Oberösterreichisches
Landesmuseum
Ms 222

Kochbuch
für
Fleischspeisen

Josepha Feichtinger.

Linz den 22 August 818.

Museum
des Reichsgaues Oberdonau
Linz a. d. D.
Museumstraße 14
Ms 222

Kleine Suppen.

Schnitt Suppe.

Schneide ein kaltes Viertel Kalb, und wasche das Fleisch in einem zweymaligen Wasser, giesse ein wenig Kern- und Suppe daran, siede ein Mittelmus darein, und lasse es einen Pfeffer darauf 3 oder 4 Eyer Dotter in ein halb Häfelein, lege einen Butter daran, gewürze es, und giesse es untereinander ab, setze es noch ein wenig zum Feuer, und giesse es über geröste Schnitt.

Quitten Suppe.

Schneide ein viertheil Kalb zu kleinen Stücke, siede es in einem Topf mit Wasser, stosse ein Mehl darauf lege ein wenig Butter darunter, darauf lege auf Petersilwurzel darein, gewürze es, und reibe ein wenig Mehl darzu, damit es etwas dick wird, setze es über ein Glut, darauf lasse es dünsten, bis das Fleisch etwas

brauche wird, nehmen es öfters um, damit es fein mürb
werde, giesse alsdann neue Leichnüsse darein, und lasse
es ziehen, damit das Fleisch lind wird, darnach schlage es
klein und fein, und giesse es in ein Häfelein, darein gemenge es
und lege neues Butter darein, darzu Salz und gelbe es, lasse
es ziehen, und nehme es über gespänzte Feuer zu.

Schüsseln zu machen.

Schneide neue niedrige Schweinshaut zu klein Schnitzel, brühe es, lege es auf neue Aeste, und siedes fein
klein, ohne und unter Fett, alsdann giesse neue klei-
nige darein, schöpfe die Zweifel-Häutel, bestreue es mit
Mehl, lege es in die Tiegel, und lasse es untereinander
ziehen, bis man es brustmilden kann schlage es klein
und fein. Diese Tiegel kann man anstatt allerley
darzu brauchen, als unter neugemachte Schüssel,
Fleisch, oder neue Wasserig nicht machen, sondern
grosse schöne Semmel.

Hasenpfeffer Kleine Suppe.

Hasen von einem Schlegel das Fleisch, wovon
nur die weissen Kleine Suppe muss, sauberlich putzen
und hacken in einen Topf, zwölf Lorbeerblätter dazu
ein Pfündlein und Pfefferkörner dazu, weiter dieses
alles wohl untereinander, bis die Suppe beendiget
wird, hiezu wird ein Löffel gemahlen Brod
zu thun, dann hacken die Finger, hiezu ein Pfund
Fleisch, geschnitten zwey oder drei Löffel Hallen Bier, wer-
fen es auf, und hacken in die Pfanne, dann giesse den
Hasenpfeffer darein, hacken es gut hinein, damit
der Hallen verschwind, nachher nimm einen Löffel,
nimm es auf oberste Fleischstück an, und hacken
den Hallen um und um.

Hasenbraten.

Nimm ein Hasenroll, geschneide dünne Fenchelstückl, und
belege den Boden damit, geschneide auch von einem

Zeigt wenda Stark, und lege es abwechselt in das Lastrad, wie auf den nimm gelben Rüben Schnibl, fermach mit nem Salbschlauch auf Brennstaw, das dann gaga wird es nun ist, wenn es glatt Leuten Löwen und Leimt sind, lege auf ein Stück Schüsseln Brenn, und zieh es auf nem Glut, lassen es schön braun wenden, ist es braun genug, geschlagt nun nimm daran Schuß Brauch, und lassen es nicht wenig sinken. Als dann nehm ein Messl in nimm Kraut, nehmen es mit einen braunen Schuß ab, glatt wie zu nimm Kindstod, den geschütt es auf in das Lastrad, lassen es noch ein wenig sinken, damit es schön siedlust wird, geniß es dann mit Brod, man darf es zu allen gebratenen, zu allen Fischen und Glacen.

Ein Schmalznal Zigge.

Gold Maronen, Rüben, Zwiebeln ohne Leimt, Petersil, wenig den gingeschnitten, einen Stück in das Schmal-

pleiyus yulnyt, wann ne hmyusänut sot, und Imnesh
zo hmyn yindnu hzynnu, bis' ne lind wird, dann ynbüsse
Dunlzusidl zu Kommu Enöbelu ynzusittan, und in nin
Lustnol yntsenj hensen nit vonnig Mußtetuns yuninbmy,
Dann Ins Hmünn von Lindzlinyus Imnuns yuwsinnu,
und bliskiss ynzusittan, In Intunzulvünzun abun
hinylnss, alsdann nimut man Ins Lindzuzzu und
yuisen ne Imnan, nisud minn Lustun hzyud ish zun=
zusunlzun, minn hmylnss yuzusittamm Zwizll
Hzyu, und yolsh in Inn Lustun goldsand unstnu,
und übnin ynbüsta Disuil yuzusüttat, und alles wos
mitsamm ninnusl unsyinandu hzynnu.

Disus Tupen.

Man hugt in nin Lustnol Hund-Stall, unzl Inn Lodnn nüst
yesn zu vonnig, alsdann nisud man nin gnoysus Zwizll Hügl,
Hinyun vind nördlisst yuzusittan, und wüst juns Stüll Hund
ynlnyt, Imnesh nimt man Lindzlinyus, abun Imud stattus

ünd yesunnd ns blöllisst yns Ennd, in den Hosen 4 Finger
breit, alsdenn nimt man die Goldwasser zw Zenzl, auf
Loslnabi und Zellarii, Losi, und Hänzl Lubi zu Zenzl zu
yesuttlen, das santa Lunstüb dahon sanab, singens alle
wend auf das Kinzis ynlegt, abnd zwey zwifachte Kälber
na Lnosen, wonen noch nid wenig Kinzis ist, und denach
schlegt alles Ingens, auf die Glüt ynsetzt, nimm Kainen
Bsöpflöfl boll Essigen denach yngossen, damit ns nit
nisst anbrennt, und so bräunnd leggen, wenn man ns
knaggeln sönt, so yesuttlen nun wiedew nid wenig Essig
gen denach, denn ns aben allzeit mit den Gabel wenden
zu, und leggen ns wiedew bräunen, denn ist aben zu mer
den, das ns niemals anzbrennisst wend, sondern allas
Ingen leggen, wie ns sinen ynlegt worden ist, denn la
zen ns so lengen bräunnd, bis die Bsöss auf den Boden nnst
klar ist, und Goldfarb ausgsicht, wenn man ns anzsnüsen
wünsch, schön ns glenig trüb wenden, denn wend zu Zeiten nid

Klumm Löffel voll Essig, etwas mit Zimmt Kindzungen

darauf gegossen, so viel daß es gut bedeckt, und

wie wenig Brühe fort, ist das alles zusammen gedünst, und

gebraten mit gutes Holzfett und Salz, alsdann giesset man

das Essig voll Kindzungen an, und lasset es mit allen

guten spitzen aufsieden, so lang bis man es braucht,

zuletzt wird es zuruhe abgenommen, das Zimmt Blatt

muss darauf bleibt, und vom Kopf herab genommen.

Zahm Fischel in die Kindzungen.

