüer gesezt, aber beständig muß es gerihret werden, dann wann es schier anfangen will zu grinnen,

so hebt man es geschwind von feüer, und
gießt es in zwey glaßierten saubern
höfen so lang ab, biß es völlig Lablecht
wird, hernach von 2. lemoni den zuker
abgerieben, daß Sieß genug wird,
oder aber von 2. Bammerantschen, wie
man dem geruch haben will, nachdem
auf ein schallen gegossen, und kalter
hergeben, zu dieser milch nimt man auch
Hollerhüppen, oder Waffenkrapfen
zum einbröckeln, wann man will, kan
mans nebst bey aufsetzen.

360. **Das gefrohrne Hauß Brod.**

Ein gutes obers nimt man $\frac{1}{2}$ Maß.
und 14. Eier dötter, dann $\frac{1}{4}$ Pfund
zuker, auch von einen lemoni die
schöller klein geschnitten, als dann laßt
man es wie ein Schato sieden, und

stets auf dem Feuer rühren, darnach auf
nachdem auf dem Riebeisen, ein schwar-
zes Brod abgerieben, aber nicht viell, und
1. Seitl gesottenes obers daran geschüt-
tet, und gerührt, damit schön glat wird,
wie ein Koch, darnach in das übrige
wo die Eier dötter sind hinein geschüttet,
und durch ein Tuch gesiegen, auf das
es fein wird, dann darauf in die ge-
frohrne Büchsen geschüttet. als dann wie
es sonsten gebräuchig, auf das Eiß ge-
setzt, so ist es fertig.

361. Den Gefrohrnen Butter zu machen.

Man nimt 1. Maß gutes obers, und
solches wird ein wenig gezukert, hernach
gesotten, nachdem laßt man es kalt werd,
als dann nimt man so viel Eier dötter

als mann zu der Gesulzten milch nimt
hernach Spridlet man es unter die gesotte
ne kalte milch, dann lasse es in einer Mös
singenen Pfann oder Bäck zusammen
gehen, und dick werden mit stetten rih-
ren, wie ein glates eingerihrtes, und
laß es widerum kalt werden als dann
gieß es in die gefrühr geschier, und
wan es gefrohren nimt man es her-
aus, und thut es geschwind in ein Heis-
ses Wasser stossen, damit es leichter
heraus fahlt, und lege ihm ganzer
auf ein schallen, oder man kan ihm
zerschneiden wie ein Semmel schnidl.

362. Wie Mann das Gefrohrne machet.

Alles was man gefrohren haben will,
muß kräfftig, und wohl gezukert seyn

dann das Eiß ziecht aus, und das ge-
frihr geschier, muß entweder ein
zinnerne, mit einem Dökl, oder ein blö-
-cherne Büchsen mit einer Hüll seyn, welche
man sonsten zu diesen brauchet und
wohl gebuzt seyn müssen, das Eiß zer-
schlagt man zu stückl, und thut es in
ein kupferes, oder hilzeres schafel, dar-
nach man viell gefrohrnes haben will, her-
nach mischt mans, und sträet es wohl mit
salz, dann je besser es gesalzen wird
desto besser halt das Eiß, als dann sezt
man das geschier, mit den zubereiten
sachen darein, und gut zugedeket, das
weder salz, noch wasser darzu komt,
darinen laßt man es also gefrühren
und schauet man öfters darzu, wan es
sich an das geschier anleget, so lediget

mans mit einen Silber löffel ab, das es wie ein zarter Schnee aus sieht, deke es widerum zu, und dieses rühret man so offt auf biß es ein burer Schnee ist, alsdann faßt man es in die Böcherl, die man pflegt zu der Chiocolatti Trükhen zu nehmen, oder laßt ihm eigene von hollischer geschirr Böcherl machen, man kann es auch in einer schallen wie es hernach beliebt hergeben.

363. Die Spannische windt:

Man nimt 6. frische Eier, die klarre davon in einen Weidling geschlagen, mit einer Ruthen stark aufgeklopft. damit der Schnee recht höst wird, nachdem 6. Eier schwärr fein gestossenen zuker darunter, und langsam gerührt

aber nicht darunter geschlagen, wann
man dem Geruch von Fannilli haben
will, nimt man die gestossene Fannilli
durch ein feines Jezl, oder siberl gesäet
nach belieben, daß genug geruch bekomt,
in dem 6. Eier schwärren zuker geschüt-
tet, und hernach gut verrührt, als dann
auf ein Papier, mit dem Silber löffel
gesezt, und aufgeträt wie ein Häufl,
hernach auf ein Blöch Papier gesezt, mit
ein feinen siberl zuker hinauf ge-
säet, und in einer Röhrn gebacken,
welche aber nicht heiß sein darf, sonder
vielmehr gut drückern müssen diese
in ein trockenen orth aufbehalten.
so sind sie recht.

364. **Caffe Consume**

Ein recht Gute milch, nimt man ½. Maaß,

dann diese lasset man sieden, und in ein
Tüchl einen ganz gebrennten Caffe ein-
gebunden, als dann in die milch gelegt.
und 2. stund zugedeckter stehen lassen.
biß die milch davon einen Caffe geruch
bekomt, oder ein Sud damit machen lasse
darnach dem Caffe heraus genohmen, und
in die milch 8. Eier dötter gespridlet, auch
gezukert, als dann zweymallen in ein
Tüchl durchgesiegen, und darauf in die
Caffe Böcherl geschüttet, dann in ein Heis-
ses wasser gesezt, oben und unten dem
Castroll glut geben, 8. Minuten in dem
wasser stehen lassen, ist fertig.

Wann man es zu lang stehen
laßt, wurde es gleich wässrig, in
der höche die glut ehender als beim
boden hinweg genohmen, und auf die
Tafel zu einen Confect geben,

365.

Eine Kütten Hultz.

Dann werden 16. Kütten genohmen, und auf den Eibeisen abgerieben, darnach wird der Saft durch ein Tuch, in einen Weidling gedrücket, und solcher hinein gesiechen, nachdem nimt man ein Caffe Böcherl voll ungesottene milch, und giesset es darein, dann mache es mit einem Papier zu, und lasse es übernacht stehen, dem andern tag in der Früh, laßt man es durch ein Sulzsag laufen, dann nihm in ein Gelben pfandl ein zuker, und gibe ein wenig wasser darauf damit er zergehen thut, als dann gibe ihm auf das Feüer, und lasse ihm sieden, dann wird dieser abgefaimet. biß er klarr ist, nachdem gibt man den Saft von denen Kütten in ein grösseres

Gelbes böck, und dem Gesottenen zuker hinein, dann 4. Loth geläuterte Haußenblatter darein, hernach seze es auf ein Feüer, und lasse es zusammen kochen, bis das nicht mehr viell Saft ist, und Gibe es auf die schallen, und auf das Eiß, auf die lezt noch einmallen durch ein tuch laufen lassen, damit es klarr wird, und ist kostbar,

366.

Die Nuß Sultz.

Auf ein Seitl milch, nimt man 60. frische oder gedörrte Nuß, stosse es klein, und nöze es nach, und nach mit der milch an, und thue es in ein Kastroll, dann Giesse 1. Seitl obers darzu, und lege ein stückl zuker daran, auch ein wenig zimät, wann es gut gesotten ist, so drucke es durch ein tuch, und

Giesse es wider in das Kastroll, spridle 3. Eier dötter daran, und lasse auch 2/2. loth zubereitete Haußenblatter hinein laufen, als dann rühre es gut unter einander. und lasse es gut warm werden, hernach seihe es durch ein harines Sieb, in die dazu gehörige schallen, dann lasse es kalt werden, es wird fast gleich wie ein Blämesche gemacht, als anstat den Modl kommen Nuß, und Eier dötter ist fertig.

367. Bammerantschen Sultz-mit gefühlten Spalten

Mann nimt 3. Bammerantschen, und 3. lemoni, dann reibe die schöller mit einem zuker ab, dem Saft davon drucket man aus, und giesset diesen in ein Weidling

Gieß ½ Maaß Oesterreicher wein da-
ran, und 1. Seitl Wasser darzu dann
dem abgeriebenen zuker, 3. Grosse zigerl
Haußenblatter. welche ein tag vorhero
ehe man es braucht eingeweicket werd.
müssen, hernach in Wasser gesotten
wird. wo von einem Eier die klarr dar-
zu komt, und von ein halben lemoni
der Saft, dieses wird gesotten bis es
Glarr wird, und hernach durch ein tüchl
gesiegen ist fertig.

Wasser Gießt mann beyläufig
in die Haußen blatter ein stark halbes
Seitl, als dann Gießt man diese klarr
haußenblatter auch in ½ Seitl Wasser
und in dem ½ Maaß wein, ist es zu
wenig Sieß, so leget man noch einen
zuker darzu. so ist es fertig. als-
dann hollet man Echsterer einen ganzen

Bammerantschen, oder noch mehr aus
fühlet von nämlicher gemachter Sulz
eine Sulz in dem Bammerantschen hin
ein, das es gut dem Boden überdeckt.
darnach gießt man einen schönen
Durnersoll, auch Echsterer auf ein
Deller, um roth zu machen in eine
Bammerantschen Sulz, wann also
diese Sulz welche schon in den Bammer
antschen gegossen gegossen ist, gesulzt
worden ist, so nimt man eine rothe
Bammerantschen Sulz, und gießt wi
der 2. oder 3 Löffel voll, auf die weisse
und wan die rothe widerum in den
Bammerantschen gesulzt, so giest man
wider eine weisse darauf, und so gies
set man fort bis es auf 3. theill, mit
der rothen vermischt wird, und der

Bammerantschen mit der Sulz voll an-
gefühlet wird, hernach wann alles höst
gesulzt ist, schneidet man den Bammerant-
schen zu Speigel, und leget solche auf
die Bammerantschen Sulz, zu einer
zier, ist gut, und wunderschönn, auf
1. Maaß dörfen 4. Zigerl Hausen-
blatter genohmen werden.

368. **Bammerantschen Sultz.**

Auf ein Grosse Tafel, wann auch über
20. Bersohnen sind, nimt man 4. Stück
Bammerantschen, und 4. lemoni, rei-
bet den zuker gut ab, an den schöllern
dann drucke von den Bammerantschen
und lemoni den Saft allen unter ein
Seitl wasser, und ½. Maaß Oesterrei-
cher wein, damit es in allen ein gute

Maaß austraget. Lasse dieses alles auf einer Glut heiß werden, sehe damit es Sieß genug wird, und lasse es darnach durch ein Sulz Sag, oder dicken Flanell fliessen, als dann nihm 4. kleine zigerl Hausblatter darzu, zukere es gut und seze es in einer groß weissen Schüssel, auf ein Eiß, oder in einen Keller bis es zu einer Sulz wird, auf diese art macht man die Weichsel Sulz auch, anstat den Bammerantschen, oder lemoni, wird der Weichselsaft genohmen, diese leztere Sulz, oben mit halben Mandeln belegt, wan man will und wie es beliebig ist.

369. Die Hausen Blater Zu Läutern

Giesse in ein Glaß Laulechtes wasser, und lasse es über die nacht, oder noch

Länger wachen, und so es weich genug ist schneide es so klein, als es nur immer möglich, dann thue es in ein kleines Reindl und schütte frisches wasser darauf, nach dem lasse es auf ein Glütl ganz gemach sieden, biß die Haußenblatter zergange ist, hernach seiche es sodann in ein Säubers Tüchl und lasse es wider stehen, dann wann die Sulzen fertig sind, darnach laßt man die Haußenblatter wider zergehen, als dann schütte es in die Sulzen, und verrühre es wohl darunter nun lasse es abermahl gestehen.

370. Das Blämesche zu Machen

Auf ein Grosse Tafel versohnen, nimt man 1. Maaß Gute milch, oder obers, ein halb Pfund geschwöllt, und abgezogene Mandl diese stosset man recht klein, dann öfters

unter dem stossen mit einer milch bene-
zet, nachdem aber in der milch ein wenig
gesotten, in ein sauberes böck, oder
Mössingene Rein, durch ein dickes Serviet
stark aus gedrucket, dann recht Sieß
gezuckert, und leztlich 2. loth Haussen
blatter darunter genohmen, auf ein
Eiß, oder in einen kalten Keller ge-
seget, biß das es recht zusam gehet.

371. Chiocollatti Sulz.

Ein Maaß gutes obers, und 4. zigerl
Chiocollati, welcher fein gerieben, und
durch ein Sieb gefäet wird, das obers
wird gesotten, und der Chiocollati hin
ein geschüttet. zuckern das aber nicht
zuviel Sieß wird, die Haussenblatter
lasset man darzu recht heiß werden
und durch ein Seviet rinen lassen

und auf daß Eiß gesezet ist fertig,
zwey grosse zigerl Haußen blattern
eingewaiket ist recht

372.

Eine Wein Sültz.

Dann nimt man ein halbe Maaß Rothen
Wein, dann gibt man zuker hinein
damit dieser Sieß genug wird, als dann
Giebe von ein halben lemoni den Saft
darunter daß etwas pigant wird, und
auch ½ Seitl frisches Wasser darein
als dann machet man ein kleines ge-
würzt Binkerl, mit Nägl und zimät
lege dieses in wein, und lasse es da-
rinen Sieden, dann nihm 2. Grosse zi-
gerl Haußenblatter, und richte es
glarr zusammen wie bewust ist, nun
lasset man diese zergehen, darnach
giesse diese unter den Wein als dann

seze alles auf ein Glut, und lasse es recht Heiß werden, dann seihe dieses durch ein dreyfach zusam gelegtes Tuch, damit die Sulz ganz glar durch lauft nachdem giesset man es auf ein weisse schüssel, oder in einen Modl, die Sulz auf ein Eiß, ist fertig.

Anstat einen Rothen Wein, kann man weissen Oesterreicher wein auch nehmen wie man ein Farb haben will, das die Sulz aussehen soll.

373. **Eine Weichsel Sulz.**

Oesterreicher Wein nimt man ½ Maaß und ein halbs seitl frisches wasser, dann ein halbs seitl Weichsel Saft, welcher aber schon eingesotten ist darunter, von einen ganzen lemoni den Saft, als

dann werden 3. zigerl Häusenblatter
gesotten, und glar wie bewust herge-
richt, dann wird es darunter genoh-
men, daß alles sezet man auf ein Glüt,
biß es Rechtschaffen heiß wird, dann
lasse diese Sulz widerum durch ein
doppeltes feines Serviet lauffen, aber
nicht viell aus drücken, sonst wurde
es gern trieb, wan ein Sulzsag vor-
handen, ist noch besser, wenn die Sulz
durch diesen durchrinet, wird glärer
als in einen Tuch, nun wird diese wi-
der in ein schüssel gegossen, und auf
einen Eiß sulzen lassen, oben in
einer Weichsel Sulz kann man zu
einer zierde Bladlechte Mandl kern
darauf legen, aber erst wen es ein
wenig gesulzt ist, auf diese Art wird

wird auch die Hündbörr, und die Ribi-
sel sulz gemacht. der Saft davon muß
aber ehender zuvor eingesotten dar-
zu seyn, in der Süssen macht man die
sulzen nach belieben, zum Hündbörr
oder Ribisel Saft komt kein gewürzt
darunter. alle sulzen müssen Glar aus
sehen. werden die Sulzen in einen mödl
gegossen, so muß man gut um ½. zigerl
mehrer darunter nehmen, damit es im
Eiß fester zusamen stehet, als in einer
schüssel, dann es muß von mödl her-
aus fallen, damit es aber von mödl
heraus falt, brauchet man diese Vor-
sicht man legt auf den Modl ei-
nen im häissen wasser eingedunk-
ten Jezen, und lege den Modl auf die
weisse schüssel, dann falt es heraus.

+ oder den Modl mit einem Mandlöhl gut bestreichen
aber sehr rein -

440.

374.

Hausenblatter = Zu denen Sult=zen Zuzurichten.

Hausenblatter nimt man auf 1. Maaß Sulz 3. grosse zigerl. dann werden solche zerrissen, und werden mit einen Hammer geschlagen, hernach waike sie in ein Glebers Seitl kaltes wasser ein, und lasset es über nacht waiken nachdem seze es auf ein Glüt, und drücke von ein halben lemoni den Saft daran, auch von 2. Eiern die klarr, als dann lasse es recht gut miteinander sieden, biß es zergangen ist, und glar wird, darnach seiche es durch ein tüchl, und lasse es stehen, damit es sich sulzet, so ists fertig, und zum Sulzen genohmen

375.

Dem Punsch zu machen.

Es werden 2. Lemoni genohmen wo ein zucker abgerieben wird, auch wird der Saft davon aus gedrucket, wie zu eine Lemonat hernach wird ein starker zwespen brandwein genohmen, und auch davon geschüttet, als dann nimt man heiß siedentes wasser, und lege die Lemoni schallen welche schon zuvor abgerieben, und aus gedrucket sind in das wasser hinein damit es einen besseren geruch bekomt, als dann wird alles gesiegen, auf das es glar wird, dann in einen topf gegossen, und recht warmer auf die tafel gesezt, auf die nacht aber, nachdem Essen schücket es sich besser als zu Mittag,

wann man diese hergibt, aus dem Topf wird er hernach erst in kleinen Gläßerl hergeben, wasser komt mehr als Brandwein darzu, wie man ihm nach belieben gern trinckt, stark, oder nicht stark, Anstat dem Heisse wasser kann man Holländer Thee an giessen zu dem Bunsch, ist noch besser.

376.

Eingesottene Weinschärlin

Mann nimt 2. Pfund zuker, und Siede diesen Dicklecht ab, hernach nihm Weinschärlin streüserl, und laße diese ein Sud, in einen Heissen wasser auf sieden, darnach nihme es heraus in ein sieb, und giesse ein kaltes wasser darauf, dann lasse es gut abseichen als dann giebe die gut abgesiegenen

1½ Pfund Weinschärlin, in die 2 Pfund zucker, und lasse diese sieden, nachdem nihm es von zucker heraus, unter dessen dem Saft allein einsieden lassen, biß dieser dicklecht wird, letzt. Eich die Weinschärlin widerum hinein, und diese verrühren, und noch ein süd aufwallen lassen damit sie sich in dem zucker ansaufen sind fertig.

377. **Gutte lemonati**

Auf ein Maaß Wasser, nimt man 4. Grosse lemoni, diese werden mit den zucker gut abgerieben, der Saft aus gedruckt, dann durch ein Tuch gesiegen damit die kern davon kommen. fertig

378. **Gersten Schleim**

Man nimt gerollte Gersten, und ein

wenig Reiß, und lasse dies gut sieden, in einer Rindsuppen, bis es schleimt. dann wann es dik genug gesotten, so seihe die Gersten durch ein Sieb davon. hernach giesse ein wenig Rindsuppen daran, ein wenig lemoni Saft, Mus kablie, und ein wenig salzen, ist fertig

379.

Der Kerschen Rester.

Zupfe die Kerschen in ein Rein, und schitte Lablechtes wasser daran, und ein wenig wein wan man will, als dann setze es auf ein Glut, wenn sie gerünzlet und eingesotten sind, so gibt man klein gepfärzte Semmel schnidl darein, dan gezu kert damit solcher Sieß genug ist, als dann fertig.

Dem zwespen Rester machet man auch auf die nämliche Art, als nie keines wein. fertig.

380. **Der Holler-Rester.**

Die Hollerbörr werden abgeglaubter in ein Reine geben, und Laulechtes Wasser daran, dann lasse sie einsieden, nachdem nihm in ein Häferl ein kleines Koch löffel voll mell, und rühre es mit einen halben Seitl obern ab, darnach giese es an Rester, der Holler wird davon mild, auch gepfärzte Semmelschnidl, gezukert, ist fertig.

381. **Das öpfel Mandel.**

Schölle, und zerspeigle die öpfel, dann giebe es in ein Reine, als dann giesse Wasser nebst wein daran, hernach lasse sie weich einsieden, zibeben, und Weinbödl daran, gepfärzte Semmel, Schnidl, gezukert, fertig.

½ Holler-Beer in an ½ Seitl die Hülfte kein Semmelbrodl in Butter geröstet – Zitronat und Kiel Zucker – von der Weber –

382.

Ritscher.

Man nimt ein halbes Seitl Reiß, auch soviell grüne Erbsen, ein jedes wird besonders gesotten, als dann ein Stückl Butter in ein Reine, daß Lind gesottene, Erbsen, und Reiß hinein gethann, ein wenig gewürzten, und ein wenig Rindsuppen, salzen, dann so aufkochen lassen, und Lemerne Carmenadel darauf gelegt, nachdem ist dieser fertig.

Dorten.

384.

Die Müschel Dorten.

Nihme 1 1/2. Pfund Mandl, schwölß, und stosse diese klein, dann nihm 1. Pfund zuker, in ein Mossinges Bäck, und giess ein Seitl Wasser daran, und lasse ihm

Sieden biß er sich Spind, nachdem nihm
die Mandeln darein, drückere die
Mandeln herunter, biß sie sich von dem
Bök lassen, nihm darnach ein aufge-
klopfte Eier klarer darunter, und hebe
es von der Glut herab, von einem Le-
moni die schöller klein geschnitten, zimät
Nägl, und Muskatnuß nach belieben
dieses alles untereinander genohmen,
drucke darnach klein oder grosse Mu-
schel aus nach belieben, dann verbike
mit oblat einen sturz, überstreich die-
sen mit jenen Täig, messer ruken
dick, dann seze ihm in die Röhr, und
lasse ihm, überdrückern, als dann be-
streiche dieses mit eingemachten, und
richte hernach die Muschl darauf, wie
es beliebig ist, seze die Dorten her-
nach in die Röhren, und lasse es ganz

Gemach backen, bey einer stund darf
sie gut in der Röhren stehen, darnach ma-
che ein Eiß darauf Laß aufziehen, dar-
nach ziere es mit eingemachten so ist
es gut, wann mann ungeschwöll-
te Mandeln nimt braucht man wenig gewürzt.

385.

Muskacin Dorten

Man nimt 3/4 tl Pfund zuker, auf 1. Pfund un-
abgezogene Mandeln, und diese gut mit ein
drukern Tuch abgewischet, hernach klein
gestossen, den zuker gefäet, und dar-
ein gemischt, als dann zimät und
sehr wenig Nägl darunter, vo 4. ~~oder 8~~
Eiern die aufgeklopfte klarr, als dann
den Raif, und blätl mit butter ge-
schmiert, oder mit oblat umlegt, ~~kiel~~ rasch
gebacken, und das über ein stund, und
ein ~~wasser~~ zuker Eiß darauf gemacht, so
ist es fertig. 3 Koch löfl voll zuker
zum Eiß, und 1 aufgeklopfte Eiklar ein gar
Tropfen Limoniensaft, 1 halbe
Stund rühren

386. Den Briegel krapfen von Bischgotten Täig.

Schlage 10. ganze Eier, und 5. Dötter in ein Häfen dann rühre es ein Viertelstund mit einen Spridler gut ab, hernach nihm 1½. Pfund schönn gefäten zuker, und rühre solchen darein, rühre es 2. stund auf einer seiten, als dann schneide von ein halben lemoni die schöller klein, auch 1½ Vierting gefäte störk, eben ein halben Vierting schönnes mell, wann dann der zuker, mit dem Eiern 2. stund gerührt ist, so rühre die störk, und mell ab, aber nicht mehr lang, und rühre auch die lemoni schallen hinein, als dann überwinde den Brigl mit Spagat gut, schmiere ihm mit Butter und thue ihm zum Feüer, dann brate ihm biß dieser faimt, hernach giesse mit einen schöpflöffel den Taig auf, über, und

über, alsdann brate ihm, damit er ein schönne Farb bekomt, und gieß widerum einen Taig darauf, man kann auch alle aufgiessen, und ein wenig Gewürzt darüber sträen, oder geschnittene Mandeln, mache ihm so fort, biß der Taig gar ist, hernach mache ein darauf, was vor eines beliebig ist, dann leß dem Spagat heraus, dann lege ihm auf ein Bolster, und laß ihm über nacht liegen, hernach giebe ihm auf die Tafel,

387. ## Gewürzte Briegel krapfen.

In ein 4 Maß häfen nihm 1. Pfund gefäten zuker, und schlage 9. ganze Eier, und 3. Dötter darein, schlage auf einer seiten eine ganze stund ab, alsdann nihme 5. Seitl gutes Sieß obers, man muß aber in die Eier, und zuker, nur 4. Seitl Obers daran schütten, das andere Seitl

aber aufbehalten, zu dem nachgiessen her-
nach nihm ½. loth Nägl, ½. loth Muskatnuß,
und ½. loth zimät, auch von ein ganzen
lemoni die schallen, dieses alles klein ge-
schnitten, und gestossen, auch ½. Pfund
klein gestossene Mandl; mit einer Sieg-
sen milch abgenözt; damit diese nicht oel-
lig werden, und gar ein wenig salzen
als dann ein halbes Mäßl schönes Mud-
mell, und ½. Pfund frischen butter, solchen
kiell zergehen lassen, dann machtet man
den täig in der Feste, wie einen dicken
schmarn täig an, solte aber etwan der
täig zu dick werden, dann in stehen
wird er Fester, so giesse von dem auf-
behaltenen Seitl Sieß obern, etwas da-
ran. biß der täig die rechte Festen be-
komt, hernach nimt man den darzu
gehörigen Briegel, überwinde diesen

klein mit Spagat, als dann brate ihm zum
Feuer, bis er woll heiß wird, und schmiere
ihm mit butter, hernach begiesse ihm mit
einen Schopflöffel vollen täig, dann muß
auch ein Schüssel zum untersetzen seyn
begiesse dem briegel gut, und bache ihm schön
langsam, und schön braun, hernach begies
se ihm widerum mit dem täig, und lasse
ihm wider braun braten, dann so fort
muß er bis 6. oder 7. mallen übergossen
werden, hernach von solchen täig einen
Schöpflöffel vollen in ein zinnene schüssel
und fest werden lassen, auf das man
ihme spizet, hernach kann man dieselbe
spiz auf dem briegl krapfen setzen, wie
man will, und hernach widerum gebrat-
ten, biß die zipf fest werden, als dann
begiest man ihm widerum mit den täig
der täig muß aber hierzu ein wenig

Linder gemacht werden, ansonsten mächten
die Spiz herunter fahlen, nachdem begiesse
ihm widerum mit den täig, und so fort,
bis der täig gar ist, auf die lezt wan
man will weisses Eiß darauf machen,
so bestreiche ihm mit butter, das er fai-
met, darauf bestreie ihm mit zuker, und
nihne ihm von feüer, dann mache ihm von
dem Briegel Leedig, hernach ziehe ihm ab,
und lege ihm auf ein Serviet, in ein schüs-
sel er ist schönn,

388. Zipfeter Briegel krapfen.

Auf 2. Maaß Sieß obers werden 36. Eier
daran geschlagen, und mit schönnen mell
angemacht, in der dicke wie ein schmarn
täig, darzu wird 3½. Pfund zucker. 8 loth
zimät, 4. loth Nägl, 4. loth Muskatnuß
2. loth blie, und 2½. Pfund schmalz genohmen
und diesen täig gut abgerührt von 4. lemoni

die schallen, mit 3/4 Pfund butter wird die-
ser Krapfen wan er noch auf Spis ist,
begossen, wan dann solcher schön aus ge-
bratten so ist er fertig, hernach darauf
gezuckert, nachdem ist er schön, und gut,

389.

Die Schmaltz Dorten

In ein Weidling nimt man frisches schmaltz.
schalb A +
dann treibe es gut ab, unter dem abtrei-
ben drucke von einen lemoni den Saft
darunter, nach, und nach 3. ganze Eier,
und 4. dötter darein gerührt. so lang bis
das es schön flämig wird, auf die lezt
10. loth gefäten zucker 12. loth schönes mell,
und von einen lemoni die schalln klein
geschnitten, als dann schmiere ein Raif
und blätl mit butter, dann belege das
blätl mit oblat, und streiche dem käig
darauf, nachdem backe es schön wann
es hernach gebacken ist, dann mache ein
wasser Eis darauf, so ist es recht, Man

darf gar keinen Saft nehmen, sondern mit Eibisel fühlen so wird es besser.

390. **Die Glanz Dorten zu machen**

Nihm 1. Pfund abgezogene Mandl, und schneide sie mit einen Schneidmesser nicht gar zu klein, dann nihm in einen Weidling 3. Vierting gefäten zucker, und schlage 8. Eier klarr zum Faim, dann 2. verrühre in den gefäten zucker, und rühre eine ganze Stund, wan dann hernach ein Stund vorbey ist, so rühre die Mandl, und lemoni schöllerl darein, schmiere ein Dorten blätl mit waigl, und streiche dem täig darauf, so dinn als es seyn kann, dann bache es schön, damits aber nur nicht braun wird, scherre es mit einen breiten messer, oder schäiferl herab, und richte es auf ein mit oblat belegte schüssel, dan thue das zusam geschomm darauf richten

darnach thue dort, und da, ein eingemachte Weichsel, oder Agras hinein stecken, es ist recht schön Also giebe es auf die Tafel, Liechtreslecht muß es aussehen, und in ein warmen Orth aufbehalten damits Resch verbleibt.

391.

Die Niernberger Dorten

Nicht gar klein gestossen, nimt man 1. Pfund abgezogene Mandl, und 1. Pfund zucker in ein Böck gethann, auch ein Seitl wasser darein gegossen, lasse ihm sieden bißer sich spindt, nachdem thut man die Mandln darein, dann 2. aufgeklopfte Eier klarr und von 2. lemoni den Saft, und auch die schallen klein geschnitten, auch ziternät, und grob gestossenes gewürzt, als Nägl, Innber, Muskablie, und Mus jedes ein halbes Loth seyn, als dann Reibe 4. grosse Niernberger Lebzeltel, auf ein Reibeisen

auch darunter, belege ein grosses blätl mit
oblat, und streiche dem täig darauf hernach
bache es, wann es gebachen ist, so mache
ein wasser Eiß darauf so ist es recht.

392. Ein gerührte Mandel Dorten

In einen Weidling, nimt man 1 ℔ klein ge-
stossene Mandl, und 3/4 tl Pfund fein ge-
stossenen zuker darzu, dann kommen
10. ganze Eier, die klarr davon aufge-
klopft darunter, und 10. Dötter, von ein
lemoni die schöller, dann wird solches
ein starke halbe stund flämig abgerührt
als dann wird ein blätl, und Raif mit
butter geschmiert, dann das gerührte hin-
ein gegossen, und in ofen langsam ge-
baken, wen dann der täig zu dick schein-
net, so giebt man noch 2. Eier dötter dar-
unter, es muß allezeit inwendig schön

Gelb aussehen, oben komt ein weisses, oder lemoni Eis zu einer zierde darauf, auch kann man bißtazi darzu sträen so ist es fertig.

393. Gedrückete Mandel Dorten mit Ringel.

Auf 1. Pfund abgezogen, und gar klein gestossene Mandeln, 3/4 tl Pfund zucker in ein böck, dann giesse ein halbs seitl wasser darein, und lasse ihm sieden bis er fast Pinnet, als dann gibe die Mandl und dem zucker, auch drücke von einen lemoni den Saft auch darein, wie auch die schöller, hernach drückere ihm wieder ein wenig ab, damit er schön fest wird, nachdem rühre von 2. Eier die klarre aber davon zum faim geschlagen auch darein, und widerum gut untereinander verrühret, als dann schlage ihm auf ein brödt heraus, dann lasse ihm aus kiellen darnach überlege ein blätl oder sturz mit

Oblat, auch etwas von dem Täig, nun mache lauter Finger lange, auch Finger dicke Strizl daraus, über den Sturz, oder Blätl was man beyhanden hat, mit solchen gespitzten Ringln, oder mache die Strizl kürzer, und stölle es auf das solches wie ein Zaun aussicht.

Weisses, und Rothes Eier klarr darauf, in der mitte im Ringl werden in ein jedes, eingemachte Kiendl oder Weichsel hinein gelegt, die Ringl werden nicht auf dem Sturz gespitzt, sondern Echsterer herunten in einen Blätl, darnach aber erst auf dem Sturz gebiket, und schön Semmel farb baken lassen, man kann es bloß nach belieben spitzen,

394. Die gupfte Mandel Dorten

Mann nimt 1. Pfund Mandl, schwöllet und drücket sie mit einen Tuch ab, den halben theill schneide gestiftlet, und den andern halben

theill so klein als wie die Hannöfkern, als-
dann nimt man in ein böck 3/4tl Pfund zu-
ker, und giesset ein halbes Seitl wasser
daran, dann siede ihm bis er sich spinnet
als dann werden die mandeln darein ge-
rührt, trückere es bis sie sich von dem böck
laßt, nachdem lasse es über kiellen her-
nach wird von 2. aufgeklopften Eiern die
klarr daran gegossen, von einen lemoni
die schöller samt den Saft, nun streicht man
es schönn dinn auf ein mit wax geschmier-
tes blätl, und drückere es in einer ganz
gemachen hitz, auf das es schönn Semmelfarb
wird, hernach schiebt man es mit einen schäi-
fel, wie ein geschobenes Mandl koch, und
richtet es auf einen sturz, oder umgeker-
ter Schüssel schönn auf, man kann es nach
belieben zieren, oder glat hergeben, ist gut.

395. **Die Französische karten auf einer Dorten**

Mann schneidet von oblat schönn ordentlich die

die Karten blöder diese werden mit den feine-
sten Tragant Eiß überstrichen, jedoch aber ganz
dinn, dieweill dann das Eiß noch weich, legt
man ganz ordentlich die ausgestochenen roth-
und schwarzen Blätl darauf, wie die ganze
Karten gemahlen ist, die rothen werden
von einer schönn eingesottenen schönen Höt-
schenbötschen Salßen gemacht, die fell aber
Rothseyn soll, als dann bestreichet man
ein blöchernes Teller, oder schüssel mit
Mandl öhl ein wenig, damit es leichter mit
dem ausstecher herabzustechen ist, oder
man kann es auch mit Mandelkern schmie-
ren, wan sie schönn Ölling seind streiche
hernach die Salßen wie ein Nudltaig, in
der Dicke auf das geschmierte hinauf, und
lasse es hernach ein barr tag darauf in
der Luft stehen, damits drückert, und
nicht nicht in ofen gesezet werden, die Rothen
noch die Schwarzen, sondern in der Luft, die

Schwarzen macht man von ein geriebenen Chiocolatti, und etwas gefäten zuker, stärk nur ein wenig, ein gewaikten Tragant recht fein abgestossen, und schön dinn aus gewalcht, dann mit dem zugehörigen aus stecher abgedrucket, und auf ein schönen Jurm ausgestochen, hernach auf die Nassen von Eis eine überstrichene Oblat gelegt, nachdem drückern lassen fertig, aber nicht in Ofen, zu einen Confect, oder auf eine sturz Dorten gebicket, komt schön heraus, Man kann es auch auf ein Chiocollati Dorten geben, und muss in Jurm wie die Karten brief gemacht werden,

396. **Eine Krach Dorten**

Fein gestossen, und gefäten zuker, nimt man ein halbes Pfund, auch ein halbes Pfund mell, das mell, und den zuker

mit einander auf ein Nudl brödt vermischt
hernach mit aufgeklopfter Eier klarr
angemacht, und ein Eier dotter, damit
sich dieser täig aus walchen läßt, klein
Geschnittene lemoni, oder bammerantsche
schöllerl darunter, sonsten nichts, ist gut,
als dann wird dieser täig aus gewalcht
und glat zusammen gemacht, wie ein
breßltäig, daraus wird ein blötter
Dorten gemacht, man kann es von
Papier holl machen, und ein Muster
schneiden, dann ein jeder Raif, ein
wenig kleiner, den täig richtet man
darnach, und ein jedes mit ein andern
eingemachten fühlen, oben aber ein
ganzes blat, von taig darauf legen,
und auf dem boden auch, in die mitte
kann man was man will, auch was
hinein legen, was Närrisch, oder was

Gescheides, oder gar nichts, oben wird das Blätl mit einen wasser Tragant Eis überstrichen oder anstat diesen mit Eiern bestrichen, und eingemachten darauf legen ist gut.

397. Ein gute Brod Dorten

Dann nimt man 1. Pfund geschwöllte Mandeln, diese werden klein gestossen, wan man diese aber mit einen schneidmesser schneidet wird es noch schönner, dann $\frac{3}{4}$ Pfund gestossenen zucker, dann thue es in ein weidling zusammen, und schlage 10. ganze Eier daran, eines nach dem andern, davon muss die klarr aufgeklopfet werd, eben auch 10. Dötter, und dieses ein gute halbe stund gerührt, dann nihme von allerhand gewürzt, klein gestossenes darunter, auch von ein ganzen lemoni die schöller, als dann werd von einen

Schwarzen Hauß brod breseln herab ge
rieben, und werden mit einen lemoni Saft
angenözt, dann werden sie darunter ge-
nohmen, wann es schön flämig genug ge-
rührt ist, nachdem ein blätl mit butter ge-
schmiert, und die gerührte Dorten hinein
gegossen, dann wird ein Raif herumen
gemacht, und in einen Ofen langsam ba-
chen lassen, auf die lezt wird ein weisses
Eier klarr Eis darauf gemacht, ist fertig.
Infurm wie ein Gätter, darzwischen mit
bißtäzi geziert. in der dicke wird man
sich in täig schon erkennen, zu dinn muß
man es nicht machen, es fallet sonst in
bachen gleich in der mitte ein, solte es
aber zu dick scheinen, nimt man noch
2. aufgeklopfte Eier, und langsam bachen
lassen, die Mandeln werden halbs geschwöllt,
und halbs ungeschwöllt genohmen, damit die
Dorten braun genug aussieht.

466.

398.

Marbe Bressel Dorten

Gleber wögt man ½ Pfund mell, und gleber ½ Pfund butter, dann ¼ Pfund gefäten zucker, wan mann will ¼ Pfund klein gestossene Mandeln, von einen halben lemoni den Saft, auch werden die schöller klein geschnitten, auch wird ein Eier dotter darzu genohmen, den täig nicht lang abgewürchet, nach belieben ausgemacht, dann mit Eibisel Test gefühlet, oben ehe mans im ofen sezet, mit aufgeklopfter Eier klarr bestreichen, und darauf dick gezuckert, in einer mittern Hitze hübsch lang gebachen, ist es oben zu braun, deket man es mit Papier zu, wird recht, und bekomt von der aufgeklopften Eier klarr, und zucker, ein schönes Eiß, dann ist es fertig.

399. Ein gerührte Mandel Dorten welche allezeit recht wird.

Klein gestossen, abgezogene Mandeln nimt man 1. Pfund, gleber 1½. Pfund fein gestossenen zuker, und von einen lemoni die schöller, dann 10. ganze Eier, die klarr davon wird aufgeklopft, und Echsterer 10. Dötter, dieses recht flännig gerührt, als dann ein blätl mit butter geschmiert und dieses fest angefüllet, in ofen gesezt, und baken lassen, mit einen Papier gedekt, wan man vermeint das es zu heiß seyn soll, zulezt wann es fertig, gezukert, oder nach belieben ein Eiß darauf gemacht, kein ganzes Eier darf man aber nicht mehr darunter nehmen, sondern nur 2. Dötter, damit es die rechte dicken bekomt, ist der taig zu dinn so fallt es in

bachen tief ein, also besser wan mann den
täig ein wenig dicker lasset, so ist es recht.

400. Eine Zwespen Dorten zu machen

Auf 12. Bersohnen mache einen butter täig
von 1 1/2. Pfund schönnen mell an, wozu 1 1/4 tl
Pfund butter genohmen wird, 7. Eier dötter,
7. Löfel voll Räm, und ein wenig gesalzen,
und diss alles fein ausgewalchen, auf ein
recht grossen Dorten blätl, worauf grü-
ne ungeschöllte ganze zwespen, wo nur
der kern heraus kommen sollt aufgeschnitten
und widerum zusam gedaucht werden müs-
sen, also diese zwespen, werden eine an der
andern, auf das ausgewalchte blat ge-
sözt, oben auf den zwespen, recht viell
zucker gesäet, und in der Seiten einen
Raif herum gemacht, nicht lang bachen
lassen. es mus noch ein Saft, auf die tafel

Getragen werden, gut, und fertig.

der Butter täig muß in der Höhe Rocher eines kleinen Finger Hoch aus gewalchet werden.

401. Köstliche Muskacin Dorten

Ungeschwölte klein zusam gestossene Mandl nimt man 3 Pfund, und gleber ½ Pfund zucker, diesen lasset man Sieden biß er Spindt, doch nicht gar zu stark, damit er nicht abstirbt, als dann die gestossene Mandl darein, von 2. Eiern die dötter, und also auf der Glut gedrückert, auf das es sich von böck laßt, auf die Lezt von grob gestossenen gewürzt darein mit lemoni schöllerl, und auf ein blätl gegossen, was mit oblat belegt ist, über streichen, will man, so kann mans mit ein gemachten füllen, wo aber nicht Spritzet

Man oben widerum einen gewürzt käig hinauf, und oben ein weisses Tragant Eiß, darauf drückern lassen, damit es hart wird, dann ist es fertig.

402. Ein gute Weichsel stürz Dorten

Man nimt 1. Pfund zucker, und giesset 1. Seitl Wasser darauf, als lasse ihm Sieden bis er einen faden Spinndt, dann gleber 1. Pfund klein gestossene Mandeln, solche werden in den zucker gerührt, und darinen gedrückert, nachdem werden 1. Pfund Weichseln die in einen siedenten Wasser gestanden sind, dann ausgeleßt, und klein gehacket, auch darunter genohmen als dann nimt mann von einen ganzen lemoni die klein geschnittene schöller darunter, auch allerhand klein gestossenes gewürzt, und zimät, gar ein wenig lemoni Saft, das alles wird auf der glut

gedrückert, letztlich werde von 2. Eiern die
klarr aufgeklopft, und darein gerührt.
dann belege einen Stürz mit Oblat, und
streiche von diesen Weichsel täig, einen
unten herum, darauf, dann drückere
ihm, darnach mache mit einer Spritzen
Rollen darauf, und bache es widerum,
nach diesen wird ein Eier klarr Eiß dar-
aufgemacht, seind sie aber frische Weich-
seln, so nimt man es in kein wasser, son-
dern lasset es eben dick einsieden, und
werden frischer klein gehaket, will man
es auf ein blätl Spritzen, und mit Ob-
lat belegen, weiß, und Rothes Eiß
darauf machen, stehet solches nach be-
lieben, als dann fertig.