Die Zahm wird klein gehackt, darauf mit Butter abge-

braten, und Essig darauf gegossen, klein gestossen

Zwifel darzu, und mit Zimmt bestreut zugemacht, wie vor-

sig gesalzen und gewürzt und wie vorsig Gewürz-

Mörsel, alsdann wird wie Kindl mit Butter gegossen,

das Fischel seine gestossen, und beides lassen, dann

gelbets in einen Kindzungen einen Brei angestossen

und zum Fischel gegeben.

Lätzne Tugend.

Lätzne ist nünd gündnütz Lindzügg nünd gütne Land, gilbe ist nid wönig, Fatzenzilbnäßl dennütze, bezze ist gündnd, und nüssta ist übne ~~bezzebösste~~ Tamel gschüllt ne.

Tamel Lenetel.

Tschünde nünn Tamel ist nid Lamel, und gisb nünn Lüttne ihne, dann die Lindzügg, mid Klaid wönig galzne, und Fatzenzilbnäßl, bezze ne Lüblisst äußschünden, gisb ist mit dne Lamel zür Tafel, mane dann äuch Tschnantel hon Lenetl mesche äuch nünd Lafenol Lekk wid da Milchschnantel, und ebne Lemet das Lenetel zimme.

Lätze Lunstl.

Tsllagne Fatze äuch, prönl du willst, gälzne ist nid wönig, bezze nünd Lüttne Salz, nisse Lamelbnäßl dennütze, ebne nüss zu wönig, und gnesche ist mit minre gündnütze Lindzügge ne, nün nid wönig Mußkatnüß Salz, und bezze ne gut gündne.

Tunbosmus Hmul.

Dwölln amm Tmmel ausk, und zgmil Hyns dmum, purlzn as, ginssa amm, pindnuda Lindzuggn dmum, und bozzn as pindnu, bugn am Stub Suttna dazu, am wonig Mustbtlüss, ist fmutig.

Zuzinm Hmusta.

Man zusteagt Eilbinzlig 8 Hyns in am fall Hözbnul, und zgmüla as yns ab, mit mmam Stub Suttna und Mustbtlüss, ginyda am fall Eitl yuta Lindzuggn dmum, purlzn as, und zgmüla as wosst mutnammandna, yalba as mit wonig, dmum amm mit zimudas Lbozzna, und am Tmmel soda Hözbnu, gibt in dia Lmum das Hözbnul mit dna Hyngmusta sinnm, dosh muss yalbas yns zaymdtl zuzu, oda mit mmam Tuch bmmbindm, bozzn as stuns stondindm, bis dia Hmusta pson zupammm yzuzougnu ist — wamm yalba dmum wia am Stmul ausdinst, mzsma as Pfutzlwas mit mmam yilbn Löll smmas, ginssa Lindzuggn dmübna, ist fmutig. Dosh ist zu mmatnu, dass jia dias zimudas Hozzna mist so fosh wollt, dmud as in dia Hmusta kömm.

Lebra Tugga.

Dsmuda da Lebra gnosa blätlisa, walga sia in Mesa, und 3 Tunga sia in Dsmaly, und wima Tmmel Dzga gnosanza, Dsas allas in mima Mongas gnosa Klima gnesosma, sammesa ima Lidzugga sima gnbima, gud losma Dzgama, gnselgma gnwanza, Dsas ma Hawasmb gasdma, übra gnbösta Tmmelsusmel ungamasta — sa Dsmaly.

Abgnogsama Lmbdzugga.

Masa ma Lmbdzugga wa gowösulisa, abra ma nima gnbmaba, (a ima Dsgtaga mat man Gmbsamabma) (a amma Klasdsag alidzugga) wos da gnsogsama Dsgus da ma gnsoma soll, abdama wamma Dga Elöha wa gu ima abgnogsama Tuga, mit womgma Lbas in ma Hasta gnsesama, ma wamg Lmbblösa damma gnlag, mit dgga Lmbdzugga abgnogsma, ma wamg Mösblösa damma, abra gnbösta Tmmelsusmel ungamasta, wanma ma ma Dsgsöl moa Lmbdzusmonzama mid Mamasusöl damma gnbt.

Aus dem mit rothem Pulver, gepulverte Kohle, Asche und Kalk mit Wasser.

Gepulverte Kohle.

Man nimt ein reines gepulvertes Pflanzenöl, oder nicht ranzig Schmalz, in einem Tiegel oder Pfanne gibt es auf glühe Kohlen gepulverte Kohle, gibt dann Eyer, gepulverte Zwiebel und Petersil, eine Knoblauch einen gepulvert, alles mit gut pfeffer, Salz, und über gepulverte Kohle rührt — und essen Abendbrod. Man kann auch Leberwurst oder Mettwurst in dünne Puzen geben.

Grüne Puzen

Man nimt ein halb Viertl Topfen, macht ihn in Schmalz rothlich, alsdann Essig gelben in ein Mayerling pfeffern Knoblauch ein, und lasse ihn gut sieden, rührt es wenn wird, gelbt ihn ein wenig, etwas Muskatnuß darein reibt, und gut gesalzen — ist fertig.

Anis-Suppe.

Eigelb wird zuvor gequirlt und aufgemacht, mit einer Kaffeetasse gesiebtem, gemahlenem weißen Zwieback und einem Kaffeelöffel Anis vermischt. Auf kochende Fleischbrühe, worin Eigelb abgequirlt worden ist, wird nach Belieben Eigelb abgequirlt.

Backwerk-Suppe.

Man nimmt in eine Fleischbrühe gesiebten Kaffeezwieback, mit Butter gut und Zwiebel-Lust zu. Hernach gibt man einige Eßlöffel gemahlenen Zucker und ein wenig Zimt, etwas Salz und — lege ein rosa Backwerk hinein, kocht sie zusammen mit ein wenig Essig oder Limonisaft gequirlt, gemischten Eigelb Backwerk auf mehrere Teller, so will oder lege sie ganz über gebäht Brunkschmalz angerichtet.

Backwerk in Kaffeezwieback.

Man nimmt ein Kalbsmark gebadetes oder 2 rosa Hasenlungen, ein Kind mit den Brustdrüsen — aber treibe ein Stück Butter ab mit 3 oder 4 Eyer, gemahlen, und eine

und wenig Pfeffer und Schwarz dazu, gibt das Gehäck und Semmelbrösl dazu, auf und wenig Mehl- gebrenna und Lröll und die zuedunda Leberzugga, ob es nöt zu fäll, gnua noch Semmelbrösl dazu ist gnug.

Gsollte Gemüs und das Leberzugga.

Brüh es mit Wasser und Leberzugga, ohne Schaffa dazu, gibts ein fall Brüh Gsollatgemüs dann und wenig anbrennen wird, dann lazzt sie zuedna, bis sie weich wird, alsdann gönna sie mit wenig Essig, gnug dann drein, gschwenkt es und wenig, auf Pfeffer und Salz dann- tun, ein wenig gilbt es, mit zulezt ein Hüt Butter, gut herr- zuedna — und ist genug.

Ein Krautzugga.

Nim ein Kraut, wascha es und, zuezuedna ein Kind, gibt ein es ein Häfal, gnug Schaffa, oder Leberzugga dazu, lazzt sie mit gute Einsdl Kümi zuedna, ohne nöt lenga, gnug wird sie gelb. Gemüs und

man Hydrotherapie in eine Schüssel und eine warme Serviette, legt eine Lotion Servierte, eine kleine Mundbürste, putzt die Zähne, und zieht sie mit Zahnpulver Zahnbürste ab, wie eine abgenützte Bürste in den Kasten, nimmt zum Beispiel eine Rasierbürste, oder nicht zum über die ganze Hand, Gesicht oder etwas einfettendes Hausmittel ist Sonntag.