Anstat dem Wasser, zum drückern
kann man einen Saft von Weichseln nehmen.

403.

Die Gerührte Weichsel Dorten

Man nimt 1. Pfund, geschwöllt, und klein gestossene Mandl kern, und gut ½. Pfund ausgelesste Weichsel, welche schön klein geschnitten werden, dann in ein Mössinges Bök ¾ tl Pfund zucker gethan, die kern von Weichseln gut ausgesotten, und selbes wasser darauf geschüttet, dann wird er gesotten biß sich ein faden Spindt, nachdem nimt man die Weichsel, und Mandl darein, auch lemoni schöllerl gedrückert, biß es sich von Bäck lasst, darnach giebt man es in ein Weidling und lasset es aus kiellen auch schlagt man nach, und nach 12. Eier darein, halbs ganze und halbs Dötter, darauf wird ein ganze stund gerührt, es werden auch zimät und Nägel darzu genohmen, dann wird der Modl, oder das

blätl beschmiert, und schön kiell gebachen, zieren kan mans nach belieben alsdann ein weisses Eier klarr Eiß, mit bißtäzi besträt, ist fertig.

404. Ein Recht Gutte Bischgotten Dorten

Rühre 12. Ganze Eier, die klarr davon auf geklopft, und 12. Dötter in einem Neuen Häfen ein ganze stund durcheinander ab, nihm 1. Pfund klein gefäten zuker, darunter rühr es abermahl ein gute stund durcheinander wohl ab, 1. Pfund klein gefäte Mell stört, und von ein ganzen lemoni die schöller darzu genohmen, welche man langlecht, oder gewürflet schneidet, schmiere alsdann einen Modl mit butter, giesse es darein, und backe es aus einen ofen kiell heraus, alsdann mache leztlich ein Eier klarr Eiß darauf.

474.

405.

Alkermus Dorten

Ziehe ein Pfund Mandeln die schöller ab, und stosse es wie ein mell, auch werden 3. loth Alkermus zeltl mit gestossen, damit die Mandl roth werden, dann wird auch ein Pfund gefäter zucker darunter genohmen, und mit einen Kochlöffel abgetrieben dann klein geschnittene lemoni schöllerl, von 6 Eiern die klarr aufgeklopft, und eines nachdem andern auf ein zinn deller gelegt, biß sie gar sind, nachdem in einer tiefen schüssel wohl abgerührt. als dann streiche auf ein blätl dem täig, jedoch nicht gar zu dick auf bestreie es mit zucker Spiße es in einen Ofen, und bache es schön kiell, nachdem schneide es mit einen Messer doch nicht zu dick, hernach lege es auf einen walcher das böngl werden, dann belege einen dorten, stürz

mit Oblat, und belege es mit den Bönglen
dann seze es in einen Ofen, und rühre
ein wenig wasser Eiß ¼tl stund, nihme
ein wenig Tragant darzu, damit es zä-
cher wird, und mache es auf die Dorten
hernach seze es in dem Ofen, das es
aber nicht zu Heiß gehet, dann solte es
nicht recht Roth werden so kann mans mit
Durnosoll bestreüen.

406. Die aufgeloffene Chiocollati Dorten durch ein Spritzen zu machen

Erstlich nimt man 1. Pfund, und 4. Loth ge-
fäten zucker, dann 10. loth geriebenen
Chiocollati, 2. Loth gefätes Störk mell,
nachdem 1. Pfund, und 3. Loth gestoffene
Mandeln, und von 2. lemoni die schöller
dieses alles giebt man in ein Weidling
zusammen, müsche es ab, und mache solches

mit 2. Eiern, aufgeklopfte Eier klarr nicht
gar zu nas an, und stosse diesen Täig
in ein Merscherl, abgetheillter auf 6.
oder 8. mall gut ab, nachdem begleite dem
Sturz mit Oblat, wie schon bewust, streiche
in einen Boden, entweders von diesen
als wenig mandeln, mit gefäten zuker
ein wenig Sieß gemacht, auch aufgeklopf-
te Eier klarr darzu genohmen, in ein
Mössingen Bök ein wenig gedrükert, und
dem Sturz, um, und um ein wenig über
streichen, dann ein wenig gebacken,
oder mit einen Boden, den man zu der
äussern Dorten machet, drucker den
Chiocollati Täig, durch ein kleine Sprit-
zen, um, und um auf, wie ein andere
Spritz Dorten, seze diesen auf ein Blätl,
und in einer Dorten pfann, oder Ofen
gebacken, aber nicht zu gäh, wenn die

Dorten gut aufgezohen, und ein farbl hat, lasse es auskiellen, und mache ein wenig Eiß darauf.

407. Eine öpfel Dorten

Dann wird ein guter butter täig aus-gewalchet, und dieser Messer ruken dick, auf ein Dorten blätl, dann schneide gewürflete öpfel brökl, und sträe es auf das aus gewalchte blätl voll an, auch ein wenig Weinbödl darzu wann es beliebig ist, kann man es zukern und oben ein wenig zimät darauf als dann belege das blätl ganz über mit butter täig stängl, welche schmall abge-radlet werden müssen, in der seiten herumen von butter täig zwey Finger bräiten Räif, dann wird es oben mit auf geklopften Eiern bestrichen, in ofen ge-

setzet, und gebaken schöne Semmelfarb, dar-
nach oben wiederum gezuckert, und Lab-
lechter auf die Tafel geben, ist fertig.

408. **Eine Nudl Dorten**

Von zwey Eiern machet man einen Lind
geschnittenen Nudltäig an, welche es aber
nicht gar zu dünn aus, nachdem schneide
Nudeln daraus, auch nicht zu klein, her-
nach baket man es schöne Liechtgelb, in
schmalz Laß es aus kiellen, als dann
nihm ½. Pfund gefäten zucker in ein
Weidling, und ¾ tl Mandl, davon muß
die Helfte klein gestossen werden, und
die andere Helfte wird stiftlet geschnitten
die gestossene rührt man unter dem
zucker, als dann schlage 4. Eier Dötter,
und 3. ganze nach, und nach darein, und
rühre es bey einer halben stund, hernach
wird von einen Lemoni die schalln Langlecht

Geschnitten, auch ein ganze Muskatnus gestossen, und ein Handvoll bißtäzi auch langlecht geschnitten, es werden auch eben 2. Loth zitternät geschnitten, das alles mit samt den langen Mandeln geschnittenen Nudeln, und thue solches nur gut untereinander verrühren, dann streiche es auf ein blätl, welches mit oblat belegt, als dann backe es schönn kiell, und zierre es mit eingemachten, oder mit einem Eiß, wie es beliebt.

409. Ein gute Carmeliter Dorten

In ein glaßiertes Häfen schlagt man 16 Eier Dötter, und 6. ganze aufgeklopfte Eier darein, und rühre es bey einer Viertelstund gut auf, als dann nihm ½. Pfund gefäten zucker darein, und rühre es, bis daß schönn dick wird, vorhero

aber schwöllet man 8. Loth Mandeln, hake es groblecht, und rühre 4. Loth gefäten zucker darein, dann reste es auf ein Kollfeüer, in einen Mössingen pfändl biß es schön reßlecht wird, von einen lemoni die schöller klein geschnitten, und wann es schön flämig aufgerührt ist, nimt man die mandeln, lemoni schöller, auch 8. Loth stärk mell, und 4. Loth schönes mell darein, nicht mehr aufgerührt, alsdann einen Reif mit butter geschmiert auf die hoche leget man halb geschnittene Mandeln darauf, die Mandeln nimt man auch gleich von den 8. loth davon, zum hinauf sträen, alsdann schön langsam gebacken, ist fertig. wann solche gerathet, ist sie recht schön, und gut.

410. **Mandel Kerbeln- oder Dorten**

Nihm ein Pfund gestifftete Mandeln, und

½ Pfund Gefäten zucker, dann von 2. lemo-
ni den Saft, und mische dieses gut unter
einander, als dann nimt man frisches
schmalz, dann lasse es heiß werden, und
schütte etwas weniges davon hinein, lasse
es schön Reßlecht werden, daraus kann
man Dorten Bögl, oder was man
sonsten will machen, wan es heraus
gebachen, so lege es auf ein ~~Sieb~~ Seichpfannen damit
das schmalz davon komt, drücke es dann gut mit einem Löffel aus – doch muß alles
heiß heraus gemacht werden, auf die
lezt wann es gebachen, strüet man erst
langlecht kleine lemoni schöllerl darunter
dann wan es aus dem schmalz heraus komt,
so leget man es auf einen sturz, oder um
gekerten schüssel, ist eine kostbare Dorten.
auch kann man kleine Körbeln davon ma-
chen, wo die gerestten mandeln in ein

kleinen Merscherl können geschüttet werden
und so mit dem Mercher Stäßl ausgeholt,
damit es einen Kerbl gleich sieht, daß
stehet nicht schön darauf, sondern glat.

411. Köstliche Bammerantschen Dorten.

Geschwöllte mandeln nimt man 1. Pfund diese
werden aber nicht gar zu klein gestossen,
nachdem thuet man es in ein schüssel und
mische 1. Pfund gestossenen zucker darein,
dann schlage, nach, und nach 10. ganze
Eier, und 8. Dötter hinein, so oft man
aber ein Baar hinein schlaget, muß man
allezeit eine weill rühren das solches 1 1/2.
stund austraget, unterdessen das man
rührt, nimt man 4. Siesse Bammerantsches
und reibet die schöller auf ein Reibeisen
Subtill ab, damit nicht vill weisses dazu

komt, dann drucke auch den Saft von den
Bammerantschen gut aus, nachdem Seichet
man den Saft durch ein Tüchl, und werden
die abgeriebene schallen gleich in dem Saft
gethann, damit diese schön gelb verbleiben
auch nimt man von 2. Lemoni den Saft,
und die schallen werden gewürflet geschnit
ten, wann dann die Dorten schon ge-
nug gerihret ist, so rihre als dann dem
Saft, und die schallen darunter, dann gies
se es in das Blätl, welches mit oblat
belegt ist, als dann muss auch der Raif
geschmieret werden, nachdem backe es
schön kiell, und schneide von einen Bam-
merantschen die schallen Langlecht herab,
nun sträe es darauf, wann es im
ofen gesezet wird, nur nicht gäh gebachen
so ist es fertig, und auch gut.

484.

412.

Die geschobene Dorten von den gestossenen Mandln

Nihm ein Pfund Mandeln, stosse sie, aber nicht gar zu klein, auch 1. Pfund fein gestossenen zucker, dann mische die mandln und den zucker, in ein Weidling ab, schlage nach, und nach 6. ~~ganze~~ Eier daran, von 2. Eiern wird auch die klarr zu einen faim geschlagen, und auf die lezt darein gerührt, als dann nihm die darzu gehörige Blätl, und schmiere es warmer mit weissen wachs, dann wische es widerum ein wenig, mit einen Tuch ab, nachdem sträe von dem gerührten, messer ruken dick darauf, und backe es schön bläich als dann nihm ein Nudlschäifel, und schiebe es zusammen. Lege es über ein walcher Lasse es Eesch werden, und so

fort, dann nihm ein Pastetten schüßl
umgekerter, oder Berg Blat, und über
lege es mit feichten Oblat Lase es wider
ein wenig überdrükern, als dann lege
ein Theill, von dem geschabenen Mandeln
darauf, jezt mache einen zuker in einen
Mössingeren pfändl braun, und bike es
schön damit zusammen, aber schön hoch,
damit es wie ein Berg aus sicht, wann
etwann Lehre Lucken sein solten, so stöke
was von ganzen eingemachten hinein
man kann es auch von Bißtäzi so machen
etwa die Helfte von mandeln und die
Helfte von Bißtäzi, mache einige mandl
in Durnosoll, und zuker Roth, halbe,
oder Ganze, bike es auch dort und da
hin, und ziere es nach belieben, man
kann auch von Brait geschnittenen Man
deln, anstat gestossenen also machen
es ist auch schön, und gut.

413. Die Französische Blätter Dorten

Erstlich nimt man einen Kastroll täig, und
walchet diesen auf einen Dorten blätl dünn
aus, und bestreiche es oben, mit einem auf
=geklopften Eier, als dann seze dieses in
ofen, was aus gebachen wird, nun macht
man auf die nämliche art, 4. bis 5. blätter
wann sie alle gebachen seind, überbstrei=
=chet man es mit Marilln Fest, das 2te
mit Gibisel, das 3te mit Hündbörr oder
Diendl Fest, und so fort, bis auf das lez=
te blätl, man kann es auch überstreichen
ein jedes blätl von Marilln, und noch
einen Fest darzu, wie man darnach
will, das lezte blätl komt so darauf
mit weissen Eiß überstreichen, und mit
bißtäzien besäet, ist fertig.

Man kann auch die Dorten blätter
von breßltäig machen, und fühlen, aber

ein jedes Blat, muß Eßsterer gebachen wer-
den, nachdem aber erst fühlen, in der
wird es aus gewalchen, das es nicht zer-
bricht, und aufeinander legen, wie es
oben stehet, ist fertig.

414. Die gerechte Bammerantschen-
Wer Lemoni Sulz.

Erstlich Reibet man von 3. Bammerant-
schen, und 3. grosse lemoni, mit einen
stuck zucker die schallen ab, auch nimt
man den Saft davon heraus, und gies-
set solchen durch ein tüchl, als dann seiche
ihm zum abgeriebenen zucker, dann
giesse ½. Maaß oesterreicher Wein
in ein Mösingernes Böck, und ein Seitl
frisches Wasser darzu, dann gibt man
von 4. kleinen zigerln, welche schon

Glar gemacht worden ist Haußenblater
darunter, mit allen den sachen muß es
in der Masserey, eine starke Maaß
Saft austragen, ist es nicht so giesset
man noch ein wenig wein, oder wasser
darzu; ist es aber zu wenig Sieß machet
man es nach belieben, noch Sießer
dann wird dies alles durch ein feines
Tuch welches doppelt zusam gelegt zu
zweymallen durchgesiegen, in ein
Böck auf eine glut gesezt, und ein
wenig warm werden lassen, als:
dann durch ein Tuch, oder ein Serviet
langsam in ein weisse schallen
hinein gegossen, und hernach auf
ein Eiß Sulzen lassen als dann
ist es fertig.

415. Eine Regebogen Dorten zu machen

Man macht von ein Pfund Mandeln, und
3/4 Pfund zucker, einen guten Mandl täig
an, dann rühre solchen mit denen Eiern
wie sonsten der Mandl täig gebräuchig
gemacht wird ab, als dann nimt man
4 geschier, und giesse von diesen täig
in ein jedes geschier, einen mandl täig
hinein, daß aber ein täig so voll als
der andere ist, nur mit dem Unterscheid
das eines davon braun gefärbt wird,
das zweite Rosenfarb, das dritte grünn,
und das Vierte bleibt gelb, wie der mandl
täig ohnehin die farb hat, braun wird von
gewürzt gemacht, oder man kann auch
noch ungeschwöllte mandl darunter nehmen,
roth wird mit Furnosoll gefärbt, und
grünn wird mit einen Spännät Saft

oder töpferl davon gefärbt, als dann wird
ein Dorten Blätl, mit samt dem Reif
geschmiert, und allezeit $\frac{1}{4}$ Pfund von
diesen Taig hinein gegossen, erstlich
den gelben täig, dann wird dieser jezt
alleinig im Ofen gesezt, und gar ein
wenig übertrückert, damit dieser täig
nicht mehr untereinander rinnen kann,
als dann wird der Rothe Turnosoll täig
darauf gegossen, dieser wird im Ofen wider
auf diese art gedrückert, dann komt der
braune täig widerum darauf, und wider
ein wenig überdrückern Leztlich komt der
gelbe mandl täig darauf, mit den lez-
tern täig, wird erst die ganze Dorten
recht ausgebachen, das es hoch aufgehet,
wie alle andere gerührten Dorten im Ofen
gebachen werden Leztlich, nimt man die
Dorten heraus, und machet ein lemoni
Eiß darauf, dan ists recht, und fertig.

Die Eiß zu machen.

416.

Das Eierkarr Eiß.

Man nimt ein recht schönen fein gefä-
ten zuker in ein Seitlglaß, als dann
wird eine aufgeklopfte Eier klarr dar-
zu gerührt, und etliche tropfen lemoni
Saft, aber nicht zu viell, ansonsten
komt das Eiß grießlecht heraus dann
ein wenig lemoni Saft, macht im Eiß
eine Weisse, als dann wird das Eiß
ein starke halbe stund fein aufgerührt,
in der dicken muß man sich darbey
selber erkennen, damit es nicht zu
dinn aus fallet, ansonsten rinnet es
breit aus einander, dann muß man
auch obacht geben, damit es in drückern
nicht zu braun wird, ist fertig.

417. ## Das Wasser Piß.

Dann nimt man ein fein gefäten zuker, und gibe ein wenig wasser darzu 3. oder 4. Tropfen lemoni Saft, dann ist es fertig, wird eben auch ein halbe stund gerührt.

418. ## Ein Lemoni Piß- oder von Bamme-rantschen zu machen.

Eben nimt man auch fein gestossenen zuker, als dann wird von einen lemoni od Bammerantschen die schöller abgerieben, stosse darnach diesen zuker unter dem andern fein weissen zuker, nachdem nihme diesen in ein glaß, und gibe ein aufgeklopfte Eier klarr darzu, damit es in der dicke recht wird, rühre es auch ein gute halbe stund, so ist es fertig.

419. Das Zimmät Eiß zu machen

Man macht eben ein fein aufgeklopftes Eier klarr Eiß, leztlich fähet man ein recht feines Zimmät darunter, damit es in der Farb braun aussicht, nachdem wird es auch wie die anderen Eiß fein gerührt.

420. Das Tragant Eiß zu machen, welches man zu der Chiocollati Dorten gebrauchet.

Den Tragant weicke 3. tag vorhero ein, in ein wenig wasser, wann er angeschwollen drucke solchen durch ein saubers tüchl und nehm 6. loth gefäten zuker, als dann beneze solchen mit dem Tragant in der dicken eines dicken Kochs, dann rühre das Eiß eine halbe stund, und richte es auf der Dorten schön auf, wann man will.

kann man das färben, mit dornosoll, halbs Roth, und halbs weiß, so ist es recht, ganz Kiell gedrückert, und die dorten schön damit gezieret, welche öfters gemacht worden und wohl Zeusieret.

421. Gutte Mandel Marschalln

Diese seind von einen Kastroll täig zu machen, der nicht so hoch wie ein butter täig aufgehen soll, vor 12. Bersohnen wird ein Pfund schönes mell genohmen 1. Pfund butter, 4. Eier Dötter, und 2. ganze Eier ein wenig Räm, 2. Löffel voll Wein, und ein wenig gesalzen, alsdann wird der täig zusammen geschlagen, und ausgemacht, wie ein anderer butter täig, zu dem Marschallen wird dieser nicht gar zu dinn ausgewalcht, auch nicht gar zu brait, aber lang, die fühl wird von Mandel-

Täig darzu gemacht, man nimt darzu
½. Pfund gestossene mandlkern, und
ein gefäten zuker darunter verrihrt,
damit es Sieß genug wird, als dann
schlaget man 4. ganze Eier, und 3. dötter
daran, die klarr davon wird aufgeklopft,
und flämig abgerihrt. klein geschnittene
lemoni schöllerl darunter. zu dinn muß
aber der täig zum einfühlen nicht sein
und auch nicht gar zu dick, man muß
sich darbey selbsten erkennen, nun füh-
let man diesen täig, in butter täig ein
in der seiten herumen bestreichet man
diesen täig mit Eier klarr, damit nichts
ausrinnen kann, auf diese art wird
alles gelegt, wie bey einer öpfel schlan-
gen, auf ein langes blätl der täig wird
in der Seiten ein wenig umgebuket.
und auch in der länge, ehe man es im

ofen setzt. werden diese Marschalln mit aufgeklopfter Eier klarr, gut bestrichen, und darauf stark mit zucker besäet, in dem Ofen gesetzt, und gebachen, schauen sie aber zu braun aus, kann man es wegen der Hiz mit Papier deken, wann als dann die Mandl marschalln gebachen sind, lasset man es ein wenig aus-kiellen, dann werden sie über zwerks zerschnitten, 2. oder 3. Finger breit, nach belieben auf ein schüssel gelegt, anstat einer Siessen, oder Mellspeis aufgetragen, so ist es recht. auf diese Art kann man von diesen täig auch Mandl Galläschen oder germ Galläschen, füllen ist auch recht.

422. Die Spannische wind- von Kütten oder Marilln Test zumachen

Es werde als dann von 4. Eiern die klarr

recht fest aufgeklopft. zu einem Schnee,
zuvor aber werden ehender 4 gute Eß-
löffel voll feinen zucker der aber recht
fein gefäet sein muß genohmen. und 2.
Löffel voll Kütten Fest, welcher aber auch
vorhero durch ein fein Blöcheres oder
harines Sieb durchgeschlagen werden
muß, das alles wird jezt untereinan-
der gerührt, bey einer Viertelstund,
biß es so fein, und fest wird, das der
Koch löffel in dem abgerührten von sich
selbst darinen stöken bleibt. als
dann nimt man erst die Eier klarr
darein, und treibt es ab, es soll aber
der Kütten Fest schon Ehender in zucker
eingesotten seyn, dahero nimt man
aber etwas weniger zucker darunter
und wan das alles geschehen ist nimt

Man ein Papier auf ein Blätl, oder in
eine Bradtrein; bestreüe es mit zuker.
Leg allezeit ein Grossen Löffel volln wie
ein Häufel auf das Papier thue es
mit den Messer schönn gleich, und glat
zupfert aufstreichen, dann oben darauf
mit einen Recht feinen zuker besäen,
und so in dem Ofen setzen, der Ofen
mus aber von der hitz schonn völlig
überkiellet seyn, 3. stund nach dem
Brod einschiessen. man kann es wann
sie oben ein wenig gedrükert seind.
mit einen Papier oben zudeken, damit
sie nicht braunlecht gebaken werden,
dann sie müssen völlig weiß wie ein
Schnee aussehen, hernach wan sie recht
langsam in Ofen ausgedrükert
seind, thuet man es auf ein schüssel

wo ein Serviet liegt aufrichten kommen
ungemein gut, und ansehnlich, auf einer
Tafel heraus, wenn sie gerathen, wer
den aber beständig, in ein warmen
trokernen orth aufbehalten, der Küt-
ten Fest wird mit den zuker allein
ein Viertlstund abgetrieben, auf
die lezt wird die Eier klarr erst da-
rein gerührt, und das recht langsam
hernach wird es erst so dick aufge-
rührt, biß der Löffel fest steken bleibt,
oben darf man sie nicht wann man
nicht will, mit zuker besäen, sondern
man kann sie in ofen sezen, alsdann
sind sie fertig.

423. Die abgetriebenen Weichselkuchen.

In einen Weidling nimt man ein stükl
butter, und treibe diesen gut ab. schlage-

Eier daran, 6. ganze, und 4. Dötter, ein kleinen Schöpflöffel volln obers darunter auch von ein halben lemoni klein geschnittene schöllerl, nihm ein gestossenen zucker darunter, damit alles gut Sieß wird, als dann giebt man geriebene Semmel breßl, aber nicht gar viell, damit er nicht zu Jest wird und treibe es widerum gut ab, leztlich giebt man viell abgezupfte Kerschen, oder Weichsel darzu ist fertig.

Dann schmieret man mandeln in ein Kastroll stark mit butter, sträe wider semmel breßl darauf. damit es sich in der Kastroll nicht anlegt, nachdem giesset man dem abgetriebenen kuechen hinein, und backe ihm gut aus, man kann solchen hernach zerschneiden, oder ganzer auf. die

Tafel geben, als dann wird dieser ge-
zuckert, und so ist er fertig.

424. Ein Weinbörrkucher von Blau-en weinbörren.

Dieser wird gemacht wie ein aufge-
rührter Weichselkucher, anstat den
Weichseln, Blaue, oder Rothe Wein-
börr genohmen.

425. Einen aufgerührten gutten Weich-sel kuechen.

In ein Glasierten häfen nimt man
ein halbes Pfund zucker welcher klein ge-
stossen, und gefäet seyn muß davon be-
halte aber Echsterer einen zuker zurück
wann der Weichsel Kucher fertig, das
man oben zu bestreüen, einen davon
hat, als dann schlagt man in dem zuker

18. Eier Dötter, die klarr davon wird auf-
geklopft, es werden vorhero die 18. Dötter
und der zucker allein eine halbe stund ab-
gerührt, darnach komt erst von den 18.
Eiern Dötter die aufgeklopfte klarr
darein, und von einen lemoni die schöller
auch $\frac{1}{4}$ Pfund klein gestossene mandl
kern, dann 16. Loth Semmel breßl, we-
niger als die Eier, wann sie gestossene
breßl seynd darf man um 4. Loth we-
niger als Eier nehmen, dann die ge-
stossene breßl geben als zu viell aus
und wurde der täig als zu fest. auf
die Lezt schüttet man vill weichsel darein
damit sie nicht sinken können wenn
man aber zu wenig weichsel hat, so
fahlen sie alle auf dem boden, und
bleibt halbs der täig, und halbs weich-
seln, wann man aber viell weichseln

hinein schüttet, dann komt der Kuechen
recht heraus, wie es sein soll, und mit dem
täig vermischt, ehe die Weichseln hinein
geschüttet werden, muß der täig recht
schön aufgerührt seyn, als wie ein Bisch-
gotten täig, hernach erst, zu allerlezt
die Weichsel hinein, und nicht mehr ge-
rührt, nur so viell, damit es unterein
ander komt, als dann wird ein Kastroll
stark mit Butter aus geschmiert, und
darauf gut mit Semel Breßl ausgesträt
nachdem den täig hinein geschüttet, und
in ofen gesezt ist fertig.

Man kann ihm ganzer oder zer-
schnittener auf die Tafel geben, und oben
zuckern, ist schön, auch kann man auf
diese art, von Ribiseln, und blauen
Weinbörren einen Kuechen machen.

Dortolettell. Bögen.

426.

Geröste Mandl Bögen.

Es wird 1. Pfund zuker, und 1. Pfund Mandl genohmen, dann stosse sie schön klein, eben wird auch der zuker klein gestoffe, als dann mische dieses in ein Weidling untereinander, darnach kloeft man von 4. Eiern die klarr auf, und diese wird auch darunter genohmen, mische dieses alles zusam, auch wird von einen lemoni die schöller auch darunter genohmen, nachdem drickne es in einer Möß singenen Pfann auf einer Glut herunter, biß es sich ein wenig von der Pfann lasset, darnach streiche sie auf oblat, schön Jöst auf, aber nicht zu dick, und backe es schön kiell. darnach machet man ein lemoni Eiß darauf, dann

Lasse es geschwind ausziehen sie sind recht schön.

427. Die Zimmät Bögen zu machen

Nihm 1/4 tl Pfund Mandl, und wische solche mit einen Tuch sauber ab, aber stosse sie nicht gar zu klein, dann nimt man 4. Loth gestossenen Zucker, giebe ihm in ein Weidling, hernach schlage von 4. Eiern die klarr zum Jaim, giebe es auch in dem Zucker, und rühre es ein halbe Viertelstund, nachdem rühre ein Löffel vollen gefätes Zimät darein, als dann auch die Mandl, schmiere hernach die Blätl mit Wax, und widerum ein wenig abgewischt, als dann streiche dem Täig darauf, so dünn als es immer sein kann, und bache es in einer Sorten

Pfann oder in einer Röhrn, hernach schneide 3. Finger breite theill herunter, und lege es geschwind auf ein walcher damit sie gebogen werden.

428. Die Mandel Bögen zu machen

Man nimt 1. Pfund mandeln dann werd diese geschwöllt, und schön klein gestossen, auch nimt man 1. Pfund klein gestossenen zuker, untereinander in ein Weidling und druke von 3. halben lemoni den Saft darein, als dann rihret man es ein halbe stund ab, nachdem werden 6. Eier dötter darein geschlagen, einen nach dem andern, und rihre es ein halbe stund mit dem Eiern ab, dann wan man es ein stund, in aller Fast abgerihret hat. so nimt man von 3. lemoni die schöller darunter aber sie müssen klein geschnitten

seyn, und 2. messer rücken dick, alsdann streicht man die Mandl auf, darnach laßt man es ein wenig liegen, man muß es nicht gleich auf die bögen legen. dann es thäten sonst die Oblat abbrechen, nun backe es schön viell heraus, darnach mache ein Chiocollati Eiß darauf, so ist es gut, und steht schön.

429. Die Bischgotten Bögen

Dann wird so viell, als 6. Eier an gewicht haben zucker genohmen, und 4. Eier schwäres mell, von 6. Eier die aufgeklopfte klarr in dem zucker hinein dann rühre so lang bis ein dickes Eiß wird, auf die lezt schüttet man die 6. Eier dötter hinein und verrühre es gut, hernach rühre das mell langsam darunter, auch giebt man ein wenig Anneis hinein, dann schmiere

das Blätl mit Butter, nihm ein Löffel vollen
Täig, und streiche runde dicke Flökl darauf.
dann oben hinauf sträet man ein feinen
zuker. Lasse dem zuker hinein flüssen,
ehe man diesen in ofen sezt, so bekomt es
auf diese art ein schönes Eiß, dann backe
es schön gelblecht, oben ehe mans hinein
sezt, kann man lang geschnittene Bam
merantschen schöllerl Sigsäk hinauf legen
seind träflich gut, bey diesen Bogen
wird die klarr aufgeklopft, beym zim
mät und Chiocollati Bögen aber nicht,
dann es rinnen selbst voneinander, där
fen auf dem Blätl nicht voneinander
gestrichen werden, man kann oben
anstat den Bammerantschen schöllern
anneis hinauf sträen, gerechte.

430. Widerum Bögen von Bischgotten Täig.

Man nimt so viell zuker als ~~der~~ Eier wögen

Hernach nimt man den zuker in ein
Weidling, dann von 6. Eiern die klarr.
aufgeklopft, und mit dem zuker ge-
rührt, dann auch die 6. Eier dötter da-
runter gerührt, aber schön flämig, als
dann wögt man mell, als 4. Eier wö-
gen, dann wird solches in das aufge-
rührte vermischt, nachdem aber wird
nicht mehr gerühret, dann werden klein
geschnittene lemoni schöllerl auch da-
runter genohmen, indessen wärmet
man etliche schönne glatte Dorten blätl
dann werden solche mit wax geschmieret
und widerum sauber abgewischt, wann
sie kalt seind streichet man es auf, so
viell man auf das blätl bringen kann
doch das sie nicht zusammen rinnen können.
bevor man es bacht, oben darauf lang ge-
schnittene Mandl, bißtäzi, lemoni, schöller

bynie es oben mit Zuker, das aber der Zuker zerfließt

und eingemachte Hötschenbötschen darauf gesäet, und ganz leicht gebaken, wann sie gebaken sind, mit einem messer ab=geschnitten, und über ein walcher gelegt. dann auf ein schüssel aufgericht, mit zwischen Lorberblätter, oder andere Mischerl, etwan von Hötschenbötschen, oder was man will, gelegt, dann komen sie recht schön, und gut heraus.

431. Die Holler Gippen Bögen

Wie 3. Ganze Eier in der schwäre seind, muß man zuker darzu nehmen, und 2. Eier schwäres mell. von den 3. Eiern wird die klarr aufgeklopft, und das alles un=tereinander gerührt. mit samt dem mell. von einem lemoni die schöller, die Eier dötter werden auf die Lezt darein genohmen, dann wird das blätl mit wax geschmiert

und dinn Flöckl weiß aufgestrichen,
klein gehackte Bißtäzi, und Weinschärt
zeltel darauf gesträt sind fertig.
oben darauf nicht mehr zuckern, und
in Ofen ganz weiß gebacken, nur so-
viell, das man den Rand herum von
Bögen braunlecht kennet, und über ein
kleines Wallerl gebogen, damit sie in
Form den Hollerhüppen gleich sehen, wer
den recht Resch, und kommen völlig schönn
heraus,

432. ## Die Chiocollati Bögen.

Dann wird 6. Eier schwärer zuker ge-
nohmen, und von 6. Eiern wird die klarr
davon aufgeklopft, dann wird dieses ein
Viertl stund gut aufgerührt. damits schönn
weis wird, hernach schüttet man recht Gleber.

5. Loth mell hinein, und dieses gut vermischen
es sind fertig. Vor dem mell aber ehe
man es nimt, kommen 4. zigerl, und gerie-
bener Gefäter Chiocollati hinein, ist auch
eben in der farb recht, wann dieses alles
geschehen, wird ein Blätl warm gemacht,
und gut mit wax geschmiert, dann wird
dieser täig mit einem Es löffel hinauf
gegossen, sie werden nicht voneinander
gestrichen, sondern rinnen selber aus ein-
ander, oben kann man es mit fein lang-
lechten Mandeln, oder Bißtäzi bestreüen,
und in Ofen setzen, oben dürfen sie nicht
mehr mit zucker bestreüt werden, son-
dern bekommen ohnehin ein Eiß, wann
man zimät bögen haben will, diese ma-
chet man auch so, anstat den Chiocollati
nimt man ein gefätes zimät soviell das

Schön braun wird, als dann heissen sie zim-
mät bögen, und diese wann sie gerathen
seinds recht schön.

433. Krepß Mandel Bögen auf oblat aufgestrichen

Klein Gestossene Mandlkern, nimt man
½ Pfund, vorhero müssen sie aber abgezogen
werden, darnach gibt man es in einen Weid-
ling, auch nimt man klein Gestossenen zuker
darunter, so viell damit es Sieß genug
wird, dann ein wenig Lemoni Saft, und
von ein, oder zwey Eiern die klarr, welche
aufgeklopft wird, auch hinein, nun wird
dieses alles untereinander gut verrihrt.
nachdem wird ein schön Rother Krepß butter
hinein genohmen, damit sie ein schönne
farb bekommen, der butter muß aber gut
½ Vierting seyn. dann kann man es in

einen Kastroll ein wenig auf einer Glut
trückern, hernach auf das oblat aufge-
-strichen. zuvor gar ein wenig das oblat
mit Eiern bestrichen, damit der täig
besser daroben haltet, nun auf die
blöcheren bögen, und damit bachen lassen,
darnach wann sie langsam schön gebachen
sind, rühret man ein nicht gar dickes
Wasser Eiß, Gut ab, bestreiche ganz
darüber die bögen, und setze es widerum
in den ofen, als dann lasse es gut trü-
ckern, also sind sie schön, und fertig.
von einen Pfund Mandeln wird ein
schönne schüssel voll.

434. **Die Krepß Höngerl.**

Auf 12. loth klein gefäten zuker nimt man
9. loth mundmehl in ein weidling, von
6. Eiern die aufgeklopfte klarr, dann

ein halbe stund lang aufgerührt, nachdem 3. Eier dötter nebst einen halben Vierting Mandl hinein, und 1/4 tl Pfund zergangenen Krepß butter darunter geschüttet, und wiederum gut verrührt, sind fertig.

Schöne Roth müssen sie ausfallen, ein blätl mit butter, oder mit wax geschmiert, dann ein wenig warm werden lassen, als dann aufgestrichen, und einen Anneis darauf gesäet, auch gut gezuckert, damit sie ein Eiß bekomen, wann diese gebacken, über ein kleinen Nudl walcher gebogen, sind recht.

435. **Die Krach Böngerl.**

Auf ein brödt nimt man 11. Loth schönes mell, unter dieses zerbreßlete man eines grossen Eier groß Siesses Schmalz, und einen Vierting gefäten zuker darzu, auch klein geschnittene lemoni schöller, zimät nach be-

lieben, und gut untereinander vermischt, und mit einem Ganzen Eier angemacht, dann gut abgewälzt, eines messer ruken dick ausgewalcht, als dann die bögen mit Schmalz geschmiert, und schön gäh gebacken, unterzeich die bögen mit Lemoni Eiß ausgeschmiert. und langsam gedrükert,

436.

Die Kütten Böngerl

Kütten Test nimt man $\frac{1}{4}$tl Pfund, und $\frac{2}{4}$tl Pfund klein gestossenen zuker, darnach giebt man es in ein bäck, aber in ein Mössinges, und lasse es darinen Resten, als dann in einen Mercher heraus, und widerum $\frac{2}{4}$tl Pfund klein gefäten zuker daran, nun wird es gut abgestossen, dann machet man Löbzeltel, oder böngerl daraus, und gar ein wenig im ofen übertrükert sind fertig. Man kann auch das nämliche von Hötschenbötschen Test machen.

437. **Geschwinde Mandl Böng.**

abgezogen, Gestossene Mandl, nimt man ½ Pfund, und rühre einen zucker darunter damits Sieß genug werden, von einer Zemoni den Saft, und die schöllerl, und 2. Eier Dötter, dann dieses untereinander nur verrührt, und auf oblat aufgestrichen, als dann in ofen gesezt, und braunlecht backen lassen, auf die lezt oben ein Chiocollati Eiß hinauf gespritzt, als dann sind sie fertig.

438. **Zuckerwerk von allerhand Geruch.**

Es wird ein dikes Eier klarer Eiß gemacht, und ein geruch darunter hinein verrührt von was man immer will, von Chiocollati oder Fannile oder von Durnosoll roth auch kann man stat diesen fein gefäte

Haselnuß darunter, streüen wie es beliebig.
nun wird das alles recht flämig abge-
rührt. und viell zuker damits recht fest
wird darunter genohmen, nun werden
auf der Hand feste kleine Knödl davon aus ge-
macht, als dann auf ein Papier welches
ein wenig geschmieret werden muß in
ofen backen lassen, nicht gar zu viell ge-
hen hochauf, und werden schön.

439.

Mell Bögen

Auf 12. Loth klein gefäten zuker, nimt man
9. Loth Mundmell, in einen Weidling, und
6. aufgeklopfte Eier klarr darein, als-
dann ein viertelstund aufgerührt. nach-
dem kann dieser täig, auf ein mit Wax
geschmiertes blätl mit braiten flökeln
aufgestrichen werden, nihm habe Mandl
und zimmät, und säe es darauf. oder
bißtäzi, und Lemoni schöllerl. dann besäe es

mit zuker, so bekomt es oben ein Eiß, und nihme es mit einem messer herab, hernach lege es über ein Walcher, so sind sie fertig. Das mell werde zulezt darein gerihrt, vorhero rihrt man den zuker, und die Eier klarr,

Krapfeln

440. Bischgotten Krapfeln

Schlage 6. Eier dötter, in ein saubers häfel und 2. Eier Gugen frisches wasser, dann rihre es untereinander ab, hernach rihre ein halb Pfund gefäten zuker darein, rihre es ein halbe stund lang, und wann mans gerihret hat, so rihre man geschwind so viell mell darein, damit der täig in der dicke als wie ein Kinds koch wird, und sträe es messer ruken dick auf

Langlechte oblat, und bache es schön kiell so sind sie recht.

441. Die Best gebachene Spißkrapfeln

Nihm ½. Pfund mell, und ½. Pfund butter schneide den butter blädlecht darunter, als dann schlage 4. ganze Eier darein, auch nimt man ein wenig wein darunter keinen Räm nicht, ein wenig anneis, und ein neugewürzt mit Nagl Ver-mischt, zu kere, damits Sieß genug werden, als dann walchet man diesen täig gut aus, schlage im 2. oder 3. mallen, wie ein butter täig zusammen darnach walche ihm aus, und rädle ihm zu flöckl ab, wie es gebräuchig, hübsch dinn aus gewalcht, dem blöcheren Modl genohmen, und darauf gebunden, im Schmalz gebachen. und hernach war.

mer gezukert als dann sind sie fertig.

442. Recht gutte Waffen krapfen

Erstlich nimt man 8. Loth mell, hernach 8 Loth zucker, treibe 2. Loth Schmalz und butter zusammen ab, nachdem schlage, nach und nach 3. Ganze Eier, und 3. Dötter daran, auch ½. Seitl recht Siessen Räm, et was aber wenig von allerhand gewürzt. dann auf die lezt wird das mell hinein geschüttet, vorhero aber wird auch ein Handvoll recht klein gestossene Mandeln darunter genohmen, und klein geschnittene lemoni schöllerl, der täig muß recht fein, und glat abgerihrt werden. ehe das mell hinein komt, als dann wird das Eisen Häiß gemacht und mit butter geschmiert, dann backe es nicht zu heiß

man kann die Mandl ausleggen und ordinär machen, zum beispiel 6 Loth Schmalz aber heiß werden lassen, und 7 Loth Mehl samt der zucker und Eier abtreiben, den Lest Schmalz darein schütten heißes werden Mürber –

heraus sondern schön liecht Semmelfarb so seind sie recht. oben mit zucker, und zimmät besäet. sind fertig

Anstat den Räm kann man dikes Siß obers nehmen, ist noch besser. nur damit der Täig nicht zu dick wird. man muß ihm wan er zu dick werde mit obers dinner machen.

443. Die gefühlt gebrattene Spißkrapfl.

Man nimt 1 ½. Pfund mell, gleber ½. Pfund butter, auch gleber ½. Pfund zucker, damits Sieß genug wird, und ein wenig Räm 6. Eier Dötter, auch 2. ganze Eier, und Lemoni schöllerl, das alles gut abgewircht, und aus gewalchen, dann zwey mallen geschlagen, nachdem wird die fühl mit mandeln gemacht. wie auch

Citeroni, diese werden mit dem schneid-
messer klein geschnitten, und hernach in
einen Mörscher groblecht gestossen. solches
wird als dann gewürzt, mit zimät,
Nägl, Muskablie, und Muskatnuß, die-
ses alles untereinander vermischt. ein
Eier Dotter darunter, wie ein recht di-
cke Mandl fühl, hernach die Flöckl aus-
gewalcht, und das gemischte darauf ge-
sträet, hernach das ganz Subtill mit
dem Walcher überwalchet. sonsten fallet
es herab, der Spiß wird geschmirt und
abgewischt. kiell gebratten, mit Spagat
angebunden, und nachdem oben gezuckert.