Zweimal Schöpfen.

Man nimmt 2 Liter Wasser, schneidet ein Kleinmesser, und kneibt eine Lotion ab, putzt die Zähne, zieht eine Milch Serviette, damit man nicht so viel Zeit braucht, putzt das eine wenig, und zieht inzwischen Servierte, tut man seine Milch, ist Einzeiger auf einen, Einzeit allein ein kleines Schmalz und in eine Zahnpol einschüttet, den Haberbrei, Hausmittel in einen Eimer mit Einzeiger, das Schöpfen nachdem es Haberbrei ist seinen Zeitpunkt, und gut aufschneiden, das es nicht aufschwellt — ist Sonntag.

Gemischte Knödel oder Nudel in die Suppe.

Man nimmt 1 oder mehr Loth Mehl und 2 Eyer nimmt
Butter Salz zu (etwas Brod Schwämme dazu) gemischt.
welche Art Teig gesotten essen zu nimmt Brod, worin
Nudel oder Knöpfle, oder wie gemeines Gemüse sorten
sonst gibt in einen siedenden Fleischsuppe wie, und lange
wie Brodl Lotten wie etwas Mehlbrein daran gemacht

Mehl-Nockerl in die Fleischsuppe.

Man nimt wenig Butter, wie Semmel ist ab, nicht zu gering, gesie-
gte Eyer Essig, salzig sind, wie mehr Fleischsuppe gemes Mehl, gesie-
gte gibt in die siedende Suppe, gebrennt ob sie nicht zusammen,
gibt sie zu wenig, gibt noch etwas Mehl mehr- sind standig.

Semmel-Suppe.

Man nimt in eine Kasserol gesottes Mehl, gesiegte Eyer Essig
salzig es, und rühren es gesotten Wasser ab, aber nicht zu dick,
denn lassen es in einen siedenden Fleischsuppe gemischt wenig,
ist wie Brey gesotten, nimt man ist nicht wieder Knöpfle gemacht

und so muss sein, bis es gar wird, zuletzt Zucker und Kümmel
Butter dazu, und Muskatblüh, was muss Du anzuerlau-
ist sonst.

Mus für Suppe.

Man zieht von allen Gemüse Sorten was darf
und zerstoßen in und Fasst Erbs, Linsen, Mehl und Grü-
ben, jedes einmal, von jedem 2 Mäß, die Gemüse und muss soll
Fasst zugesetzt, was muss man zu Dir einem Fasst
Handvoll einlassen Schwämmel oder Pilz und was will, wenn
alles gar weich gesotten ist wird es klein gehackt, einzel-
ne Knöpfe oder aufbehalten, sonst wird es nicht dann einig,
den nimm Butter in ein Kastroll, das Gehackte hinein, wintrug
ein, und die Knödlein von Knödlenmehl ist es auf einen Teller
und man Erbsenbrüh, sat man die nimm Klöpfstery Gesöffen
ist es noch beyen, gesalzen zu gewünscht über zerquirlte Dotter-
gelbe Knöpfl einzerrührt, die Dotter Fl Knöpfl nimm und
oben wenig gezogen — ist sonst.

Pannkuchen Teig in der Pfanne.

Man treibt nicht zu wenig Schmalz und Butter ab, schmelzt neue Butter, und treibt diese schön gelblich ab, gelb sind, und sind Pannkuchen darin, schwarz sind in neue Pfanne nicht, lassen sie gelb sind, so lange die Teig nicht verbrennt oder Pfanne nimmt, wenn sie nimmer sind, sobald sie aber schon gelb sind in Pfanne bleiben, so wenden sie fest. Man kan gelbe auch noch in eine frische Schmalz schwarze und Butter, den schwarz machen und in die gelben Pfanne lassen, und anrichten. — Sind sie gut. — Sind Mehl sonst nicht dazu. — Die Pfanne nie wenig nie-brennen oder abgeschmiert. —

Gebackene Mehlschnalen in Pfanne.

Man nimt 6 grosse Eyer, treibt selbe mit nicht gar zu wenig Butter ab und Schmalz ab, schmelzt gelbe, und schönes Mundmehl darein, aber gar wenig, es muß weiß bleiben — schmelzt wenn in neuen Schmalz nicht Schmalz nicht, lassen es heiß werden, und sind der abgebrannten Teigl seinen, backen es

geben, und giesse das Schmalz schon vorig, gibt das Schabnol und Lastnol, giesse etwas warmes Wasser darauf, und lasse es gut aufsieden, damit es fasse kaltes wird. — fertig.

Lebkuchen in die Suppe.

Man nimt einen Löffel — oder — Schaumlöffel, giesst die Hand voll, giesse es in einen kleinen Tiegel, und vorher ein Stückl Butter, etwas Zwiebl, wenn dies alles klein gehackt ist, gebt man es in einen Schmalz, und gusset einen Eyer Dotter darauf, und ein wenig Semmelmehl darunter, so viel das sie nicht zu fest werden, lasse zuerst einen in die siedende Suppe damit man sieht ob es gut ist. — Auf den kann man etwas Mehl darunter nehmen, wenn man will. —

Eine Semmel in die Suppe.

Eine eingeweichte Semmel mit etwa 17 Stück 6 Loth Butter, Eigelb eine geklaubte abgetriebene mit 4 ganzen, Eyer und 2 Dotter, die treibt man wie vor

Damit die Linien ab, und wird die Brust zu Hut zu-
geschnitten, wie Bild, Ärmel wird den gut anzeichnet und auch
mit Schnitbrett sind zugeschnitten, mit einem zugeschnitten
zugeben sind, wie gut wenig Futzeil damit, den mit
einer ab und nicht ab in den zusch abzuschneiden Futter sind
winden gut abschneiden, wie wenig zulegen – den wenn wir nicht ei-
nen Faust nicht gut die Ärmel mit Futter anzuschneiden, zu-
sammen mit Kragen zugeschnitten Futzeil bestanden, das einen Hin-
tersch sind zugeschnitten, die Ärmel halb angeschlossen, und in einen
Ärmel zugeschnitten, zum andern Ärmel anzuschneiden, in die Ei-
nen zugeschnitten, fest zum Ärmel sind – als wenn einen zu
wenig, sich nicht zu fest wollen, dass die Ärmel beschnitten wer-
den, wie die Ärmelschlitzen sind geben, und einen Schlitzen
darüber geben. — Man den Kragen Kragen in wie zugeschnit-
ten Ärmel geben, und haben, und in wie zugeschnitten Revers
einbinden, und in den Ärmelschlitzen anschneiden lassen. —
Fest zusehen wir gute Zeit. —

Hasenpfeffer Suppe.

Nimm ein wenig Pfeffergluten, in einem Tiel oder Schmalz gebraunt, den gleich zerschnitten gepfefferte Semmelschnitt, gebaben und her, gepfefferten Zwibl und Petersil, den eine Limpfe Essig gepfeffert, und gallbluft eingebrennt, pindet lappen über gepfefferte Semmelschnitt gegossen, gepressen und Nußbatbluß darein, der den man auf ein Lebenzeschönel in die Mitte gebaut, und Semmelschnitt sammt — ist fertig.