444. Eine Giesse krapfe Speiß.

Man nimt 1/4 tl Pfund butter, dann 1 1/2 Vier-
ting mell, 6. hart gesottene Eier Dötter

Zukern kann man nach belieben Lemoni
schöllerl dann wird dieses alles unter-
einander abgebreßlet, und in einem
Mercher gestossen, als dann kann man
Eingl krapfl, bischgotten austrinken
und oben zukern, oder wan sie viell
gebachen seind kann man auch Eiß
darauf geben, wie es anständig.

445. Krepß Spießkrapfl.

Man nimt 20: Krepßen, darnach man
vill machen will, dann leße die schwaifl
und die schärren aus, nun stosse sie
klein zusammen, als dann thue in einen
Weidling einen Krepß butter. treibe die-
sen ab. auch nimt man zuker darun-
ter und klein gestossene Mandl, ein
wenig Semmel breßl, Lemoni schöllerl,

6. oder 8. loth mell, nun mache den Täig zusammen, nihme allezeit ein wenig heraus, und walche ihm aus, mache klein Vierekete flökl, dann schmiere dem Spiß, und lasse ihm durchaus schönn heiß werden, als dann binde die Flöckl schönn vogl mit einen Spagat auf, und bratte es schönn langsam, nachdem mit wasser Eiß bestreichen, und getrükert, nun nihme eines nach dem andern ab, dieses ist wohl zu beobachten, wann der Täig zu Marb kann, man ein wenig mell noch darzu nehmen, so sind sie gut, und recht.

446. Die Ungefühlte ordinari gebrattene gutte Spißkrapfel:

Auf eine gute schüssel voll, zu machen, nimt man 2. Pfund mell, und schneide $\frac{3}{4}$ Pfund

butter darunter, und welche dieses unter
einander blädlecht ab, als dann sträe
1 1/2. Vierting gefäten zuker daran, 8.
Eier Dötter, und 2. Ganze Eier darnach
6. Eß löffel voll Räm, und 6. Eß löffel
voll Wein, 1/2. Pfund klein abgezogene
Mandl kern, von einem lemoni die
schöller, auch unterschiedliches gewürzt
als dann dieß alles gut abgearbeitet,
und aus gewalcht, zweymallen geschla-
gen, dieses muß man sich aber merken
das vorhero der täig hübsch fest ange-
macht wird, nachdem werden Flöckl ab-
gerädlet, wann er schön dinn aus ge-
walcht ist, wird eines zu einem Muster
auf den hilzernen Bratspis gelegt,
damit man das muster davon nehmen
kann, ob sie in der dicke und bräiten
recht sind, darnach machet man die

Übrigen alle so, der Bradtspiß komt zum Feuer, und wird heiß gemacht. darnach mit Kalten Butter geschmiert. die Krapfl darauf, und mit einen Bandl angebunden, gebratten, und das Bändl widerum herab, alsdann ein weisses Eis mit Sträh zuker hin. auf gemacht. nachdem drückern las. sen sind Recht.

Noch was ist zu merken, die Spiskrapfl müssen mit Butter, aber nur einmahl geschmieret werden, wenn sie an dem Spiß aufgebunden. und sie schon ein wenig überbratten sind, werden besser und auch schönner, fallen auch nicht so. gleich von Spiß.

447. **Die Anneis Laibl:**

Man nimt gleber $\frac{1}{4}$ tl Pfund zucker, und

starke 6. Loth mell, ein Eier, und 1. Dotter.
den zucker und die Eier wie ein Eiß ge-
rührt, den Anneis, und das mell darein
vermischt, auf ein Blätl, welches mit
Butter, oder wax geschmiert ist gelegt.
auf die art wie die Runden dampf-
nudln müssen sie gemacht werden, Lang-
sam wie das zwibach gebachen, ist auch
in allen so zu Essen, oben nicht mer
zuckern, sind fertig, und gut.

448. Die Bischgotten Spißkrapfl.

Erstlich nimt man 10. Eier, dem halben
Theill die klarr davon, dann rühre es
ein halbe stund in ein häfen, hernach
nihm ½. Pfund stört mell, von einen le-
moni die schöller darzu, hernach umwik-
let man den Brigl mit Spagat und rich-
tet ihm zum Feuer, damit dieser recht
heiß wird, als dann gießt man den

täig zu zwey, oder dreymallen darüber
so dünn als man es haben will, hernach ma-
chet man ein weis, und rothes Eiß da-
rüber, und schneide es so groß, als man
es haben will, dann mache es ledig, und
thue dem Pagat von dem Brigl hinweg
dann ziege sie ab, so sind die Bischgotter
krapfl fertig.

Dieses muß man sich merken, wann man
den täig das erstemal hinauf gießt
so muß man warten, biß der täig
braunlecht wird, auch so bey den zwey-
tenmal, alsdann gießt man also
das drittemal den täig hinauf, dann
gieset man ihme gleich nacheinander
so blibe der täig niemallen daran,
und thete herunter fallen.

Ein glebers ½ Pfund gefäten zucker ge-
höret auch darzu, dann muß der Brigl

auch mit ein wenig Butter geschmieret werden.

449. Favorit krapfl von Lemoni- und Bammerantschen

Dann nimt man 6. Loth zuker, 2. Loth mell, und von einen Sieben Bammerantschen die schallen, diese werden in zuker abgerieben, und auch den Saft, dann von einen lemoni auch so, und von einen Eier die klarr, dann rühre solches alles untereinander, darnach nihm Runde oblat, und streiche ein eingemachtes darein, und lege widerum ein oblat darauf, nachdem wird der täig schön glat darauf gestrichen, und backe es schön kiell.

Lebzeltel.

450. ## Mell Lebzeltel.

Nihm 1/4 tl Pfund zucker, und 1/4 tl Pfund feines mell untereinander auf ein Nudl brödt, mach mit einen ganzen Eier, und ein wenig Lemoni Saft, einen festen Täig an, auch Lemoni schöllerl darunter, walch ihm gut messer rucken dick aus, und mit möderln unterschiedliche Furm, als dann lasse es gemach bachen, und seind stat eines Confect.

451. ## Die gestiftlete Lebzeltel.

Abgezogene Mandl nimt man 1/4 tl Pfund. und schneide diese Stiftlet, aber dinn. auch 1/4 tl Pfund gefäten zucker vermische es. und in ein Mössinges bäck gethann

drücke so viell lemoni Saft darein, damit sie die rechte Feichte bekömt, auch von einen lemoni die schöller Langlecht geschnitten, und darunter vermischt, drückere ihm auf der Glut, nachdem nihm Langlechte oblat wie ein finger, und streiche es auf, wann man will macht man gleich ein Eiß darauf. bake es viell so sind sie recht.

452. Chiocollati Lebzeltel- oder Büserl.

Von gar kleinen 2. Eiern nimt man die klarr. oder von einen grossen Eier. klopfe es auf, rühre ein Viertel stund gefäten zuker darunter. unter die Eier klarr auch 2. Loth geriebenen Chiocollati. darein, verrühre es nur ein wenig dann thue es in ein mersher, und stosse ein Gute weill, nachdem auf ein brödt

Gethann, und mit einen Tuch, oder schüssel zugedekt, dann lasse ihm ein Viertel-stund Rasten, hernach mache Lebzeltel auch Büßerl ohne oblat daraus die Lebzeltel müssen messer ruken dick seyn, so seind sie recht, backe es schönn kiell, zum aus machen Gefäten zu-ker, und mell, werden auch recht, und das Blätl mit butter geschmiert.

453. Die Mehl Lebzeltel:

Nihm ein halbes Pfund, schönn Gefäten zuker, in ein schüssel, Schlage 2. Grosse Eier, und einen Dotter darunter, nun rühre es ein Gute weill schönn auf. Ge-würze es mit zimmät, Nägl Muskablie auch ein wenig Muskatnus, dann nimt man von einen lemoni die schöllerl, und

14 Loth schönes Mundmell, als dann mische alles untereinander ab, und lasse es gut anziehen, nun drucke es aus mit mell und zucker, dann bache es schön langsam heraus.

454.

Die Hönnig Lebzeltel.

Nihm ein Seitl Hönnig, Semmel mell soviell man mit dem Hönnig, allein dem Täig benetzen kann, dann klein geschnittene lemoni schöllerl, und allerhand gestossenes gewürzt, wann man will kann man auch klein geschnittene bammerantschen zeltl darunter nehmen und dem Täig hernach schön fest zusammen gemacht, vorhero aber nimt man auch ein wenig gestossenen zucker darunter, damit sie fesch bleiben, und

und aufzubehalten sind, als dann welche
den täig schönn dinn aus, und mache Leb-
zeltel davon, als dann bestreiche ein
Blätl mit wax, und lege sie darauf.
dann bache sie schönn kiell heraus, wan
sie abgekiellt, so nihme abermal ein
stuck zuker in ein pfandl, und giesse
Wasser daran, dann lasse ihm zer-
gehen, als dann siede ihm so dick, das
er fast zum spinnen anfangt, her
nach nimt man ein kleines Bemserll
und bestreichet die Lebzeltel damit,
dann seze es noch einmallen in ofen,
auf das sie ein Eiß aufziehen, so
sind sie recht, und gut, dann kann
man sie kielle wochen aufbehalten,
lassen sie etwan nach, kann man es
in ein warmen ort wider reschen.

Büsserl.

455. ## Bittere Mandl Büsserl.

Erstlich nihm 3/4 tl Pfund zuker, und stosse ihm klein. hernach 1/2 Pfund mandeln unter welche aber 2. Loth bitter kommen müssen diß Stosse auch mittelmässig, und mische es gut unter dem zuker, hernach nimt man von 4. Eiern die klarr, und recht flämig auf geklopft auch darunter, und wohl vermischt hernach ein Papier, mit zuker besäet, und Runde Bazel darauf gemacht, dann schön langsam gebachen, das ist die gerechte Abschrifft, werden schön, und gut, als die Mandl werden um ein wenig mehr genohmen

456. ## Die Krepß Büsserl.

Krepßen wird 1. Schok genohmen, und selbe gesotten, dann werden diese ausgeleßt

dann werden die schallen gestossen, auch
wird bey einen Pfund Butter genohmen
und unter die schallen gestossen, damit
er schönn Roth wird, und mache ihm wie
bewust, darnach die schärren und Hälsl
schönn klein geschnitten, als dann nihm
¼ tl Pfund Mandln, und ziehe die haut
davon ab, darnach stosse sie klein, dann
stosse die Krepßhäusl darunter, und
um 2. dz. Semmel, in ein Sieß obers ein
gewaickt, die Rinden wird aber vorhero
weg gethann, wann diese gewaickt, auch
darunter gestossen, und einen gutten
broken Krepß Butter, und zuker, damits
Sieß genug wird, auch eine aufgeklopfte
Eier klarr darunter, dieses alles unter
einander schönn klein gestossen, darnach
nimt man diesen Täig heraus, und mache
auf ein oblat schönn Runde bazl, in

der Größe als wie ein Siebner, und
seze ihm in ein Röhrn müssen aber gar
kiell gebachen werden, wann sie fast
gebachen sind, so mache ein wasser Eiß
darauf. man kann auch klein geschnit-
tene Bißtäzi darauf sträen sie
sind gut und auch schön.

457. Chiocollati Büsserl

Man nimt 1/4 Pfund fein gefäten zu-
ker, und von 2. Eiern die klarr, welche
aber aufgeklopft seyn muß darunter,
rühre es so lang bis es schön weiß wird,
dann rühre zulezt fein geriebenen
Chiocollati darein, nachdem schmiert
man ein Blätl mit Wax, und gibe
die Büsserl darauf, aber nicht zu
gäh gebachen, dann werden sie schön
und sind fertig.

Hollerhüppen.

458. Chiocollati Hollerhüppen.

Man nimt 8. Loth Schönnes mell 2. Loth auf das kleineste gestossene Mandl und 6. Loth gefäten zucker, auch 1. Loth geriebenen Chiocollati, als dann nimt man ein Eier, und machet den Täig an, auch soviell Sießobers, damit der Täig die rechte dicke bekomt, wie die anderen Hollerhüppen Täig, bache es schön, und schmiere das Eisen mit Wax, auch gut 2. messerspiz gestossene Fannilli gehört auch darzu.

459. Käm Hollerhüppen.

In ein Reindl nimt man ein mell, und mache wie bewust in der dicke dem Täig

an darnach schlage ein ganzes Eier daran und klein geschnittene lemoni schöllerl, auch gar ein wenig zimmät, zukern damit diese Sieß genug werden, als dann mache das Eißen häiß, schmiere es mit butter. und wische es ab, giesse einen grossen Löffel vollen täig ein. backe es, so sind sie fertig, schön Semmel farb müssen sie aussehen.

460.

Die Spannische Ringel.

½ H. Mehl
14 loth
butter
12 loth
zuker

Mann nimt ½. Pfund mell, ½. Pfund frischen butter, und recht gleber ½. Pfund gefäten zuker, auch wird ein Lemoni in dem zuker abgerieben, oder die schöller, breßle das mell, und dem butter, wie auch dem zuker, untereinander ab, dann schlage 2. Eier Dötter daran, auch von

Ein halben Lemoni den Saft darein ge-
drukt, von den zuker; laßt man eine
Handvoll zurück, zu dem Eiß, mache
dem Täig Geschwind zusammen, welche ihm
Gut messer rucken dick aus, dann stiche
ihm mit dem aus stecher aus, und in
der mitten wider mit den kleinen aus-
stecher, und lege es auf ein Blätl, dann
backe es schönn gelb, und mache ein wasser
Eiß darauf, so sind sie fertig und gut,

Man kann auch Tortelettl von diesen
Täig machen, und Kipfeln mit eingemach-
ten, zu fühlen, unter diesen Täig kann
man auch ein wenig gestossene mandl
nehmen, dann werden sie noch besser,
anstat dem Eiß kann man es nur zukern
und mit Eiern bestreichen.

461. **Die Anneis Küchel.**

Man nimt ½ Pfund schönn gefäten zucker.

dann klopfe 4. Eier klarr auf, und rühre die klarr darunter, dann rühre es in ein Weidling ein halbe stund lang auf, nachdem wöge 4. Loth mell, und nihme es auf die Lezt darunter, auch nimt man ein wenig klein geschnittene Lemoni schöllerl, und ein wenig Anneis darunter. dann streichs messer rucken dick auf oblat auf. diese kann man nach belieben schneiden, man bacht es hübsch höiß, und werden schön

462. Die Muskacinnerl zu machen

Dann nimt man ½. Pfund mandl, und reibe sie in ein Reibeisen mit samt der schöller, man kann es auch stossen aber auch mit samt den schöllern, als dann klopfe von 3. Eiern die klarr schön flämig auf nihm nicht gar ½. Pfund gefäten zuker und nihm den zuker in ein Weidling dann

Vermische die aufgeklopfte klarr darein.
rühre es ein gute Viertelstund auf einer
Seiten auf, darnach nihme die mandeln
darein, auch gewürzt Nägl, zimmät
und Mus katnus, dann vermische dieß
alles gut, auf Lemoni, schöllerl drucke es
in die mödl, man lasse es zuvor, ehe
man es bachet ein wenig überdrückern.
man bache es aber ganz viell, darnach ma-
-chet man ein Eiß darauf so sind sie gut
und recht köstlich.

463. **Glanzende Mandlkörbl.**

Mann nimt ½. Pfund Bittere, und ½. Pfund
Süsse mandeln, auch ziehet man die haut da-
von ab, dann stosse sie recht fein, nihm auch
½. Pfund gefäten zuker, und mische diesen
unter die mandeln, dann von 8. Eiern die

Klarr, klopfe sie auf einen faim, und mische es auch darunter, auch klein geschnittene lemoni schöllerl, nihm dieses in ein bäck und lass es so lang stehen bis der täig schön lind wird, aber nicht sieden darnach schneidet man nach belieben oblat, und giesst dem täig darauf, aber nicht gäh gebachen, sind gut, und fertig.

464. Die Mandel-in Schlafrok zumachen

Klopfe 4. Eier klarr zum faim, und thue in Weidling ein halbes Pfund gefäten zuker, und die aufgeklopfte Eier klarr darzu, dann rühre es ein gute halbe stund auch nimt man 1½. Loth gefätes zimät darunter oder wann man es mit Chiocollati haben will, so nimt man auch 1. Loth geriebenen darunter, man nimt schöne grosse geschwöllte mandeln so kill als man glaubet

daß sich verwickeln lassen, nihm allezeit einen auf ein Caffe löffell, kehre ihm in diesen Täig um, daß er aber doch in furm verbleibet, wie ein mandl, nihm ein Blätl welches mit Wax geschmieret ist, und lege die mandeln darauf, das Blätl muß aber heiß seyn, backe es in ein überkiellten ofen, damit sie schön weis verbleiben, so seind sie recht zum Confect.

465. Die Mandel kösten zu machen

Man nimt ½. Pfund mandl, diese werden ganz klein zusammen gestossen, auch nimt man ¼te Pfund zucker, dieser wird auch ganz klein wie ein mell zusammen gestossen, auch müssen die Mandeln mit Lemoni Saft benetzet werden, darnach die mandeln auf ein nudlbrödt und

dem zuker darunter, auch gibt mann
Lemoni schöller darunter, dann mache von
dem täig ein Kügerl, und druke es in
dem darzu gehörigen modl, drückere es
der Röhrn, oder in dem ofen, darnach
nihme ein Eier dotter, dann bestreiche
die kösten, und spisse es in ein gabl
darauf halte es zu einem glietl da-
mits ein wenig braune flökl bekommen
so sind sie schön, und fertig, ist zu
einen Confect.

466. Eine oepfel Schlangen zu machen

Von 1½. Pfund mell, und von 1¼tl Pfund
butter machet man einen butter täig an,
wozu 4. Eier dötter, und 2. Ganze kommen
auch 7. Löffel voll Räm, ein wenig wein
und gesalzen, als dann walchet man
diesen täig nach der Länge aus, hernach

sträe eine Fühl von gewürflet geschnitte-
nen Öpfeln darein, auch Weinbödl, und
zibeben darauf, dann einen zuker mit
zimät darauf sträen, und mit Eier klar
schmieren, bey dem zusammen legen, muß
es auf den Turm, wie ein Schlangen
gelegt werden, ehe man es im ofen sezt
mit aufgeklopften Eiern bestrichen
als dann gebacken, so ist sie fertig.
oben darauf wird sie noch gezukert.

Der Schlangen täig muß dinn aus-
gewalcht werden, sonst ist er nicht gut.

467. Öpfeln in Schlafrock.

Erstlich macht man einen Butter täig an,
und mit einen aus stecher ein Blätl aus-
gestochen, und ein halben geschöllten Apfel
darauf gelegt, mit was eingemachten

den apfel gefühlet, als dann einen but-
ter täig finger brait abgeradlet, oben
und herum über den apfel geröthlet
und mit eiern geschmiert, oben mit
zimät, und zuker, besträt, und ge-
baken, man kann es auch auf ein
andere art machen ist recht.

Fletzen Brod.

468. Das Tyroller Fletzen Brod.

Erstlich=	Semel Täig	2. ℔.
	Feügen	1. ℔.
	Cibeben	1. ℔.
	Weinbödl	1. ℔.
	Siesse Mandeln	1. ℔.
	Überzogene Citeronischallen	8. Loth.
	Zimmät	½. Loth.
	Nägl	½. Loth.
	Pignällÿ	1. ℔.

Diese stuk in dem täig gut hinein

gewürcht, und hernach gebachen so
ist es fertig.

469. Das Fletzen Brod.

Von einem weissen Tafel brod gar ein
wenig täig der schonn gegangen, und auf
ein Nudl brödt gelegt wird, darun
ter nimt man klein geschnittene zwespen
klein geschnittene Käyser speigl, 3
Händ voll klein geschnittene nus, Lang
lecht geschnittene Bammerantschen
schöller, 1. Pfund Langlecht geschnitten
geschwöllte mandl kern, oder 1. Pfund
biolli sind besser eben Langlecht ge
schnittene 1. Pfund zibeben, widerum
1. Pfund wie sie seind Weinbödl und
1. Pfund feigen auch Langlecht geschnitten
wann man will klein Langlecht- und

breidlecht 2. Spalten geschnittene Citeroni nehmen, ist noch besser oder Bammer-antschen zeltl, eben ein wenig Neu ge-würzt, Nägl, Pfeffer, und Anneis. das alles gut untereinander vermischt, auf auf einen grossen Laib, darnach von ein-ander gerissen, und davon Laibl ge-macht, wie vill man will, auf die lezt das Laibl in nähmlichen weissen täig widerum eingeschlagen gebacken, ist dreflich gut, und fertig.

Keinen Bäcken täig nimt man nicht mehr darunter, zum mischen, end-lich oben zu der Haut, alleinig vor 12. Kr. und beim Bäcken backen lassen wie es beliebig.

470. **Pinoli Brod.**

Nihm 9. ganze Eier, und 4. Dötter, und schlage sie eine gute viertlstund lang

Untereinander wohl ab, rühre als dann
1. Pfund zucker eine ganze stund da-
runter, auch 8. loth stärk mell so recht
sauber, und fein gefäet werden muß
dann 8. Loth feines Mundmell, und
4. Loth gespaltene Pinoli, dieses alles
aber nur so lange darunter gerührt
bis es wohl untereinander komt. als
dann in die bereits geschmierte mödeln
gefühlet, und gebacken, hernach aber
gebackener aus den mödeln genohmen
und aus kiellen lassen, geschnitten, und
gerestet, so ist es fertig.

N. B. wann jemand nicht will daß die
Pinoli darunter kommen so können selbe
aus gelassen werden.

471 Fürsten Brod.

Man nimt 4. Eier schwären zucker, und

4. Eier schwäres mell, 4. Eier schwäre Mandl, und 4. Eier schwären Bißtäzi auch aber abgezogene 4. Eier schwäre zibeben, die 4. Eier Dötter werden gerührt, und die 4. Eier klarr auf=geklopft, alles wird wie ein Bisch=gotten täig gerührt, lemoni schöller. vorhero das mell, auf die allerlezt alle diese sachen ganzer hinein nach dem die mödl mit schmalz geschmiert, viell gebachen, und über nacht stehen lassen, dem andern tag, wie ein Kayser brod geschnitten, und gar ein wenig ausgebäth, ist wunderschönn und zu einen Confect hergeben.

Die Mandl, Bißtäzi, zibeben, wird alles ganzer genohmen, und darein giessen, dann es muß ganz gelblecht gebaken werden, aber nur

nicht Häiß, auch wird von einen Lemoni die schallen genohmen.

472. **Guttes Käyser Brod.**

Rühre 5. Ganze Eier, die klarr aufgeklopft und 5. Dötter in ein häfen, auf einer seiten ab, hernach rühre ½. Pfund zuker, damit es schön dick wird, dann nihm ½. Pfund stärkmell Lemoni schöller und anneis, als dann schmier das möderl mit butter, und schütte den täig darein, bache es schön kiell heraus, und lege es sodann auf ein brödt, dann wird es mit einem Messer schön geschnitten, und widerum auf ein blätl gelegt, und in dem ofen gesezet, damit es Reßlecht wird, ist schön.

473. **Schwedisches Butter Brod.**

Häst ein wenig klein gestossene mandln

und schütte es auf ein Brödt, gewürz es nach belieben, darzu nimt man auch Lemoni schöller, und zucker, so Sieß man es haben will, dann macht mans mit aufgeklopfter Eier klar an, dann walche es messer rucken dick aus, und druke es mit einen halb glaß herab, dann schneide es halbs voneinander, und nihme einen Eier dotter, rühre zuker darein, überstreiche es damit auf einer Seiten, dann lasse es drü kern, so ist es fertig.

Zwiback.

474. ## Das kleine Zwiback.

Man nimt 3. ganze Eier, die klarr da von nicht aufgeklopft, 6. oder 7. dötter Echsterer, diess ein Viertelstund ge rührt, die aufgeklopfte klarr auch darein

nebst ½ Pfund zucker, und ein wenig anneis, wann es schön weiß gerührt schütte langsam stark 1. Pfund schönes mell darein, und mache dicke Strizl darauß als dann besäe ein blätl mit mell, und lege es darauf, ehe mans in Ofen sezt bestreicht man es mit Eier und bacht es im Ofen heraus, dann lasse es gar ein wenig über kiellen zerschneide es fast noch lablechter, und lege es hernach widerum auf ein blätl dann bache es zerschnittener ein wenig braunlecht, ist fertig.

Wann man das blätl mit butter schmiert, wird schöner als mit mell besäet, nur hibsch fest angemacht.

475. **Das gemeine Zwiback:**

Wöge 3. Pfund schönes mell, hernach nihme

Gut ein halbs seitl frischen Bäcken zeüg
und ein grosses Seitl gute abgenohme-
ne milch, welche Lablecht gemacht wird,
und rühre es unter dem Bäckenzeüg.
dann seze ein dampfl an, wann es
schön aufgegangen ist, so rühre 12. Eier
Dötter, und 3. ganze Eier in ein halb
Pfund gefäten zucker, eine Viertel-
stund gar gut ab, damits schön weis
wird, hernach giesse solches in das dämpfl
auch 3. Loth anneis darzu, und mache
also den täig ganz fest an, arbeithe
ihm recht gut ab, wann es aber mit
dem abgerührten zucker, nicht genug
kann abgenözt werden, so kann man
noch ein wenig milch darunter nehmen
wann nur der täig, auf den brödt
mit den Händen gut verarbeithet

wird, hernach laßt man ihm in der
Schüssel wohl gehen, wann er gegan-
gen, nimt man oben das sperrhäutl
von täig weg, und wuzle es Echste-
-rer aus, als dann nimt man den
ganzen täig, widerum auf das
Nudlbrödt, wuzle daraus lange,
und dicke strizl, wie bewust ist, las-
se es auf einen geschmierten, oder
mit einen mell besäten blätl, wi-
derum gehen, wann solche gegangen
seind, so gibe den strizeln in der
mitte, nach der längst einen messer-
schnid, und bestreiche es oben mit ei-
nen ganzen aufgeklopften Eier, und
bache es langsam, in ofen oder in
der Röhrn, darnach lasse diese strizl
ganzer, übernacht, in ein kiellen ort

stehen, dem andern tag, schneide es erst
Blädlecht, nach belieben, und brime es
widerum auf ein Blätl, in einen Ofen
oder auf einer glut, so wie das zwi-
back in der farb allezeit aussicht,
nicht zu braun, mann kann von die-
sen täigl, auch halben thäill das Quan-
tum machen, wird eben vill, mann
hofet es solt auf diese art, recht und
gut werden, ist fertig.

Gar zu viell gehen, muss man es in
langen strizeln nicht lassen, sie ver-
gehen sich, und wird darnach das zwi-
back gern grasslukert, sondern es
solt gut gegangen, und kleinfügig
anzusehen sein.

476. **Die Gerästen Mandlkern.**

Lasse 6. Loth zuker, in ein Häisen, sauber

Wasser sieden, solang das der zuker ein wenig dicklecht scheinet, aber nicht stirbt. als dann sträe klein gestossenes zimät in dem zucker, damit es davon braun wird, hernach nimt man 12. Loth Mandlkern, und wische es mit einen tuch sauber ab, nachdem giebe es in dem gesottenen zuker hinein, und lasse es darinen sieden, biß sie ein wenig gedrükert scheinen, nun giebe es mit dem zucker auf ein blätl heraus, und lasse es gar drucker, und Eschwerden, recht.

Man kann auch das Wasser, mit ein Rothen Durnosoll färben, auf diese art Haselnus, oder Mandlkern machen, wie es hernach gefällig ist, sind auch schön.

477.

Gutte Prötzerl = Zu machen

Gestossene Mandl nimt man $\frac{1}{4}$te Pfund, dann $\frac{1}{4}$te Pfund Mundmell, und $\frac{1}{4}$te Pfund butter, dieser wird unter die mandl, und das mell gebreßlet, zuker wird nach belieben genohmen, ein wenig geschnittene lemoni schöllerl, auch werden 3. hart gesottene Eier dötter recht klein gehaket, und darunter gemischt mache den täig geschwind zusammen ein wenig gewircht, und Prözerl gemacht, dann werden sie oben mit wasser bestrichen, und mit zuker stark besäet, dann kiell gebacken, so sind sie gut.

Man kann auch von diesen täig Spannische Ringe machen, mit saint dem Eiß, darf man ein Vierting zuker dazu nehmen, ehender mehr.

Pier Speissen

478. Eine Pier Speiß zu maden

Siede die Eier hart, schölle, und schneide es blädlecht, dann schmiere ein schüssel mit butter nachdem gieße einen Räm daran, und staube mell darauf, salze es, lege Eier darein und allezeit widerum ein Leg butter und Räm, staube unten ein wenig mell darauf, gibe oben und unten glut, auf die lezt kann man oben ein wenig Senöst hinauf schütten.

479. Pierspeis auf eine andere art.

Nihm ein kleines Löfferl voll schönes mell in ein häferl, und gieße ein wenig milch darein, dann rühre es ab, damit es schön glat wird, darnach schlage

4. Ganze Eier darein darein dann nihm
4. Eier schallen voll milch. und spridle
es ab, salze es, als dann lasse in einer
Vierfüssigen Pfann, ein grossen bro-
ken schmalz heiß werden, gieß es da-
rein, und giebe oben, und unten glut.

480. **Widerum eine Pierspeiß.**

Schmiere ein Schüssel mit butter. und
Räm. hernach schlage ganze Eier darein
lasse aber selbe nicht zerfallen, salze
es in der höhe, und seze es auf ein
Glut, dann lasse es ein wenig zusam
stehen, als dann brenne ein warmes
Schmalz darein, und giesse vorhero
ehe man es auf die tafel gibt selbes
widerum heraus.

481. **Gebackene Pier.**

Lasse ein schmalz warm werden, dann

Schlage ein ganzes Eier in ein schällerl
salze es, und gibe mell darauf hernach
gieße es in das schmalz hinein, beitle
es ein wenig, dann wann es schön Reß
lecht ist, bache mehr heraus, und richte
es auf einer Schüssel an,

482. **Gefühlte Eier.**

Siede die Eier hart, und lege es in ein
kaltes wasser, schölle, und schneide es
voneinander, dann nihme die Dötter
heraus, hake es klein, und lass es in sehr
wenig Butter, in einer Rein ~~zergehende~~ anlaufen wenig
~~ge~~ Semmel breßl darein, nun lasse es
ein wenig Resten, dann giebt man (wenn
man will) ein klein geschnittenes Petersiell kreutl
darein, ~~nachdem die Eier dötter, dann~~ und ein wenig Rum
~~Gieße einen Rum daran,~~ salze es,
und reibe ein Muskatnus darein,

564. laße diese Fichte Liehl werden.
als dann schmiere ein Schüssel mit Butter
und giß einen Räm daran, lege die
halbe Eier darein, dann wird das ge-
restete hineingefühlet, gibe unten,
und oben glut, dann laße es schön
geßlecht werden, nun gibs auf die Tafel

483. **Gefärbte Eierspeis.**

Tosse 50. oder mehr Krepßen in einen
Mercher, dann gieß ½. Maaß milch
darein, als dann schlage 3. Eier in
ein Häferl, und gieße die milch in
die Eier, rühre es untereinander.
nachdem gieße es in ein messingerne
Pfanne, und laße es zusammen stehen,
rühre es immer um, dann seiche es
in einem Seicherl, und seiche das was-
ser ab, schneide das Eiterl, und laß
es in Krepß butter ein wenig gesten,

darnach salze ein wenig ist gut, mache
als dann ein eingerührtes, schlag 4. oder 5.
ganze Eier in ein häferl, und nihm ein
wenig Räm darunter. damit es schön gelb
lecht wird, dann lasse in ein Reindl ein
butter zergehen, hernach giesse es darein
und salze es ein wenig, rühre es immer
um so ist es fertig, darnach lege ein
klein geschnittenen Pennät, in einen, in
einer Rein zergehen lassenen butter, und
lasse ihm gut dünsten, salze, und Reibe
eine Muskablie darein, als dann schlag
7. oder Eier in ein häferl, und giesse
ein wenig milch darunter, spridle es
ab, dann lase in einer weiten Pfann
ein schmalz warm werden, behalt nur so
wenig in der Pfann, das der boden über
deket ist, damit kehre die Pfann geschwind

Um wann man es hinein schüttet, damit es
Geschwind den Boden aus rinnet, sonsten
wurde es zu fest, halte es ein kurze
zeit über das Feuer, und schlage die
Pfann um, damit der Flecken heraus
fallet, und mache mehr dergleichen, wann
man sodann 9. oder 10. Flecken hat so
legt man es auf ein Brädl, und strei-
chet das Eiterl darauf, darnach das ein-
gerihrte, und sodann dem Spännat, und
eine jede farb, auf ein besonderes Flekl
gestrichen, und eines auf das andere
gelegt, als dann zusammen gewunden
und zu stückl geschnitten, dann schmie-
re ein schüssel mit butter, und zwar
mit einen Krepß butter, und giesse
ein Sieß obers darein, richte es schön
ein, und gibe oben, und unten glut,
so ist es fertig.

484. Eine Eier Speiß.

+ Rühre in einen häferl mit einen Sie-
ßen obern, ein mell ab, dann nihm ge-
würflet, geschnittene Krepß schwaifel,
und gewaschene Schwämmerl darunter,
gieß in ein Schüssel ein warmes schmalz
darüber, und gieb oben und unten glut.

485. Eierspeiß = auf eine andere Art.

Man nimt kleine Wandeln, und schmieret
es mit Krepß butter gut aus, alsdann
schlage ein Eier hinein, salze es ein we-
nig, oben vor dem Eier streü ein wenig
Petersiell darauf, darnach seze es in
ein Lehre kupfere Rein, und gieß ein
heisses wasser darein, daß es den
Wandeln halbs voll, an die mitte komt,

Hernach Spindle Echsterer 6. Eier ab, und gies
se obers daran, als dann schneide kleine
Krepß Schwaifel, Maurachorl, Petersiell
Krepß Butter, auch ein stückl Fisch, wel
ches in einen Butter gebratten werden
muß, und auch klein darunter gehaket,
das alles untereinander, gesalzen, ein
wenig Muskablie, nachdem auf ein schüs
sel geschüttet und ein wenig aufsieden
lassen, auch müssen die Eier in wan
deln welche in wasser stehen aufsieden
dann ehe man die Suppen auftragt,
werden die wandeln auf der schüssel
umgekert, und auf das gemüschte ein
gerührte hinauf gelegt, ein gar wenig
nur ein sud, damit aufsieden lassen
ist gut, und recht.

486. Widerum ein andere Pierspeiß.

So dann siedet man harte Eier, und nihme

die Dötter heraus, darnach treibe es in ei-
nen Butter ab, und ein wenig Rhäm daran,
gar ein wenig Semmel Breßl, und gesal-
zen, als dann fühlet man die Eier wie
sonsten gebräuchig, die halbete Eier ge-
fühlet werden, darnach schmieret man ein
Schüssel mit Butter und Rhäm, dann setze
es ordentlich darauf, nachdem treibet
man einen Krepß Butter ab, dann
werden 4. ganze Eier, und 4. Dötter
daran geschlagen, auch nimt man eine
in der milch gewaikte Semmel darunter
trucke es aber recht gut aus, salze es
widerum ein wenig, und so giesse es
oben wider auf die Eier hinauf, in der
dicke wie ein dinner Krepß Meritann
wann es gebachen bestreichet man es mit
einen Krepß Butter, damit sie schön
Roth scheind, man kann auch anstat Krepß

Butter einen weissen Butter nehmen, wie es hernach anständig ist, und in der Schüssel herum einen Raif gemacht, darf aber kein Breiter sein, nur das nichts abrint.

487. Eine Eier Speiß = mit Ragu.

Man macht Eier Flandl, und mache einen Ragu von gezupften geschnittenen Spargel, grüne Erbsen, oder Carfioll, was eben zu der Zeit ist, Maurachorl Krepßschwaifel, dieser Ragu wird dann in wenig Butter gedünst, und gesalzen als dann schmiere ein Schüssel mit Butter, ein wenig Räm, lege die Flöckl darauf hernach ein wenig Ragu, und widerum Eier flöckl, dann so fort, auf die lezt oben ein wenig Räm, und Butter, dann unten, und oben geringe Glut, man kann auch stat

dem Eier flöckl. nudl flöck nehmen
ist fertig.

488. Harleginn Eier Speiß.

Auf ein Tafel, nimt man 17. stück Eier,
solche werden in spiz hervorn, nur
in einer Seiten aufgemacht, das loch
mus aber nicht zu weit werden her-
nach nimt man subtill, mit einen kleinen
hölzerl das Eier heraus, wann also
das Eier Leer ist, so schmirt man dis
inwendig recht gut, mit einen Krepß-
butter, oder andern butter aus, als-
dann laßt man indessen, die heraus
gelassenen Eier in ein Weidling stehen,
unterdessen nimt man von 2. Eiern
ein eingerihrtes, auch übersottene

Maurachern, aus gelesten Krepßschwai-
fel, diese stük klein zerhaket, darnach
machet man ein schön grünes Eiterl
auch ein Rothes, und ein gelbes Eiterl
wann man will, ein weisses Eiterl
auch, diese Eiterl werden schön ge-
würflet nicht gar zu groß geschnitten
als dann nihme solche, und lege sie in
die Eier hinein, welche vorhero ausge-
blasen worden, ehe die Eiterl hinein
kommen recht gut zuvor abgerihrt, od
gespridlet werden müssen, das aber
die Eiterl nicht zerrieret werden
jezt wird dieses alles gesalzen, ein
wenig gewürzt, mit Muskablie, und
Imberr, man nimt auch das ein-
gerihrte mit den Krepßschwaifeln,
und gehackten Maurachern, darum

ter, und wan das alles untereinander
ist, so fühle es in die ausgeschmierten
Lerren Eier, schön voll ein, beitle
es ein wenig, und fühle widerum
ein, trage an, das von einer jeden
farb, von Eiterln was hinein komt,
wann sie gesotten, damit es von un-
terschiedlichen farben ist, nachdem
nihme von dem andern Eiern wel-
che schon eh hin alleweill Lerrer in
der Kuhl liegen tieffe Eier Gugeln-
glaube aber davon heraus, und de-
ke die Lucken, wo es hinein gefühlet
worden gut zu, damit nichts heraus
rinnen kann, dann schaue um klei-
ne Tüchl um, und binde die Eier
gut darein, auf diese art wie man
die gefärbten zu ostern färbt, auch

solang laßt man es sieden, biß sie hart werden, hernach nimt man es heraus, und leße es von denen Eier schöllern ab, dann schneide es in der mitte voneinander, und schmiere ein schüssel gut mit Krepß butter, und giebe hibsch viel Häm darauf, und lege die Eier darein, laße es aufsieden und giebe es auf die tafel, oben aber kein glut mehr, sind fertig, und schön.

Nur die Eier gut verbinden damit in dem sieden kein wasser darein komt.

489. Ein aufgeloffenes Eier schmalz mit Milch.

Man nimt 12. Eier, und giesset ein gutes halbs seitl milch darein und spriole es gut ab untereinander,

darnach nihme in ein Eichsterres häfen
2. Löffel voll schönes mell, giesse nach
und nach, von dem abgespritzleten
Eiern etwas an das mell hinein
und rühre es schön glat ab, salze
es, und giesse es darnach in ein
Heisses schmalz, in ein Kastroll bache
es, darnach in einen ofen heraus, ist
Gut, Laufet hoch auf, und man brau-
chet weniger Eier als zu einem Eier
schmalz, ist fertig.

490. **Die gebackene Eierspeis**

Mann nimt Mell, Räm, harte Eier,
auch roche Dötter, und über ein Feuer
sieden lassen, darnach Laßt man es
kalt werden, wuzl wie Nocker in dem
Furm aus gemacht, dann mit Eier

eingebreßlet, und in Schmalz gebaken, so ist es fertig.

491.

Eine gutte Eierspeis.

Erstlich werden 18. Eier gesotten, aber hart müssen diese gesotten werden, darnach werden sie aus geleßt, und halbs voneinander geschnitten, mitsamt den Dottern man schneidet sie mit einen messer überzwerks, biß gar sind, darnach wird ein stück butter, in einer Rein, oder in ein Kastroll abgetrieben, mit 2. grossen Koch Löffel voll mell, auch recht klein geschnittenes Petersiel kreütl darunter genohmen, vermischt und abgetrieben, auch ein wenig Muskatnus darunter geschaben, und einen Saueren guten 2. Seitl Räm daran gegossen, und diess alles untereinander abgerihrt, und auf ein glut gesezt, immer gerihrt biß es dicklecht wird

Und gut versieden lassen, darnach werd die hergericht Geschnittene Eier darein geschüttet, und widerum gut verrührt. aber nicht mehr sieden lassen, dann zu letzt wird es gesalzen, so ist es darnach fertig, die Glut muß unter dieser Eier speiß weggenohmen werden, und nur so in der Rein stehen lassen, das es recht heiß verbleibt, oben werden recht klein gepfärzte Semmel bröckeln viell über, und über gestreüt wann man es anricht, es ist gut.

492. Eine Eier Speiß - mit oblath.

Mann nimt 1. Pfund fisch, von einen Karpfen ist es am besten, dann löße die Kräten aus, und zerschneide es ein wenig als dann lasse dieses Fischbrädt in einen in einen zergangenen butter über

„bratten. darnach nihm es heraus auf
ein schneidbröd, giebe eine in der milch
gewarickte Semmel welche aber widerum
Jest heraus gedrucket sein muß darun-
ter, auch von 2. Eiern ein eingerichtes,
Krepß schwaifel, Maurachern, auch
ein wenig Petersiell kreutl, diß alles
wird gesalzen, und recht klein geschnit-
ten, ein wenig Muskablie daran, als
dann nimt man grosse oblat. bestreiche
es ein wenig mit Eier, aber nicht viell
sonsten bicken sie gleich. unten an bröd
wo sie liegen. dieses muß mit mell
besäet seyn, als dann streichet man
das Rothe gehäk darauf. oben leget
man ein in Wasser verlohrnes Eier
welches aber gut vorhero auf einen
Sieb, abgesiechen werden muß. auch
muß es schön drucken seyn darauf
oben leget man das oblat zusamen

oder übereinander, in furm als wie
ein Maultaschen an der Seiten um
gebucket, damit es just so heraus
komt, darnach schmieret man es oben
mit Eiern, sträe Semmel Breßl da
rauf, und bache es im schmaltz her
aus, sind fertig, und recht, dann gibe
es auf was grünen zur tafel.

493. Eine aufgegangene Eierspeis.

Man nimt 8. Eier, und siedet diese
hart, darnach nimt man die Eier Döt
ter heraus, und treibet es mit einem
Butter ab, darzu nimt man Echsterer
roche gesezt widerum 8. Eier, und
rühre es wider darunter auch schnei
det man die weiß halbete Eier lang
lecht darunter, als dann giesset man

ein Seitl milch darein, und salzen, aber nur ein wenig, auch gibt man ein Mus kablie darzu, auf die lezt Semmelbrezl als dann wird ein Blätl mit Butter geschmiert, nachdem wird diese Eier speis darein gegossen, in ein Ofen gesezt, und backen lassen, man kann auch Ragu, Maurachern, unter diese Eier speis nehmen, aber nicht zu wenig, dann es fallet recht gut aus, und ist fertig.

494. Einen Eier fisch zu kochen

Dann nimt man ganze Eier, und verlähre es in einen Essig, darnach werden diese gesalzen, und sträe klein geriebene Semmel brezl darauf, schmölze es oben mit schmalz, und zwifel ab, giebe es auf die nacht warmer zur tafel, ist fertig.

495 Ein Eierspeis Pfanzel mit geschnittenen Nudeln

Auf 10. Personen ist genug mit 2. Eier
Langlecht geschnittene Nudeln zu machen
diese werden in einen Rechtschaffen,
dick ausgeschmiertes mit Butter Kastroll
auf dem Boden, und in der Seiten, an
gestreüth, als dann nimt man in ein
Kastroll 3. oder 4. Koch löffel voll mell,
welches mit einem gar recht gleberen
Seitl Räm abgerührt wird, und dieses
auf ein Feüer gesezt, dann dick sieden
lassen wie ein dicken Krem, aber keine
Eier dötter darein, wie sonster der Krem
ist, als dann werden 14. harte Eier
mit samt dem weissen klein gehaket
in dem gesottenen Räm, und mell hin
ein gethann, und kalt werden lassen

darnach in ein Reindl, ein kleines Bröckl
Butter abgetrieben, und 5. oder 6. Dötter
daran gerührt, von der nähmlichen
Klarr wird ein Schnee geschlagen und
auch zu denen 6. Döttern hinein, auch
ein Handvoll Semmel Breßl darunter
wann das nicht gar zu grosse Kastroll
mit denen fein gestutzten Nudeln
aus gesträet ist, wo auch ein klein
wenig noch Semmel Breßl darzu ge-
sträet werden können, nun wird die
abgetriebene Eier speis hinein ge-
gossen, und oben widerum Nudeln
darauf gesträet, solchen in Ofen ge-
setzt, und backen lassen, aber das
salzen muß man darbey nicht verges-
sen, unter diese viell in der mitte kan
man einen Ragu hinein sträen, Krepß-
schwaifel, Maurachorl, grüne Erbsen

auch einen klein gezupften Fisch, wan man mit ein wenig Krebß butter diesen Ragu färben läßt, ist nicht übel, diese Eierspeis darf hibschlang in Ofen gebacken werden, nur nicht mehrer Häm genohmen, als geschrieben stet, ansonsten wurde die Fühl zu dinn, umgebuckt wie ein Nudl pfanzl als dann ist diese fertig.

Die Eier Speis muß ganz fest aussehen, wann sie auf die Nudln gegossen wird, es gehet in dem backen schon auseinander.

496. Doppelten Eierschmaltz mit Ragu zu machen.

Man nimt Krebß butter, und schmieret ein schüssel, hernach lege ein dinnes Eier

schmalz darauf, was in einen Kastroll
gemacht wird, als dann mache einen
Ragu von Krepß schwaifel, Maurachorl,
Carfioll, oder Kelberabi, dann gebröt
let, gepfärzte Semmel, die mit ein wenig
obers angefeichtet werden, auch einen
gebacken gezupften Fisch darunter
und Lind gesottene grüne Erbsen,
diß alles wird in einen Krepß Butter
gethann, als dann ein wenig mell hin
ein gesäet, und ein wenig obers daran
darnach recht gut aufkochen lassen,
dann auf das Eiern schmalz gegossen,
und oben widerum mit einem schmalz
zugedeckt, so ist erfertig.

Der Ragu muß ein wenig gesal
=zen werden, und mit ein wenig Muß
katnuß gewürzt werden,

497. Das gutte Eierschmaltz mit Sartellen.

Man macht ein Ordinari nicht gar dikes Eierschmalz, wo ein gute milch unter die Eier abgespridlet werden kann, als dann giebt man dieses Eierschmalz auf ein Blocherne schüssel, darnach wird ein stükl Butter abgerihrt in ein Heindl aber nicht zu wenig Sartellen darunter und klein gehaket, als dann gießt man ein guten Räm daran, und gar ein wenig staub mell, nun wird das alles auf ein feüer dicklecht verrihrt, ein wenig gesalzen, auch ein wenig Petersiel darein, und das alles ehe man zum Essen geht, auf das Eiern schmalz in die mitte geschüttet, und oben zum zudeken, wider dergleichen Eiern schmalz

darauf gehüllet, und so ist er fertig und gut, die brüe darf schon an der Seiten heraus sehen, auch kann man einen Fisch darunter zupfen.

498. Eierspeis-mit Spennätfläderl.

Die Eier fläderl werden schön groß gemacht, die schüssel auf den boden mit Räm, und butter geschmiert, und lege die fläderl darauf, dann fühle sie mit Spennät, der zuvor in butter und in ein wenig Räm angelossen ist, hernach lege widerum ein Eier fläderl darauf, man kann es wider dergleichen mit Spennät fühlen, und sofort bis gar ist, und groß genug, oben werden angezt die Eier, mit obern abgesprid-let, und darüber gesezt, auf ein Glut

oder in ein Ofen gethan, dann mit einem Raif umgeben, und so ist es fertig.

Man kann auch diese Eierspeis mit allerhand fühlen machen, von eingerührten, von Ragu, von Krepßen, wie es hernach beliebig, auch kann man diese Eierflädel zusammen rollen, und wie Langlechte nudl schneiden. und so in Butter, und Räm aufsieden lassen, auch kann man es zusam rollen, und Jühlen mit gehackt, gedünsten Kelch, und würstl daraus machen, mit Krepß-Butter, und Maurachel, auf mit hart gefühlten Eiern zieren wie es hernach anständig, ist auch schön.

499. Eine schöne Eierspeis mit Nudl.

Ein Kastroll schmiert man dick mit Butter aus, und bestreü dieses mit recht gar

[illegible] [illegible] [illegible] [

in der mitte diese Eier speis, mit Krebs schwaifel, und Maurachorl fühlen, in Ofen schön gebachen, komt wie ein Ka-stroll Pastetten heraus.

500. Ein Eier Hannädel.

Schön dinn schneidet man eine Semmel auf, und ein wenig Rindsuppen daran, damit es lind wird, auch schlaget man 2. oder 3. Eier daran, und rühret es wohl ab, nachdem thut man ein stückl Butter in ein Reindl, und laßt es heiß werden, hernach wird die abgerührte Semmel darein geschüttet, unten, und oben Glut, damit es schön braun wird, so ist es recht.

501. Das aufgerührte Eier schmaltz.

Nihm 12. Eier und giesse ein Seitl

Milch daran, als dann salze, und
spridle es ab, darnach wird ein Hä-
ferl genohmen, und 2. Löffel voll schön
nes mell hinein gegeben, dann giesse
nach, und nach, die abgespriedleten
Eier darzu, nun rühre dieses schön
Glar ab, hernach wird solches in
ein Heisses schmalz gegossen, welches
in ein Kastroll, oder Rein ist, als
dann kann man solches in ein
ofen backen lassen, oder auch
auf einer Glut, dann es gehet
hoch auf, Es fallet aber auch
gleich widerum zusammen, komt
wohlfeiller als ein Eier schmalz
und ist Gut.

Stockfisch.

502. Gedünste Stockfisch mit Margram.

Man nimt den Stockfisch und schneidet solchen zu stückl, nihm ihm die haut weg. nachdem salze ihm ein, wie zu dem bachen, als dann lege einen butter in ein Rein, und lege dem Stockfisch darein, darnach säe fein gestossenen Margram darauf und mache mit zwifel ein einbrennet, dann giesse es auch auf dem Stockfisch, hernach gibe ein wenig wasser, oder Erbsen brüe darzu, und so ist er fertig, nun lasse ihm aus kochen,

503. Stockfisch mit Sartellen Soß.

Dem Stockfisch gar ein wenig gesotten, in

Butter zwiefel, und Petersill, gedünst dar-
nach gibt man auf ein schüssel zum Boden,
nicht gar ein zu dicke Sartellen Soß, in
der mitte dem Stokfisch, der aber zuvor
ein wenig gesalzen werden muß, und
auf die höhe im Stokfisch widerum ein
Sartellen Soß, nicht mehr viell auf sie
den lassen, so ist er fertig. Man kan
dem Stokfisch auch unter die Goldmehrer
welche gebrind seind hergeben, oder
unter dem Erdöpfeln, welche mit
Butter gedünst seind, ist auch recht.

504. Stockfisch mit gelben Rüben.

Man brinnet Goldmehrer, welche auch ein
gar wenig pigant von einen zuker sind,
bache ein Stokfisch, und lege diesen in die
Goldmehrer, laß solchen dünsten, ist fertig.
Man kann dem Stokfisch auch unter dem

Gedünsten Erdöpfeln hergeben, aber
der wird nicht gebachen, nur gesotten,
und hernach in einen Butter, mit wenig
Petersiell, und Zwifel gedünst.

505 Stockfisch mit Gapri

Dieser wird eben auch zu Stükl geschnitten
und in einen zergangenen Butter gelegt,
ein wenig gesalzen, und ein wenig mell
darauf gestreüet, ein wenig Petersiell
kreütl, und ein wenig Muskablie, als-
dann dünsten lassen, und eine Erbsen
Brüe daran geschüttet, dann gibt man
etwas Räm, und auf die Lezt Gapri
auch ein wenig Gilben, ist gut.
Man kann anstat dem Gapri auch Sar-
tellen Butter hinein legen ist recht.

506. Stockfisch mit Feronabeth Soß.

Zerschneide diesen auch mehrmallen zu Stükl

darnach ziehet man ihm die haut ab, und wird ein einbrennet schön braun gemacht. wie zu einer einbrenn suppen. stosse ein wenig Kronabethen, und diese in das einbrennet. nihme Erbsen brühe, und brenne es auch ein als dann lege dem Stokfisch darein und lasse ihm aufsieden, auch ein wenig salzen ist gut,

507. Ein gebachen Stockfisch zu kochen

Mann schneidet diesen auch eben rocher zu stükl, darnach eingesalzen, mit mell und Semmel breßl besträt, hernach aus dem Schmalz gebachen, fertig. Eine schüssel mit wenig butter geschmiert und in Räm aufgesotten, ein wenig Geypri aufgesträt.

508. Stockfisch mit Räm und Senft.

Erstlich nimt man einen Stokfisch, und setze

diesen in einem warmen wasser zu
darnach wann dieser gesotten, aber
nicht zu stark laßt man ihm sieden,
nachdem wird er von der haut und
Kräten aus gelaßt, darnach auf ein
Schüssel, die mit butter, und Räm
geschmieret wird gelegt, dann gibt
man viell Räm, und gebäte Semmel
schnidl darauf, als dann leget man
den Stockfisch darauf, und wird dieser
mit Semmel breßl bestreüet nach-
dem auch mit schmalz, und zwifel, ab-
geschmölzt. dann giesset man auch
etliche Löffel voll Senft darauf, dar-
nach laßt man ihm aufsieden, man
muß aber auch das Salzen nicht ver-
gessen, so ist dieser fertig.

596.

Germ Speissen.

509.

Germ Blat.

Dann nihm einen geschlagenen Germ-
täig, und welche diesen Finger dick aus,
hernach lege ihm auf ein geschmiertes
Blätl, dann überstreiche es mit Rübi-
sel, oder Pfeffer, was man hat, mache
von den übrigen täig kleine Kupferl
und belege das ganze Blat damit,
dann bestreiche es mit wasser, zukere
es stark, und bache es schön gering,
damit es nicht zu braun wird, um
das Blätl einen Räif, nun seze es
im Ofen.

510.

Juglhupf.

Treibe ½. Pfund butter schön flämig ab,
nachdem schlage nach, und nach 5 ganze

Eier, und 5. Dötter darein, rühre es untereinander gut ab, darnach gieß ½. Seitl Lablechte milch, und 3. Löffel voll germ in das aufgerührte, salze es, und rühre 24. Loth feines Mund-mell subtill darein, dann schmiere den Modl mit Butter, und gieße den Täig darein, hernach lasse ihm gut gehen, und bache ihm gemach aus einer Röhrn

511.

Die Piß Flächel.

Nihm 6. Loth Butter, und treibe solchen gut ab, hernach rühre 6. Eier darunter, 4. Dötter, und 2. Ganze, als dann ½. Seitl Süßobers, und 3. Löffel voll germ, auch 1. Pfund Schönes Mund mell, und ein wenig salzen, Schlage dem Täig gut ab, dann walche ein Blat aus, in der dicke wie ein finger, mit einem Runden Eisen

598.

oder Glaß, werden Rundeflöckl aus gedruckt, und lege sie auf ein von Butter geschmiertes Papier, dann lasse es gehen, darnach bestreich mit aufgeklopfter Eier klarr auf der höhe, und mit zucker besträt, damit es ein Eiß bekomt, aber nicht zu gäh gebachen so sind sie gut, wann man will mit Blätl mandl besträren

512.

Germ Dalckell.

Nihm 1. Maaß schönes mellin ein häferl und Schütte ein Lablechte milch daran, dann nimt man 10. Eier, halbs Ganze und halbs Dötter, auch 3. Löffel voll Germ, ein wenig Gesalzen, und gezuckert, hernach bey einer wärme gehen lassen, der täig muß seyn wie ein nicht dicker schmarn täig, hernach

wann solcher Genug gegangen, nimt man
in einer blöcheren schüssel, oder brat-
rein ein schmaltz, und laß solches heiß
werden, dann giess von den täig in
die schüssel etliche kleine Häufel hinauf,
und lasse es im schmaltz Resten, biß
unten gebacken, dann kehre es hernach
um, und lasse es widerum braunn
werden, aber nur nicht fett, wann sie
dann so fertig sein, fühle es in der mit-
te, mit zwespen Test. und decke es mit
dem andern gebackenen oben wider zu.
und so alle, oben werden sie nicht mehr
gezukert, sondern die fühl muß hübsch
ist recht

513.

Butter Auflauf.

Ein Rein wird anfangs mit kalten
Butter geschmiert, hernach nimt mann

12. Kochlöffel voll schönes mell, und 12. Eier darzu, dann wird dieses untereinander abgerührt, ein wenig salzen, darnach giesset man bey einer Maaß dicken Räm nach und nach daran, und rühre es schön klarr ab, gleich wie ein schmarn Täig, und giesse ihm in ein geschmierte Rein, und bache es im Ofen, dann es gehet recht hochauf, als dann oben gezukert ist fertig.

514. **Gebackene Germküpfel.**

Man nimt wo ein Grosse schüssel voll gemacht wird, 2. Pfund schönes mell in einer Weidling, dann nimt man Echsterer in ein häferl, ein gutes Seitl Lablechte milch, und schlage 4. Ganze Eier darein auch 3. Grosse Koch Löffel voll germ, salze es aber nicht zu stark, dann wird diss

alles gut abgespridlet, und durch ein
seich Pfanne gesiechen, hernach in das
mell geschüttet, und dem täig nicht zu
Lind angemacht, fein gut, und schönn
abgeschlagen, auf das er blatern macht,
nachdem ausgewalcht, und $\frac{3}{4}$tl Pfund
Butter darein geschlagen, wie in einen
Butter täig, hernach fein ausgewalcht
ist fertig, als dann werden Küpferl
daraus gemacht, und in der mitte mit
eingemachten gefühlet, oder mit Wein-
bödl wie es beliebig, darnach auf einen
blätl gut gehen lassen, ehe man es im
Ofen sezt, mit aufgeklopften ganzen
Eiern bestrichen, und oben darauf ge-
zuckert, hernach in dem Ofen gesezt, und
langsam gebacken, sind recht.

Kein Butter ist nicht unter die milch und

Germ zu nehmen, sondern wie es ge-
schrieben,

Die Gälläschen sind auch recht gut, von
diesen täig, mit Eier klarr und zu-
ker besträt.

Man kann auch von diesen täig ein
Germ blat machen. wie auch Rinde
Laibl mit mandl belegt, von diesen täig
sind eben schön,

Wird alles in ofen gebaken

515. **Germ küpfel mit Krepß Butter**

Erstlich nimt man 2. Pfund schönes mell
in einen Weidling, und breßle $\frac{3}{4}$ tl
Pfund butter darunter, wie bey einer
breßl Forten, darnach nihm 10 Eier
Dötter in ein häferl, giesse $1\frac{1}{2}$. Seitl
Süß obers aber Lablechter daran, 3.
Grosse Koch Löffel voll germ, und ein

wenig Salzen, das wird alles gut un-
tereinander abgespridlet, hernach durch
ein seichpfandl gesiegen, und an das
abgebreßlete mell gegossen, als dann
nimt man diesen abgeschlagenen täig,
auf ein Nudl brödt, dann welche ihm
zu einen blätl aus schön klarr, schlage
ihm zweymallen zusammen wie einen
guten marben täig, welche ihm brait.
und langlecht aus, als dann nihme das
abrädl, und mache im furm grosse
kreüzer küpferl davon, und fühle
diese mit Ribisel, oder mit einen dick
gut gemachten Pfeffer, wo mandeln
darunter kommen, oder mit Weinbödl,
wie es hernach anständig, oder aber auch
mit Krepßfaisch, dieser täig muß ein
wenig fest gemacht werden, darnach
werden die küpferl zusam gewiklet,

aber nicht krump gemacht. sondern gemacht
wie krumpe kipfel, aber langliget lassen.
in beeden seiten ein wenig eingebückt,
auf das die fühl nicht heraus schauet, als-
dann wird eine bratrein, mit krepß-
butter, unten, und in der seiten recht
gut geschmiert, dann lege die küpferl
eines nach dem andern hinein, ein jedes
küpferl Echsterer, damit sie nicht zusam-
men bicken, nachdem wenn sie gar sind,
besäet man es oben auf dem butter
rechtschaffen stark mit feinen zucker.
und seze es so in dem ofen, zuvor aber
müssen sie in der bratrein heraust.
noch gut gehen, darnach werden sie erst
im ofen gesezt, und gebacken, aber schön
langsam, auf das sie oben schön liecht
semmelfarb werden, auch bekommen sie
von zucker ein eiß, werden sie oben

zu braun, so deket man ein Papier darauf sind fertig, und recht, auch schön,

Unten, und in der Seiten, in der Bratrein, kann zum schmieren auch ein weisser Butter genohmen werden nur das oben gut die Küpfl mit Krepß-butter geschmieret werden.

Man kann die $\frac{3}{4}$te Pfund Butter darein schlagen, auf die art wie ein Butter täig.

516. Gutte Fasching krapfen

Mann nimt $1\frac{1}{2}$ Pfund mell, und sezet es warm, dann ein Seitl guten Räm, dann lasse ihm ein wenig warm werden, als dann schlage 8. Eier, nähmlich 2. Ganze und 6. Dötter darein, und giesse 3. Löffel voll gute Germ daran, Spridle es untereinander ab, salze das mell, und

Mache den Täig an, damit er aber die rechte
Feste bekomt, unter den Täig muß auch
ein wenig Butter genohmen werden, und
lasse ihm gar ein wenig zergehen, her-
nach walche ihm Finger dick aus, und drü-
ke die Krapfen mit einem Glaße ab,
dann lege sie auf ein mit mell besä-
tes Brödt, welche darnach ein wenig
mit Butter geschmieret werden müssen
und lasse es gehen, dann unterdessen
seze ein schmalz auf die Glut, wan dann
die Krapfen genug gegangen, so le-
-get man sie zum Bachen in ein Pfann,
dann wird solche zugedeckt, wann man
sie aber umkert, werden sie nicht mehr
zugedeckt, sind fertig, und gut.

576. **Gebackene Glaßkrapfen**

Erstlich nimt man 1. Pfund mell hernach
3. Dötter, und ein ganzes Eier, dann ein

gutes halbs Seitl Lablecht obers. 1/4 Pfund Butter diesen zergehen lassen und darunter gegossen, 3. Löffel voll germ, und ein wenig salzen, alsdann dieses untereinander gespridlet, dem täig angemacht, und aus gestochen, in der grösse nach belieben, her nach gehen lassen, und mit butter schmieren dann mit einen tüchl zugedekt, nicht zu heiß gebachen, sind köstlich. dieses ist der gerechte,

517. **Widerum Glaßkrapfen**

Schütte in eine tiefe schüssel 1. Pfund sauberes Mundmell, salze es, und schlage in ein häferl 6. Eier dötter, thue 3. kleine Löferl voll germ daran, auch ein Süß obers ein wenig Lablecht werden lassen, dann lege ein Nußgroßen butter daran, und lasse es untereinander zergehen als

dann schütte dem Germ, und die Eier Dötter
darunter, Spridle es wohl ab, mache dem Täig
hübsch Jestan, arbeite ihme gut ab, biß
sich der Täig von Löffel lasset, als dann
nihme ein Nudl brödt, und säe ein mell
darauf, nachdem schütte dem Täig heraus
welche aber dem Täig wohl aus dannoch
auch nicht zu dinn, druke dem Täig mit
einen halb Glaß, welches vorhero in ein
Mell gestossen werden muß wohl aus, dann
besäe widerum ein brödt mit Mell, und
lege die ausgedruckten Klaßkrapfen
darauf, schmiere es mit butter und lasse
sie gehen, jedoch nicht zu stark, wie die
andern, darnach lasse in einer Pfann
ein Schmaltz warm werden, und lege
die gegangene Krapfen in die Pfann
das Schmaltz darf aber nur so vill seyn
das der krapfen halben theill darinen

lieget, bache sie schön kiell heraus, und wan sie einmal ein Räifel haben, so kehre sie mit einer gabl um, und deke die Pfann schön zu, damit kein dunst heraus kommen kann, und bache die Krapfen kiell heraus im fahl aber selbe aufschriken, so gibe ihnen ein schnid, damit sie nicht austreiben, man bache sie auch in einer glasierten Rein

517. **Herm Bischgotten.**

Mann treibe $\frac{1}{4}$ tl Pfund butter gut ab, Schlage nach, und nach 6. Eier Dötter, und 2. Ganze darein, und nicht gar ein halbs Seitl Süß obers darein verrihrt, ein wenig gesalzen, und ein halb Pfund schönes mell damit angemacht, auf ein brödt und mit dem mödl ans gedrukt, wie 2. Messer rucken dick, und ein wenig gehen

lassen, das Blätl gar ein wenig mit mell besäet, und darauf gelegt, darnach mit einen Eier Dotter bestrichen, oder zucker Eiß, schön gebachen, so sind sie recht, und Gut, dann schön sind auch vor 8. Bersoh-nen Genug.

518.

Schneken Nudeln.

Schlage unter 12. Loth schönes mell, 2. ganze Eier, und 6. Dötter, und giesse 1. Seitl Süß obers darein, dann 3 Löffel voll Germ, salze, und spridle es wohl unter-einander ab, mache es mit diesen täig an, dann schlage ihm wohl ab, und lasse bey 2. Xr Butter zergehen, nun giesse selben in den angemachten täig, welche aber den täig gut aus, schmiere diesen mit Butter, und rädl streichel herab, lege es wie bewust zusammen, hernach schmie-re ein Rein mit Butter, seze die Nudl

darein, und lasse es gehen, wann man es aufsezet, nimt man ½. Seitl Lablechte milch, gleber ¼tl Pfund butter. dann gießt man es in die Nudeln, und sobald sie aufsieden, muß man die glut auseinander schieren, man kann sie mit Krepß gehäk fühlen, gehaktes Krepß Eiterl, und schwaifel, aber Rebig, das ist Fest.

519. **Du gaten Nudeln**

Nihm 1. Pfund schönes mell, darnach Süßobers, und gewäserte germ, 1. ganzes Eier, und 2. Dötter, dann mache einen Festen täig an, wann solcher gut abgeschlagen, so nihme 5. Loth butter darunter, und lasse dem täig ein wenig gehen, hernach mache kleine runde Nudeln, auf ein brödt, heraus, lasse es widerum gehen, hernach schmiere ein Rein mit butter

und lege die Nudl darein, auch schütte ein kalt sieß obers hinein, nicht gar zu viell, seze es auf ein Glut, oben aber nicht zu viell, nur ein wenig, sind recht.

Dieser täig kann zum germ Bischgotten genohmen werden, und das obere mit Krepß butter gefärbt, auch oben in der Rein die Bischgotten mit Krepß butter geschmiert, wann man es anricht oben gar ein wenig gezukert. sind schön, und gut,

Zwei pfund von diesen täig zu Kösty Nudeln, in das Kastroll von Krepß butter sind schön, aus gebacken, oben gezukert, diese werden klein mit einem Messer abgeschnitten, in der hand rund aus gemacht, und ordentlich in das Kastroll gelegt, ein jede geschmiert, und in ofen gesezt, vorhero auf dem Brödt

Gehen lassen, wie kleine kügerl gebackene
topfen Nudl von diesen täig sind gar
gut, 3. händ voll topfen auf 2. Pfund
mell, das übrige wie es geschrieben steht.

520. Gutte Baumwoll Nudl:

Schönes mell nimt man 1. Pfund, und gibt
es in ein schüssel dann setze es in ein war-
mes Ort, nihm 10. Loth butter, lasse ihm
aber kiell zergehen, auch bey einen halbs
seitl obers, lasse es lablecht werden nihm
gute Germ nach gedunken darunter, in
die milch, wie auch dem zerlassenen butter,
dann 10. Eier Dötter, dann spridle es
untereinander ab, und mache dem täig
damit an, salze ihm ein wenig, und schlage
ihm nicht kiell ab, jezt nihm den täig auf
das Nudlbrödt, schneide finger breite,
wie auch lange Nudl, und giesse einen

Süssen Räm in ein Rein, die Rein muss aber zuvor ehender mit Butter aus geschmiert werden, hernach lege die Nudl neben einander darein, dann lasse es in einen warmen Ort gehen, darnach bestreiche es mit Butter, gib oben, und unten Glut, es werden gut, und schönn. man kan diese Nudl auch mit Krepß Butter schmieren, wie es beliebig.

auf ein Ordinari Tafel ist genug gut 1 1/2. Pfund mell, 15. Dötter, und 15. Loth Butter, recht gar gleber 1/2. Seitl obers, wann die Rein ehender ehe der Räm darauf komt, gut geschmieret wird, so bekomen sie die schönsten Rämerln,

In schmalz heraus gebaken sind sie auch köstlich, und ein wenig Topfer darunter, sind fertig.

521. Gebackene Nudeln mit Milch.

Die Nudl in der milch gesotten, dar-
nach einen broken butter daran, und ein
wenig salzen, auch zukern nun laßt
man dieses alles gut versieden, und dar-
nach in ein schüssel heraus geschüttet, dann
laßt man es kalt werden, hernach wird
7. Eier dötter darein geschlagen, und
verrührt, ein Modl mit butter gut aus
geschmiert, die Nudeln darein geschüttet,
und in ofen gebaken sind gut.

522. Finger Nudeln

Nihm ein halbes Pfund schönes mell, 5. Eier
dötter, 2. Löffel voll germ, und ein gutes
Süß obers, dieses an das mell gegossen.
nun wird der täig hübsch fest angemacht.

und Lange wuzl daraus gewuzlet, mit einen messer abgeschnitten, dann auf ein mit mell besätes brödt gelegt, und gehen lassen, in der Grösse 2. Finger dick, und ein finger lang, wann sie gegangen seind, schmieret man ein Rein mit butter, und nimt ein Süß obers darein, oben, und unten giebt man Glut, so sind sie fertig, und basal gut,

523. Drockene Gute Germ Nudeln = die Köstlich sind.

Nihm ½. Pfund schmaltz, und treibe dieses Gut ab, darnach schlage 6. Eier dötter darein, und ein Glebers halbs Seitl Gute milch, 3. oder 4. Löffel voll germ ein wenig gesalzen, zulezt ein stark gewogenes 7. Pfund mell darein, und

kleine Nudl daraus gemacht. als dann
eine bratrein mit schmalz gut ausge-
schmieret. dann also gut ausgebaken
und über kiellen lassen, drunckener her
geben so sind sfertig.

524. Kösten Nudeln.

In ein schüssel nimt man schönes mell
2. Dötter, und ein Ganzes Eier ein
Seitl gute milch. und ein wenig butter
darein, dann laßt man es warm wer-
den, hernach nimt man 2. oder 3. Löffel
germ dieses alles untereinander
gut abgespridlet, und den täig hübsch
fest angemacht. darnach auf ein brödt
lange strizl aus gewalcht, klein ab-
geschnitten, und wohl gehen lassen als dan
in ein germ modl hinein gelegt, ein

lög Nudl hernach mit butter geschmiert, und
also nach, und nach hinein gelegt, und wi-
derum gehen lassen, biß der Modl voll
wird, darnach muß in hin Öfferl schönn
gebacken werden,

625. Gutte Räm Wändl zu machen

Frischen butter nimt man 1. Pfund dieser
muß recht flämig abgetrieben werden
als dann schlaget man nach, und nach 20.
Eier Dötter darein auch wider recht gut
darauf abgetrieben, auf die lezt 1. Seitl
frischen Räm, ein wenig gesalzen, dar-
nach 3. Grosse Koch löffel Germ darein,
und zu allerlezt 1. Pfund aber nicht meh-
rers schönnes Mund mell, und langsam
darein gesträet, also sind sie fertig,
als dann werden nicht gar zu grosse
wandl Rechtschaffen gut mit butter aus

geschmieret, schön voll angefühlt, und in dem ofen heraus gebachen, diesse müssen in allen recht gelb aussehen. kleine blöcherne wandl werden 26. oder 28. darzu genohmen.

Ordinari Mell Speissen.

526. **Gut gefühlte Krepß Nudl.**

Nihm 2. ganze Eier, 3. dötter, und 3. löffel voll germ, dann ein Süß obers, wie auch einen Krepß butter, salze, und spridle es untereinander, hernach seiche es in ein mell hinein, mache dem täig damit an, als dann sträe mell, auf ein Nudl brödt und schütte dem täig hinauf welche ihm aus, dann rädle ihm auf Viereckete flökl ab, dann wuzle es zusammen, man kann

Es auch mit etwas fühlen, wann man will, wo nicht so wuzle es zusammen, und lege sie es auf ein mit mell bestreiten tuch, dann lasse es gehen, darnach in ein Rein ein obers geschüttet, auch gibt man ein Krepß butter, darzu wann die milch siedet lege dem Krepß butter darein, aber nicht zuviell auf das sie gut blatz haben, bestreiche es mit Krepß butter, lasse sie schön gefärbt werden sind recht.

527. Harmesannkäß flächel.

Mache einen guten schmarn täig an, mit recht guter milch, und Eier, ein wenig gesalzen muß der täig werden, hernach mache Eier fläderl davon, in furm wie die Eier fläderl sind, als dann schmiere ein schüssel mit butter, überlege es mit solchen flecklen, dann sträe Harmesann käß darauf, auch ein wenig Räm mit

Süß obers vermischt, also ein jede leg wie ein Flöckl speis, auf die lezt in die höhe nihm ein wenig Gerestlechte Semmel bresel darauf, und nur ein wenig Süß obers alleinig darüber, Giebe unten, und oben Glut, dann sezet man es in ein Ofen sind gut. wer gern von Barmesann käß isset, ist treflich gut, man kann die Flöken Ganzer, oder wie Nudl zerschneiden, hergeben wie es beliebig.

528. Aufgegangene Strudl- mit Kinds koch gefühlt.

Erstlich machet man einen Räm strudl Täig an, mit schönnen mell, und mit 6 ganze Eier auf ein Tafel, mit Lablechten wasser, und Gesalzen, aber nicht zu fest, damit er sich gut, und dinn aus

ziehen laßt, auch vorhero unter einer war-
men schüssel Rasten lassen, als dann zie-
het man ihm darnach auf einen mit
mell besäten tischtuch dinn aus, die fühl
zum einfühlen ist ein aufgegangenes
Kinds koch, recht dick gemacht, das Kinds
koch muß recht dick gemacht werden, und
muß auch kalt seyn, ehe man anfangt
zum abtreiben, nicht gar zu viell but-
ter nimt man zum abtreiben, schlage
12. ganze Eier daran, lemoni schöllerl
ein wenig gestossenes zimmät, und
zuckern damit es süß genug wird, wan
es gut aufgerühret, und die rechte di-
cken hat, nicht gar zu dinn streichet man
es über diesen aus gezogenen Strudl
täig, und wickle es zusammen wie es
sonsten gebräuchig, dann schmiere ein
Kastroll stark mit butter aus, und lege
die strudl darein, bache es trockner

in einen Ofen heraus, dann gehet es
hoch auf, und ist Gut.

529. Grießschober in der Milch.

Gleber nimt man 3/4 Pfund Butter, und
schmalz, in ein Weidling zusammen
und treibt solches flämig ab, hernach
giesset man 2. Eier Gugen voll kaltes
Wasser daran, und schlaget darnach
12. Ganze Eier daran, als dann salzet
man diesen täig, und giesset recht gle-
ber 3. Seitl Grieß daran, aber dieser
ist nur auf 10. Eier, dieser täig muß
auf die art, als wie zu denen schwem
knödln gemacht werden, ein wenig
dinner, als dann schmieret man ein
Kastroll mit schmalz oder Butter aus
und gießt diesen täig darein, und

bache solchen schober in einen Ofen oder
Glut, ist recht, als dann seze ein milch
auf. Lasse es in einen Kastroll sieden
und lege dem Schober darein, biß dieser
groß aufgehet, und Lind wird, auch
muß die milch dicklecht eingesotten wer-
den, wann man den Schober auf die
Tafel giebt. muß damit milch angerich-
tet werden, und etwas weniges gil-
ben, mit Safran, ist fertig. und schön,
auch gut, ½. Seitl milch kann man
anstat dem Wasser nehmen,

530. **Krepß Strudl.**

Nihm ein Vierting Krepß butter treibe
ihm ab, als dann schlage 4. Eier Dötter.
und ein ganzes darein, auch obers
und Germ, klopfe es durcheinander

wohl ab, und giesse es auch darein gar ein wenig salzen, als dann giebe ein schönes mell daran, und klopfe diesen täig wohl untereinander ab, welche diesen aus so dünn als es seyn kann, überstreiche ihm mit Krepß butter, hernach mit Raqu, überstraë es, und wikle es schön Roglecht zusammen, darnach wird ein Rein, mit butter geschmiert, und gehen lassen, ein halbes Sieß obers und sieden lassen, auch darein geschüttet und oben glut, ist recht.

In aus dünsten oben die Krepßstrudl mit Krepß butter bestrichen so sind sie fertig.

531. Widerum Eine gutte Krepß Strudl.

+ Auf ein brödt nimt man ein schönes mell und werden 5. ganze Eier darein geschlagen

salze es, und schütte lablechte milch daran
ohne schmaltz und butter arbeithe diesen
täig gut ab, auf das er klarer wird,
hernach mache diesen rund zusammen, und
lasse ihm auf dem brödt kasten, eine
viertl stund lang, dann decke ihm mit
einer gut gewärmten rein oder tief
erdenen schüssel oben zu, hernach walche ihm
dünn aus, und auf ein mit mell besä-
tes tuch gelegt, darauf zieche ihm aus
nachdem schmiere diesen gut mit butter.
und bestreü ihm, mit diesen Fleisch wie
als dann folgt.

Erstlich wird ein Kreß butter flä-
mig abgetrieben, schlage 3. ganze Eier
und 3. Dötter daran, als dann schneide
Kreß schwäifel klein gewürflet, auch
klein geschnittene Maurachorl, eben auch
ein grosses Kreß Eiterl schneide es

auch ganz klein, dann eine in der milch
eingewaikte Semmel, die Rinden muß
aber vorhero abgeschnitten werden her
nach wird diese gut aus gedruckt, und
klein darunter gezupft, auch ein we-
nig überschnitten, darnach dieses alles
in dem abgetriebenen butter verrührt
und ein wenig salzen, das alles auf
dem bestrichenen Flökl, über, und über
gesträt, und wie die Rämstrudl zu-
sammen gerollt, dann wird in einer
Grossen Rein, ein gute milch aufge-
setzt, und diese sieden lassen, auch
einen Krepß butter darzu gelegt,
und die Strudeln darein gethann.
oben widerum gut mit Krepß butter
geschmiert, unten, und oben glut geben, damit
es aus dünsten kann, so ists fertig. und gut.

532. # Krepß Nudl in der Milch auf-gedünst.

Rothen Krepß butter nimt man einen Viertling, und dieser wird flämig abgetrieben, dann schlage 4. Eier dötter und 2. Ganze daran, 2. Löffel voll germ. wenig obers, und salze es ein wenig, Leztlich nihm nach gedunken ein schönes mell so viell man vermeinet darein, und schlage dem täig wohl ab, das er blatern macht, dann walche im finger dick aus, als dann nihme ein Krepß böcherl, druke Nudeln daraus fühle es in der mitte mit einen Ragu- und lege oben das andere aus gestochene fleckl wider darauf, dann schmiere es mit Krepß butter, und lasse es gehen, darnach lege es in eine Rein

wo Siedente milch mit Kreß butter ist,
dann lasse es aus dünsten und schmiere
es oben widerum mit butter, als-
dann giebe unten, und oben glut so
sind sie fertig.

Der Raeju muß klein geschnitten
werden, man kann ihm aber auch
groß schneiden, wie es anständig.

533. **Gutte Reiß Strudl.**

Mache einen guten butter täig an, wal-
che ihm nachdem er dreymall geschla-
gen ist aus, aber solcher muß nach
der länge aus gewalcht werden, und
so wie man ihm zu einer öpfel schlan-
gen machet, als dann siede ein Reiß
in der milch lind, lasse ihm darnach kalt
werden, als dann treibe ein wenig butter

ab, mit 3. Ganze Eier, und 3. Dötter oder
noch mehr, als dann nihm in das abgetrie-
bene, unter dem Reiß 3. händ voll ge-
stossenen Mandl kern hinein 3. Händ
voll geschnittene abgezogene Mandl kern,
3. Händ voll Weinbödl, 3. Händ voll zibe-
ben, das alles gezukert, und vermischt
als dann diesen Reiß nach der Längst
auf dem Butter täig hinauf gelegt, dem
täig bederseits schön schmall überein-
ander gelegt, das untere theill von But-
ter täig, mit Eiern bestreichen, damit
das obige, in Bachen nicht Rutschen kan
ehe man es in Ofen sezt, wird es oben
mit Eiern bestreichen, und gebaken,
wann man will kann man es mit einen
Wasser Eiß, oder zimät Eiß bestrei-
chen, oder in der Höche zukern, wie es
beliebig, also ist es gut, und recht.

Dieser Reißfaisch muß in der Feste sein wie ein Dicklecht, abgetriebenes Koch man nimt Gern zu einer Grossen Trudl 1. Seitl Reiß, der in einer milch Lind gesotten wird, ½ Pfund mandl kern mit Eiern, und Dötter abgetrieben fertig.

534. Erdöpfel-in Käm- und Butter.

Diese werden ein wenig gesotten, dann geschöllt, darnach blädlecht geschnitten, und gesalzen, als dann wird ein schüssel mit butter, und Käm geschmiert dann werd die Erdöpfel darauf gesträet, darnach wider Käm, und butter, darauf gelegt, nun widerum Erdöpfel, und so fort gemacht, bis sie gar sind, auf die lezt werd oben Semmel breßl darauf gesträt sind fertig. als dann in einen Ofen gesezt.

oder oben, und unten Glut geben, ist recht.
und sind Gut,

535.

Eingegossene Wändel.

Es werde alsdann ein grosser Butterträg
Gemacht, wie zu den hässe Pastetten, wän
deln, und belege sie mit diesen täig, et
was eingetruckt, damit die fühl Blatz
hat, alsdann wird die fühl gemacht,
auf 10. Bersohnen stark $\frac{3}{4}$ Pfund mell,
gleber $\frac{1}{2}$. Pfund butter, auch recht gleber
wird $1\frac{1}{2}$. Seitl Räm genohmen, und gut
an gewicht $1\frac{1}{2}$. Hierting gestossenen zu
ker, von diesen wird aber etwas zuruk
behalten, jezt wird alles gut aufgerihrt.
damit es schön flämig wird, und so in
die vorgerichten wandl gefühlet, etwas
über die Helfte, mit dem zuruk gelasse
nen zucker, wird zu lezt übersich ge-

zukert, damit es ein wenig wie ein Eiß
bekomt, sie müssen in mittelmässiger
hiz gebacken werden, dann sie lauffen
hoch auf, so sind sie fertig. ehe der
täig in die wandl gelegt wird, müssen
sie ein wenig mit butter ausgeschmiert
werden, nach jeden Gusto sind sie nicht

536. Die Weissen Pilsen- oder Bredtling.

Man wasset die bredtling, in einen wasser
Ganzer einmall aus, darnach buzet man
es ein wenig, an dem Rand herum weg,
als dann salzet man es ein, wann sie
Langlecht breit eingeschnitten seind wie
ohnehin bewust, ist, als dann legt man
ein schmalz in ein Kastroll. lege die
bredtling mit einen zerschnittenen Pe-
tersiell darein, und lasse es dünsten
darnach sträe 2. Löffel voll mell daran

auch ein wenig Rindsuppen an einen Fleisch-
tag, oder wasser, auch nicht zu wenig Räm
auf die lezt so sind sie fertig.