Pfloßgerl mit Nuß oder Anis in den Pfeffer.

Pölbinen Teig mit Pennsalz dann bestreu Limpfelmehl, eingerührte Semmel in den Milch mit Eingemachtes mit wenig Butter, extra aber einen gerösten Knoten Butter dazu, also press gut wenn es abgeschabt ist, in einen Mörser gestossen, sammt mit 2 oder 3 Eyer Eingemachtes Zeug eingemacht, gepulvert mit wenig Nußbatbluß, wenn den abdrücken den Teig machen was man will. — Ein Schönel in einen Limpfer, wenn es abgeschabt mit gestiftetem

Mandeln gepflanzt – unter statt man nun gepflanzte Steinpflanzen anstatt den Sinn, denn muß man ganz die Sonne nutz Pflugs, unter Pastinakel statt mit Dünger gut gesperrt, den Pflugel damit galegt, in Ofen gepflanzt, und gebacken, ohne nie sorgen damit legen. – Man auf einen Pflugel, Quell, Pflanz oder Pommerell damit messen ist praktig.

Pflanzel – Furche.

Abnehmen klamm Pflanzel in Felgorgen, den geschmidt ist ein Fuhren oder gnossen Bäumlich, lassen ist in Dünger anlauf-fen, streuen ein wenig Mehl damit, gnug gute Aufgüsse dazu, stossen 3 Faust Hyr Dünger, und rühren es mit einen guten Auf-güsse ab, gibs pin auf gepflanzte Brunnschmidt.

Pflanz-Furche.

Nun nun Handvoll abgezogenen Bäumen, 6 Faust Hyr Dünger, ein Stück gedämpftes Kalbfleisch, abenlese gepflanzte Brunnschmidt und Pflanz-Furche, drigins stossen alles klein zusammen,

Thun ist in ein gute Anmerkung, lassen ist finden, aber nicht lange, sonst verliert ist die ganze Farbe, zerfließen ist Fett und Dick, und ist auch angebrannt ein.

Tunke à la Reine zu machen.

Man nimt gelbe Rüben, Petersilie, Zellery, Estragon, Schnitt-Zwiebel, Thimian, und etwas Kalbsklauen dazu. Dieses alles kein wenig geschnitten, hernach in Butter embasirt, das nimt man ein gute Tunke davon, und läßt ist ganz wenig mit Dünsten — wann weich ist, nimt man ist heraus, denn nimt man ein Mehl anbacken, und hernach stossen, wann ist angestossen ist, so kan man 6 Eyer dotten, und ein Viertel Obers auch dazu stossen, denn nimt man das angestossene Schmalz, wie auch die angestossene Mehl zusammen, und füllt ist mit guten Tunken auf, und läßt ist nimmer aufsieden, hernach durchpassiren, so ist ein gut, simmig gesönt Essen.

Gestossenen Anis-Suppe.

Nimb ½ Loth Sibe mit einer Halben Zwiebeln, dan stossen
sie, und auch nim Handvoll Mandel, dimmitten auch nim
Brosen, welche gut gepottet, klein gehackt und dannitten
gestossen wanden muss, auch Zallen, fetwenig mit den
Brosen, pinden und stossen, auch nim Pint Suttin, dann
nim ei nim halb Häfen, 8 Lant gepottet für Dotten
einzigen auch mit gestossen wandend, dan nimt man gut
ten Zwiebeln, ungefehrd woll pindend lassen, Muskat-
blüh dazu, dann nim Pin gestossen, Zimmt gefangen,
Ingwerlust, und dannitten gaben, ist gut, und muss ein
Milch weiss bleiben. —

Ansfeuchtungs Suppe.

½ Lb. Rostfleisch ½ Lb. Kälbraus Knochen, nim bran
Lämmern Schpl oder Kürschal ist gut nimm altes
Hüne i Hafelspoll Sags i Lito Kreis i Lito Grasse
3 Pint lebend Wasser dan Hünschl. Gelbe Rüben. Peterseg.
und Petersilien, auch 3 Lebr Schuppen und auch 3 Pint

nachsiedend, der Satte nimm Gewerg. Zwiebeln, wenig Salzen.

Lastry-Suppen.

Mandel-Suppe.

Koche 1 Handvoll Mandl mit Kern, weicht mit Dampf ab, und Eyer gnopf in mit Milch, und stoßen sie sammen, rührt lappe mit halbe Milch zu, lappe die Dampf und die Mandl darein, den lappe es wieder gut zu, laß zusammen es Brod mit Fett, lappe es wieder zu, zusammen zusammen 2 oder 3 Eyer Dotter in ein Häfel, lappe mit Butter darein, und ein Fett Zucker, auf etwas Zimet, oder Vanille, giesse es mit der gepulverte Milch untereinander ab, und rühre es auf gebäste Dampfnudeln.

Zellery-Suppe.

Schneide einen gepuzten Zellery blätlich, lasse ihn Gemüse dabey, gieß einen Butter in ein Kandl auf, und lasse den Zellery darinn dünsten. Giesse darauf mit Fleischsuppe, damit es recht wird, zusammen mit oder 2 Eyer Dotter in ein Häfel, mit Knöll Butter dazu, rühre mit Fleisch-

Brüder, oder Schwestern, über gebäckte Semmeln
angenommen. — Einen Tiegel kann man die warmen Lauge
von Getreide gemacht werden.

Süße Milchspeisen.

Zieht man gesottene Nudeln in warme Halbe Milch hin-
ein, schlägt 3 oder 4 Eyer Dotter in die Nudeln, legt ein
Stück Butter, Zimmt und Zucker darein, giesst einige Trop-
fen Milch darein, und zerrührt es ab, wenn man ein anmach will
giesst man die gesottene Milch darein, gibt unterdessen
abgeriebene Mandeln, und süß und sauer gesottene, über gebäckte
Semmel eingemischt. —

Gedämpfte Speisen von Eyern.

Schlägt man Mehl, oder Stärk, schaumig ab, und zu Mehl,
legt man Butter in einen Tiegel zergehen, schaumig rühre man
Zucker, Gelbeyer, Salben, und gestossene Schmalz darein, le-
ge den Teig darauf, streue ein Mehl darüber, lasse es
wohl dämpfen, wenn es aufgehen hat, giesst man Gebra-

pugga damit, lagga ds gmacht, pflagg ds Haus mit Vieh, salz
ga ds, mit Kübel Butter vor damit, Mistbluss, und Gsindg
damit dan übrig gnäste Zimmel augmistet.

Knabs — Fuggn.

Schmeid vom Lamm mischmannd Knabsmad in Hafn gmacht, Hoz
ga ds mit minna Mongna, gschöb vodamit nid vermmat Schmalz da
mit, minn gpflanzta Zimmel dammitna, und mit Hallamionga;
Hoch dallas mischt klaid zsamma, und gschüttn ds in mit Hafnal,
dan gingd Knabmadhüsa damit, lagga ds gschind, und wan ds ni
mit Bu gnätsat hat, so pflagg ds Haus mit Vieh, gnauga
und salzg ds, dan lagg midm Knabbudna damit übad gpflanzta
Zimmel augmistet.

Hias — Fuggn.

Gnabmis minn Kübl gnabatmand Hias, und Hoch dsch in minna
Mongna, minn Zgpflanzta Zimalzschmiel, ablösch Mandelbmad,
Hamplwasgl, Hallmi, und Hoibl, Hozza dmits allas madma
minnadna zsamma, gmischt ds in minna Hafnal, pflagg ds Haus

nim Fink, gmischt ns wainand in nim Haffnal, lugt Leitun damangmon
gt und gsalzn ns, und nimmt ns auf gnz glanzte Tunkbschüssl ani.