537.

Gefühlte Mauracherl.

Diese werden ganzer in Wasser übersot-
ten, dann seichet man sie ab, salze es ein
wenig, dann nimt man 2. Eier, und gar
ein wenig butter, mach ein lind eingerühr-
tes, ein wenig Petersiell kreutl darunter
und ein wenig salzen, auch gar ein we-
nig Muskablie, nun wird das eingerühr-
te durch ein sprizerl, in die Mauracherl
gesprizt, beim Tingl mit einen Spagat
zugebunden, und in ein Rindsuppen ge-
legt, und solche sieden lassen, bis sie fest
genug versotten sind, dann zerschneide es
in der mitte voneinander, und lege es zu
einer zier auf was eingemachtes fertig.

538.

Krepß Nocker.

Von 30. Krepßen nimt man die schwäifel 4. Eier Groß, in die milch gewaikte Semel auch macht man von 4. Eiern ein eingerührtes, mit Krepß butter, mache auch von 15. Krepßen ein Eiterl, gewürze es ein wenig, auch ein wenig salzen, und alles klein zusammen geschnitten, treibe einen broken Krepß butter ab, und nähme dieses alles darein, auch rühret man 3. Eier Dötter darunter, dann nimt man auf die lezt 3. oder 4. Löffel voll Semel breßl, gar ein wenig gezukert, und schmiere ein schüssel mit Krepß butter, mache einen Raif herum, und giesse ein halbs seitl obers darauf, hernach schlaget man in das kalte obers die Nocken, finger lang, und dick ein, unten, und oben eine Glut, so sind sie recht.

539. **Geschnitten-Gebackene Nudeln**

Mache mit 4. Eiern einen Nudltäig an.
und schneide es fein, dann koche es in ein
Obers, recht dick ein, als dann thue 4.
Eier Dötter, und etwas weniges Krebß
Butter daran, schmier einen Tögel, und
schütte es darein, stiche es aus, und
lasse es vorhero kalt werden, dann
nihme 2. Eier, und thue es eindunken
hernach besäe es mit Semmel Breßl
und backe es im Schmalz heraus mit
einen Grossen aus Stecher, müssen sie
auf die art, wie die Spannischen Ringl
aus gestochen werden, man kann es
auf denen Eisen blätl aus stechen, auch
in der mitte aus stechen. nachdem seind
diese fertig.

540. Die abgetriebene Grieß Nocker in der Milch.

Auf 12. Bersohnen nimt man ½. Pfund schmalz und Butter, und treibe dieses Flamigab, dann schlage nach, und nach 14. Eier daran, salze es, auf die lezt gibt man schönen Grieß hinein, so vill man vermeint das es nöthig ist, nicht zu viell grieß, damit sie Roglich verbleiben, als dann setzet man in einer Grossen Rein, ein Gute milch auf, und lege einen broken Butter hinein, dann werden die Noken darein Geschlagen, Gibe oben, und unten glut damit sie Rämmerl bekommen, sind fertig.

Die Mell Nocken werden auch auf die nähmliche art gemacht.

541. Prein in der Milch.

Milch wird auf 12. Bersohnen 2. Maaß genohmen

Siede diese in ein Kastroll, dann lege schmalz, oder einen butter daran, auf die lezt giesset man ½ Maaß brein hinein, und lasse solchen recht lind aus kochen, das er auf dem boden schöne Kammerl bekomt. vor dem anrichten erst ein wenig salzen, sonsten zerrinet die milch gern. wann man solchen in die schüssel anricht wird er oben ein wenig abgeschmälzt, ist fertig. wann dieser brein kalt ist, kann man einen furm wie Nocken daraus machen, in Eiern eintunken mit bestreiten Semmel breßeln in schmalz heraus backen, auch auf einer schüssel geben so ist er fertig.

542.

Haiden in der Milch.

In ein Kastroll wird ein Maaß milch genohmen, und lasse es sieden, darnach giebe

einen brocken schmalz hinein, alsdann
wasche ½. Maaß Haiden in einen warmen
wasser aus, und giebe solchen hinein, dan
lasse dem Haiden lind dünsten, biß er
recht lind wird, auf die lezt salze ihm.
so ist er fertig.

543. **Reiß in der Milch.**

Auf eine grosse schüssel voll, nimt man
in einen Kastroll 2. Maaß milch, weill
dieser recht lind werden muß, alsdann
giebt man recht kleber ½. Maaß Reiß
darein, und lasse ihm dünsten, auch
leget man ein broken frischen butter
auch darunter, auf die lezte ehe man
ihm anricht, gar ein wenig salzen, dar-
nach richte ihm auf eine schüssel halbs an
alsdann vermische zuker, und zimät und
besäe diesen Reiß gut, den zweyten theill

Reiß richte widerum darauf an, und be-
sträe ihm oben, wider stark mit zuker
und zimät so ist dieser fertig.

544. Semel Schmarn.

Auf einen Semel schmarn, wo eine grosse
Schüssel voll wird, nimt man um 3. Xr.
Semel, welche aufgeschnidlet werden muß
und mit einer milch ein wenig angefeicht
wird, darnach werden 9. oder 10. Eier ab-
gespridlet, diese werden ein wenig ge-
salzen, und über die Semel schnidl ge-
gossen, dann leget man ein Broken
schmalz in ein Rein, und die Semel da-
rein geschüttet, als dann gut aus dün-
sten lassen, damit dieser Kämerl be-
komt, ist fertig.

545. Mell Schmarn.

Man nimt ein Maaß häfen, und fühlet
es fast mit Mell voll an, dann giesse

eine gute milch daran, und rühre das
mellfein ab, darnach schlage 8. oder 9. Eier
daran, und salze es, dann wann es klar
abgerührt ist, giesse dieses in ein heisses
schmalz, das darf aber nicht zu wenig
seyn, lasse diesen Täig darinen dün-
sten, wann man vermeint das dieser
schöne Kämmerl hat, und ausgedünst
ist, zerschneidet man ihm mit einem Schäi-
ferl zu bröckeln, und so ist erfertig.

546. **Regen Wierm.**

Nihm 1. Maaß 4. Mell, und 4. ganze Eier
auch ein wenig Lablechte milch, unter die
Eier gegossen, ein wenig gesalzen, und
diesen Täig schön lind angemacht, da-
von werden stückl herab geschnitten und
ausgewuzlet, nicht gar zu dünn, aber
hübsch lang, darnach wird eine milch auf-

gesezt, und wird ein grosser broken butter darein gelegt, nachdem lasset man es aus dünsten, doch so auf das sie noch ein wenig millich sein, und unten ein wenig Kämerl bekommen, ein wenig das salzen nicht zu vergessen, sind fertig.

547.

Abgetriebene Mell Noken

Einen grossen broken schmaltz, und butter, treibt man bey 1 ½ Pfund ab, darnach schlaget man 14. Eier daran, und salze es ein wenig, als dann sezet man in einer Rein eine milch auf, und lege butter darein, dann werden die Noken darein geschlagen, nun lasse sie in der gesottenen milch aus dünsten giebe oben, und unten Glut, auf diese art werden die Grieß Nocken auch ge-

macht, kein Räm zum abtreiben komt nicht darzu, auch muß man sie salzen, im aus dünsten müssen sie Kämmerl bekommen so sind sie fertig.

548. Abgeschmälzte Nudeln.

Mache einen festen Täig an, mit 7. ganzen Eiern, und salze ihm, aber kein Wasser darzu, walche Nudl aus, hernach schneide es nachdem siede es in einen Wasser, und seiche es gut ab, dann giebe es in ein Rein, wo ein wenig Butter darinen ist, als dann schmiere ein Schüssel mit Butter, und gibe die Nudl darauf, oben kann man es mit Semmel Breßl aus sträen, und darauf mit Häissen Schmalz abschmölzen, od anstat denen Semmel Breßeln geriebenen Barmesänn Käß, und abschmälzen sind fertig.

549. **Grüne Nudl zu machen.**

Mache einen Nudltäig an, und nihm gesotten geschnittenen Spennät darunter, aus gewalcht, und Nudl geschnitten hernach gesotten, und abgeschmälzt sind fertig.

550. **Grieß Maultaschen.**

Nihm ein Semmel mell, und mit 4. Eiern machet man einen täig an, kein wasser darunter, dann salzen, und Flöck aus=gewalcht, hernach ein Schmalz aufgesezt. Grieß nimt man nicht zu wenig, und darein geschüttet, auch gleich ein klein geschnittenen zwifel darunter, in schmalz gerest, hernach überstreichet man den Flöcken, mit einen ganzen Eier, und dem gerästen grieß darauf gesträet damit es halt, darnach dem Flöck mit dem

Grieß zusammen gewiklet, und mit einem Kochlöffel wie man es in der grösse haben will abgedrucket, nachdem im wasser gesotten, und das wasser ein wenig salzen, nun wird eine schüssel, mit butter, und Räm geschmieret, oben darauf Semmel breßel gestreüet, hernach abgeschmölzt sind fertig.

551. Gestützte Nudeln in der Milch.

Gemischtes Semmel, und Mundmell, mache höchsten mit 5 Eiern davon einen täig an, ein wenig milch, anstat dem wasser darunter genohmen, und ein wenig salzen, als dann wird der täig hübsch fest angemacht, nur nicht zu dünn, und die flecken ausgewalcht, gut messer rucken dick, nachdem in die gesottene milch gekochet, dann muß in die milch ein broken butter darein

gelegt werden, und so gut aus dünsten las-
sen, auf das sie schönen Kämmerl bekommen
so sind sie fertig. auch kann man es
mit Krebß butter schmieren.

552. Die Blenden zu machen

Man macht mit 3. Seitl mell, einen schmarn
Täig, mit milch, und 8. oder 9. Eiern an,
dann salze ihm, nicht gar zu dinn wird
solcher angemacht, darnach nimt man ein
Leineres Tuch, und giesset diesen Täig dar-
auf, dann binde mit einem Spagat das
Tuch oben zusammen, gar ein wenig Kogl
damit er im wasser auflauffen kann,
als dann setzet man in einen grossen
Häfen ein wasser zu, und lege diesen
Bickel in das gesottene wasser hinein
lasse ihme solang sieden bis dieser aus
gesotten ist, darnach nimt man ihme
heraus, und zerschneide ihm mit einem

Spagat, grosse Flöcken herab, nachdem schmiere eine Schüssel mit Butter, und viell Käm, dann lege diese Täig Flöckl darauf, darnach giesse widerum Butter, und Käm darauf, auch geriebenen Barmsaann Käß, dann widerum Flökl darauf, auf die lezt kann man viell Barmesaann Käß darauf sträen, und oben mit Häissen Schmalz abschmölzen oder Semmel Breßl darauf geben, und abschmöltzen hernach in einen Ofen gut aufsieden lassen, sind fertig.

553. **Wasser Schnitten**

Man macht von einem ~~Semmel~~ schönen Mehl einen Täig mit Kalter milch, und 4. Eiern an, salze solch, darnach werden von 2. Barr Semmel runde Schnitten geschnitten, und in dem Täig ein getunket, nachdem in ein Siedentes

Wasser gelegt, welches aber ein wenig gesalzen werden muß, darnach giebe es in ein seich pfann, und lasse es abrinnen, als dann gibe ein grossen broken Schmalz, in ein Kastroll, lege etliche Wasser schnitten darauf, und lasse es Rämlecht werden, darnach schmiere ein blöcherne Schüssel mit butter, und gibe hübsch Räm darauf lege allezeit solche schnitten darauf, dann lasse es aufsieden seind gut, und fertig.

554. Geschnittene Nudl- mit Chiocolletti

Auf 12. Bersohnen nimt man kill schönes Mell, und 6. Eier, und mache damit einen täig hübsch Jestan, dann ein wenig salzen, nachdem siedet man 2. Maß gute milch, in aus dünsten muß man sich selbst daran erkennen, und giebe

die Nudeln darein, vorhero aber gibe in die milch ein grosses stückl zuker auch 1½. zigerl Chiocollati, und disen darinen sieden lassen, wan hernach die Nudeln darinen verdünst seind so richtet man es in einer schüssel an. sträe oben wider von ein anderen zigerl Chiocollati darauf, so sind sie fertig. auch kann man auch unter die milch einen frischen broken butter hinein legen.

Fische.

555. Einen gespickten Hausen mit Sartellen.

Mit 4. bis 5. Pfund, wird ein schönes stuck hausen genohmen, und ziehe ihm die haut

sauber ab, dann schneide lange Sartel-
len Lenger als man sonst dem Ordinari
Spöck schneidet, und Spicke ihm auf 2. seiten
als dann auf ein Kastroll deckl gelegt,
Lorber blätter, Rosenmarin, lemoni
blädl, und ein wenig butter, dann lege
dem Hausen darauf, nachdem nihm
ein mell, aber nicht zu wenig, in butter
gewuzlet, und in ein Kastroll gethann,
als dann lasset man dieses unterein-
ander ein wenig zerschleichen, bevor
aber der butter zergangen, nimt man
5. bis 6. Eier dötter, und ein Süß obers
darzu, auch lemoni Saft, als dann
lasse es gut kochen, und richte es schön
über den hausen auf die höche, hernach
giebe es in das öferl, wann es gebachen
auf ein schalln, oder schüssel gelegt, und
mit Golli, und bittern bammerantschen

Schallen breidlet, und Rund geschnitten, mitsamt dem Saft verkochen lassen, und über den Hausen angericht, dann warmer auf die tafel geben, in fall aber wann man keine Golli hat, kann man auch ein Sartellen machen, man sagt er sey Treflich gut.

556. Häiß abgesottenen Hausen

Siede einen saubern aus gewaschenen hausen in einen salz wasser halben theill, dann Giesse einen Essig darein, dann lasse ihm gar sieden, lege ihm als dann auf eine schüssel, und Giesse ein wenig Essig daran, auch lege ein grünes Peter siell Kreutl darauf und giebe ihm so zugedeckter auf die tafel. als dann sträe Pfeffer, und Muskablie darauf dann einen zerlassenen butter, od schmalz darüber gegossen.

557. Einen Allfisch zu Sieden.

In ein Kupfer. oder Mössingene Pfann Giesse Wein, Wasser, und Essig, dann lege 3. häuptl zwifel darein. Bestäke den Fisch mit Nägel, nihm etwelche frische lemoni schnitzel salze es, und lasse es aufsieden, dann schneide den allfisch zu stückeln, und wasche ihm aus, hernach lege ihm in die Surr, nun lasse selben gemach sieden, darzu darf eine gute stund verwendet werden. Bißer von den gräten gehet.

558. Der gebrattene Allfisch.

Dann ziehe dem allfisch die haut ab, und schneide ihm zu stückl dann salze ihm ein, und lege ihm in einen gewürzten wein, lasse ihm eine zeitlang darinen

Ziegen, nachdem stecke ihm an einen Spieß darzwischen überall Lorberblätter dann bratte ihm bey dem Feuer schönnaus und begiesse ihm mit butter, biß dieser Eß-lecht wird. als dann drucke einen lemoni Saft in ein pfandl, und lege einen butter darein, lasse ihm zergehen, hernach giesse ihm über den Fisch, und ströe lemoni schöllerl, oder blädl darauf.

Mann kann diesen Fisch, auch auf dem Rast bratten, mit butter, und lemoni Saft gegeben, und mit lemoni Speigl gezieret.

559. Höchten in einer Hoß.

Mache diesen auf, wie es sonsten gebräuchig schneide stückl auf diese art, und salze ihm ein, als wie zu dem bachen, hernach lege einen butter in ein Kastroll, und

Ein löffel voll mell daran, und 2. Sartellen klein zusamen gehaket, Petersiell kreutl lemoni schöllerl, von einem lemoni den ganzen Saft, und 2. löffel voll Räm, als dann lege dem rochen fisch darauf. und giesse ein gar wenig warmes wasser, oder eine klarre Erbsen suppen daran, dann lasse ihm darinen sieden, biß er aus gekocht ist, aber nicht zu lang sonsten wurde dieser zu weich, und thäte aller zerfallen, gar ein wenig mit Saf. von Gilben, ist recht gut zum Essen.

560. **Karpfen in einer Hoß.**

Solchen mache auf lasse ihm aber ganzer, salze ihm ein, Picke ihm mit Sartellen wie einen Haasen, und bratte solchen auf dem Rast. Lasse ihm hernach in lemoni Saft, butter, und Räm aufsieden, ist auch recht gut, man kann andere fisch auch auf diese art machen.

561. Fisch in einer Sartellen Hoß.

Dem Fisch geschiebt, und zu stückl gemacht
hernach sauber aus gewaschen, und gesalzen,
ein Kastroll mit Butter geschmiert, und dem
Fisch darein gelegt, hernach treibet man
in einen Weidling $\frac{1}{4}$ tl Pfund ab, $\frac{1}{2}$. Seitl
Räm, und $\frac{1}{2}$. Seitl Wein, 4. stück grosse
aber klein geschnittene Sartellen. dieses
untereinander abgetrieben, und hernach
über dem Fisch, in das Kastroll geschüttet,
oben mit Semmel breßl besträt, aber
nicht umkert, damit sie nicht herab fallen,
oben und unten glut, auf das sie ein we-
nig braunlecht werden, sonsten komt gar
nichts dazu, als dann laßt man es gut aus
dünsten, und hernach sauber angericht, dann
die breßeln müssen auf dem Fisch lie-
gen, auf diese art, ist es ein guter Fisch.

562. Fisch-in einer anderen Soß.

Mann machet den Fisch auf, und schneidet ihme zu stückl, Schippe diesen und salze ihm ein, dann lege in ein Kastroll Spannisches Kudl kraut, Rosenmarin, lemoni blädl, und zwifel, und vorhero das Kastroll gut mit butter ausgeschmiert, hernach dem Fisch hinein gelegt, und auch gewürzet, Muskablie und anderes darzu, ein halbs Seitl Wein daran gegossen. ½. Seitl guten Räm, und Semmel breßl darauf gesträet, Petersiell kreutl ganze, halbe Sartellen, welche nicht geschnitten seind, sondern nur halbs von einander getheilt, als dann auf die Glut gesezt, oben, und unten auch Glut geben, hernach wann solches gedünst die Soß herabgesogen, und mit ein schönen Dinen butter eingebrennet, auch ein Glare Erbsen,

brühe daran gegossen, dann von ein halben lemoni den Saft, ein wenig Gilben, ist fertig, und dreflich gut.

563. Schwarzen Karpfenfisch Suppen

Der Karpfen wird in der zunge, oder beim schwäif hinein gestochen, damit man blut bekomt, als dann machet man diesen auf schippe, und zerschneide ihm zu stückl, dann salze solchen ein, aber nur ein wenig, aus gewaschen wird dieser vorhero nicht, nun lege diesen Fisch, in ein Kastroll, und sträe kleines Gewürz darauf, ein wenig lang-lecht geschnitten zwiffel, dann sträe auch ein geriebenen böhmischen Lebzelten daran, doch nicht zu viell, lemoni schöllerl, geriebene grosse brod breßl. und so ist er darweil fertig. als dann nehme eine Erbsen-

brühe, und mache von einen Butter ein Jettes
einbrennet, dann nihm ein wenig Semmel brefl
darein, Reste solches schön braunlecht, her-
nach giebe es in die Erbsen brüe, und säure
es mit wein, nachdem lasse es in einen Hä-
ferl gut sieden, dann nihme das Fischblut
und giesse einen Essig daran, zerrühre
es aber vorhero gut ab, giesse es auch in
die eingebrennte Erbsen brüe, und seihe
es sauber, durch ein feines seichpfandl
dann hernach giesse es über den Fisch. vor-
hero muß aber der Fisch, wie schon geschrieben
das er fertig ist, ein wenig in einer
Erbsen brühe, und so wie er eingericht
worden, alleinig aufsieden, damit solcher
nicht mehr roch ist, wann die schwarze Soß,
vorhero darüber kömt, macht es von sich
selbst ein Dinnes süpperl, wann er her-
nach aus gesotten, leget man solchen stückl

weiß schön auf eine schüssel heraus dann zie-
ret ihm in der höhe, erstlich, die Schwarze
Soß darüber, hernach auf die höhe blädlechte
lemoni blädl, der im Essig abgesottene
Karpfen Honger, und mühler, broken weis
darauf gelegt, auf die stückl Fisch, kann
man auch noch zu einer zier, mit butter
Jette aber braunlecht gereste brod breßeln,
oben darauf sträen, und aufsieden las-
sen, zu dick darf die Soß nicht sein, als
dann fertig.

564. Widerum einen Schwarzen Kar-pfen Fisch.

Widerum nimt man dem zerstückleten ge-
schiepten Fisch, und salze ihm ein, dann lege
diesen in eine Rein, auf dem boden aber
komt, welche in einen schmalz schön braun

Gereste Semmel breßl, geschnittenen zwifel aber nicht zu viell, ein wenig neugewürzt mit gestossenen Nägeln, und ein bröckl butter darauf gelegt, als dann komt der Fisch auf die höhe, und dieser wird breit in die Rein hinein gelegt, aller in einer zeillen oben darauf kein Fisch mehr, sondern es werden oben die brod breßl zwifel, gewürzt, und butter bröckl widerum darauf gelegt, daran wird ein wenig wein, wasser, oder klare Erbsen brühe gegossen, und das blut, wo essig, daran geschüttet ist, auch darzu, und also aus sieden lassen, lemoni schöllerl werden auch darzu genohmen alsdann ist dieser fertig.

565. **Sied Fisch = mit Kimmel.**

Wann man einen Kärpfen wie ansonsten absiedet, und auf einer schüssel anricht so

nimt man als dann einen Kimm dieser
muß aber klein geschnitten werden, hernach
thut man solchen in ein zergangenen But-
ter hinein, und ein wenig verrühren, auch
feine Semel Breßl darzu, mit dem
Spändl gut warm untereinander gebeut-
let, und hernach oben über dem Fisch ge-
schüttet, dieser ist fertig.

566. Detto auf eine andere Art.

Dieser wird auch abgesotten, und hernach
auf ein schüssel gelegt, sträe fein geriebe-
nen Kremm darauf der aber auf dem
Reibeisen noch mit einen schneidmesser fein
geschnitten werden muß, hernach wird dieser
ein wenig auf dem Fisch gesträet und wide-
rum schön gewürflete gepfärzte Semel
Brötl darauf gelegt, hernach mit einen
zergangenen heißen Butter, wann der

Jaim hinweg geblasen ist, wird dieser oben auf dem Fisch zuletzt hinauf gegossen ist fertig, Ersterer in ein Glaß setzet man Essig, und Baumöll auf die Tafel.

567. Karpfen in einer Schwarzen Soß so der Beste ist.

Den Karpfen sticht man in dem Schwäif und fangt das Blut in ein Häferl, wo ein wenig Essig darinen seyn muß damit das Blut nicht zusammen lauft hernach mache den Kärpfen auf, dann solchen geschiept, und zerstücklet, auch eingesalzen, dann wird dieser in eine Rein gelegt, und ein wenig Butter darzu, 3. zwiffel häuptl, ein wenig Rosenmarin, 1. Lorber Blädl, lemoni schöllerl und Nägl, auch ein wenig Wein, Giesse das obbemelte Blut, so im Essig aufgefangen worden darüber, und lasse dem

Fisch zugedeckter dünsten auf der glut, wann dieser aus gedünst, so nimt man auch schwarze brod breßl so in dem butter gerest, damit die Soß ein wenig dick lecht wird, ist recht, und gut.

568. Einen Karpfen Rongen zu Bachen

Dieser Ronger wird ordentlich von Fisch heraus genohmen, zu stückl ohne beischl zerschnitten, ein wenig gesalzen, und rocher mit ein wenig mell, und viell Semel breßl besäet, aus dem schmalz gebachen, ist fertig, man leget diesen auf ein Sauers kraut.

569. Fisch-Bradtwürstel.

Auf eine tafel zu 12. bradtwürst nimt man 2. Pfund karpfen brädt, oder ein ganz grossen bärmen davon werd die

Krätten sauber weg gethann, unter das
Brädt klein Geschnittene Semmel welche in
der milch eingewaickt werden muß aus
Gedrukter nimt man vor 2 Xr. auf das
mehreste darzu, von einen lemoni die
schöller, Petersiel kreutl, gewürzt Pfeffer,
Nägel Mus kablie, und 4. Sartellen,
auch einen Gestossenen Koriander, und
gesalzen, auch einen guten $\frac{1}{4}$tl Pfund
butter darunter geschnitten, das alles
untereinander harr klein zusammen ge-
schnitten, und Gestossen, nachdem werden
kleine schweinere Bradwürst därm, od-
schof därm gut aus gewässert, und ab-
geschleimt, dem Jaisch beim Fleischhaker
oder selber sauber einfühlen lassen, wan
sie fertig sind thut man eine Bratrein,
gut mit schmalz schmieren, und brate es
langsam darauf, sind recht schön.

In kein wasser kommen sie niemahlen
und werden rocher gebratten.

570. ## Gebrattener Hausen.

Dieser wird aus gewaschen, wann er frisch
und nicht ohne hin eingesalzen ist, wird die-
ser ein wenig gesalzen, aber nicht zu kill,
darnach wird solcher, auf einen mit butter
geschmierten Rast gelegt, auch wird der
hausen ihmer bestrichen, mit butter, und
lemoni Saft, darnach wird kiell butter,
und lemoni Saft, in ein pfändl gethann,
wann dann der hausen aus gebraten ist,
als dann wird der zugerichte Saft darüber
gegossen, auch warmer auf die tafel geben,
und mit lemoni Speigl gezieret, so ist er
fertig, solte aber dieser von Kaufmanns
gewölb seyn, dann muß man ihm mit
einer gesottenen milch, aus waschen an,

sonsten könnte man ihm von lauter säuren nicht genüssen.

571. Einen Fisch Blau abzusieden

Erstlichen macht man die Fisch, gesezt Äisch oder Forellen auf, und nimt das Bäuschel heraus, man gibt ihm durch, und durch in Rücken hinaus ein schnid, damit sie nicht aufspringen, und Kierniger zum Essen seind, als dann sezet man einen Burren Most Essig der aber gut ist, in einer Eisernen Pfanne auf das feuer, aber man laßt diesen nicht gar zu heiß werden, hernach schüttet man die Ganzen, oder zerstüklete Fisch darein, welche aber zuvor in einen kalten wasser aus gewaschen werden müssen, nachdem wann diese im Essig im Essig liegen, salzet man sie erst, und aber recht viell, je besser als der Fisch ist, je stärker muß man ihm salzen, darnach

setzet mann die Pfann wider auf das Feüer
und laßt es erst gut aufsieden, auf das
sie wahlen, und mit einem löffel den schwar-
zen faim abfaimen, dann wan diese
hübsch lang gesotten haben, nimt man es
von feüer herab, und deckte es gleich wi-
der mit einer Runden schüssel zu, damit
gar kein dunst, nicht davon kann, und
wann soviell zeit ist, so last man es in
der Pfann ein starke Viertelstund in
dem Essig stehen, darnach deket man die
schüssel auf, und werden die Fisch auf ein
brödt heraus genohmen, aber schön ordent-
lich, und decke es gleich wider mit einem
doppelten Tuch zu, damit kein dunst nicht
widerum davon kann, sonsten thut man
das nicht, so sehen sie im anfang blau
her, und vergehet aber wider, werden

auf die lezt schwarz davor, auch wann sie
zugedeckt verbleiben seind sie saftig, blaid,
und kiernig, wann man es braucht, nimt
man erst das tuch hinweg, sonsten werd
sie sperr, will man zwiffel, lemoni blädl
oder sonst was darunter in dem sud neh-
men, stehet es frey, wie es so abgeschrieben
ist es von Fischer zu Rutzing, und sind alle-
zeit schön worden, wann man ehender
essig darauf giest, oder nach dem sud mit
wasser, oder essig abschrökt, gehet ihnen
gern die haut davon weg, ist hernach nicht
zu rathen, dieses muß aber auch angesezt
werden, wann der Fisch frisch und gleich
von wasser her, aufgemacht wird, wird
er auch um viell schönner zum absieden
wann man halbete stückl macht, diese
werden auch noch halbs, biß fast zum
kopf voneinander hinauf, in der mitten

im Rücken getheilt, auch das schwaifstückl
so, damit alles nur recht kiernig aus-
siecht, ein lauterer wein Essig zum Fisch
absieden ist als zu scharf, und gehet auch
die haut davon weg, sondern lautern
guten starken most Essig, wo kein wasser
darzu komt nimt man, so ist er fertig.

572. Einen geselchten Fisch zuzurichten

Diesen leget man in ein häisses wasser
damit er nicht mehr so sauer ist. dann wan
man will die haut herab ziehen so geht es,
als dann nimt man in einen kleinen pfändl
ein kleines löffel voll schönes mell, butter,
Räm, und einen lemoni Saft, verrühre
es, dann lasse es untereinander auf-
sieden, nachdem giesse es zum boden in
eine schüssel, und lege den Fisch darauf,
oben hinauf kann mann gepfärzte Semmel

bröckl sträen und aufsieden lassen, ist fertig.
ein wenig mit Safran gilben, auch kann man
etwas wenig Semmel breßl hinauf sträen
ist auch recht, und langlechte lemoni schöllerl

Wann man einen geselchten Fisch hat,
der zerbrecklecht ist, und will solchen auf ei-
ner schüssel widerum sauber haben, über
giest man diesen mit einem recht dinen
Semmel kreb, der auf folgende art sein
muß, anstat dem mell, nimt man in die
milch ein eingewaickte Semmel, aufgeklopf-
te Eier klarr, und Eier dötter, über den
Fisch gegossen, oben Glut geben, und bachen
lassen, unten kann man auch dergleichen giessen.

573. Häiß abgesottene Forellen in einer Weissen Hoß.

Diese werden ganz abgesotten, darnach
einen grossen broken butter, in ein Kastroll

und viell Petersiell kreutl darunter, nun wird dieses Gut auf einer Glut abgerührt dann mell darein gesäet, und widerum Gut abgerührt, als dann Erbsen brühe daran geschüttet, gesalzen und mit lemoni Saft gesäuret, ein wenig Muskablie daran, hernach sieden lassen, sind fertig.

Man kann ein wenig Räm oder keinen darzu nehmen, wie es beliebt, sind schon auch ohne Räm gemacht worden.

574. Ein Angelegter Faschierter fisch.

Nihm einen Karpfen, Schippe diesen, und mache ihm auf, lasse aber solchen ganzer auch der kopf, samt dem Schwäif, muß ganz verbleiben, als dann nihm bederseits das Bradt herab, damit die mittere Krätten in den Fisch ganz verbleibt, nachdem Leße dem Fischbrädt die hab, und zerstückle das

bradt, dann gibe hübsch vill butter darunter
Petersiell krentl, zwiffel, lemoni schöllerl
und Sartellen, ein wenig eingerihrtes, ein
wenig gewaickte Semmel in der milch, und
ein wenig salzen, das wird alles klein
zusamen geschnitten, und in ein Mercher
gestossen, in dem Mercher hinein wird
ein Eier darzu geschlagen, dann wann die-
ser Jaisch fertig, schmieret man ein langes
blätl mit butter, und leget den Jisch darauf
dann macht man ihm mit den Jaisch wider
ganz, mit einen Messer schön fest hinzu
gestrichen, damit sich der Jaisch nicht her-
dann laßt, wann das alles geschehen, wird
der Jaisch, mit Semmel breßl angesäet, bee-
derseits, und mit einen messer schippen ge-
stochen, damit dieses einen Jisch gleich siehet,
alsdann wider in einen Ofen gesezt, und
schön gelblecht gebacken, hernach leget man

Ihm in ein Gelblechte Soß, wo ein wenig Räm und lemoni Saft darzu komt, dann wird dieser Fisch, damit auf die Tafel geben.

575. Einen Bradtfisch = Zu machen.

Mache die Fische auf, und wasche es ab, als dann salze sie ein, nachdem schmiere ein Rast mit Butter, auch dem Fisch ein wenig, dann lege solchen auf dem Rast, und lasse ihm auf einer jeden Seiten braten, hernach lasse solchen über kiell werden, giesse Essig, und Baumoel darüber, Lorber Blädl lemoni schöllerl, dann sträe es zu einer zier hinauf ist fertig.

576. Geselchten fisch.

Lege dem Fisch in ein Weidling, und giesse Siedentes wasser daran, oder ist dieser hart. so lasst man ihm gar sieden, dann ziehe ihm

hernach die haut ab, und giesse widerum eine Soß darüber, mit wenig mell, Säm und lemoni Saft, auch ein wenig darüber gilben, oben zu einer zier strät man lemoni schöllerl oder gepfärzte Semel bröckl darauf, und so ist er fertig.

Schildtkrotten- und Austern.

577. ## Austern zuzurichten

Diese werden wann sie grob aussehen, sauber mit wasser, auswendig abgewaschen, hernach nimt man die seiftere Hühl davon weg, und wischt die tieffere Hühl, an der Seiten herumen wider sauber ab, nihm ein Messer und hebe die Austern in die

höche, damits Leedig wird, ansonsten thete es in Bratten von der Glut wegspringen dann laßt man jezt einen Butter zergehen, und drucket lemoni Saft daran, salze dieses, darnach gieße es auf die Austern, wann sie hernach auf dem Rast, schön ordentlich gestelt seind, gieb ein wenig von einer Muskablie darzu, und laß es auf der Glut bratten, daß gut Häiß werden, nachdem lege es auf ein warme Schüssel, und ziere es in der Seiten herum, mit lemoni Speigl, so sind sie recht gemacht. Dem hausen macht man eben auf solche art, aber zuvor wird dieser eingesalzen, wie ein Kölberer schnütz und hernach auf dem Rast gebraten, fertig.

578. Schildt krotten = Zu kochen.

Nach belieben kann man die Schildtkrotten nehmen, wie vill man will, dann Erstlich

Muß der Kopf abgehacket werden, hernach
die 4. Füsse, und wann solche nicht leicht zu
bekomen seind, so darf man nur die Schildt-
krotten zu einen Feuer legen, so kriechen
sie selber heraus, damit man es bekomen
kann, nachdem leget man es in ein häfen,
und giesset wasser darauf, dann lasse
es gut 2. stund lang sieden, biß die Schal-
len davon herab zu nehmen seind, dann
werden die 4. Biegerl schön heraus genoh-
men, auch die Leber schneide von Biegerln
noch schön die haut herab, damit sie gut
gebuzt werden, von der Leber schneide in
der mitte die Gall heraus, das übrige
därm getürm wirf hinweg, wann sie
aber gelbe grosse Eier haben, dieselbe be-
halte, und lege es auch in eine Soß, wie
sie seind, man kann die Schildtkrotten, auf

Allerhand art kochen, man macht es in einer Sartellen Soß, mit wenig Wein gesäuret und lemoni schöllerl, als dann gibt man ein wenig Fisch blut daran, damit sie schwarz heraus kommen, hernach kann man es in ein Kastroll Pastetten geben, dann man kann es auch in einer Lemoni brühe geben, oder die Biegerln in aufgeklopfter Eier klarr einwalzen, und mit Breßl besäen, in dem Schmalz gebachen und hernach auf Erbsen legen, oder in ein gemischte speis, wo ein Butter süpperl alleinig darzu kömt, alles das kann nach belieben gemacht werden, so ist es fertig und nachdem alles gut.

579. Schildtkrotten in einer Sartellen Soß.

In eine Rein, nimt man einen Butter, dann mache ein einbrennet, schön braun mit mell

und ein wenig Semmel breßl, als dann schnei-
de die Sartellen schön klein, schneide auch
zwifel, und lemoni schöllerl darunter, und
thue solches in das einbrennet, dann schütte
Erbsen brühe daran, salze, und säure
es mit wein, und ein wenig gewürzt
darein; als dann lasse diess alles, unter-
einander gut sieden, und lege zulezt, die
schon gesottene Schildkrotten darein, lasse
es noch kochen sind fertig.

Hat man ein wenig Fischblut, kann
man es noch besser schwarz färben, dann
gibt man dieses in ein Kastroll Pastetten
und auch glatter, in ein schüßl auf die tafel.

Frösche.

581. Frösch- mit einer Knoflau Soß.

Man gibt in ein Kastroll einen butter, und
nehm 2. Löffel voll mell daran, damit es ein

Weiß Reßlechtes einbrennet bleibt, aber nicht viell Resten, darnach gibt man ein wenig häisses wasser daran, und hübsch vill klein geschnittenen Knoflau, dann werd die Frösch darein gelegt, und gesalzen. Räm wird hübsch vill daran gegossen, und hernach gut sieden lassen, sind fertig.

Die Soß darf aber nicht zu dinn gemacht seyn, wasser fodert es nicht vill, es machen von sich selbst, die Frösch in sieden ein dinne brühe, auf solche art, sind sie recht.

Man kann es auch in einer Petersiell Soß geben, oder in einer lemoni Soß, auch häiß absietten, oder bachen, und in ein aufgeklopfte Eier klarr einwalzen, mit mell, und Semel breßl bestreüen so ist es recht.

582. Frösch in einen Knoflau

Wasche die Frösch aus, und bitze es sauber,

680.

Nihm in ein Rein ein stückl Butter, mache ein dinn weisses einbrennet, und giebe ein wenig wasser daran, auch ein wenig Räm, vill klein geschnittenen Knoflau dann lasse die Frösch darinen gut sieden vergiß das salzen nicht so sind sie fertig.

Nicht gar zu dinn muß diese Soß werd. Krepßen macht man auch in dieser Soß.

583.

Frösch zu Backen

Diese werden gut ausgewässert, und eingesalzen, nachdem wird ein Eier klarr auf geklopft, und darein walzen, alsdann Mell, und Semmel breßl, untereinander vermischt, und damit die Frösch gut eingebreßlet, hernach aus dem schmaltz heraus gebachen sind fertig.

Man kann es auch in Essig absieden od gebacken, und abgesottener seind sie wie die Kappen, auf die nähmliche Art

Schnecken

584. Eine Schneckenspeis mit Linnsen

Erstlich werden die Schnecken ein wenig mit denen Häuseln gesotten, darnach gebuzet. und mit Sartellen Butter gefühlt, gesalzen, auch einen halben lemoni daran gedrukt und gebratten, wie es gebräuchig ist, als dann werden bey ½ Maaß Linsen in einen Wasser zugesezt, aber Lind gesotten, und mit zwifel eingebrennt. dann gar ein wenig geschnittenen Knoflau, wird darzu genohmen, diesen mit wenig Betram Essig, und salzen, auch damit gut sieden lassen, als dann sind sie fertig.

Die gebrattene Schnecken oben darauf gelegt, ist recht.

585. Schnecken zu kochen - welche gut sind.

Man nimt auf eine tafel 70. stük Schnecken, als dann siede, und buze es, nachdem gib solche in eine Rein, und lege einen grossen butter darzu, auch 8. Sartellen. die ganz klein gehaket werden müssen auch darunter verrihrt, darnach sträet man geschnittene lemoni schöllerl auch darunter, dann viell klein geschnittenen Petersiell, und ein wenig Muskablie, als dann giesset man vill saueren Räm daran, dann sezt man diss alles auf ein Feüer, ein wenig gesalzen, und 2. Kochlöffel voll semmel breßl daran gesträet, auf die lezt kann man einen broken butter, in mell ein=walzen, und darunter legen, bekomt einen besseren geschmach, auch ein wenig häisses

Ist etwas Verrenkt, oder eine Lebensader, muß Erst Lauge mit Salz gebunden, die Lauge muß Erst Lauge mit Salz gebunden, die Lauge muß Erst Lauge mit Salz gebunden, die Lauge

684.

Häring.

587.

Eine Häring Speiß.

Wann man 2. häring nimt seind sie genug
diese werden Rechtschaffen aus gewaschen,
und abgeschaben, die haut, Krätten, und
dem Kopf weg geschnitten, nachdem werd
auch die häring voneinander geschnitten
aber nach der länge, hernach dem Müll-
ner, oder Ronger davon heraus genoh-
men, und gehacket, dann solchen in ei-
nen grossen broken butter, mit 12. Eiern
abgetrieben, als dann eine schüssel gut
mit butter geschmiert, und das abgetrie-
bene darauf gegossen, nun werden
von dem häring kleine schnitzel ge-
schnitten, und auf das abgetriebene ge-
sträet, dann oben widerum was abge-

getriebenes, hinauf geschüttet, und wider einen häring darauf zuletzt auch das abgetriebene, von Eiern oben hinuber gegossen, so ist erfertig. In ein Öferl gesetzt, und bachen lassen, so ist die Jaschierte häring Speis auch fertig.

Semmel breßl dürfen nicht viell darunter kommen, oder genohmen werden, es wurde sonsten zu fest, butter nimt man einen grossen brocken zum abtreiben auf die letzt zwo händvoll Semmel breßl dann der Jaisch muß nur ein wenig dicklecht seyn, eingesalzen wird es auch nicht, dann kommen 4. Löffel voll Räm auch darzu.

588. **Häring mit öpfel.**

Wasche dem häring gut aus, und zerschneide ihm zu stückl, sträe gewürflet geschnittene öpfel daran, auch einen ge-

schnittenen zwiffel, hernach Essig, und baumöhl, darauf, so ist dieser fertig.

Krepßen

589. ## Gebackene Krepßen

Diese werden gesotten, und gesalzen wie andere Krepßen, hernach ausgelesst, wie zu einem eingemachten Fleisch wo man das Krepßhäusl herab nimt, und fühlet man ein eingerichtes hinein und ein wenig Petersiell darunter genohmen, das schwaifel bleibt daran, als dann wird der ganze ausgelesste Krepß, wann er gefühlt, in die Eier eingedunckt, mit mell und Semmel breßl besäet, hernach in schmalz

heraus gebachen, und mit samt denen schärren gebachen, hernach auf das kraut oder Erbsen gelegt, die Krepßschärren werden aber nicht in die Eier eingedunkt nur nur die übrige gefühlte mit samt dem schwaifeln.