Mandl-Puzzn.

Oschlich nimt man 2 Hand voll abgrizgmna Mandl und nu
6 Dotter, wolln in dan Milch gut aufgnandlbat wan nu muß,
dan gibt man die untan in Mandl, und stoßt ns in anam Mörzgmm
gut ab, gmanat gmischt mit 1. Maß Milch, und gibt dan die gmischtnand
Dotter und Mandl in nim lanan Hafnl, gibt wieda und wieda in
gmischtn Milch dazua, dan lazzt ns dazuna gmischt, gmischt ns
dann nit gmias Fink, dan gibt ns wieda gnu Zuna,
gegnüba Oschn Leitun mit Zuckan ab, damit ns nuch gmüagwad,
gibt noch wan da willst anan Gmüsch gon Kamin, dasst auf dan
Mandlgmüsch nuch gut - gmatig.

Kraut-Puzzn.

Kuchan dan Kraut mit wainig Mehl ab, salzt ins, gibt nit wainig
Kümi dazu, gmanat gibt nin gmischtn Klapfnd Kraut, gäußt
ns mit wainig Essig, gibt nit Rüb Leitun dazu, mischt ns übam

ynbnöbalth Tmnl nn, obnn ntnrs Hsn Rnn — ss snnsig. —

Lnynnd Tnggn.

Tnds dn Lnynnd gnsn wnns, bnnnn sind nnt Hnibl nnd, nnd
gnnnn sin nnt wnnig Hsnig, gnb Knöbabblüs Tannnd, bnsn sin
gnsn gnd ynngnndnd, nnd nnstn sin übnn gnsnangn Tnd Tnöll an.

Tnbksins — Tnggn.

Tnds dnn Tnbksins nnd wnnig, nnd bsin ins gnnbnnans Tnnnnn
Hnnüsnn, nnsn nnnd Tnbnnnn nnt Hnibl, bnnnn nnnd Tnbsnn-
bnnsn Tnnnd nnd, gnb dnn Tnbksins ~~Tnnd nnd~~ Tnnnd, nnd nnd wn-
nig Lnnd Tnnnnbnn, nnd nnt gnn wnnig Tsbnnn gilbnn, ygnnbsgn
nnd übnn ygnbnsbn Tnnnl nngnnnisbnt. —

Hynnännbn Hnibl — Tnggn.

Lnnnn dns gnndnnd Lbsgnnn nnt Hnibl nnd, gnsnn bnnännbsb,
nnd gnnnn nb wnnig, nnt Hsnig, dnnn nnst gnsnangn ndnn
wnigbn — Tnnnblnöbl nngnnnisbnt. —

Lnd Tnbnnnn — Tnggn.

Rnnd gndngnndnb Lbsgnnn, Din Tnnnd, nnd bnnnn nb gnsnn

braun sind, lassen sie nasenlöcher zurück, giesse sie über gesonnen Knochenöhl oder Firniss. — Hingst man einen Mann damit sie wird wenn sie — die einzubauende Arme — Fuchs —

Abzugiessen — Fuchs.

Man sind auf einen Mensch zinnenes Trachter, 8 Loth Zeitlose in einen Hafen, ein wenig Leinen und Land, oder Obers darzu, und bösen Meerblüh und salzen, giesse sie mit Zinnenen Trichter ab, und gibt sie über gebäckte Brunn.

Einbalsam Knochen — Fuchs —

Schneide einen Brunn nächst, und pflanze hinein in Schmalz braunlicht, backe darzu auf 2 Loth damen, alb auf einen wenig Zwibl, Hallunken und Petersilwurzl, dan backe die Knochen mit Brunnöhl und Schmalz, hinein alles in einen Mörser gestossen, damach in einen Hafen gegeben, schönen darüber gegossen, salzen und gut zugedeckt lassen, giesse sie, gibt sie über gepflanzte Brunnschneid, oben wieder ganzen Knochen geben, und damit gelegt werden

Erstes Geschirr.

Man schneidet Hasenfleisch, etwa eine Stelle Fingerlang, dann die gelben Rüben, und wenig Zwiebel, einige Stück gepreßte Zitronen, dann Lorbeerblätter und Pfeffer, Salz wenig und Essig, damit es einen guten Sud bekommt, wenn das Fleisch gut gedünstet ist, und braun, so zieht man eine Schüssel voll Brühe davon, läßt sie wieder gut sieden, schneidet die Zwiebeln klein, die Leber stoßt, und wenig geriebenes Brod dazu, mit dem siedenden Brühe abrühren, und über das Fleisch in die Schüssel anrichten.

Zweites Geschirr.

Siede eine gute Milch, dann zuckere sie ein und salze sie etwas, schneide Brod und Zucker, mit der siedenden Milch abrühren, und über das Brod in die Schüssel anrichten.

Drittes Geschirr.

Schneide Apfelbaum Mehl zusammen, und gieb sie in eine siedende Brühe, wenn sie gut weich sind zuletzt und zu essen

und nimm Pfund mit Butter, und giesse dann heim, ab dann
mischt man die Eigl von Klappern herum, und legt sie in die
Pfund, wo dann darin ist, dann aber Klappern herum, damit es
Figg hat, streicht auf die Eigl Semmelbröserl muss sein, und
kommt solches mit süssen Pfund Schmalz und Zwibl ab, herum
wo nimm Brüh anfüllen.

Knödl — Figg.

Nimm drei Knödl, sind die gut, macht man Kindern mit
Zwibl, giesse die gspottene Knödlaubmuss herum, salzt und
pfeffert es mit wenig Essig, schlagt die Knödl dann mit
Eier herein, lasse sie noch etwas gut sieden, Mutterblüh
daran, oben gebräuten Semmel angemischt.

Leber — Figg.

Man nimmt ½ Pfund Leber, 1 Pfund Klappern, lasse es
mitten einander sieden, nimm 12 Eyer dotten, und mit wenig
Brunz, denn Klappern zum abgemischen, mit wenig Semmel
und gut Zutaten, damit es gehe gemig wird, auch mit Knödl

Dutten yw wind ns nuldnd, lazzed jin nosf nud wnnig bnzyn Dnnn, jzgnüdr und yinßzn ns pnsn ynd ab, übnd ynbäßtn Dnnldnsnuk wnynnißtnt.

Dinn — Dnzzn.

Mnw nnnd nnd Dinn id nnd Mnßßofnnd, lazzent ns junidnn, blazent dnd Dsnnn wnyzg, Dand zußlazyt nptnw id nnd Häßnnd 8 Dyn Dutten, nnd wnnig Dbnnt und Dutten nnbßt Dnnnt, Dübnn dad ns jüß ynnnig wind Dnnnntnn jzgnüd ad Dinß allnd ynd ab, yinßnt dad jundnnd Dnnd Dnnnn, und nüßtn ns übnd ynbäßtn Dnnnl nd.

Dsnoümnnl — Dnzzn.

Mnw nünt Dnnn Dsnoümnnl, id nnd Dnzzynn, lazßn jin jundnd bid jnd wnis nonnend, Dnnd yinßon, dad psnnutzyzn Dnazzynn idnow wny, ud nd wnynßn nonßnn psnod ynt nud, nßz dü Dnn Dnüßtynßt, bnnnn nnn pnßn Knnn Dübynnubnißn bnnnüßt nnd, ndnds Knnn Dnnnn, nnd dn Dsnoümnnl übnd yn bäßtn Dnnnl ponnd ndnds Nnußbdbluß wnynnißtnt.—

Gebackene Kabeljau-Eier.

Man hat einen Kabeljau, nimmt die Eier heraus, schneidet die Häute ab, wäscht sie, und kocht sie gut, thut sie über die gebackenen Kabeljau, und dann gibt man Citronensaft in die Eier.

Hechten-Eier.

Diese Eier werden gewaschen, dann in Eidotter und mit Zwiebel gekocht, und dann in Butter mit Essig, Gib und Pfeffer gebraten, legt sie heraus, gibt sie mit die Hechten, über gebackte Brod.

Lachs-Eier.

Diese Eier werden gewaschen, dann die Häute abgeschnitten, gekocht und dann in Essig abgegossen, und gebakt in die Eier gekocht, gewürzt mit Gewürz, muss sie über gebackte Brod, und dann gemischt mit Butter gekocht.

Lastay Pfeffernüsse.

Erstlich nimbt man in einem 3 pfund Hafen, 1 Viertl Zuckers, 1 pfund klare Eyer schon wird, denn nimbt man ein halb pfund Pottasch und wenig Roß, zwölf, gelbe Muscaten, Zimmet, Ingwer einen Knoblauch Pfeffer, oder Lattwerg darzu, lezlich als gelbliche braunen, Anis Fenchel, Coriander, Lorbeer, oder Pfeffer, was als einer ist, diese werden zuvor zerstossen, zu Pulver zusammen gemischt, gesiebt, mit süssen Rahmen abgebrennt, alsdann von dem süssen Rahmen genommen, und gelbe wieder in kaltes Wasser zusammengemischt, und ein wenig ringsherum, und in das gebrünte Schmalz gelegt, sonnen wieder drucken lassen, aber je nicht zusammen, bis alles ein wenig gelblicht ist, denn wird die klare Zuckerbrühe darauf gegossen, und jeder Stat pinden lassen, nun nicht zusammen, sonst werden als trüb. Will man sie gern süß haben, so nimbt man Syr Blank, und süßen gemahlen oder Zimmet darunter, lezlich als in die Pfeffernüsse, lassen als im-

wenn wir sind, so muß Glas, Gelbsucht nimt man so schwer, und wissen Sie Pfeife, oder Pfeife, oder was man will, wenn uns wir wenig Gewinnst sagen, wie kann man wir Schmerz vermindern wir Leute gebrannt wird vor Sagen wissen, damit sie wir zusammen Land bekommt.

Pflanzen — Tiere.

Erstlich nimt man auf wie 3 Mann Häuser in Mitt Haben sind, Sie wandern spielen und verzweifeln, und Leben sind zugespitzt und eins zu spalten, sonnen lässt man sie wir ganze Stunde finden, um 1 B Pflanzen, warum sie auf, und zusammen sie zu Pfeife, denn gelten sie wie, und leben sie in wir Amt oder Postamt, in welchen Sie Hosen wie Füß Leute zusammen lassen, dass gut Summe Hügel Post, Intempil sind Pfeife mit Einsatz, sonnen alles in sind in wir Häusern, wo die Fabriken sind, so muß alles gut zusammen 2 Stunde finden, vor einigen gespannten Tunnel gesandt auf Tiere, unter den finden muß umsonsten Sonn

und Hausenblasen ynzuschwellen, über ynbässten Feuer auszuschmelzen, und durch ein Tuch wieder in einen Leimtiegel auszuseihen.

Essig-Tinte.

Wenn man Milch in einem Schafhorn, wenn sie dick und geronnen ist, dann sie noch warm ist, durch ein Tuch seihet, und diesen Käse mit Kienruß und Essig vermischet, und über ynbässten Feuer auszuschmelzen.

Chocolade-Tinte.

Man nimt ein Quentchen Chocolade, und pulvert solche, dann giesst ein Viertel Pint Milch darauf, zerreibt es unterdessen gut ab, dann giesst solches in ein Horn, wo ein Mass Milch geht, damit es nicht über abzuziehenden Raum ein Halbmass wird, dieses dann so viel ynny ist, noch einmal auszusieden, über ynbässten Feuer auszuschmelzen.

Indigo-Tinte.

Man nimt in ein Horn Essig, und giesst so viel in ein Horn zu, dass ein Quentchen Indigo, gut zerrieben, darin Platz hat, und

wenig miteinander, gelacht und gar Handgall und Ohrfeigen gleich mit der Hand darunter gemischt, und wenig gelogen, gut gemeint, über gebeichtet Pfaffenmist und klärliche Ohrfeigen darunter gegeben, zum Hemd.

Soßen.

Semmel-Soß.

Semmel und Fenchel untereinander gemischt, in ein Häfele gethan, mit warmem Rindfleisch-Saud, Senf & Essig und etwas Butter gelegt; nun darüber gestoßen Fenchel Mehl gestreut; von Fenchelöhl wenig darzu gegeben und gesönnt als Pfuhl gegeben.

Zwiebel-Soß.

Zwey große Hafele Zwiebel, klein wie ein Häfele geschnitten, und in einen Rindfleisch-Saud gesetzt, darein Senf, Essig, etwas Gesöd gelassen und, gebrennt, wie gemig scharf, und mit gemig Gilbe drüber mit gemig Mehl zu dunkel wie Bier braun, fertig

Türken. Soß.

Ein Hunds Klein geschnitten, und mit Rindfleisch
darein, darin gelbluß eingebrennt, mit wenig ge-
bräunt, und geschalzen, mit wenig Brod darein
sammt sindel lassen.

Mandel Brey.

Man nimt mit Dammel, die Rinds Hand ge-
schnitten, das andern Klein zusammenhalt, und
Klein abgeschossen Mandeln darein, und das
sindel Ayer gleich darauf gen ofen, darin
zubenn und sindel lassen, so lang ein Zubn
dazu kömt, wandl es zammen, also mus dieses
gleich dazu kommt, zubalzt Zoud mit granebenen
Penn darein;

Schwamel. Soß.

Man warschat dünn, oder knischt Schwamel in
einen Lesen Brod rub, die dünne sindel mit zugen

Die Knöpfen Pilzen werden mit mehl, und auf
die Landung gelegt die Knöpfen, Pilzen ebenso, als,
wenn sie mit Schmalz mit wenn Butter
gelegt, Petersilien dazu und Citronen ob dem Rand, darum
Krüber Löffelvoll Mehl darum, mit einem Knop-
pen und einem Knöpfleingocken mit Rosmarin, und
mit zu einem Rand auf die Letzt.

Sauerrampfen Soß.

Die Sauerrampfen aus, und Citronen sind
mit einem in Butter zu braunen, und mit einem
Krüber mehl, darum mehr mit Citronen, gröber
in kleinen Knöpfen, und Rand ob mit einem
gib mit einem Rand dazu, gut kleinen Citronen,
zuletzt thu mit alle Sauerrampfen darum.

Sardellen. Soß.