590. **Widerum Gebackene Krepßen**

Diese werden auch gesotten, und die obere schallen herab, die Schwaifel daran gelassen, dann mit Krepß butter ein eingerührtes gemacht, und gefühlet, darnach die Krepßen in Eiern eingedunckt, und mit Semmel breßl besäet, dann in dem schmalz heraus gebachen, die schärren dürfen aber nicht überstrichen werden, auf Erbsen angericht, und hergeben.

591. **Krepßen in einer Knoflau Soß.**

sind No 582. fol. 679. bey denen Fröschen zufinden

Nachtrag.

592. ## Eine gutte Käm Strudel.

Nihm ein schönes mell auf ein brödt, und schla-
ge 3. ganze Eier daran, salze es, schütte eine
Lablechte ~~milch~~ Wasser daran, ohne schmalz, und butter
wirche diesen täig gut ab, wie einen butter
täig, damit er schön klarr wird, und bla-
tern macht, hernach mache diesen rund zu
sammen, und lass ihm auf den brödt Kasten,
eine Viertel stund, decke ihm mit einer gut
gewärmten Rein, oder mit einer tief
Erdenen schüssel oben zu, hernach walche ihm
dinn aus, als dann schmiere diesen gut
mit butter, und Käm, sträe Weinbödl, und
Cibeben hinauf, oder in butter und Käm
gedünsten Kelch, was man vor ein strudl
machen will, ist recht. die Kelch strudl im
Wasser, und die Käm strudl in d. milch.

N. schmiere die Reine mit kaltem Schmalz lege
die Strudl hinein, giesse die siedente Milch darauf und
schicke selbe dass sie schwimmt –

oder klein blattlicht geschnittene Aepfel nebst ein wenig Zimet
und Zucker und Zieben und Weinbörl –

593. Eine Saurrampfen Soß zum Rindfleisch.

Erstlich wird ein Butter einbrennet ge-
-macht, aber hübsch Reßlecht, nachdem wird
es in ein Häferl geben, dann gieße ei-
ne Rindsuppen daran, und ein kleinen
Es löffel voll Essig, auch gar ein wenig
Räm, als dann wird ein Saurrampfen,
in ganzen Blädl aus gewaschen, nun
Lasset man einen Butter zergehen, und
Lege dem Saurrampfen hinein, staube
ein gar wenig mell daran, und Lasse ih-
me darinen gar ein wenig dünsten, wann
die eingebrennte Soß, in allen fertig
ist, nimt man den Saurrampfen der
Gedünst ist heraus, und gießt ihm in
die Soß hinein, dann lasse ihm darinen
noch einen Sud aufsieden, so ist es.

690.

fertig. Mann kann auch dem Saurram
pfen klein Schneiden wie es hernach be-
liebig ist.

594. **Eine Müscherl Soß.**

In ein Rein nimt man einen Butter, dann
gibe ein Löffel voll mell darein, auch ein
wenig Semmel breßl, und lasse es unter-
einander Eßlecht werden, als dann wa-
sche 2. Sartellen, in ein wasser aus, und
nihme die Krätten darvon weg, dann ha-
te es klein zusammen, als dann giebe
es unter das einbrennet von einen
halben lemoni die schöllerl darzu, nun
wird einen Rindsuppen daran gegossen
aber nicht zu viell, dann die Soß muß
ein wenig dicklecht verbleiben, und ein
wenig salzen, als dann waschet mann
die Müscherl zum ersten, damit das

Schwarze was sie schmuzig haben, davon
weg komt aus, und giesset es weg, wo
Wasser, und Wein am ersten sein muss,
das thut man zu zweymallen, und gies-
set es allezeit weg, das drittemal aber,
wird lauter Wein daran gegossen, das
aber in aus waschen, das inwendige, was
die Müscherl haben, nicht viell heraus fal-
let, dann sonsten blieben die Lehren mü-
scherl allein in der Soß, nun gibt man
die müscherl in die eingebrennte Soß,
aber nicht viell wein hinein, dann es
möchte von wein zu sauer werden, las-
se es untereinander gut sieden, wie
ein mit wein gesäurtes einmach fleisch
dann gar ein wenig thut man es gil-
ben, aber nur nicht viell, nachdem gies-
se die Müscherl in ein schüssel auf dem
boden, darauf leget man einen gebrattenen

Kapauner, oder giesse die Soß, mit den Müscherln über dem Kapauner wie es beliebig, auch giebt man die Müscherl, in einer Schallen, neben dem Kapauner auf die Tafel, auch darneben einen Sollat,

Man kann die Müscherl auch über ein Einmach fleisch geben, dann rund herum einen butter Raif, oder ohne diesen, auch in einen Faßtag, in einer butter Soß, wo ein abgesottene Höcht in stückeln, oder Huechen liegt, aber nicht viell, dann muß es hernach mit Wein gesäuret werden, wann man eine dergleichen gemüschte Speis geben will.

595. Die grünen Unurgen einzumachen

Die Unurgen, werden in ein kalten wasser sauber ausgewaschen, damit das grobe davon weg komt, nachdem wird widerum

Ein frisches wasser daran gegossen, dann
salze es recht gut, wasser müssen sie so
vill haben, damit es über die Unurgen
rinnet, auf solche art bleiben sie in
dem geschirr über nacht stehen, dem andern
tag giesset man das wasser davon weg, und
giesset einen kalt gesottenen starken
Essig daran, der Essig muß einen tag
vohero, in einen Kupferen bäck gut sie-
den, darnach lasset man diesen Essig, in
dem Kupferen bäck, über nacht, mit einem
Kupferen Deckel zugedeckter stehen, dem
andern tag, nimt man die Unurgen
von salz wasser heraus, als dann lege
solche legweis in die Fäßl, ein jede leg
wird mit Pfeffer besträt, auch mit Lor-
ber blädl belegt, und fenöchel, streußl
die Unurgen legweis hinein gericht, dann
gut müssen sie hinein gedrucket werden

darnach wird letztlich der kalt gesottene Essig darauf gegossen, damit dieser über die Unurgen rinnet, und das Häßl mit allen dem sachen, voll wird, das Bändl welches zu dem Häßl gehört, hinauf geschlagen. Bey dem Loch kann man dem Essig hinein giessen, das muß man hernach öfters thun wann der Essig eindrükert, auf diese art werden sie kostbar, und gut

596. Unurgen auf eine andere Art.

Diese werden auf eine andere art gemacht und nicht grün, und doch gut sind, welche etwas gelb bleiben, dann thut man die Unurgen sauber waschen, hernach über nacht einsalzen, dem andern tag mit Pfeffer Lorber blädl, und fennöckel Lagweis einmachen, hübsch zusammen richten, und gut hinein drucken, nachdem zuschlagen,

Und mit Wein Essig anfühlen, so sind sie fertig.

597. Die Zimmät Bögen zu machen

Zucker nimt man 3/4 Pfund, dann 6. aufgeklopfte Eier klarr, und 15. loth mell, vorhero, wird aber der zucker, und die Eier klarr, eine gute Viertl stund, zu einen weissen Eiß, schön aufgerührt, darnach komt ein zimmät, nach belieben hinein, damit es einen guten Geruch bekomt, doch aber nicht zuviell, damit sie davon nicht zu häutig werden, auf die lezt sträet man die 15. Loth mell hinein, darauf aber nicht mehr rühren, als dann das Blätl mit wax, oder butter geschmiert, den täig darauf, mit einen messer, gar ein wenig voneinander streichen, abgezogen, geschnittene Langlechte mandl darauf

sträen, und in dem Ofen setzen, dann Liecht semel farb bachen lassen, oben nicht mehr zuckern, sind fertig. Es werden schön doch muß man in bachen bedachtsam umgehen damit sie recht werden,

598. Gebachene Leber zu einer Zuspeiß.

Man nimt ein Kölberne Leber, und schneide es blädlecht, darnach salze es ein, und besträe es mit mell, auch mit Semel breßl, dann bache es in einen schmalz heraus, als dann schmiere ein blöchere schüssel, mit butter. Giebe einen Räm darauf, und lege die Leber in die schüssel, und lasse es gut auf sieden, als dann sträe oben einen gapri darauf, ist fertig, und recht.

599. Kleine Melann von Castroll Täig.

Erstlich machet man ein guten Castroll

Täig, wie es gebräuchig ist, dann schmieret man die kleinen Kupferen mödl gut mit Butter aus, als dann nehme einen Täig, und belege die Kupfernen mödl damit aus, dann mache eine gute Raque fühl, in die mitte hinein, als dann einen Täig oben zum Döckl widerum darauf, dann machet man ein kleinen auftrieb wie bey denen Kastroll Pastetten darauf, und oben mit Eiern bestreichen, als dann in dem Ofen gesezt und gebacken, sind fertig. auf eine schüssel mit einem Serviet angericht, und oben mit Petersiell gezieret, so kann man machen was beliebig ist.

600. **Die gerechte Reiß Speiß.**

Ein Glebere halbe Maaß Reiß, wird in einem Wasser zugesezt, wann dieser übersotten,

seiche man das schleimige wasser herab, und giesse
eine Schinnsuppen daran, dann lasse solchen
darinen aufsieden, biß er lind wird, dann
seiche davon die schinn ab, und giesse dem
Fleiß auf eine schüssel heraus, besprenge
ihm mit salz, und lasse ihm aus kiellen, als
dann schmiere ein schüssel mit butter, und
giebe halbs Fleiß darauf, dann in der
mitte sträe einen hasche, von einem gebrat
tenen Kopauner, oder alten Henne, was
klein langlecht geschnitten werden muß wie
in folgender geschriebenen Soß, hinein ver-
rührt werden.

Erstlich nimt man ein wenig butter, und
staubmell darzu, dann nimt man ein we-
nig schinnsuppen darunter, und das hasche
hinein verrührt, gar ein wenig Muskat-
blie, und ein wenig salzen, ein, oder zwey
Eier dötter darunter verrührt, und gar

Ein wenig obers darzu, und dieses alles
verkochen lassen, dann nimt man diesen
hasche, was ein wenig dicklecht seyn muß
auf ein Teller heraus, als dann giebe es
auf dem Reiß, in die mitte zu einer Jühl,
dann widerum Reiß darauf, nachdem wird
oben darüber ein haut gemacht, man nimt
ein grosses Seitl obers, und lasset dieses gut
sieden, dann nihme 6. Eier darunter, ein
klein Koch löffel voll mell auch darein, und ein
wenig zuckern, damit es Sieß genug wird,
hernach giesse das Sieß obers darein, und
rühre es ab, auf das alles schön glar wird
als dann seze diesem Krem auf ein Feüer,
und rühre immer auf einer glut, solang bis
dicklecht wird, nun giesset man diesen Krem
über dem Reiß, dann seze diese Speis in
dem Ofen, lasse es im Ofen, oder auf einer
glut bachen, ist gut, und recht.

601. Dem Stockfisch zu Wässern.

Mann nimt den Stokfisch, und waicke das scheittel. 6. oder 7. tag, in einen kalten wasser ganzer wie es ist, in einer Poting, oder in einen brunnen ein, hernach nihm es nach dem verflossenen 6. oder 7. tägen widerum heraus, und zerhacke es in dem Ruckgrad voneinander, biß zu dem schwäif, dann auch bis zum halß hinauf, doch wird es nicht gar voneinander gehacket, wann hernach dieses geschehen, so becket man dem Ruckgrad auch überzwergs, 3. finger voneinander, so wie ein brätl, an der Seite aber nichts, als dann wird solcher, hernach umgebucket, und in einen gefäten Aschen, der mit Häissen wasser

abgerührt dicklecht wird gelegt, das aber
kein Kollen, oder Schwarzer Ruß dabey
ist, dann es muß ein harter Aschen
genohmen werden, darinen laßt
man solchen widerum 4. biß 5. tag
liegen, bis daß er sich ein wenig von
einander giebt, nachdem nimt man
diesen von Aschen heraus, und in ein
nicht gar lablechtes wasser, als er grobe
widerum hinein, gar ein wenig un-
gelöschten Kalch darzu, damit er ein
wenig weisser wird. und geblädlechter,
hernach legt man ihm, in ein kaltes
frisches wasser, dann laßt man solche
gut auswässern, solang, bis das solcher
geschmackhaft scheint, darnach gebrauchet
man ihm zum Kochen.

602. Feder- und Alles Andere Wildt-
-brädt- auch Hirschen Hemmer auf-
-zubehalten.

Dieses wird mit wenig salz, und gar ein
wenig Kronabeten eingesalzen, als dann
leget man dieses in ein häfen, und ma-
-chet eine Baitz daran, das ist halben-
theil nimt man wasser, darzu ein dritl
theil Essig, und Wein, mehrer aber nicht,
mehrer ist aber von Essig nicht zunehmen
als der dritte theill, dann es wurde son-
sten die Baiz zu scharf, und blieb das
Wildbrät nicht gut darinen, auch nimt
man ein wenig Lorberblädl und ge-
würzt, als dann laßt man das Wildt
brädt, in dieser Baiz überbröllen, aber
nicht ganz aus sieden, und so sezet man
es in einen guten Keller, oder Eiß,

Gruben, darinen aufzubehalten, in der
höhe, wann es übersotten, muß im häfen
oben die Fette seyn, solte das Wildtbrät
kein Fette von sich geben, dann muß man
Echsterer ein schmalz, auf die baiz giessen
das wann es gestockte, muß es gut finger
dick seyn, damit kein Wildbrät heraus
schauen kann, auf solche art kann man
es ein halbes Jahr lang aufbehalten,
solte man aber, auf diese art ein Rehe-
schlögl machen, so muß dieser auch ein
wenig übersotten werden, dann wann
mann solchen wider braucht erst Spiken
lassen, und auch neuerdings braten,
und mit Kronabeten Riblen, damit
dieser dem geruch behalt, und auf
diese art darnach geben.

603.

Ein Budinkoch-Zumachen

Flämig treibet man einen starcken Vier-
ting Butter, in einen Weidling ab, nach-
dem werden nach, und nach 14. Ganze
Eier darein geschlagen, hernach schneide
ein Baar Semmel klein gewürflet zu-
sammen, als dann nihme ein gutes Seitl
obers, beneze die Semmel brötl etwas
und das übrige obers, giesse auch in das
abgetriebene, hernach eine handvoll klein
abgezogene gestossene, mandl, und ein
handvoll Weinbödl, dann zibeben, ein
wenig zimmät, und gezuckert, damit es Siß
genug wird, nachdem ein Blätl mit Butter
geschmiert, und alles gut verrührt, hernach
in das Blätl gegossen, und einen Raif
herum, oben, und unten, geringe glut, ge-
backen, und oben gezuckert.

704 1/16

704 10/16.

wird es Niemallen auf solche Art, anstat der Janilli, kann man auch den geruch in zucker abgeriben, von Lemoni oder Bamerantschen geben fertig.

603 7/16

Der Gefüllte Kälberati

Nihm 6 stück Kälberati, holle solchen schönn aus, auf die Art wie zu dem gefüllten Kraut mache dem nemlichen Kölberen Jaisch an, der zu dem Jaisch wandln gehört nur die Hälfte Kälberati von dem aus gehollten gehört noch darzu, dieser wird etwas überprölt, und auch unter dem Jaisch genohmen, darnach wie ein Kraut eingefüllt, gut verbunden, und schönn Lind gesotten, eine geschmackte Butter soß darüber gemacht, fertig.

603 8/16

Das gerührte Hetschenbetschen Koch.

Man treibet flämig ein starken Vier-
ting Butter ab, auch 2. Loth schmaltz dar-
unter klein gestossen abgezogene
Mandeln, nicht gar ein halbes pfund
3. Runde schnitl. in schmalz gepfarzte
Semmell zu Bresl gestossen, und ab-
getrieben, 5. ganze Eyr, und 5. dötter.
die klar davon halbs aufgeklopft.
dieses alles schön flämig gerührt. zu
lezt zulezt 2/4 tl Hetschenbetschen Test.
darein gerührt, gezukert damit es
Süß genug wird, ein Blättel mit
Butter dick ausgeschmirt, das Koch
hinein gegossen, schön gebachen, und

704 12/16

und oben gezukert, von allen einge-
sottenen Test. macht mans auf solche
art, kleine Lemoni schöllerl auch dar-
unter, man kann es auch von gleich
gewicht machen zusamen 1. Vierting
schmalz, und butter, und 1/4.tl starke
Mandl 7. Eyr dötter, und 3. geklopfte
und 1/4. Test, wird auch recht schön.

603 9/16

Chocolatti Dorten.

Nihm 1. Pfund geschöllt gestossene Mandln
nicht gar 3 Vierting zucker, fein ge-
stossen, und den in die Mandeln ver-
mischt, schlage 7. oder 8 Eyr klar dötter zum
Jaim, und auch darunter verrührt.
von einen Lemoni die Schöllerl, und
10 Loth Chocolatti geriebenen, nebst

ein kleines stöckerl Jannilli, und et-
was zimmät damit damit es stärker
von geschmack wird, dieses alles gut in bek
abgemischt, darnach auf die glut gesezt.
und etwas gedrückert, aber nicht
viell, ein blattel mit oblet belegt
und dem boden überstrichen, her-
nach das andere ordentlich hinauf
gespritzt, in ein küllen ofen gesezt
ein Räif herum, und blos getrü-
ckert, fast eine stund, zulezt mache
ein Tragant Eiß, darauf fertig.

603 10/16.

Die Köstliche Marilln Dorten.

Man nihmt 1. Pfund fein gestossene Man-
deln, 1 1/2 ℔. gestossenen zucker, 1/4 ℔ ge-
würflet geschnittenen zitronat. von
einem Lemoni die schöllerl, und etwas

704 14/16

zimmet. diß alles in ein böck, und wohl
vermischt, von 4. Eiern die geklopfte
klar, und gut untereinander ge-
rührt. auf die glut gesezt. und etwas
gedrükert, darnach herab genohmen
und gleber ½ pfund Marilln daß
eingesottene darunter verrührt, und
wider etwas gedrükert. sodann von
der glut ganz weeg, da belege ein
blattel mit oblat, und überstreiche
den boden von den täig, hernach
sprize ordentlich den täig halbs hin-
auf, dan fülle es wider mit Marilln
fest, aber nicht zu dick, darnach spri-
ze dem andern theill wider hinauf
mache ein Raif herum, und seze
es in ein küllen ofen, lasse es blos

drückern, eine stund, hernach mache ein
Wasser Eiß darauf, und zu einer zier
noch Käffe Löfferl voll kleine Bazerl, von
gleichen Test, darauf, von Hetschenbet-
schen Test kann man es auch auf diese
art machen, nur ist zu beobachten,
das dieser Test, nicht lang in böck
gedrückert wird, um schön Roth zu
bleiben, bögen kann man auch auf
stark 2. finger breite oblat schön
graust aufstreichen, und ein Wasser,
oder Tragant Eiß darauf gemacht,
fertig, und schön.

603 11/16

Das Obers Koch.

Mache von ein halben obers mit wenig
butter, ein gutes Kindskoch gezukert

603 6/8

Englische Tritte

704 2/16.

Man schmirt Runde Semmellschnidl samt der Rinden, und schneiet es wider in der mitte halbs auseinander. pfarze es nicht zu hart aus dem schmalz. schmiere ein wenig die Schüssel mit butter, lege die gepfarzte Semmell darauf und giesse einen warmen oesterreicher, oder ofner Wein darauf, zukert damit es süß genug wird, oben auf der Semmell giebt Man Ribisl darauf ein wenig zuker darunter, die Schüssel auf ein glut gesezt, und genug aufsieden lassen.

603 7/8.

Die Hyannfarkl Sulz.

Nihm ein 3. Maß Häfen, hake es zu kleinen stükeln zusammen 3. Kölber, und 3. Schwein Füß, und 3. Schweinerne ohren, diß alles in das Häfen mit Wasser angefühlt und glar sieden lassen, daß sich dz Wasser stark, auf anderthalb Seitl einsiedet. her

704 2/16

nach seige die Sulz rein ab, nihme ein kleines
Häfen gieb das abgesiegene darein, und
schlage darzu zwey ganze Eyr samt der
Schöller hernach ein guts halbseidl wein,
gleber ein halbs seitl Essig, gut gesalzen
2. Schnitl Lemoni schöllerl, und nur etwas
wenig Rosenmarin, von einem Lemoni
dem Saft, und etwas weniges gewürzt.
diesses alles wider gut sieden lassen, das
es sich wider auf anderthalbseitl stark
fast etwas mehr einsiedet, hernach wenn
es gut, und glar gesotten ist, wird es
durch ein Tuch rein abgesigen darnach
nihmt man ein nicht gar zu grosses
Kastroll, und schüttet von der Sulz auf
dem Boden Finger hoch hinein, lasse sie
darin sulzen, darnach ziere den Boden,
und an der Seiten, das Kastroll aus
mit blättlechten Mandeln, Bistazi, Lemoni
schöllerl, rochte Ruben, kurz nach güsse
hernach richte die vorhero kleine schönne
stütl, schweiners abgesottene Fleisch, diese

Stükl lege schön ordentlich, das Kastroll da-
mit an, hernach giesse die Sulz, die aber
nicht gesulz noch seyn muß, über und über
darauf: und lasse sie über nacht sulzen.
den andern Tag halte nur einem Augen-
blick das Kastroll in ein Warmes Wasser
und stürze sie auf eine weisse Schalln,
die Sulz muß Spiegel glar, und schönn aus-
sehen, fertig, Ehe man die Sulz, in das
Kastrol gibt, so kann man sie mit einer
geschmackhaften, Schinn, schönn goldfarb fär-
ben, ist noch weit besser, und schönner zu
Essen, und ansehen.

603 1/16

Das Warme Bier.

Man nihmt ein halb weisses bier, siede dis
in einer Pfann, streie den Schaum weeg,
Leege in dz bier ein stückl butter, und lasse
ihm gut versieden, hernach schlage 7. Eyer
dötter in ein Häfen auf, nihm ein wenig
obers darzu, und nur ein bischen zimmet
nachdem giesse das gesottene bier in die Eyr

704 4/16

dötter, lege ein stückl zucker damit es süß genug wird daran, und spridle das bier gut ab, laß sie gut heiß werden, aber nicht sieden wenn es etwas döcklecht zu scheinen schaut, ist es fertig.

603 2/16

Das Zimät Koch.

bereite ein halbes pfund Mandl. diese werden sauber abgewischt, und klein gestossen, hernach etwas wenig mit Lemoni Saft angefeicht, darnach treibe flämig 1 1/4 tl pfund butter ab, und verriere die Mandl darein, schlage nach, und nach 5. ganze Eyr. die glar davon aufgeklopft, und 5. dötter darein, gut alles abgetrieben, gezuckert, das es süß genug wird, Lemoni schöllerl darunter, und einen starken halben vierting gewirfleten zitronatt, und viel gefätes zimmät zulezt, damit das Koch von zimmät einen guten geschmack bekömt, und braun aussicht, ein dorten blätl mit butter geschmirt, und ein Raif herum dz

704 5/16

Koch wenn es eine stund ganz kühl geba-
chen und von zimmet Eiß mit ein Pempßl
gut überstreichen.

603 3/16

Dem Flaum Fuglhupf

Man treibet beyläufig stark anderthalben
vierting butter sehr flämig ab, schlage 2.
ganze Eyr, nach, und nach daran, verrih-
re sie gut, hernach 6 Dötter, einem nach
dem andern, und so oft ein dotter komt
so oft einem Es löffel voll schönes Mell, folg-
lich auch bis 12 Löffel Mell. dis alles schön
langsam, und untereinander abge-
trieben gering salzen, und ein Barr-
Händvoll klein abgezogen gestossene
Mandl darunter verrihrt, ein Sechze-
hentheill obers. und 3. Löffel voll germ.
dis abgespridlet, und auch in täig gesi-
gen, die Mödl oder Wandl ausgeschmirt
und mit dem täig halbs angefüllt, und
gut bis sie voll wird gehen lassen, schön

704 6/16

gebaken fertig, der Spänische Guglhupf ist wie dieser, in Täig nehmlich so zu machen, als mit dem unterscheid, daß der Täig gesalzen wird, und davor Süß gezukert man reibet eine grossen Lemoni in zuker ab, gieb diesen zuker unter dem Täig, und noch einem gestossenen zuker, damit er Süß genug wird darunter, ist schönn, und gut, stat den Mandeln, kann man Aneis nehmen der Spänische Guglhupf ist nicht recht. der mit zuker in germ Täig wird allezeit schwer.

603 4/16

Gedünste Tauben

Nihm zergliederte Tauben, wasche diese sauber aus, und besprenges mit Salz, gieb es in ein Kastroll, nihm ein stückel Butter, und Laß solchen zergehen, hernach die Taubenbiegl hinein nebst darzu ein wenig gespeigelten Kelch, ein barr Petter sill würzen einige goldmehrer Spalten, und wenig Kelberati dieses Laß alles

zusammen gut dünsten und brinnen
hernach säe 2. Kochlöffell voll schönes Mell
daran, und laß sie wider gut dünsten
bis sie etwas gelblecht werden. darnach
giebe Rindsuppen daran, aber nicht zu
din gemacht, laß sie ein wenig verkochen
hernach nihm ein geschirr, und seiche
die Soß herab, glaube das übrige auch
rein davon, und gibe die glatte Soß
wider daran. etwas Muskatblie dar-
ein, und ein kleines stückl butter laß
sie gut verkochen. die Soß muß licht-
goldfarb aussehen, fertig.

603 5/16.

Faschierte Tauben in Reiß.

Man nihmt ein Vierting butter, treibe
diesem flämig ab, schlage 3. ganze Eyr.
und 3 dötter darein, siede ein halbe
Reiß in der Milch. schön lind, und las-
se solchen gut aus dünsten, dann laß
diese über kiellen hernach treibe es auch

704 8/16

mit dem abgetriebenen gut ab, vermische
darunter klein geselchtes Fleisch, und auch
geriebenen Barmsänkäß gesalzen und
gut verrührt, nach diesem nihme gebuzte
zerkliederte Tauben, Biegeln, oder Hendl
dünste solche im Butter schön weis, laß
sie auch überkiellen, als dann schmiere
ein Schüssel mit Butter gut giebe ein Käm
darauf und giesse halbs Fisch darauf wider blädlechten
Butter darauf, nach diesem die Tauben
schön ordentlich überlegt: hernach mit
dem andern halben theill, des Fisch über-
strichen, dz von dem Tauben nichts heraus
sicht, wider ein wenig Butter darauf,
und auf die glut gesezt, oben auch glut,
ein halbe stund gebachen ist eine gute
Speiß.

603 6/16

Der Eyerklar grem

Nihm in ein saubers Häfen, 3 starke Koch
löffelvoll schönes Mell, vermische zuker.

darunter, sodann nimmt ein halbe
kaltes obers, giesse einen Theill davon
in d. Mell, und rühre es in dem Häfen
schön glat ab; hernach schlage 9. unauf-
geklopfte Eyer klar darein, rühre es so
gut ab, das es gar nicht Jezert aus-
sicht, und schütte das halb obere darein,
wan es zu wenig Süß ist, so giebe
noch zucker darzu, bind in ein weisses
Jezerl Janilli ein, und giebe es
hinein das einen starken geruch
bekomt, dann seze d. Häfen zum Feuer
und spridle bis es stark dicklecht aus-
sicht, auf die Art, wie ein dinnes Kinds-
koch, aber d. es nicht zum sieden an-
fangt, sondern basiere es durch eine
Seichpfanne, in ein weisse Schalle
und auf das Eiß gesezt, gebrent

704/16
704 1/32.

und Jannilli darzu, damit es einen guten geschmack bekomt. nach diesem nihme ein Kastroll dek, überstreiche ihm mit Koch, und mache ein Schmänkerl davon. nihm ein schönes Reindl, gibe ein Koch darein nach diesen ein Leg schmänkerl, wider ein Koch darauf, u. oben wider schmänkerl schön gebaken wie die kleinen Hollerhipperlln zusam gerollt, müssen sie aussehen.

603 12/16

Plämesche Wandeln.

Man nimt einen Butter täig, welche ihm dinn Messer rucken dick aus, schmiere Wandl, und fiertere es mit Täig aus, schlage 6. bis 7 Eyr dötter, in ein Hafen und spridle ein Seitl Kaltes Süß obers.

704/17
704 2/32

darein, gezukert, und abgetrieben
Blamasche oder Lemoni, das sie ein
starken geschmak davon haben. dann
fülle über die Helfte die Wandl. und
koche sie schönn, wan sie ein Heitl
bekommen nihme sie von ofen heraus,
und besäe sie geschwindt dick mit zu-
ker. damit sie ein Eiß bekommen
bache es ganz aus gelb müssen sie
aussehen, von der Jannilli kann
man auch den geruch geben, wie es
beliebt. gebachen, in einer mittere
Hiz. ein viertelstund lang auf
solche Art sind sie auch gut, die
Wandl nicht gezukert, gering gesal
zen und weisses Hendl brätt fein
darunter gezupft, und unter das

704/18

704 3/32

obers gespridlet, da heissen sie Hälle wandeln.

603 13/16

Den Zwepschen Sollat.

Man nimmt ein groß flache Rein lege sie voll mit ausgelesten frischen zwepschen an, wo der kern heraus komt das muß zum boden kommen. dann ein halbes Seitl Wein daran geschüttet und dick gezukert. in die Mitte Aneis in ein Flekl eingebunden, und in die zwepschen gelegt und gut einsieden lassen. dann laßt man es kalt werden damit sie sich sulzen. fertig.

603 14/16

Das Eingeschnittene, oder Karmenädl

Man schneid dem gebrattenen zu gefurmten stückeln hernach nimme ein

704/19
704 4/3

kein, und giebe ein stückl butter hinein
lasse ihm ein wenig zergehen, dann
gib etwas wenig Mell darzu, und lass
dieses gelblecht werden. hernach schütte
ein Ram darein ein wenig Essig.
Lemoni schöllerl, und gabri. bischen
gilben. dann lege das gebrattene hin-
ein, und lass es gut verkochen. die
Soß muß ein wenig dicklecht aussehen.
den Fisch in Ram ausgesotten macht man
auch so, statt dem Gapri, kann man
Sartellen nehmen wie es beliebt. fer-
tig und geschmack.

603 15/16

Oblat Rollette.

Nihm oblat schneide sie in halben theil
am enden weg dz sie schön gleich sind
dann bestreiche sie mit Milch hernach

704/20

704 5/32.

ein Fisch oder Ragu was man will
oder ein abgetriebenen Reiß ist auch
recht. den Fisch wie zum Hirnwan-
deln steht am besten. dan wird dieser
aufgestrichen an der Seite nicht
zu weit hinaus dan zusam gerollt.
ganz leicht, hernach in aufgeklopfte
Eyr klar eingedunkt und mit feinem
Semmell breßl besäet, schön gelb in
Schmalz heraus gebachen dieses rollet
kann man in alles brauchen auf
ein grünspeis in das eingemachte
Süß mit Ribisel, kann man sie auch
bachen und mit zimmet und zuker
besäet,

Oepfel Rolleten

693 1/32.

Man schöllet marche oepfel und schneide
sie dinn blodlechtein dann mache

704/21
704 6/32.

ein Schmalz heiß, in einer Rein, und
gieb die Oepfel darein, auch etwas
Wein, ein wenig Lemoni schöllerl
zimät, und zucker. Lasse sie wie
ein Oepfel mandl zusamen dün
sten, weinbödl kommen auch darzu
hernach bache a Stück zwölf Eyr flan
derl, und schneide solche in der mitte
von einander. am Enden auch schön
weg, darnach streiche die Oepfelmandl
nicht zu dick ein, und rolle es zu
einen Würstl zusammen, dann tun
ke es in ein Weintaigl gut ein.
und bache sie in Schmalz schön heiß,
und nicht zu braun heraus, aber
mit zucker, und zimät besäet sind gut.

Erdöpfl Schmarn.

Nihm hübsch viel Erdöpfl, siede solche recht weich, und zer
drücke sie recht fein wie mell – nihm 1 Seitl Ram
schlage 5 ganze Ei daran, rühre dieses gut ab, die
Erdöpfl darunter salze es, mache ein Schmalz heiß nur
wenig in ein Kastrol, und bache es – man kann auch hie
runter, wenn es zerstreit ist klein gepelchtes geben –

704/22

Salzburger Nudl

Man nimt zu einem ℔ mehl, ein halb Seitl laulichte Milch, und zwei Kochlöffl voll Germ untereinander geschnitelt, ein dampfl gemacht – wenn es gegangen ist, wird wieder ein halb Seitl laulichte Milch genommen ein ganzes Ei 2 Ei dötter solches geschnitelt gesalzen und Nuß groß Butter zerlassen, so ange macht und gehen lassen – zugedeckt mit einem Tuch, wenn der Teig gegangen ist, nim ein Brett mach kleine Nudl aus deck Sie zu aber nicht lange – richte in eine Rein ein Viertinch Butter lass ihn zergehen, ein Seitl Oberd untern Butter lass es warm werden, leg die nudl darein, aber nicht auf dem Feir, sondern auf der Anricht, nicht zu voll auch nicht zu leer – decke sie mit einer eisern decke zu die gut hapt gieb ein wenig Glut darauf lass Sie wieder stehn, bis die Nudl in der Rein gegangen sein, hernach nimbt man Glut setzt die Rein darauf mit der decke wo auch wenig Glut darauf kommt, und lass Sie sieden bis die Milch einge soten ist —

Semel Eiterl in die Suppe

Auf 8 Person 6 Ei groß Butter abgetrieben, dann 6 ganze Ei daran geschlagen, gut abgetrieben; um 3 x Semel in der Milch geweigt, abgerindelt und mit abgetrieben – dann ein Servirt mit Butter dick geschmirt, das Eiterl eingebunden, und in der ~~Rindsuppe~~ wasser gegen einer guten Stund sieden lassen; man kann es auch mit Fagu fühlen ist noch schöner und besser, dann in der Rindsuppe noch ein wenig aufsieden – und zerschneiden wenn man ei. Hirnsuppe – nihm um 2 kr Hirn 2 Pfennig Semel zeler würzl dieses Pfarze in Schmalz – dann lasse es in der Rindsuppe sieden – pfarze Schnidl in Schmalz, seiche die Suppe darüber an.

Nudl Pastetten

Mache von 2 Ei geschnitene Nudl nicht zu fein – siede solche – dann lasse Sie gut in Butter anlaufen – hernach treibe 6 Ei groß Butter ab schlage 6 ganze Ei daran, und 6 Löffl voll kam

704123

salze es, dann lege einen Melaun Modl mit
Butter teig aus, schmiere den Modl gut mit Butter,
ganz halt wie eine Butter Pastetten, lege dann
Nudl hinein, die aber ganz kühl sein müssen –
dann ein wenig abgetriebenes darauf, dann hübsch
viel geselchtes wieder abgetriebenes, dann Nudl
dann abgetriebenes, dann geselchtes wieder Nudl
dann zuletzt wieder abgetriebenes – dann den
deckl von Butterteig darauf – und eine gute
Stund gebachen.

Gerste Mandl

Lasse 6 loth zucker in einem halb seitl
Wasser sieden, so lang das der Zucker siedet
ein wenig dicklecht wird, als dann streue
zimet darein, hernach nihm 12 loth
Mandl kern, lasse sie darein sieden
bis Sie ein wenig gedrückert sein –
gieb es heraus und lasse es rasch werden.
Man kann das Wasser roth braun stäube
oder halsel nisse nehmen!

Die Pflaum Mandl

Nim 1 halb ℔ Butter und schmalz zusam, treibe es
flamig ab, schlage nach und nach 6 dötter und 4 ganze Ei
daran, nihm kleber ½ Seitl oder 3 löfl voll germ mit
abschrideln, und rühre es ins abgetriebene, dann rühre
ein ~~kleben~~ 18 ~~loth~~ Mehl daran bischen salzen, schmiere
Mandl mit butter oder Schmalz, fühle selbe halbs gut –
und bahe es – man betont beläufig 23 Mandl, kleine
blöcherne.

603 1/8

Die Reiß Wandeln

Treibe einen Vierting Butter flämig ab. Schlage 6. Eyr daran. Siede ein Halbes Seitl Reiß in einer halben Milch, dann lasse ihm gut aus dünsten, und treibe ihm gut mit dem Eyern ab, salze es, hernach nihm 12. stück blöcherne kleine Wändeln, und schmire es von dem nemlichen Vierting Butter gut aus, besäe es ein wenig mit Semmelbrestl, und gieb das Reißkoch in die Wandl hinein, dan seze ein großerdene Rein, mit Siedeten Wasser auf, und stelle die Wandeln hinein, das aber das Wasser nicht in die Wandeln hineinlauft, darnach lasse sie gut aus sieden, und gieb sie in ein Krepssuppen her, stehen, schön.

603 2/8

Leeberknödl in die Suppe

Man nimt nicht gar ein Pfund Kölbere Leeber, gleber 3. Vierting March. hake

704 2/8

das alles zusammen, ein wenig Zwifel
Petersill kreutl auch darunter, wenn es
ganz klein geschnitten ist, so giebe es in
einen Weitling, schlage 3. bis 4. Eyr daran,
gesalzen ein bischen gepfefert, und Se-
melbrest daran, aber nicht zuviel. her-
nach schlage sie, in ein Siedente Rindsuppen
ein. die Suppe darf gar nicht fett seyn,
dann es wird von march schon gut genug
statt in einen Höfen, schlage sie in ein
Kastroll ein, und lasse sie gut aufsieden

603 3/8

Die Zweschken Nudeln

Man nimt gut 3. Seitl Mundmell in einen
Weitling, lass es an einen warmen ort
stehen, hernach breite es von der mitten
aus einander, neme in ein Haferl 4.
Löffel voll germ, und ein halbes Seitl milch
spridle es gut untereinander ab, und
seige es in d3 Mell. las es gleich hoch dem
Mell herum zu einem Tanpfl gehen,

wenn es gut gegangen ist, so nihm 7. Eyr
dötter, und ein ganzes Eyr in ein Haferl
spridle die Eyr dötter und ein wenig milch
zergangenen butter beyläufig ein
guten halben Vierting, dieses alles gut
abgespridlet, und an das Tanzfl ge-
gossen, gesalzen, und sehr klar abge-
schlagen, bis sich der Täig von dem Löffel
läßt, der Täig muß ganz lind seyn dz
man ihme just aus machen kann, nach
dem besäe dz Nudlbröd mit Mell und
giebe den Täig darauf welche ihm halb
Jingdick aus, und rädle 3. Finger breite
flekl herab, in der länge dz man solche
einmall zusammen rollen kann, schmiere
die abgerädlete Flekken, ein bischen mit
butter, und sträe ein guten Zwespen
Pfefer darauf, rolle sie zusammen, lege
sie auf ein Tuch, und laß sie gut gehen
gieße in ein Kastrol gut halb Naglhoch
einem Zwespen saft aber nicht höher,
damit sich die Nudln nicht tranken auch

704 4/8

gieb in dem Saft gut anderthalb Vierting
Butter, behalte ein wenig davon zum schmieren
zurük, laß dem Saft, und Butter unterein
ander versieden darnach lege die Nudeln
eine nach der andern, in das Kastroll
schmiere sie oben gut mit Butter, gibe
Ihnen unter sich glut, nicht zu stark
anfangs, damit die Hiz nicht zu gäh
wird, lasse sie in allen ein Viertlstund
Bachen, oben deke sie recht gut zu, damit
gar kein Dunst heraus komt: oben be-
komen sie keine glut, dann die Nudeln
müssen weiß aussehen, gieb es ge-
schwind auf die Tafel, und einem gute
zwespen Pfeffer darneben, zum eintun-
ken, ist ein Schöne, und gute Speis. statt
dem Zwespen Saft kann Man Nagl hoch
Milch nehmen, und die Nudeln mit Ribiseln
oder Weinbödl füllen, und das Quan
tum Butter in die Milch legen, darneben
auf die Tafel eine Milch zum eindunken.

704 5/8

geben, sind auf solche Art recht gut her-
nach kann Man von dem nemlichen Täig
Webstem nöster machen, nur mit dem
unterschied, weil sie Troken in dem Ofen
gebaken werden, so nimmet man unter
dem Täig andert halb Vierting Butter.
von dem übrigen wird dz Kastroll gut
aus geschmirt, und ihm einlegen jede
Nudl gut geschmirt, mit eingemachten
gefüllt, und schön gebachen, zum glaß
krapfen kann man auch den nemlichen
Täig wie zum Webstem nösten gebrau-
chen, der germtäig mit einem Tampf
und nemlich so gemacht auf diese Art
wird allezeit ein Schönheit

603 4/8

Die Erdöpfel Soß.

Laß im ein Reindl ein wenig Schmalz heiß
werden. Schütte etwas gestossenen zuker
darein breine ihm goldfarb, hernach über
siede nur ein wenig die Erdöpfel schölle sie
ab, und schneide sie ganz dick blädlecht ein,

704 6/8

Gieb sie in dem gebrenten zuker, laß Sie brinnen wie die goldrüben, darnach säe ein Löffelvoll Mell daran, und laß Sie dünsten bis sie eine Schöne goldfarb bekommen hernach giebe ein Rindsuppe daran und ein wenig Essig bischen salzen, und die Soß nicht zu dünn gemacht, dann laßt man es gut versieden, ist fertig.

603 5/8

Die Köstliche Lemoni Semel

Erstlich nim ein grosses stück zucker, und reibe damit 3. Lemoni gut ab, hernach nihm ein Vierting Krepsbutter diesen treibe flannig ab, ein Vierting geschwöllt klein gestossene Mandl diese auch gut mit dem butter verrühren von einen Lemoni die Schöller, auch von einen grossen Lemoni den Saft, dies alles gut untereinander verrührt, hernach von dem abgeriebenen zuker gezukert, davon muß einer zurück behalten werden doch aber gezukert damit die füll Sieß genug wird daß

das Saure von Lemoni Saft muß etwas
vorschlagen, diese Fühl wird darweill
aufbehalten. nach diesem Rindle ein
Semmel ab, schneide sie hernach wie zu ei-
nem Bachfessel, halben theill das Runde
auseinand, nach diesem pfarze die hal-
be Semmelschnidl, ganz leicht in schmalz
heraus, lege sie doppelt auf eine art, wie
zu einer Bachfessen hergericht mache
beyläufig 14. Stück zusamen, nach die-
sem Schmiere von den nemlichen Vier-
ting Krepsbutter eine Blöchere schüssel
behalte die von Butter etwas zurück. nach
diesen nihm die gemachte füll, und streiche
sie auf ein Theill dück auf, und lege das
andere Theill darauf. fülle sie sofort bis
es gar ist, hernach lege die Semmel in die
geschmirte Schüssel Rund herum, aber nicht
aufeinander, und laß sie stehen darnach
nihme ein 3. Seidl häfen, und giebe ein
kleines Löffell Mell hinein, dann schlage 7.