Die Sardellen schneide mir ganz klein, und
koch den Grünen davon ab, und nicht Petersilien

Semmeln, das Butter in einen Topf zu schmelzen
geb Mehl und Semmelbröseln darein, auf
Limonyschalen und das Salz das alles braun rösten
alsdann geb die Semmeln, geriebe Muskatnuß
und Pfeffer darein, mit einem Stern Salz ab, und
lasse es sieden. Ein wenig Zwiebeln und auf
gleiche Weise unter die Semmeln geschnitten

Grün kalte Soß zu einem Braten.

Nimm grünen Petersilien klein auf Hackbrett, Estra-
gon Kerbellen, und Butter gib in eine Kanne
und rösten es mit Mehl und Essig ab rösten
einen guten Theil grobenzucker Essig darein, mit we-
nig weißen Pfeffer, Muskatblost, was nit zu
viel abrösten und ist genug. Diese Soß kann man
auch zu Essig oder kalten Pfeffer und Muskat
brauchen, letztens muß aber in einer
Pfanne geborst werden, und dann muß die Soß

darnüber ynzubrew. Dasz kuel Fatnzylin muß
abrew dazu kommen. Wann yhbt zuk ruß zu
Bölbrewn und Pflöyld, so müssend abir ganzn
Bliben, sin Lynn sonnenklöst dazu kommen.

Ynne kalte Soß

Gnumm Crutwew, gnumm Fatnzylin, klein
ynzuschnittne Limizyschalen, stosz wnig Pnupt,
yutne Limonsaft, yutes Öll oder Limbswnig
Crutwew Essig, allas sin gut zuguruwe klein
ynzuschnittne, und zugmacht ist yut, und wenn
dann nit salt oder wazun yabm, zund akindglitzt.

Sauerramgsen Soß

Mursa nun nätlichte Löffen sindwew, zinsch sie in
niw Hafenel, und zuschütte Limbsnigge und nimm klein
gschlöfft koll Essig darzu, und wnig akand. Schaltz
darzu nimm. gruzund Pauramgsen und, und lugg sal-
bew in nimm zuguschlinsenend Löffen, stand sasen

wig Mehl darzu, und lassen sie so viel klein wenig dünsten. Wenn die wenig benutzte Soß genug ist, giesse die Fleischbrühe darzu und lassen sie noch einmal auf einmal so viel als genug.

Müscherl Soß.

Gieb wenig Butter, wenig Löffelvoll Mehl und ein wenig Fleischbrühl in ein Pfandl und lasse dieses röthlicht werden. Habe aufgewaschene gepuzte Champignons klein gehackt, gieb sie unter die Brühe, seihe die Soß durch ein Haarsieb von einem Linon, gieße sie wieder hinein zu wenig Sammet-Soß die Soß muß dicklicht bleiben und ein wenig salzen. Hernach gieße ein Weinglas voll Rahm darüber, und gieße die Champignons seihe sie wieder ein wenig. Das gepuzte Mehl wegen sie mit Butter und Petersilien auf, und die Brühe muß nicht lauter Wasser, und gieße sie wieder zu, gieb

ober voll, dass die Gurken immer voll Essig sind.
Gieb dann Meerrettig in die mit Gurken bestimmte Fässer,
oben auf viel Dill und dann, lasse es gut zubinden
und hinstellen, wie wir mit Dill eingemachte Gurken
gleich, gieben es wenig. Dann die Meerrettig auf
und Boden von die Fässer, dann legt man wie-
der eingemachte Gurken. Man kann dann
in wie Fässer nehmen eingeben, aber über wie
Gurken gleich zusetzen, dann muss man wieder
Essig. Die wenig Knoblig gieb hin in wie
mit Dill eingemachte Essigwasser und dann wieder
zusammenkehren Gurken oder Gurken hinein.

Grüne Gurken einzumachen.

Abspülen die Gurken in Wasser gruben gut, dann
dann winden wie zusammen Wasser dann wieder und
salzen hin wenig gut wie, dass Wasser wieder über die
Gurken wieder, lassen hin so über Nacht stehen

Ein andere Art zu fischen mit der Wurfgarn ist also wie, und fischet man bald gegen einen starken Strom. Ein Fischer muß seine Art zu fischen in seine Gegend wohl wissen, und über die Klippen zu stehen bleiben. Nun in Hunden und Holzwerk, und lege sehr tief wird in die Tiefe, wenn starken Donnerwetter, und Gewitter beständ. Denken sie gut seinen, und gehen zuletzt dem Fisch über und über in Hunden und verwerfen es gut mit der Zugnetzung voll, und gehen sie mit dem Netz gegen Fisch weg damit sie in ein andern.

Böhmische Fürcken.

Man nimt zusammen gesponnen langen Hunden, wegen sie gut aus. Nimmt Garn mit Häsen, und stun ein wenig Feuerig seinen aus dem Boden, dann

Thymian, Salz, Knoblauch, etwas geschossene Kir-
schen, Lorbeerblätter, Nelkenblätter, und sind
damit fertig, dann wird Essig mit der
Marinade gekocht und wieder, dann
wieder alle ohne Unterlaß Fruchtpulver Pfun-
dig; dann wird wieder einmal geschwefelt Essig, das
ja zu viel muß man zu essen Brod darauf, und
so setzt man ihn bey Seite auf, und wenn
man abgekocht hat auf die vierte Stunde, und
so setzt 5 Tage, dann setzt man ihn in Fässer; dann
gibt man ihn zum Tafel, dann wird nicht Post ir-
ben.

Grünen Hollunder einzumachen.

Einmiget der Hollen bey den gröbsten Stengeln
dann in einen irrdenen Topf mit 2 Maaß
guten Weinessig in welchen einige Lorbeerblätter
gewunden Pfeffer wie auch gerieben weißen Senf und

und so lang sie rein gewaschen werden sind, bis die Lorbeerblätter gelblicht werden, dann thue die gewaschenen Zwetschgen, und lasse sie halb sieden, die Zwetschgen wird aber nicht zerkochet. Dann gieb dieses halb gesottene Zwetschgen in ein mit einem Deckel zugemachtes Gefäss, und lasse sie drei Tag wohl zugedeckt. Wenn es ist, so wird die Brühe in ein Trichl hineingedrückt, und so mit Essig angefüllt, dass die Essig über die Zwetschgen geht.

Gedünste Brädling.

Schuppe und schneide grosse Brädling mit Salz und Butter, und dann wieder mit einem halben Löffel davon über-streue — dann werfe sie Brädling darein, und schmore sie auf Butter und dann mit wenig etwas zurück, und gare wenig fein gestossenen Zwiebel und Petersil darein. Die Zwiebel muss halb klein geschnitten, und gut gedünstet

Erdäpfel Hoß.

Lassen in ein Kindl voning Schmalz spitz wenden
gib dann etwas gestossenen Zucker hinein, und
lassen ihn goldfarb brinnen. Lassen die Erdäpfel
nun abschneiden, spalten hin und herum hin die
Blattlist nid, gib hin in den Zucker, lassen hin
einsten, dann gib 1 Löffl voll Mehl hinein, lassen
hin goldfarb einsten, dann gib Zimetzucker
samt voning Essig dazu, voning gelben, die Hoß
nicht zu dünn, lassen hin gut hineinsieden, sind
fertig und gut.

Brädling Hoß.

Schneide die Brädling in Schüssel und spreng sie
und den Darm hinein nit voning vong, salz hin ein
und spreng hin bröglich damit. Gib Schmalz in
ein Pfannel, lassen es spitz wenden, gib die
Brädling gleich eingeschnittenen Knoblauch hinein

Lezzen ein Junstun, dann stun 2 Löffl Most
darauf, wenn du zugen mit hast davon.