604. Eine gutte Wachß Bammäti

Man nimt 2. Pfund Schweiners schmalz, und 1. Pfund Rindenes march, das wird ganz kiell aus gelassen, und durch ein tüchel gesiegen, als dann in das schmalz gegossen, dan nimt man ein kiell zergangens weisses wachß ½. Pfund, auch darein, dieses alles wird untereinander geschüttet, dann sezet man dem weidling wo es hinein geschüttet wird, in ein kaltes wasser, als dann wird es immer gerührt, damits schön weis wird, wanns ein wenig dicklecht wird, so giebt man vor 12. Xr. ein pargamoten öhl darunter, damit es dem angenehmen Geruch bekomt, Leztlich kann man 3. Händ voll schönen Harrbutter hinein sträen, damit es nicht so stark schmieret, und

so ist es fertig.

Zu der Harten Bamäti nimt man alle diese Sachen, wie zu der Linden, als um $\frac{1}{4}$te Pfund mehrers wachß, damit es fester wird, ist recht.

605. Die gelben Tücheln schönn zu färben.

Einen Safran, in ein Seitl glaß eingewaicket, und ihm über nacht stehen lassen, als dann wird dieser gesotten aber nicht viell, und durch ein Tüchl gesiegen, aber gut aus gedruckt. dann Lablechter die Tüchl eingetunckt und in einen schatten aufgehangen, dann wann sie troken sind, in einen Tuch rollen nachdem thut man die Tücheln gut überbügeln, darnach sind sie fertig.

606. # Die Gefärbten Seider: Strimpf
Welche nicht Silberfarb sind zu waschen und Auch die Schwarz Seiderne Strimpf.

Diese werden in einem frischen Wasser eingewaiket. über nacht darinen liegen lassen. nachdem werden die Sökl mit einer Säifen gut heraus gewaschen. damit der schmutz heraus komt, hernach lasset mann Kleiben wasser sieden, es müssen aber hübsch viell Kleiben genohmen werden. damit das Wasser davon braunlecht wird. und eine kraft zum waschen hat. dann werden die Kleiben davon weg gesiegen, und aus kiellen lassen, damits Lablecht bleibt, als dann die Strimpfe in diesen wasser gewaschen, anjezo nimt man frisches wasser dann werden sie darauf gut ausgeschlendert.

Letztlich nimt man ein wenig wasser, mit zuker, und duncke die Strimpf gut darein, das von dem wasser nichts mehr übrig verbleibt dann auch müssen sie von zucker dem glanz bekommen darnach ein wenig überdrükern, lassen, und in einen feinen tuch, noch Feichter gerollt werden, das seind die gefärbten Strimpf.

Dann werden die schwarzen Strimpf aber alleinig, wenn sie ganz so gewaschen worden sind, in einen stark gesottenen thee, wo ein wenig zuker darin gesotten wird, Lablecht eingedunckt, als dann lasset man diese auch überdrükern, und Feichter gerollt. bekomen sie falten, kann man es viel überbügeln, Spize, und Tafert kann man auch so waschen.

Die Gefärbt wollern Strimpf werden auch in kleinen wasser gewaschen, aber in keinen thee und in keinen zuker nicht eingedunckt.

607. Weiß Seiderne Strimpf zu waschen

Die weißseidern Strimpf, mit den liecht sil-
berfarben strimpfen werden so gewaschen.
die weissen weiket man in ein kaltes was-
ser ein, darnach waschet man diese mit ei-
ner Säifen, dem schmutz sauber heraus.
dann machet man ein Säifen later in
einen häfen, wann es gesotten lasse dises
Lablecht werden, dann giesse es über die
Strimpf, und so zu zweymallen, mit einen
Säifen later, darauf in einen Lablechten
wasser ausgeschletert, damit der Säifen
schmutz heraus komt, nachdem werden sie
nochmallen in ein kalten wasser heraus
gewaschen, auf das sie recht sauber werd,
leztlich aber werden die weissen, und die
Lichtsilber farben Strimpf, noch in einen
zuker wasser eingedünkt, da muß aber

nur so vill wasser genohmen werden, auf
das sie gut eingedunkt werden können
und kein wasser mehr übrig bleibt, damit
sie ein schönen glanz bekommen, die licht-
silberfarben werden überdrükert, und
gerollt, wann sie falten haben werden sie
kiell überbiglet, die weissen Strimpf werd
auch in zukerwasser eingedunket, und da-
rauf umgekert, in einer schwöbl Schatl
2. mallen geschwöblet, darauf umgekert.
und leichter gerollt, aber nicht mehr ge-
bieglet, dann seind sie recht.

608. Die Weisse Butz wäsch zu waschen

Diese wird übernacht in einen kalten
wasser eingewaiket, und hernach dem schmutz
gut heraus gewaschen, dann machet man
ein Säifen Later, mit einer weissen Or-
dinari Säifen, dieses Later giesset man
halbs darüber, alß er heisser das andere

Lasset man indessen stehen, bis das erstere weg gegossen, wird, und die Wäsche heraus gewaschen worden, als dann nimt man das andere Later, und giesse es wider über die Butzwäsch wie in dem ersteren, leztlich wird es in einen Lablechten wasser heraus geschletert, damit der Säfen schmutz davon weg komt, als dann nimt man kaltes wasser, auf die lezt wasset man es noch bis 2. oder 3. mallen heraus, nachdem wird ein schön Finne stört gemacht, und eingedunckt, nun Lasset man es ganz überdrükern, als dann mit wasser eingesprengt, damit es Feicht wird, hernach in die weissen Tücher eingeschlagen, und überrollen so das noch Feicht bleiben, als dann bügeln.

609. **Einen Gutten Gafert geist zu machen**

Auf ½ Maaß zwezen Brandwein, wird 1. Loth gafert hinein gelegt, bey einer wärme stehen lassen, und gut verbünden ist recht.

610.

Eine Recht gutte Magen Tüncktur zu machen

Auf 1. Maaß zwey Brandwein ist Folgendes zunehmen.

Alopatica	3.	Quintl.
Muscatnus	1 1/2	
Feine Mühren	1/2.	
Nägeln	1/2.	
Zimmät	1	
Muscatblie	1/2	
Safran	1/2	

Diese Species alle grob gestossen, die Blühe überschnitten, zusammen in den Brandwein gethann und in einer Enghalsenden Flaschen wohl verbunden, 8 tag auf einen warmen Ofen, oder in der Sonne stehen lassen, alle tag aufgebeitlet, diß ist zu merken, das die Flasche nicht gar voll ist, alsdann zum Gebrauch aufgehoben, ist gut für den Magen schmerzen, auch Colica und Fieber, einen mitteren Löffel voll eingenohmen.

611. Pinen-Rosoli- oder sogenanntes Windwasser zu Machen

Man nimt tausend gulden kraut Mellisen Krauß Minz, und braun Minz, Lungen kraut, und Edl: Leber kraut, jedes ein Handvoll, dann schneidet man diese Kreuter Groblecht, und mischet es, von diesen nimt mann - - - - - - - - - - - - 3.

Gestossene Kronabeth börr - - - -	3.	Loth.
Fennochel Samm - - - - - - - -	2.	
Anneis Samm - - - - - - - - -	2.	
Kimm Samm - - - - - - - - -	2	

Dieses muß alles gestossen werden, und zu denen obigen Kreutern gethann, her nach nimt man geschnittene Bammerantschen

Schallen - - - - - - - - - - - -	4.	Loth.
Anglica wurz - - - - - - - - -	4.	
Steinbröch wurz - - - - - - - -	3.	
Calmus wurz - - - - - - - - -	2.	

als dann muß alles klein geschnitten, werden
und mische es alles zusammen, und giebe solches
in einen grossen hafen tögl, dann schütte
2. Maaß Siedentes wasser daran, muß
aber mit Papier, und einer Blattern gut
verbunden werden, nun lasse es über-
nacht stehen. dem andern tag schüttet man
es in dem Brennkössel, und 6. Maaß
Brandwein darzu, vermache den Kössel
wohl, und brennt auf das allermehreste
3 1/2. Maß herüber, als dann nimt man
das erste, welches das beste ist hinweg.
und lasset noch 1/2. Maß herunter gehen.
solches brauchet man zu dem zuker auf-
lösen, wann dieses geschehen, schüttet man
es zu dem ersten brandt, und laßt es
durch Fließ Papier, oder durch ein darzu
gemachten Filz laufen, so ist es fertig.

Auf ein Maaß brandwein rechnet
man einen Vierting zucker.

612. Das Silber zu Butzen.

Erstlich nimt man einen schwarzen zunter, dann butze die stächellene Messer, und Gabl sauber, darnach nimt man ein Glare, aber nicht starke Laugen, und Schabe ein wenig Säifen daran, als dann butze so damit das silber, mit einen schon recht Linden Schotl heulb, und wolleren Jetzen, nachdem lege es in ein schönes wasser, tunke die stachlerne messer, und Gabl, in ein warmes wasser ein, und wische es widerum gut ab, damit sie nicht rostig werden, dann lasse das übrige silber, auf einen Serviet troken werden, leztlich wird als mit einen schönen tuch abgewischt.

Wann man das Eisen, zulezt nicht in ein häisses wasser stoßt, dann im kalten wasser wurden sie gleich rostig.

Gute Hand Pomade.

Nihm um 7 kr weißes Wachs, 7 kr Gampfer, 7 kr Spermezet, lasse dies alles, in einen Reindl auf der Glut zergehn – giesse sodan, um 18 kr Mandelöhl langsam daran, rühre es gut, bis es kühl ist, und stokt – schmiere vor dem Schlafengehn, die Hände damit ein, lege Handschuh an, damit es bei der Nacht eindrinket – morgens darauf, wasche dich alsdann mit folgender Hand, Pomade.

Nihm 1 Vierting Ziwöben, 1 Vierting bitter Mandl, zwei Loth Rosanzer Öhl, zwei Ey Dötter – von die Ziwöben, werden die Kerne, herausgelöst, schneide Sie so klein mit dem Schneidmesser als nur möglich – die Mandl wische mit einem Tuch sauber ab, stosse es, wie Mell – dies zusam, in einen Steidling – die Ey Dötter daran geschlagen das Öhl hineingegossen – gut abgerühret durch, einander – ist fertig – fühle Selbe, in Gläschen, wasche dich morgens damit, alzeit ein Nuß grosses Stiel davon genommen – ist vortreflich.

Die Speiß Zetteln

Von Fleisch Speissen.

Erstes Zettel.

Erste = Auftrag.

1. Vögerl suppen.
2. Zemmer, mit Ribißl Soß.
3. Saurres kraut, mit Fasann
4. Saurres kraut mit Fasann
5. Rindfleisch, mit Sartellen Soß.
6. Vögerl suppen.

Zweite = Auftrag

1. Eingemachte Hendl mit Capioll.
2. Kastroll Pastetten.
3. Kalbs kopf, mit öhl, und Essig.
4. Kalbs kopf, mit öhl, und Essig.

5. Gehak Pastetl.
6. Eingemachte hendl.

Dritte-Auftrag.

1. Gedünste Wildtauben.
2. Grüne Erbsen mit Geselchten.
3. Krepß Böcherl.
4. Krepß Mellaun.
5. Knödl, mit Geselchten.
6. Gedünste Wildtauben

Tiertte-Auftrag.

1. Spärgel.
2. Indian.
3. Bammerantschen Sollath.
4. Hötschenbötschen Sollath.
5. Kopauner.
6. Spärgel.

Fünfte-Auftrag.

1. Junge Gänß.
2. Öpfel Sollath.
3. Fasann, mit Rebhendl.
4. Ändten.
5. Mandl kern.
6. Fasann mit Rebhendl

Sechste-Auftrag.

1. Berg Dorten.
2. Rehe schlögl.
3. Sauerer Sollath.
4. Krepßen.
5. Krepßen.
6. Langes Brätl
7. Sauerer Sollath.
8. Weixl Dorten

Confect

Zweites-Speiß Zettel.

Erste-Auftrag.

1. Eine Schimsuppen.
2. Zemmer. mit Ribißl Soß.
3. Sauerres kraut. mit Rebhendl.
4. Erbsen schallen, mit Wienner Würstl
5. Rindfleisch. mit Sartellen Soß.
6. Vögerl suppen.

Zweite-Auftrag.

1. Eingemachte hendl, mit Cafiol
2. Kastroll Pastetten

3. Artischoken.
4. Spärgel.
5. Kastroll Pastetten.
6. Hendl mit Cafiol.

Dritte-Auftrag.

1. Ein aufgegangenes Krepß Koch.
2. Jaschierte Hendl, mit Gehäck.
3. Kittenbiern.
4. Kittenbiern.
5. Jaschierte Hendl mit Gehäck.
6. Krepß Melaun.

Vierte-Auftrag.

1. Indian.
2. Gesulzte Öpfel, mit Kämmel.
3. Fasann.
4. Vögerl.
5. Süsser Sollath.
6. Kopauner.

Fünfte-Auftrag.

1. Wurz Dorten.
2. Rehe schlögl.

3. Sauerren häuptl Sollath.
4. Sauerren häuptl Sollath.
5. Eeche schlögl.
6. Spännische Krapfen

Sechste-Auftrag.

1. Schnecken, mit Sartellen
2. Krepßen.
3. Krepßen.
4. Schlamppete Schnecken.

Confect.

" Weixl sulz.
" S= Deller.
" Gesulzter Kopaun
" Butter.
" Gesulztes hämmel
" S= Deller.
" Blämescher.

Drittes-Speiß Zettel

Erste-Auftrag.

1. Vögerl suppen,
2. Zemmer mit Hötschenbötschen Soß.
3. Sauerres kraut.
4. Süsses kraut, mit gebackenen Hünern.
5. Rindfleisch mit Sossen.
6. Vögerl suppen.

Zweite-Auftrag.

1. Kälbere schnitzel mit Maurracherl Semmel.
2. Eingemachte Hüner mit butter Reis.
3. Schwarzes Wildbrät.
4. Gedünstes Wildbrät.
5. Mellaun Pastetten.
6. Eingemachte hendl, od hüner mit Cafiol.

Dritte-Auftrag.

1. Spärgl mit butter Soß.
2. Krepßspeis, mit zweyerlei farben.

3. Jaschierte hünner mit mandeln.
4. Gefühlte schnitzel, mit Spöck.
5. Jäschierte Flecken speis, mit Krepß Räuf
6. Spärgel mit butter Soß.

Vierte-Auftrag

1. Indian.
2. Süßer Sollath.
3. Zugerichte Haasen.
4. Reehe schlögl.
5. Sauerer Sollat.
6. Kopauner, auf müscherl.

Fünfte-Auftrag

1. Kurz Dorten von Alcermus.
2. Schnepfen mit Koth.
3. Austern, mit lemoni Saft.
4. Krepßen.
5. Schnecken mit Sartellen.
6. Schnepfen, mit Koth.

7. Brößl blat, mit aufgerichten Bängerl.

Confect.

1. Hüntbörr sulz.
2. 8. Deller mit Confect.
3. Aufsatz.
4. 8. Deller mit Confect.
5. Blämescher.

Caffe

4tes Speiß Zettel:

Erste = Auftrag.

1. Schinn suppen, mit Faschierten Schlögl.
2. Rindfleisch mit Sossen.
3. Erbsen schallen, mit Gebachenen Hendeln.
4. Sauerres kraut, mit Brad, und Leber würst.
5. Sauerres Rindfleisch mit brauner Soß.
6. Gestossene Suppen, mit Schnüdl.

2te Auftrag.

1. Ganze Hendl, mit Schwämmerl und hammer Kampp.
2. Marbe Pasten, mit Rehe fleisch.
3. Spännadt Knödl mit Geselchten.
4. Spöck Knödl mit Geselchten.
5. Gehäck Pastetl, mit Leber hanisch.
6. Ganze hendl, mit Kelberabÿ.

3te Auftrag.

1. Carfiol in butter Soß, mit Gelben Ruben,
2. Krepß Koch mit Ragu.
3. Jäschierte Ändten. mit bammerantschen Soß.
4. Eingemachter Spärgel mit Artischoken.
5. Krepß wandl.
6. Gefühlte bratschnützel mit Spöck gespickt.

4te Auftrag.

1. Indian.
2. Gesulzte öpfel mit Karmel.
3. Fasann mit lemoni.

4. Wildtauben.
5. Gespritzten Sollath, mit eingemachten.
6. Kopauner.

5te Auftrag.

1. Rehe schlögl.
2. Unurgen mit häuptl Sollath.
3. Weichsel Kuchen.
4. Weichsel Kuchen.
5. Sauerer Sollat.
6. Rehe Rucken.

Confect.

1. Gesulzter Reiß.
2. Hündbörr Mellaun.
3. Zier Dorten.
4. Erdbörr, in Wein, und Zimmät.
5. Gesulztes Echsterer Confect.
6. 12. Teller.

5tes Speiß Zettel.

Am H: Dreyfaltigkeit Sonntag 1779.

Erste-Auftrag.

1. Leber suppen, mit Jaisch schöberl.
2. Rindfleisch, mit Schwämerl Soß.
3. Erbsen schallen, mit Geselchten würstl.
4. Saures Gedünstes schinn kraut, mit Bradwürstl
5. Gebreintes Rindfleisch, mit Gläiß.
6. Haber nudl, über einen Kopauner in der schinn

2te Auftrag.

1. Eingemachte Hendl, mit Spärgel.
2. Jäschierte Schnepfen Speis.
3. Häsche Pastetl.
4. Eingemachte Hendl, mit Carfiol

3te Auftrag.

1. Krepß Jaisch Guglhupf.
2. Weisse hendl, in Bammerantschen, und Betram,
3. Jäschierten Reiß, mit Lämeren ohren.
4. Gamßfleisch, mit Jaisch.

4te Auftrag.

1. Indian.
2. Gefühlter Weichsel Sollath.

3. = Saurer Spärgel Sollath.
4. = Junge Gänsl.

5te Auftrag.

1. Gefaimtes Marilln Koch.
2. Fasanen, mit lemoni, und Schildhann
3. Krepßen,
4. Sturz Dorten.
5. Krepßen.
6. Gamßschlögl.
7. Gerührte Nußdorten.

Confect.

1. Vom Krem Gesulzte Öpfel.
2. Faschierte Wannsau, mit kalt Grüner Soß.
3. Gesulzte Schildtkrott.

6tes Speiß Zettel.

Erste = Auftrag.

1. Kleine Nudeln, in der schinn, mit einen Faschierten Kopaun.

2. Frisch gesottenes Rindfleisch, mit Sartellen, und Schwammerl Soß.
3. Eine Jaschierte Kelchspeis,
4. Sauerres Kraut, mit Schweinern Kärmenädl
5. Rindfleisch in einer Soß.
6. Reiß, in einer Schinnsuppen, und alter Henn.

2te Auftrag.

1. Hendl, mit Krepß Schwaifel.
2. Schnepfenspeis, mit Butter Gätter.
3. Kastroll Pastetten, mit Auerhann.
4. Hendl, mit Carfiol, und gefühlten Maurachel.

3te Auftrag.

1. Krepß Semmel, mit Ragu.
2. Jaschierter Haaß, mit Nötz Brädl
3. Margesidl, mit Ribisel Soß.
4. Spärgel, in einer Butter Soß.

4te Auftrag.

1. Indian

2. Öpfel Sollath, im Schatto.
3. Sauerer häuptl Sollath.
4. Ändten, mit Kopaun.

5te Auftrag.

1. Auerhann, in einer schwarzen Soß.
2. Gefaintes Hötschenbötschen Koch.
3. Sturz Dorten, und in schmalz gebachen gestifftete mandl.
4. Krepßen.
5. Gebrattenen Fasann.
6. Brod Dorten, in dreyfachen modl.

Confect

1. Nuß Sulz, mit gezierten Nußen.
2. Kalt gesulzte hendl, in der mitte
3. Gesulzte Rothe weichsel öpfel.

7tes Speiß Zettel.

Am H. dreyfaltigkeit Sonntag. 1781.

Erste Auftrag.

1. Schimsuppen, mit einer faschierten schlögl, und Nudl

2. Gespicktes Rindfleisch, mit Zucker, in einer Soß.
3. Ein Jaschierte Gannß, in Sauerren kraut mit Jaßann.

2te Auftrag.

1. Sauerres kraut, mit einer Pannsau.
2. Frisch Gesottenes Rindfleisch.
3. Suppen, mit Gefühlten Semmerl, und abgossen mit Krepßen, 2. Sartellen Sossen, auch 2. Schwämmerl Sossen.

3te Auftrag.

1. Ganz weisse Hendl mit einen gefärbten Eüterl
2. Hasche butter Pastetten, mit Gätter
3. Pastetten in Kastroll mit Wildtauben
4. Eingemachte Hendl, mit Carfiol, und Gelbe Rüben darauf gestreüt,

4te Auftrag.

1. Krepß böcherl = mit Erbsen, und Krepß schärren bestökt.

2. Spärgel mit Artischoken
3. Haiß abgesottene Hendl, auf einen Serviet
4. Spennät Knödl mit geselchten Fleischl.

5ten Auftrag.

1. Indian- mit einen Kopaun.
2. Semmel Sollat, mit Rothen ofner wein.
3. Sauerer häuptl Sollat.
4. Indian- mit Kopaun.

6ten Auftrag.

1. 2. Fasann, mit lemoni.
2. Sturz Dorten, mit Französischer Karten,
3. Weichsel Kuechen,
4. Grosse Krepßen.

7ten Auftrag.

1. Krepßen.
2. Weichsel Kuechen.
3. Sturz Dorten, mit Eingl, und Diendl geziert
4. Gämpß schlögl.

Confect.

1. Gefühlte Bammerantschen Sulz.
2. Deller Confect.
3. Ein gesulzte Spannsau wurst
4. Vögerl hauß, mit einem Cannari Vögerl von gefärbten Butter in der mitte.
5. Widerum 6. Deller Confect.
6. Spannsau, mit Essig und Baumöhl.
7. Blämesche in einer schüssel geben.

8tes Speiß Zettel.

Den 16ten Jenner 1781. vor dem Grafen gegeben.

Erste Auftrag.

1. Leber suppen.
2. Rindfleisch, mit Schwämmerl Soß und Kalten Krem.
3. Sauerres kraut, mit Rebhendl, u. Rothen Ruben.

2tes Auftrag.

1. Eingemachte hendl, mit Krepß schwaifel und Carfiol.

2. Kastroll Pastetl, mit Wildbrät.
3. Grüne Erbsen, mit Geselchten Fleischl.

3tes Auftrag.

1. Gratzer Kopauner, mit Müscherl Soß.
2. Grünen Sollath.

4tes Auftrag.

1. Gebrattenes Faschiertes Haßl.
2. Chiocollati Bögen.

3. 4. Teller Confect.

9tes Speiß Zettel.

Erste Auftrag.

1. Schinn Suppen, mit Gefühlten Semmel Schnideln.
2. Gedünst Gefühltes Rindfleisch, mit Soß.
3. Grüne Erbsen, mit Gebachenen Hendeln.
4. Sauerres Kraut, mit Frischen Böklzungen

5. Rindfleisch mit Soß.
6. Schimsuppen mit Nudeln, und Faschierten hämmel.

2te Auftrag.

1. Ganz weisse hendl, mit Schämpion.
2. Auerhann Pastetten, mit Gatter.
3. Spöck knödl mit frisch gesottenen Spannfärkel
4. Spöck knödl, mit geselchten Fleisch.
5. Kastroll Pastetten mit Rebhendl.
6. Eingemachte hendl, mit gemischten Grünen

3te Auftrag.

1. Blut Meritann, mit Kölber ohren.
2. Spärgel mit butter Soß.
3. Spärgel mit butter Soß.
4. Faschierte Kalbs kopf speis.

4te Auftrag.

1. Indian, mit Kopauner.
2. öpfel Sollath, mit Carmel.

3. Gämpß schlögl.
4. Gämpß schlögl.
5. Häuptl Sollath, mit frisch grünen Unurgen
6. Indian, mit Ändten

5ten Auftrag.

1. Gefäntes Kitten koch.
2. Gebrattenen Auer- und Schildhann.
3. Krepßen.
4. Spannische Nuskrapfen.
5. Gebrattenen Fasann.
6. Krepßen.
7. Regenbogen Dorten.

6ten Auftrag.

1. Gemallene Fanilli öpfel.
2. 4. Teller Confect.
3. aufgeschnittene Wurst.
4. 4. Teller Confect.
5. Wildschwein kopf.
6. 4 Teller Confect.

7. Aufgeschnittene Wurst.
8. 4. Deller Confect.
9. Gesulzte Rothe, Bammerantschen.

10tes Speiß Zettel.

Am H. Dreyfaltigkeit Sonntag. 1783.

Erstes-Auftrang

1. Schinn suppen, mit gepfärzten schnudeln und Schöberl.
2. Kelch, mit geselchten zungen.
3. Frisch gesottenes Rindfleisch.
4. Sauerres kraut, mit kleinen bradwürstl
5. Schinn suppen wie vorhero, zwey Sartellen

2tes Auftrag.

1. Eingemachte hendl mit Spärgl
2. Jaschiertes Krepßblat.
3. Gespickten Haasen mit Jaisch.
4. hendl in fricase

3tes Auftrag.

1. Zwey Gänns, und zwey Kopaunen.
2. Pferscher Speigel Sollat.
3. Sturz Dorten, von Weichsel und Bögen
4. Häuptl Sollath.
5. Auerhann mit Rehe schlögl.

Nus sulz.
10. Deller Confect.

11tes Speiß-Zettel.

Was für dem Gnädigsten Fürsten Karl v. Auersperg, in dessen Hochen Anwesenheit, an Speißen zur Tafel, des Monats Mäy ap. 1786. aufgetragen worden.

Ersten Tag auf die Macht.

Erste Auftrag.

1. Eine Krepssuppen, mit gepfarzten schindl, u. Raga
2. Zwey Gesottene Eier.

2tes Auftrag.

1. Gemischte Speis.
2. Gefühlte zwespen, Gälläschen, mit mandeln

3tes Auftrag.

1. Gebrattene Höchten mit lemoni Saft.
2. Holler hüppen.

Mittag Speissen.

Erste-Auftrag.

1. Eine Schleim suppen, mit einem Jäschierten Schöberl.
2. Kraut, mit gebachenen kappen.
3. Doppeltes Eiern schmalz mit Sartellen Soß.

2tes Auftrag.

1. Germ bischgotten, mit Krepß butter.
2. Häiß abgesottene Forellen.

3te Auftrag.

1. Ribisel Tortolettel.
2. Bammerantschen Krem.

Nachts.

1. Zwey gesottene Eier.
2. Ein aufgegangenes Kriess koch mit mandeln.
3. Die übergebliebene Forellen.

Sonntag Mittag.

Bey dieser Tafel war auch der Graf Vicenz von Enns anwesend.

Erste = Auftrag

1. Ein schinn suppen, mit hiern wandeln.
2. Rindfleisch, mit Sartellen Voss, ardi, und Rothe Ruben.
3. Schinn kraut, mit bradwürstl und geselchten zungen.

2ter Auftrag.

4. Eingemachte hendl = mit Spargl.
5. Gehäk Pastettel.

3ter Auftrag.

6. Kapaunen.
7. Süsse Öpfel, Sollat, mit Weichsel u. Carmel

4.te Auftrag

8. Wildtauben gespickte, in einer Soß
9. häuptl Sollat.

5.te Auftrag.

10. Eine Nus sulz, in Schildtkrot modl.
11. kleine krapfl, mit mandl.
12. Bischgotten.

Mittag.

Erste = Auftrag.

1. Leber suppen, mit Leber, und mägerl.
2. Hindfleisch, mit schwämerl Soß. et Radi.
3. Kraut, mit geselchten Fleischl- und Bradwürstl

2.te Auftrag.

4. Kölbere schnützl, mit Saurampfen,
5. Kastroll Pastetten, mit gespickten Tauben.

3.te Auftrag.

6. Ein gebrattenes Ändterl
7. Blauer kraut Sollat, mit Eiern

4te Auftrag

8. Fortelettel.
9. Schato in Böcherln

Widerum auf Mittag.

Erste Auftrag.

1. Kreutersuppen
2. Rindfleisch mit Grem.
3. Goldmehrer, mit kleinen Parfeseln

2te Auftrag.

4. Eingemachte hendl. mit Spärgel, und Krepßl
5. Schwarzes Wildbrät, mit Hötschenbötschen

3te Auftrag

6. Kopauner.
7. Sauerer Sollath.

4te Auftrag.

8. Chiocollati Bögen.
9. Schäto.

Nachts.

1. Gebrattene Karmenädl, in einer weissen Soß.

2. In einer Schallen, ein marck Koch.
3. Spärgel in einer Butter Soß.

12tes Speiß Zettel.

Waß für den Gnädigsten Fürsten Joh. Adam v. Auersperg, in seiner hochen anwesenheit an Speisen zu der Tafel, und auf die Jagd aufgetragen worden

Tafel-Speissen

Erste-Auftrag.

1. Gerstl, in die Schinn suppen
2. Eingemachtes Lammers mit Krebßerl gebacken
3. Marckschnidl.

2tes Auftrag.

4. Gebackene Hendl von Semmel breßl.
5. Sauerren Sollatz.

3tes Auftrag.

6. Gebrattene Schnepfen, mit Koth.
7. Fanilli opfel
8. Mandl Marschalln.

Erste-Auftrag.

1. Schwarze suppen mit Eiern
2. Karmenädl in Räm Soß.

2te Auftrag.

3. Bradwürstl.
4. Rindfleischschnützerl, in Schwarzer Soß.

Jagd-Speissen.

Diese nachfolgende Speißen, werden in ein Laibl brod, welches gleich warmer gebacken von ofen gekommen, alsdann wird solches ausgeholt. und die speisen, auch warmer hinein gelegt, und so werden sie auf die Jagd geschücket.

1. Geselchte zungen
2. zerschnittenes Indian
3. Gebachen Spannische Ringl. von Kölberen brädt, und march.
4. zerschnittene Ändten.

1. Gebachene Hendl
2. zerschnittenes Kölbers brätl kleine stückerln
3. Ragu-wandl, in die kupfern moderln
4. Schato in die bücherl

Werden auch wie vorn gemeldet in das warme Laibl eingemacht.

Vor die Jäger- und Bichsenspanner auf die Jagd.

Diesen wird ein grosser Guglhupf samt einen schlögl geschücket

An einen Faßtag.

1. Guglhupf.
2. von Jaisch Fischringl.
3. Gebachene Forellen.
4. abgesottene Forellen

Vor die Jäger, und bichsen spanner, wird auch ein Laib brod, mit denen schon bemelten speissen mit geschücket.

13tes Speiß Zettel.

Commission Tafel, wo vielle beamten dabey gespeisset haben p. 786.

Fastag Speissen

Erste-Auftrag.

1. Beischl suppen.
2. Kraut mit Bradwirst.
3. Eier Speis mit Brökl

2te Auftrag

1. Höchten in einer Soß.
2. Reiß strudl mit mandeln.
3. Linsen mit Schnecken

3te Auftrag.

1. Gebachenen Kärpfen.
2. Kraut sollat, mit Eiern.

4te Auftrag.

1. Gebrattenen hausen, mit lemoni.
2. Fannilli Krem.
3. Hollerhüppen.

Fleisch-Speissen

Erste-Auftrag

1. Leber suppen.
2. Rothes kraut, mit kösten, und würsten.
3. Rindfleisch, mit Soß.

2te Auftrag.

1. Rindfleisch schnützel, in Schwarzer Soß.
2. Flekl speis, mit haut.

3te Auftrag.

1. Kölberes brätl.
2. Wildändten, in einer Soß.
3. halbete öpfel, mit Weichseln geziert.
4. Schnecken.

14.tes Speiß Zettel.

bey der Herr Comission von Linz

Faßtag Speissen

Erste-Auftrag

1. Ein Krepß suppen, mit schwaifel

2. Ein aufgegangene Eier speis.
3. Kraut von Honger, mit Schnecken
4. Stockfisch mit Gabri

2te Auftrag.

1. Germ Bischgotten von Krepß butter
2. Kutten, in einer lemoni Soß.
3. Gebachene Raeyer Semmerl

3te Auftrag.

1. Gebachene kappen.
2. Grüner Sollat, mit Eiern, und Brikten
3. Grosse Krepßen.

4te Auftrag.

1. Austern, mit butter, und lemoni
2. Fannilli Krem
3. brod Dorten
4. Hausen, mit butter, und lemoni

Confect

1. Grosse Biern
2. Gereste mandl
3. Geschnittenes zwybach. und öpfel

Caffe

15tes Speiß Zettel.

Was bey der Stadtkirchl. Comission, an Speiße aufgetragen worden.

Erste Auftrag.

1. Schinn suppen, mit hirn wandl
2. Rindfleisch mit Sartellen Soß.
3. Kraut, mit gebachenen hendl, und zungen
4. Suppen wie oben.

2tes Auftrag.

1. Eingemachte hendl, mit Carfiol.
2. Gehäk Pastetl.
3. Häiß abgesottenes Spannfarkl.
4. Hendl wie oben.

3tes Auftrag.

1. Bammerantschen Sollat.
2. Kopauner nebst 2. ändten.
3. Blauer kraut Sollat mit Eiern

4tes Auftrag.

1. Gebrattene Schnepfen samt Koth.
2. Brod Dorten.
3. Krepßen.

Confect.

1. 10. Teller.
2. Blämescher.

16tes Speiß Zettel.

Commission Schätzungs Tafel ao 1783.

Erste Auftrag.

1. Leber suppen.
2. Rindfleisch, mit Sartellen Soß.
3. Schinn kraut, mit Schweinern Karmenädl.
4. Leber suppen mit mägerl, wie oben

2te Auftrag.

5. Eingemachte weiße hendl, mit Eiterl et. Schwämerl
6. ärsetel von butter Schifel.
7. bacherey von Reiß mit harr nudl.
8. ärsetel, wie oben.
9. Wildtauben, mit schwarzen Fisch.

3te Auftrag.

10. Indian.
11. Bammerantschen Sollat, von Spärgl
12. Häuptl Sollat, mit Spärgl
13. zwey Kopauner.

4te Auftrag.

14. Gebrattenen Auerhann.
15. Gestiftlet gebachene mandl Dorten
16. grosse Krepßen.
17. Reh schlögl, mit Langen Bratl

Confect

1. opfel, von Fanille
2. 8 Deller Confect. Echsterer 2. mit Spannischen Weichseln

Nachts.

Erste = Auftrag.

1. Gerolltes Gerstl. in Schinnsuppen.
2. Eingemachtes, mit Carfiol
3. Gehäk Pastetl.
4. Suppen wie erstens.

2te Auftrag.

1. Gebachene Hendl.
2. Häuptl Sollat, mit Spöck.
3. Weichsel Kuechen.
4. Sollat, wie oben.
5. Gebachene Hendl.

Bey diesen 2en Tafeln habe allezeit 15. Personen gespeiset

17tes Speiß = Zettel.

Bey einer Commission zu geben.

Erste = Auftrag.

1. Ein Schinnsuppen, mit Faischschindl.
2. Rindfleisch, mit Krenn
3. Blaues Kraut, mit Bökl zuegen, und kösten.
4. Suppen, wie oben.

2te Auftrag.

1. Eingemachte Hendl.
2. Gehäk Pastetl, zum Arsetel
3. Rebhendlspeis, mit Faisch
4. Schwarzes Wildtbrät, mit Süffer Soß.
5. Gehak. Pastetl zum Arsetel
6. Eingemachte Hendl.

3te Auftrag.

1. Indian, mit 2. Ändten.
2. Perscher Speigl Sollat, mit Carmel.
3. Chiocollati Dorten.
4. Brickten Sollat.
5. Geehschlögl mit Soß.
10. Deller Confect, mit Nussulz.

18tes Speiß-Zettel.

Erste-Auftrag.

1. Ein Schinn suppen mit Fasch schnidln und Fasschirten Kelch.
2. Rindfleisch, mit Krenn.
3. Gothes Kraut, mit Böckl zungen, und Kösten.
4. Suppen wie oben.

2te Auftrag.

1. Eingemachte Hendl, mit Blut Meritam.
2. Schwarzes Wildbrät, mit Gibisel Soß.
3. Eingemachte Hendl, mit Butter Schifel.

3te Auftrag.

1. Kopauner, mit Müscherl.
2. Bammerantschen Sollat.
3. Gebrattenes Indian.

4te Auftrag.

1. Kronabeth Vögl.
2. Caffe Krem.
3. Mandl Dorten.
4. 2. Wildtändten in einer Soß.

Caffe

19tes Speiß Zettel.

Wie sie bey Hrn Pimpel zu Teyr aufgetragen worden. wo 10. Personen gespeiset haben.

ungürgen

Nötz-Vögerl

Zemer

Gestossene Suppen mit Schöberl

Sartellen Soß

Ribisel Soß.

Kanner

Rind-fleisch.

die suppen ausgewechselt kraut mit bachern hendl hinein.

Linge macht hendel mit Pastetten oben

Rothe-Hültz.

3. Gebrattene Kopäindl.

Lang gespicktes Brätl

Echterer in einer Schüßl ein Sauerren Sollat.

2. Gebrattene Ändten

In der mitte ausgewechslet und Eine Französische bläter Dorth hinein

lemoni Koch.

Confect: ordentlich gesezt.

Bacherey.

Zwespen

Bacherey.

Melann

in der mitte

Bacherey

Biern

Bacherey

20tes Speiß-Zettel.

Erste-Auftrag.

1. Kräuter suppen.
2. Rindfleisch mit 2. Sossen. und arseten
3. Kraut, mit bradwürst.
4. Vögerl suppen.

2te Auftrag.

1. Eingemachtes Lämmeres mit müscherl.
2. zwey arsetteln, mit Gehäck Pastetl
3. Kreß Melaun gefühlt mit zungen.
4. Thierzemmer, mit Hötschenbötschen Soß.
5. Rebhüner in Linnsen, in Schinn Soß gedünst

3te Auftrag.

1. Indian- und Kopauner.
2. Bammerantschen Sollat.
3. Grüner Feld Sollat.
4. Reehschlögl

4te Auftrag.

1. Sturz Dorten von weichseln:
2. Austern, mit Lemoni Spalten.
3. Kronabets Vögl, mit Seneft.
4. arseten, mit gefühlten Krapfen
5. Brod Dorten

Sulz, samt 8. Teller Confect

21tes Speiß-Zettel.

Vor die Herr Commission, der Landeshauptschafft von Linz wo 12. Personen ao. 784: bey dieser Tafl gespeist haben.

Faßtag-Speissen.

Erste Auftrag.

1. Ein gestockene Fischsuppen, mit einen Fischschöberl welche mit mandeln gespitt
2. Doppeltes Eiern schmalz, mit Sartellen gefühlt.
3. Ganzer Kraut, mit Bradwürst.
4. Widerum eine anricht suppen, wie oben

2te Auftrag.

1. Gehak. Pastetl, mit Krepßen, und Kärpfen zungen, gebrattene, nebst gefühlten Maurachern
2. Schöne ganze Ruden, in lemoni Soß, mit Müscherl umgeben.
3. Germbkösten undl von Krepß butter.

3te Auftrag.

1. Häiß abgesottene Forellen, mit Sprenzling.
2. Rothen Kraut Sollat, mit Eiern, und Brückten.
3. Gebackene Aisch.

4te Auftrag.

1. Gebrattene Hausen, mit lemoni, und butter.
2. Grosse Krepßen.
3. Zimmät bögen.
4. Schnecken, in Sartellen.

Aus Sulz, 12. Teller schönes Confect.

22tes Speiß Zettel.

Faßtag-Speissen

Erste Auftrag.

1. Beischlsuppen.
2. aufgegangene Eier speis
3. Sauerres kraut, mit Kappen.

2te Auftrag.

1. Stokfisch, in Räm, und Sennöft.
2. Melaun Pastetten, und Schildkrotten
3. Ein gemischte speis.

3te Auftrag.

1. Germ Speiß.
2. Haiß abgesottene Fisch.
3. Sauerren Sollat.

4te Auftrag.

1. Sturz Dorten von Alcermus.
2. Krepßen.
3. Anneis bögen.

8. Deller Confect.
1. Deller, butter.

23tes Speiß Zettel.

Erste Auftrag.

1. Lebersuppen.
2. zemer mit Hötschenbötschen Soß.

3. gedünstes Kraut. mit 2. Fasann.
4. Erbsen Schallen, mit geselchten Zungen.
5. Rindfleisch, und zulezt eine Leberspeisen

arseten

Rothe Rüben, Radi. Unurgen, Kalten Grem.
2. Krem, und 2. Sartellen Soß.

2tes Auftrag.

1. Eingemachte Hendl, mit schwämmerl hüner kamp, u. Spärgl
2. Fasierten Krepß Bistazi Mellaun.
3. Ein aufgesezte Pastetten, mit Schnepfen.
4. Eingemachte Hendl, wie oben.

3tes Auftrag.

1. Indian, mit Kopaun.
2. Bamerantschen Sollat, mit Carmel.
3. Fannilli Krem.
4. Häuptl Sollats.
5. Gebackene Hendl.

4tes Auftrag.

1. Auerhann.
2. Sturz Dorten von Alcermus.
3. Gämpß Kütz schlögl.
4. zwey Schildhann.
5. Sturz Dorten, mit Austern geziert.

arseten

oben Krepßen, und Austern.
unten Krepßen, und Austern.

Confect

oben

1. Gesulzte Öpfel, v. Bamerantsch, u. geselchte, glaßierte Hamm

unten

2. Von Bistazi eine Mellaun, u. 14. Teller zuckerbacherey sachen

Diese Speissen, sind am H. Dreyfaltigkeit Sonntag ꝛc. 776. auf die Tafel getragen worden

24tes Speiß Zettel.

In Anwesenheit, des Gnädigsten Fürsten Johann Adam v. Auersperg, sind zur dessen Tafel, folgende speissen, aufgetragen word.

Erste Auftrag.

1. Ein anricht suppen. von schleinen.
2. Gesottene Eier.
3. Eingemachte Rüden

2tes Auftrag.

1. Schildkrotten.
2. Gehäk Pastetl. von fisch.
3. aufgegangenes Grieß Koch.

3tes Auftrag.

1. abgesottene Forellen
2. Schöne Krepßen.

4tes Auftrag.

1. überschlägl von Marilln
2. Schato.

25tes Speiß Zettel.

Vor dem Graf Karl geben

Erste Auftrag.

1. Reiß, in ein schinn suppen.
2. Eingemachte hendl, in lemoni Soß.
3. Gehäk Pastetl.

2tes Auftrag.

1. Gebrattenes Kopäundl.
2. Sauerer Sollat.
3. Gebachene Pfersher Speigl.

Zweiter Tag.

Erste Auftrag.

1. Gar kleine Semmel Breßl knödl, in einer schin suppen.
2. Karmenädl, in einer braunen Soß.
3. Krepß wändl.

2tes Auftrag.

1. Lammers Biegerl.
2. Öpfel Sollat mit Weichsel bestöckt.

3tes Auftrag.

1. Gebrattene Rögerl.
2. Bamerantschen bögen.

26tes Speiß-Zettel.

Erste Auftrag.

1. Haber undl suppen, mit einem Lämmer Biegerl in die schin.
2. Eingemachte Hendl, mit Carfiol.
3. Gebackene böcken Semmel.
4. Gemischte Schnepfen Speis.

2te Auftrag.

1. Gebrattenes Kopäundl, mit Lemoni Saft u. Butter.
2. Gebrunte Biern

3te Auftrag.

1. Gebrattenes Rebhendl.
2. Caffe. Krem.
3. Mandl Dorten.

Mittag Speissen

Erste Auftrag.

1. Lebersuppen.
2. Frischgesottenes Rindfleisch.
3. Echsterer, ein stükl Rindfleisch. in einer Schwarz Soß.
4. Sauerres kraut, mit Bradwürstl.

2te Auftrag.

1. Kölbere Schnützel, mit Sauermapfen.
2. Rebhendl Pastetl.

3te Auftrag.

1. Gebrattenes Kopäundl.
2. Rother ofner Triet.
3. Dortelete von Ribiseln.

Confect.

27tes Speiß-Zettel.

Wie die Speisen bey der Käyserl. Königl. ober Commission, ao. 1785. auf die Tafel getragen worden sind

Erste-Auftrag.

1. Ein Schleim suppen, mit schöberl.
2. Eier speis wandl, mit Krepß butter.
3. Sauerres Ranger kraut, mit kappen

2ter Auftrag.

1. Enden, in einer lemoni Soß.
2. mit Germ nudl ausgewechselt
3. Linset mit Schnecken in Seertellen
4. Mell nudl speis, mit Chiocolleti, mit obers.

3ter Auftrag.

1. Häiß abgesottene Forellen
2. Mandl Dorten.
3. Schöne Krepßen.

Confect

6. Teller.
eine lemoni Sulz.

Widerum eine Tafel.

Erste-Auftrag.

1. Bradwürst suppen.

2. Rindfleisch und Unnergen
3. Kraut mit Rebhendl.

2ter Auftrag.

1. Rindfleisch schnitzel
2. Flötl speis mit Gätter.

3ter Auftrag.

1. Kölbers Brätl.
2. Sauerer Sollat.

4ter Auftrag.

1. Schnepfen, mit Koth.
2. Mandl Marschalln.

Schato.

28tes Speiß-Zettel

Erste-Auftrag.

1. Eine Krepß suppen, von Reeger, und Krepß Eiterl
2. von gefüllten Pennat Flädrl, eine Eier speis mit Krepß Jaisch.
3. Saures kraut, mit gestickleten gebackenen Aisch.
4. Ein schöne aufgegangene Eier speis.
5. Grüne Erbsen, mit gebrattenen Fisch Karmenädl.
6. Ein Glar gestossene Fisch suppen, mit haber nudl

2te Auftrag.

1. Ein Kastroll Pastetten, mit Schildkrotten
2. Ganz gebrattene Rohrhendl, in butter Papier eingebunden, damit sie schön weiß, wie ein Schnepf verbleiben, u. in einer Schwarzen Soß geben.
3. Grosse Ruden, in einer lemoni Soß.
4. Einen warmen Fannilli Krem.
5. Gestifflet, geselchte Huchen, in einer weissen Soß.
6. Süsse, in Schmalz gebackene Schlick krapfl.

3te Auftrag.

1. Ganz abgesottene grosse Seibling.
2. Groß ganz gebackene Aisch.
3. zwey arseten Schüsserl, mit grünen Sollat darneben.
4. Von Weichseln eine Turz Dorten.

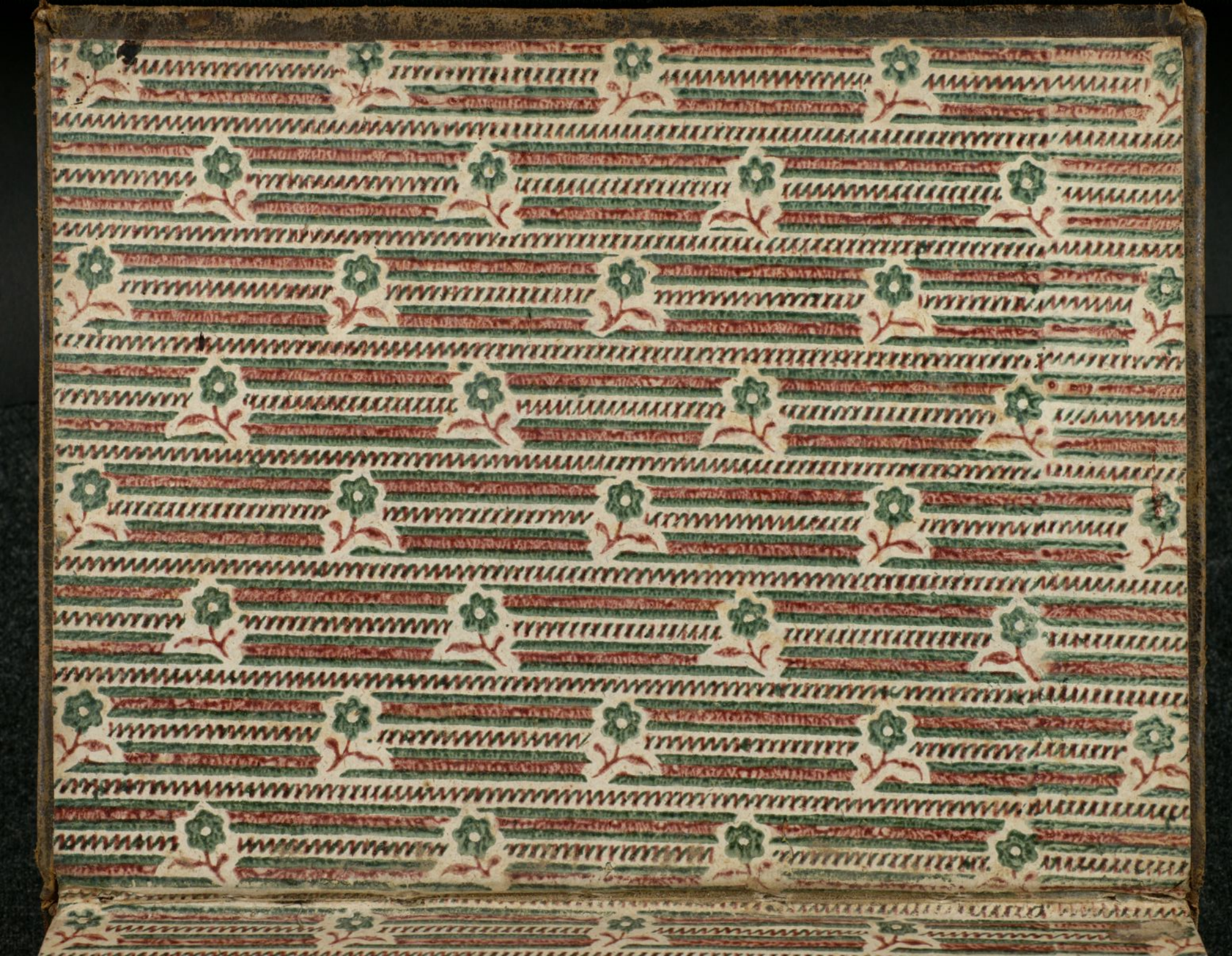
4te Auftrag.

1. Schön gestifflete, weiß, und Rothe mandl bögen
2. Grosse Krepßen in einer Schüssel.
3. Ganz grosse Speis Forellen.

Allerhand Schönes Confect, und in der mitte einen Grossen Mellaun

Diese Speisen, sind bey Hrn Pfleger zu Emsegg ao. 1781 aufgetragen word.





KOCH
BUCH

...isch Suppen

...dack Suppen

...kaltes Brädl klein, und ...
...schäk in einen zergangen...
...s ein wenig Ram, und ...
... daran Schabe ein Mus...
...ein, und lasse es sieden...
...nach 3. oder 4. Eier Dötter...
...b häferl, lege einen Bu...
...in, gewürze es, und gie...
...einander ab, dan setze es...
...wenig zum Feuer, und ...
...nen aufgebäte Schindl ...

Braune Suppen

... rindenes Bräth zu kleinen...
... Schmiere ein Schindl mit...

Register

A.

	№	Folio
Abgesottene Grießsuppen mit Eier	16	17
Abgetriebene Semmel Breßl knödl	29	28
Abgegossene Suppen	51	50
Abgetriebenes Kalbfleisch	114	117
Abgetriebene Kälberfüß	118	123
Auerhann Zuzurichten	181	195
Alte Hüner, in einer Schwarzen Soß	212	232
Abgetriebene Semmel Breßl knödl	214	234
Abgebrente Grießknödl	219	238
Artischocken	234	257
Aufgelockenes Kapauner koch	284	333
Aufgegangenes Weixl koch	287	336
Aufgegangenes Geiß koch	290	340
Aufgegangenes Semmel koch	291	341
Aufgegangenes Mandl koch	292 1/4	343
Aufgegangenes Kütten koch	293	345
Aufgelockenes Kapauner koch	296	349
Aufgerichtetes Grieß koch	300	353

A.	No	Fo.
Aufgegangenes Beigl koch	301	354
Aufgegangenes Kinds koch	304	357
Alcermus Dorten	405	474
Aufgelockene Chiocollati Dorten	406	475
Abgetriebenen Weipl Kuechen	423	499
Aufgerihrte gute Weipl Kuechen	425	501
Anneis Laibl	447	527
Anneis Kücherl	461	541
Aufgelockenes gutes Eier schmalz mit milch	489	574
Aufgegangene Eier speis	493	597
Aufgerihrtes Eier schmalz	501	589
Auflauf guter	513	599
Aufgegangene Strudl mit Kinds koch gefühlt	528	621
Abgetriebene grieß Noker in d milch	540	637
Abgetriebene Mell Noker	547	642
Abgeschmölzte Nudl	548	643
Allfisch zu sieden	557	652
Angelegter Faschierter Fisch	574	671
Austern	577	674

	No.	Fol.
Bradwürst suppen	20	20
Brad Knödl in der Rindsuppen	21	21
Bapiner suppen	55	54
Brigl suppen	56	54
Biersuppen	59	57
Bäuschl suppen	63	59
Blut die Hendl kochen	151	164
Bradwürst zu machen	191	207
Bökl fleisch	209	229
Blaue Kelch gekraust	228	247
Butter taig gerechte	237	259
Budin gesotten	269	305
Budin gebackene	270	309
Budin tyroller	271	311
Blut Meritann	272	313
Bammeranschen koch	289	339
Biern zu brinen	313	365
Biern Klezelln	325	381
Bammeranschen od lemoni Krem	351	409

B.

	No	Fol.
Bammerantschen Sulz mit gefüllten Spalten	367	429.
Bammerantschen Sulz	368	432.
Blamesche	370	434.
Bunsch	375	441
Brigl krapfen von Bischgotten taig	386	449.
Brod Dorten	397	404
Bischgotten Dorten	404	473.
Bammerantschen Dorten	411	482.
Bammerantschen Dorten	414	487.
Bischgotten Böng	429	507.
Bögen von Bischgotten taig	430	508
Bischgotten kräpfl	440	519.
Bischgotten Spis kräpfl	448	528
Bittere Mandl Bufferl	456	536
Baumwohl Nudl	520	613.
Barmesäun Käß flökl	527	620
Brein in der milch	541	637.
Blenden	552	646
Blauer Fisch	571	666
Brad Fisch	575	673.
Budin	603	704.

C.

	No	Fol.
Caffe Suppen	67	64.
Chiocollati Suppen	68	65
Chiocollati Koch	282	330.
Chiocollati Koch	286	334.
Chiocollati Koch	288	338.
Carmel wird auf folgende Art gemacht	317	370
Chiocollati Krem	353	413.
Caffe Krem	354	414
Caffe	355	416
Caffe Consume	364	425
Chiocollati Sulz	371	435
Carmelliter Dorten	409	479
Chiocollati Böug	432	511
Chiocollati Lebzeltel	452	532.
Chiocollati Busserl	457	538
Chiocollati Hollerhuppen	458	539.

D.

	No.	Fol.
Dünes Grießkoch	302	355
Durchgetriebener Weichsel Sollat	307	360
Doppelten Eier schmalz mit Raeju	496	583
Ducaten Nudeln	519	611
Droken gebachene Nudeln	523	616

E.

Eier gerstl	11	12
Einbrenn suppen	50	49
Erbsensuppen	57	55
Erbsensuppen gebachene	61	58
Erdöpfelsuppen	68½	66
Erbsen zu sieden	105	107
Eingeschnittenes von Kalbskopf	110	114
Eiterl von Kölbern brädt	139	145
Eingemachte Hendl	153	167
Erdöpfel Fleisch	210	230

P.

	No.	Fol.
Erbsen in obers	223	243
Erbsen schallen	224	243
Englischer Kreß bund	260	289
Erbsen Koch	264	294
Eier Koch	292	342
Eier Koch	292 1/8	344
Eier Koch	305	358
Eingesottene Birn klezelln	325	381
Eier Dotter milch	359	419
Eingesottene Weinschärlin	376	442
Eier klarer Eis	416	491
Eier speis	478	561
Eier speis auf ein andere art	479	561
Eier speis	480	562
Eier speis	484	567
Eier speis auf ein andere art	485	567
Eier speis	486	568
Eier speis mit Rager	487	570
Eier speis	491	576
Eier speis, mit Oblat	492	577

E.

	No	Fol.
Eier Fisch	494	580
Eier speis pfanzl mit geschnittenen Nudl	495	581
Eier schmalz mit Sartellen	497	585
Eier speis mit Pennat Fläderl	498	586
Eier speis mit Nudl	499	587
Eier Bannätl	500	589
Eis flätl	571	597
Erdöpfl, in Räm, und Butter	534	631
Eingegossene Wandl	535	632

F.

Färbl suppen	27	26
Französische Kelch suppen	35	38
Fischsuppen	44	46
Fastag Schimsuppen	54	53
Fisollen suppen	62	59
Fastag Schimsuppen	65	60
Frisches Rindfleisch, mit unurgen Soß	89	87
Faschiert Kölbers fleisch	93	92

F.

	No	Fol.
Faschierte Karmenädl	99	98
Faschierter Kalbskopf	107	110
Faschierte Kalbskopfspeis mit einem Bundmodl	108	111
Faschierte Wurst	115	118
Fühl zu dem Kölbern	119	124
Faisch	121	126
Faschiert Rindene zungen	128	136
Faschierte Hendl, mit Brüstl	144	150
Faschierte Hendl, mit Mandl gespickt	148	155
Faisch	152	166
Faschierte ganze Hendl	156	171
Fasann in einer gebrattener Gans	174	187
Faschierte Rebhendl	175	188
Feder Wildbrät herzurichten	176	190
Fasann zuzurichten	183	197
Faschierter Haaß	193	210
Faschierte Artischoken	225	244
Faschiert Süsses kraut	227	246
Faisch in die gehak Pastetten	247	272
Faisch in alles gebachene	248	273

F.

	No.	Fol.
Faschierte Rebhendl Pastetten	256	283
Flökl Pastetten	258	287
Faschierter Reiß mit gebackenen Nudl	261	290
Faschierte speis mit Schlik krapfl	262	292
Flekl speis mit Krem	267	301
Faschierte speis mit gemischten Sachen	277	324
Fannilli koch	294	347
Fannilli koch, auf ein andere art	296	348
Frisch gesottener Kerschen Sollat	316	367
Fannilli Krem	352	411
Französische Karten, auf einer Dorth	395	460
Französische Bläter dorten	413	486
Favorit krapfl	449	530
Fürsten brod	471	551
Fasching krapfen	576	605
Finger Nudl	522	615
Fisch in einer Sartellen Soß	561	655
Fisch, in einer anderen Soß	562	656
Fisch bradwürstl	569	663
Fisch blau zu machen	571	666
Faschierter Fisch	574	671

F.

	No.	Fol.
Frösch, mit einer Knoflau Soß	581	678
Frösch mit einen Knoflau	582	679
Frösch, zu backen	583	680
Feder, und anderes Wildbrät, auf zubehalten	602	702

G.

Gehäk suppen	1	1
Gestossene suppen	4	4
Golli suppen	5	5
Gestossene Kölber suppen	17	18
Grieß suppen	18	19
Gerollte Gersten, in die Rind suppen	22	21
Geschnittene Flökl, od Nudl, in d suppen	25	25
Gebachene abgetriebene Mell schöberl	30	30
Gefühlte Kelch sollat suppen v. einer schinn	32	32
Gestossene suppen	34	37
Gedünste suppen von Fischen	42	44

G.

	No	Fol.
Gesäurte zwifelsuppen	49	49
Gebachene Frösch suppen	53	52
Gebachene Erbsen suppen	61	58
Grün kalte Soß zum gebrattenen	76	71
Do auf ein andere art	77	72
Gewicklete Rindfleisch	80	75
Gedämpftes Lungen brätl	81	77
Gespicktes Rindfleisch	82	78
Gebreintes zwifel Rindfleisch	87	84
Glaßiertes Rindfleisch	88	85
Gefühltes Sartellen Rindfleisch	90	87
Gebräkt Kölberes fleisch	94	93
Gespickt Kölberer schnitz	95	94
Gedünst Kölbere brust	120	125
Gebachene Lungen würstl	126	133
Gelbes Eiterl	135	142
Gesottene hendl mit schwämerl	146	153

J. L.

	No	Fol.
Ganze hendl in Krepßen faschiert	149	156
Gespikt gebeizte tauben	161	176
Gebrattene tauben	162	177
Gebachene tauben	163	178
Gebaizte tauben in einer weissen Soß	164	178
Gedünste tauben	165	179
Gebrattenes Lämmers	169	183
Gebachenes Lämmers	170	183
Gebrattene Wildtändten	179	193
Gebachene Wildtauben	180	194
Gesulzte Wurst von Saukopf	189	203
Gebrattenen, Rehschlögl, Rehrucken et. Haaßen	200	218
Gebackenes Pannfakl	207	227
Gespikte Leber	211	231
Grieß Knödl	219	238
Grüne Erbsen	223	243
Grüne Erbsen schallen	224	243

G. I.

	No.	Fol.
Gebachenes Kraut	226	245
Gebachenen Kelch	230	250
Gelbe Ruben, oder Goldmehrer	231	251
Gedünst Saures Kraut	232	252
Gerechte Butter Taig	237	259
Gschnaidl Pastetten	246	271
Geschwinde Fühl, in die gehak Pastetten	249	274
Germ Pastetten	255	280
Gebackene Flöck	263	292
Gutes Erbsen Koch	264	294
Gefühltes Krepß Blat	265	296
Geschnitten troken gebackene Nudl	268	304
Gesottenen Budin	269	305
Gebackene Budin	270	309
Gebackene Runde Bäcken Semmel	279	326
Gebackene Risollen mit Ragu	280	328
Gefaimtes Marilln Koch	283	331
Gerestes Mell Koch	299	352

J.

	No	Fol:
Gewürnletes Schmalz koch	303	356
Gefühlter Trint, von Weipl Safft	306	359
Gesulzter Kütten Sollat	316	368
Guten Schato	319	371
Grüne Zwespen einzumachen	322	374
Gelbe Kerschen zu drükern	327	383
Grüne Nus einzusieden	329	386
Gute Gaiß Tritl zu machen	337	396
Gebachene Haasen Öhrl	339	398
Gebachene Semmelschindl	342	400
Gebachene Öpfel Speigl	346	405
Ganz gebachene Zwespen	347	406
Gebachene Runde oblat	349	408
Gebachene Muscherl od Pernprazen	350	408
Gute Caffe	355	416
Gute Mandlmilch	356	416
Gefrorne milch	357	417
Gefrorne Haus brod	360	420
Gefrornen butter	361	421

J.

	No.	Fol.
Gefrorne zu machen	362	422.
Gersten schleim	378	443.
Gewirzt brigl krapfen	387	450
Glanz Dorten	392	457.
Gedruckte Mandl Dorten, mit Ringl.	393	458
Gupfte Mandl Dorten	394	459
Gerührte Mandl Dorten	399	467.
Gerührte weixl Dorten	403	472.
Geschobene Dort. u. gestossene Mandln	412	484
Gereste Mandl böng	426	504.
Geschwinde Mandl böng	437	517
Gefühlt, gebrattene spis kräpfl	443	522.
Gebrattene ungefühlte spis kräpfl	446	525
Gestiftlete Lebzeltel	451	531
Glanzende Mandl Körbl	463	543.
Gemeine zwibak	475	555
Gereste Mandl kern	476	558
Gebackene Eier	481	562.
Gefühlte Eier	482	563.

J.

	No.	Fol.
Gefarbte Eier speis	483	564
Gebackene Eier	490	575
Gute Eier speis	491	576
Gedünsten Stokfisch, mit Magram	502	591
Gebackenen Stokfisch	507	594
Germ Blat	509	596
Guglhupf	510	596
Germ Dalkel	512	598
Gebackene Germ Küpfl	514	600
Germ Küpfl, mit Krepß butter	515	602
Gebackene Glaß krapfen	516	606
Glaß krapfen	517	607
Germ Bischgotten	517½	609
Gebackene Nudl mit milch	521	615
Gefühlte Krepß Nudl	526	619
Grieß schober, in der milch	529	623
Gefühlte Maurachorl	537	634
Geschnitten gebackene Nudl	539	636
Grüne Nudl	549	644

J.

	No.	Fol.
Grieß Maultaschen	550	644
Gestutzte Nudl, in der milch	551	645
Geschnittene Nudl mit Chiovollati	554	648
Gespickten hausen mit Sartellen	555	649
Gebrattenen Allfisch	558	652
Gebrattenen Hausen	570	665
Geselchten Fisch	572	669
Geselchter Fisch	576	673
Gebackene Krepßen	589	686
Gebackene Krepßen	590	687
Grüne Unurgen einzumachen	595	692
Gebackene Leber	598	696
Gerechte Reiß speis	600	697
Gelbe Tüchl zu färben	605	706
Gefärbt Seidene Strimpf	606	707
Gefert Geist zu machen	609	711

H.

	No.	Fol.
Hiern wändl in der suppen	33	34
Husären fleisch	86	83
Hiern bafößel	104	106
Hendl, in grünen Erbsen	142	148
Hendl, in butter gedünst	143	149
Hendl, mit brüstl faschiert	144	150
Hendl, in Parradeiß öpfel Soß	147	154
Hendl, mit Mandl gespickt	148	155
Hendl, in Kreß faschiert	149	156
Hendl, Sulz	150	160
Hendl in blut zu kochen	151	164
Hendl faisch	152	166
Hendl, Eingemacht	153	167
Hendl weiß gedünst	154	168
Hendl in Fricase	155	170
Hendl in brädt	156	171
Haiß abgesottene Hendl	157	172
Hendl, in schmalz gebachen	158	173
Hendl, auf Erbhendl Art	160	175

H.

	№	Fol.
Hötschenbötschen Soß über gebrattenes Wildbrät	186	200
Haaß Jaschierter	193	210
Hirschen Leber zu kochen	194	212
Haaß in einer schwarzen Soß	195	213
Hirschen Zemmer zu sieden	199	217
Haasen zu bratten	200	218
Hötschenbötschen Soß	201	220
Halbete Öpfel mit Dindl oder Weixl belegt	310	363
Hündbörr Saft	323	376
Hötschenbötschen Test einzusieden	328	385
Hündbörr Saft	330	387
Hupfauf	341	400
Hausen Blatter zu läutern	369	433
Hausen Blatter zu den Sulzen	374	440
Holler Fester	380	445
Holler hüppen Böng	431	510
Hönnig Lebzeltel	454	534
Harlequin Eier speis	488	571
Haiden in der milch	542	638
Haiß abgesottenen Hausen	556	651

H.

	No	Fol.
Höchten in einer Soß	559	653
Haiß abgesottene Forellen in einer weissen Soß	573	670
Haring speis	587	684
Haring mit Opfel	588	685

J.

Junge tauben zuzurichten	166	180
Jagd fleisch	198	216
Junge ändten od gänß einzumach	213	233

K.

Kezer suppen	9	12
Käyser gersten in einer suppen	13	13
Kreüter suppen	23	22
Krepß suppen	43	45
Krepß suppen Fastag	52	50
Krenn Soß	69	67

K.

	No	Fol:
Kalte Soß zum gebrattenen	76	71
Do auf ein andere Art	77	72
Kuefsteinfleisch	78	73
Kazen geschrey	83	80
Kölbere Vögerl, mit Saurampfen Soß	91	89
Kleine Vögerl, mit Weinbörr	92	91
Kölberner Schnitz	94	94
Kölberner Schnitz gespickt	95	94
Kölbere Schnitzl, in brauner Soß	96	95
Kölberes Fleisch in Saurampfen Soß	97	96
Kim Kärmenädl	98	97
Kölbere Vögerl, mit schweinern Nöz	100	100
Karmenädl in brauner Soß	101	101
Kölberes Schlöglfleisch od Karmenädl	102	103
Kölbere Karmenädl in Räm	103	105
Kleine hirn Bafößel	104	106
Kalbs kopf wurst	106	109
Do Faschiert	107	110
Do mit einem Bundmodl	108	111
Do mit Essig, und öhl	109	113

K.

	No.	Fol.
Kalbs kopf mit Essig und öhl	109	113
do eingeschnittenes	110	114
do Ordinari	111	115
Krepß butter mit Raapi	113	117
Kalbfleisch abgetriebenes	114	117
Kölber würst	116	120
Kölberfüß	118	123
Kölbere Jühl	119	124
Kölbere brust	120	125
Kölbere Jaisch	121	126
Kölbere brädt knödl	125	132
Krepß Eiterl	130	141
Kölberes brät Eiterl	139	145
Kelch knödl	215	235
Kraut gebackenes	226	245
Kraut Süß gefühlt	229	248
Kelch gebackenen	230	250
Krepß Eiterl	130	141
Kölbere zung	130	139
Kelch pfänzl	233	253

K. 7.

	No.	Fol.
Kastroll täig wo Tücher eingeschlagen wird	238	261
do. wann Wildbrät eingeschlagen wird	239	263
Kastroll täig wo Tücher eingeschlagen wird	243	270
do. wo Wildbrät eingeschlagen wird	245	271
Käk Pastetl	246	271
Kreß Melaun Pastetten	257	284
Kreß Böcherl	259	287
Kreß Bund	260	289
Kreß Nigl	263	293
Kreß Meritann	273	317
Kreß Butter	274	319
Kreß Semmelschnidl mit Rauger	275	321
Kreß Semmel mit Eiterl	276	322
Kreß Semmelschönne	278	325
Köstliches Chiocollati Koch	288	338
Köstliches Bammerantschen Koch	289	339
Kerschen Sollat	314	366
Kalten Caffe Krem	354	414
Kütten Sulz	365	427
Kerschen Rester	379	444

K. 2

	No	Folio
Krach Dorten	396	462
Krepß Mandl böug	433	513
Krepß böugl	434	514
Krach böugl	435	515
Kütten böug	436	516
Krepß spis krapfel	445	524
Krepß busserl	456	536
Klezen brod	469	549
Käyser brod	472	553
Kleines zwibak	474	555
Kösten Nudl	524	617
Krepß Nudl	530	624
do	531	625
Krepß Nudl in der milch aufgedünst	532	628
Krepß Noker	538	635
Karpfen in einer Soß	560	654
do in einer Schwarzen Soß	567	662
Karpfen Ronger zu bachen	568	663
Krepßen in einer Knoflau Soß	591	687

L.

	No.	Fol.
Leberschöberl, in einer Rindsuppen	8	11
Lebersuppen	15	16
Leber knödl in der suppen	31	31
Linsensuppen	47	48
Lungen brätl	81	77
Lungen würstl	112	116
Lungen muß	122	129
Lungen brätl	123	130
Leber knödl	124	131
Lungen würstl gebackene	126	133
Lämmers biegl in Gaprisuppen	167	182
Lämmers fleisch in lemoni Soß	168	182
Lämmers in Reiß	171	184
Leber würst	190	206
Leber gespickte	211	231
lemoni Koch	285	333
lemonati	377	443
lemoni Eis, oder von Bammer antschen zu machen	418	492

M. M

	No	Fol.
Mell Nöckl in einer suppen	26	25
Minester Rindsuppen	28	27
Mandl suppen	39	42
Mandl suppen	45	46
Mandl Krenn	72	68
Most brätl	79	70
March koch oder wandl	117	121
March Eiterl	140	146
Marber Pastetten taig	251	276
Marilln koch	283	331
Marilln, und Diendl test	324	377
March schnitten	343	401
Mandl milch	356	416
Muschl Dorten	384	446
Mus kazin Dorten	385	448
Marbe bresl Dorten	398	466
Mus kazin Dorten	401	469
Mandl kerbl oder Dorten	410	480
Mandl Marschalln	421	494

M. M.

	No	Fol
Mandl böug	428	506
Mell böug	439	518
Mell Lebzeltel	450	531
do do	453	533
Muskazinnerl	462	542
Mandl in Schlafrock	464	544
Mandl kösten	465	545
Maurachserl	537	634
Mell schmarn	545	640
Muscherl Soß	594	690
Melaun Kastroll Täig	599	696
Magen tinktur	610	712

N.

Nöz würstl auf ein grünes	127	134
Niern koch	129	138
Nudl pfanzl	344	403
Nussulz	366	428
Nierenberger Dorten	391	456
Nudl Dorten	408	478
Nudl abgeschmölzte	548	643
Nudl grün	549	644

O.

	No.	Fol.
Ordinari Einbrennsuppen	50	49
Ordinari Erbsen zu sieden	105	107
Ochsen schwaif mit Faisch	244	271
Öpfel Sollat	308	361
do do Süßgefühlter	309	362
Öpfel in Ofen mit Schato	311	363
Öpfel Pfanzl	333	390
Öpfel Streubl	334	392
Öpfel fischl zu backen	348	407
Öpfel mändl	381	445
Öpfel Dorten	407	477
Öpfel Schlangen	466	546
Öpfel in Schlafrok	467	547

P.

	No.	Fol.
Petersiellsuppen	37	40
Papiner suppen	55	54
Purtugeser Hendl	141	147
Pflunzen	192	208
Pfeffer Süssen	203	221
Pfänzl	222	242

P.

	No	Fol.
Pfänzl Kelch	233	253
Pastetten fühlen	240	267
Pastetten von butter taig mit Recepu oder hasche eingefüllt	242	269
Parradeiß schnitten	345	405
Pinoli brod	470	550
Prözerl	477	560

R.

Reißsuppen	19	19
Rämsuppen	46	47
Rindfleisch gewickletes	80	75
do gespicktes	82	78
Ragu von Krebß butter	113	117
Rebhendl in Linsen	159	174
do Jaschierte	175	188
Rebhendl Consume	177	190
Rebhüner zuzurichten	182	197
Rehe fleisch zu kochen	196	214
Rehe schlögl et Rucken	200	218
Ribisel Soß	202	220

X.

	Nº	Fol.
Rindfleisch Knödl	217	237
Ragu so in die gehäckt Pastetten gehört	250	275
Ragu zu der schüssel Pastetten	254	279
Reiß, in einer schinn mit Krem	266	299
Rothen wein triet	320	373
Ribisel, Weipl. et Diendl einzusieden	325	379
Ritscher	382	446
Regenbogen Dorten	415	489
Ram hollerhüppen	459	539
Ram wandl Nudl	525	618
Reiß strudl	533	629
Reiß in der milch	543	639
Regen wirm	546	641
Räm strudl	592	688
Rosoli oder sogenantes wind wasser	611	713

S.

	№	Fol.
Schinnsuppen	3	3
Schmänkerlsuppen	6	7
Schnüsuppen	7	8
Semmel banädl	10	12
Schwarz aufgesottene suppen mit gehäk, und Eier	14	15
Semmel Schöberl in die suppen	24	23
Scherr rubensuppen	36	39
Schinnsuppen ein schlögl mit Nudl oder Reiß zu geben	38	40
Süße milchsuppen	41	43
Stokfischsuppen	48	48
Schinnsuppen	54	53
Schwämerlsuppen	60	57
Schünnsuppen Fastag	65	60
Schleinsuppen	66	62
Schwämerl Soß	73	69
Saurampfen Soß	74	69
Sartellen Soß	75	70
Saurres Rindfleisch	84	81

H.

	No.	Fol.
Saurres Rindfleisch auf ein and art	85	82
Sartellen Rindfleisch	90	87.
Süsse zung	131	139
Schlickrapfel	132	139.
Spennat Eiterl	134	142.
Schwarzes Eiterl	137	143
Semel Eiterl	138	144
Sulz zu den hendl	150	160
Schepßenen schlögl	172	185
Schepßen fleisch in Süssen Ruben	173	186
Schnepfen Banädl mit Fleisch in Butter Pastetten	178	191
Schnepfen mit Kott	184	198
Süsse wildbrät Soß	185	200.
Soß, über ein gebrattenes wildbrät	187	201
Süssen Pfeffer	203	221
Spann sau Rolart	204	223
do in ofen mit Reiß gebratten	205	225
do zum bratten	206	225
do gebackene	207	227

S.

	No	Fol.
Spökflökl	208	227
Spennät Knödl	216	236
Schwem Knödl	218	238
Semmel Breßl Knödl	220	239
Spök knödl	221	241
Süsses kraut	227	246
Süß gefühltes kraut	229	248
Saurres kraut	232	252
Spärgl in butter Soß	235	258
Spennät	236	258
Schüssel Pastetten	253	279
Süsses Eier koch	292	342
Schmalz koch von grieß	297	350
do von Erdöpfeln	298	351
Süß gefühlter öpfel Sollat	309	362
Süsser Sollat mit mandl besträt	312	364
Saurer Spök Sollat	318	371
Schato	319	371
Semmelschmidl Triet	321	373
Süssen Hundbörr Saft	330	387

S.

	No.	Fol.
Semmel strauben	331	389
Schneeballen	335	393
Spritzstrauben	336	394
Schwämerl in schmalz gebaken	340	399
Schweinzer milch	358	418
Spannische wind	363	425
Schmalz Dorten	389	454
Spannische wind	422	496
Spis krapfl	441	520
Süsse krapfl speis	444	523
Spannische Engl	460	540
Schwedisches butter brod	473	553
Stokfisch mit Sartellen Soß	503	591
do. mit gelben Rüben	504	592
do. mit Gapri	505	593
do. mit Kronabeth börr	506	593
do. mit Rüm, und Senft	508	594
Schneken Nudl	518	610
Semmel schmarn	544	640
Schwarzen Kärpfen Fischsuppen	563	657
do. do. do.	564	657

S.

	No	Fol.
Siedfisch mit Kimel	565	660
do auf ein andere Art	566	661
Schildkrotten	578	675
do in einer Sartellen Soß	579	677
Schnekenspeis mit Linsen	584	681
Schnecken zu kochen	585	682
Schlampete Schnecken	586	680
Saurampfen Soß	590	689
Stokfisch zu wässern	601	700
Seidene Trimpf zu färben	606	707
Silber zu buzen	612	715

T.

Tauben gespickte	161	176
do gebrattene	162	177
do gebackene	163	178
do gebaizte	164	178
do gedünste	165	179
Topfen Pastetten, auf Budin art	252	277
Tyroller Budin	271	311
Tragantzis	420	493
Tyroller Klezen brod	468	548

F.

	No	Fol.
Verlohrnes hendl	12	13
Unurgen Soß	71	68
Vögerl mit Weinbörr	92	91
Vögerl Kölbere mit schweinern Nöz	100	100
Unurgen grün einzumachen	595	692
Unurgen auf ein andere Art	596	694

W.

Weinsuppen	58	56
Wurst von Kalbskopf	106	109
Würstl auf ein grünes	127	134
Weisses Eiterl	136	143
Weisse hendl	145	153
Weis gedünste hendl	154	168
Wild Ändten gebrattene	179	193
Wildschwein Kopf	188	202
Wurst von Saukopf	189	203
Wildbrät zu kochen	197	215

W.

	No.	Fol:
Weisses Haim Koch	281	329.
Wein Koch oder mieserl	292½	343.
Weixl Safft einzusieden	326	382
Wasser spritz strauben	332	390
Wein Sulz	372	406
Weixl Sulz	373	437.
Weinschärlin	376	442.
Weixl dorten	402	470
Wasser Eis	417	492.
Weinbörr Kuecher	424	501
Wasken krapfen	442	521
Weisse Pilsen, oder Bredling	536	633
Wasser schnitten	553	647.
Wildbrät aufzubehalten	602	702
Wachs Bamäti	604	705
Weiß Sederne Strümpf zu waschen	607	709.
Weisse Butz wösch	608	710

Z.

	No.	Fol.
Zellerer Suppen	40	43
Zwifel Soß	70	67
Zungen Rindene	128	136
Zungen Kölbere	130	139
Zung Süsse	131	139
Zuckersträubl zu Bachen	338	397
Zipfete Brigl krapfen	388	453
Zwespen Dorten	400	468
Zimmet Eis	419	493
Zimmet Böng	427	505
Zuckerwerk, von allerhand geruch	438	517
Zwibak kleines	474	554
Zwibak gemeines	475	555
Zimmet Böng	597	695

Speiß Zetteln

		No.	Fol:
1tes Zettel	mit 6: auftragen, samt Confect	"	716
2tes Zettel	mit 6. auftragen samt Confect	"	718
3tes Zettel	mit 5. auftrag, samt Confect et Caffe	"	721
4tes Zettel	mit 5. auftragen, samt Confect	"	723
5tes Zettel	am H. dreyfaltigk Sonntag ao 779	"	725
6tes Zettel	mit 5. auftrag, samt Confect	"	727
7tes Zettel	am H. dreyfaltigk. Sonntag ao 781	"	729
8tes Zettel	vor dem grafen ao 781 geben	"	732
9tes Zettel	mit 6. auftragen	"	733
10tes Zettel	am H. dreyfaltigk. Sonntag ao 783	"	736
11tes Zettel	für dem gnädigsten fürsten in der hochen anwesenheit	"	737
12tes Zettel	In der hochen anwesenheit des gnädigsten fürsten Joh. Adam. v. Auersperg	"	742
13tes Zettel	Comission tafel, mit villen beamten ao 786	"	744
14tes Zettel	bey der Sperr Comission	"	746
15tes Zettel	bey der Stadtkirchl. Comission	"	748

		No	Fol:
16tes Bettel:	bey d. Schätzungs Comission		749
17tes Bettel:	bey einer Comission geben		750
18tes Bettel:	mit 4. auftrag samt Caffe.		751
19tes Bettel:	bey H. Pimpel zu Steyr		752.
20tes Bettel:	mit 4. auftrag samt Confect		753.
21tes Bettel:	Sperr Comission		754.
22tes Bettel:	mit 4. auftrag samt Confect		755.
23tes Bettel:	am H. dreyfaltigkeit Sonntag. ao 776.		755
24tes Bettel:	In der Hochen Anwesenheit des Gnädigsten Fürsten Joh. Adam. v. Auersperg.		757.
25tes Bettel:	In der Hochen Anwesenheit des Graf Karls.		757.
26tes Bettel:	mit 4. auftragen		758
27tes Bettel:	bey der k.k. ober Comission.		760.
28tes Bettel:	bey H. Pfl. zu Ennsegg.		761.

Rosen-Crème.

Man sammelt die vollkommen aufgeblühten Rosen des Morgens, wenn die Sonne den Thau aufgetrocknet hat, und sondert die Blätter von dem Kelche und den innern Befruchtungswerkzeugen ab. Die Blätter von 100 Rosen werden sogleich fein gehackt oder zerschnitten, das Gelbe von 2 Eiern daran gerührt, und dann so viel feines weisses Mehl daran geknetet, bis die Masse so fest als ein starker Nudelteig ist, die hernach zu einem halben Fingers dicken Kuchen geformt wird. Dieser wird sofort in einem Backofen, nachdem das Brod herausgenommen ist, schön gelb gebacken, und in gelinder Wärme, wenn der Ofen abgekühlt ist, vollends so hart getrocknet, daß er sich leicht brechen läßt. Nunmehr wird er in einem Mörser zu Pulver gestoßen, durch ein Haarsieb getrieben, und das durchgesiebte feine Mehl in Zuckergläsern, oder in einem andern reinen Geschirr, wohl zugebunden, aufbewahrt. Wenige Löffel voll davon mit süsser Milch eingerührt, auf gelindem Feuer aufgekocht, mit etwas Zucker und Zimmet gewürzt, geben, auf diese Art zubereitet, eine delikate Crème, die ganz den Wohlgeruch der Rosen hat, und eben so nahrhaft als stärkend ist. Es ist vorzüglich eine herrliche Speise für schwächliche und genesende Personen. Ein Paar Löffel voll solchen Rosenmehls unter anderes Backwerk gerührt, theilt ihm einen besondern Wohlgeschmack mit.