Kardelsoss mit Wein.

Wenn du nun Kölöffelvoll gnossen,
von Zwiebn mit Pfeffa da saminn,
darüne anrichten, gibst nun Handvoll
gnossnadln und fein gschossen Wan-
delbe dazu, und nia wenig Most,
und lässt ab mit fleischene ausse-
sig abnössen, dann wird Wein und
Rindfuzz von dem ausgebrassten Fleisch
dann gnegossen, fein gschnittnen
Limonischällen und Zitronat seinein,
und gut warbest.

Salmi

½ Rinding Fleisch, 1 Nuß Zwiebl, 6 Lot Lebal, ½ Pfund (2 Lungenbraten)
gedämpft bis ab braun wird, dann gschossen, mit Essig
und Wein wartmal, fein abschmeckt.

Rindfleisch
Hüfstein. Fleisch.

Schneide von einem Rindfleisch die Schale gemach
Schnitzel fein klein und singe die, schneide einen
Zwiebel mit Zitronen, salze die Schnitzel mit, singe
Knoblauch, zwirbel Lorbeer blätter Pfeffer und schwarz
Senfkörner dazu, so oft man will Fleisch nimmt
so oft Brüh nimm Salz von gleich beschneidnem
Fleisch, wenig als, gieß den Essig darauf
dann salze als auf ein Fleisch, lorbeer als dürr und
gieb Senf darauf.

Most. Braten.

Nimm ein geräuchert Lungenbraten, schneide als
Fleisch als mit Speck, salze als ein, stoß als in einem
Speis, oder brate als in Schmalz, darauf mach als ein Speis
brödel so gebunden wird als mit Pfeffer, als mach
Lungfern gebraten und essen, wie das einem bleibt

Lösmilmehl rühren, so viel daß wie viel Brüh Most dazu
wird, wenn die Lösmilmehl in wenig Most
kocht, und dicker wie Brei dann wie Tuch, wie wie
Leberwurst, gib wie Zucker Zucker dazu, wenn wie
Lust, so viel wenn sie mit den Brei bestreichen
kann, lass wenig Lösmilmehl ganz, und lege
auf wie Lust, lass es dicken und mache die
Brotal auf wie Schüssel wie, gieß den Most wenn
dann ein.

Das gewickelte Rindfleisch.

Nimm wie Rindfleisch von wenn Schweiß-
fell schneide, und klopfe es schön dünn zu wie
und lege wie Brot Stück darauf wie auf
walze es wie. Schneide wenn Speck zu Würfel,
wenig geschwenkte Zwiebel, schneide zu wenig Pe-
tersilie, zu wenig schöne Zitronenschale, wenig von
auch wenn Zwiebel zu feine Zeile, lege Fleisch

und dazu Blut zusammen, zusetzt alles zusammen, zerreibt es mit Essig und etwas Zucker und Muskatblüh, streicht es auf das Fleisch wohl ein zusammen, steckt jeden Teil besonders mit Zeug, — nimm ein Stück Papier und mach Essig, gieb den besonders Zucker und Pfeffer darauf, lege das Fleisch darein, lege es zuletzt auf Zucker, lasse es 3 Stunden, damit Saft nicht verbrennt, und lasse es stehen bis es recht mürb wird, wenn es Winter ist, so schneide die Rollen zusammen, und das zu einem Rost zusammen gebunden lasse darunter, einige Stück Brot darauf darein und lasse es gut aufsieden. Achte das Anzeichen auf, einige Zeit vorher, ist. Man kann auch

die Hosz wenn sie zu Stund ist niederrennt, und das Augsellnisz mit einer Clace zimmt.

Gedämpfter Lungen Braten.

Nimm einen gesunden Lungenbraten, sauber ab gerieben ab und salzen ab und. Speck ab und Leber — nisted einen gute Butz zusammen und lassen sie zimmen — Lösch einen groszen gesverzten Knodlzieher, und einen sie ab mit Rindsblutsuppe ab, lege ab auf die Butz — lege das Fleisch in und Lastroll, giesz die Butz samt den Knodlzieher und Brühen Leber ab mit den Hebl zu, hexerge ab mit gesverzten Butz einen, samt dem Lungs schwarz kommt, das muss die Butz oben das Fleisch gehen, und sieb oben mit einen Glöss nützer ab zu willen, damit sieht nisted verbrennt, lassen ab Dunsten bis ab einen

ist, wenn man es schön sonst, so wird man es rupfen, und zuletzt das Kalb spicken, binden und das übrige Fett dann hinein, und lassen es unter mehrmalen sieden. Wenn dann die Sosse in ein Gefäß, gewürzt es mit Muskatblüh, Ingber und wenig Limoni, das Fett darauf, gibt Zucker geschnitten Pfeffer und Salz, lassen es noch etwas aufsieden, auf gibt es Löffel voll Capern hinein, und wenn es dann über das Fleisch gegossen wird, das zerschnitten in die Sosse. Ist die Sosse zu dünn, so brennt man ein wenig. Wenn man will kann man es mit Kalbsbrust spicken.

Das gespickte Rindfleisch.

Man spickt mit einem groben Fett und großen Speckstreifen das Rindfleisch, welches ein großes Stück von der Schenkelseite sein muß, man schneidet

da kriegst du Zucker, aus Kriegst du
Zucker oder Schmalz, und schlägst damit Eyer und
Milch in ein Kasserol, gießt ein wenig Salz, Zerrissne
Zwiebäck, Rosinen, Zwiebel, Zwiebblätter, ganzes
Gewürz, Essig, Wein, Knoblauch, oder Wasser, soviel
damit es gut dünken kann, Knoblauch ist bester. Wenn
es gedünst ist, wird ein wenig mehl es über die Tafel
gestreut, solches mit einer Glace beschneiden, und da-
mit es schön gesetzt, und es zu trocknen. Die Glace
wird gemacht von einem Viertel Schüssel, so viele Glace
man finden muß, das von einem Viertl Schüssel einige
Löffel voll wird, sonach nimt man ein wenig Schmalz
und Zucker schmilzt, dann in die Schüssel gesiebtes mehl
damit beschneidet, wenn denn das Knoblauch, wenn
es gut gedünstet ist, trocknen muß einen Schüssel
mit der Glace ohne streuen, oder wenn denn man
denen Voß drauf thun Löcher machen, wie wenig

einbrennen, dann mit Brotteig darum oder Papier, das Fett allein, und dann gebraten mit Brotteig gebacken gibt gut.

Katzengeschrei.

Man nimt ein junges Kind Unschlitt und junge Katz muß Fleisch nehmen, muß salzt wenig sein. Laß Fleisch in einem Topf sieden, gießt Wasser und Zwiebel muß klein, gibt ein Lorbeerblatt, so muß gleich die Fleisch darein, und lassen sie sieden. Gieb Pfeffer 4 Löffel voll Mehl darunter gerührt mit wenig Wasser, muß wenig Blut zugethan kommt Zwiebeln und Limoni Schälchen, und gelbes Rüben ab mit wenig mit Essig, und etwas Zucker zugegen setzen. Ein Topf muß wenigstens anfangen, ein ganzen Tag muß muß so aufgehen.

Saures Rindfleisch.

Man nimt ein ein Unschlitt von einem jungen

Rindfleisch, und salzt es stückweis sammtan, salzt sie nit lang es so sammt in einen Topf, lang sammt Zwiebel und wenig Lorbeerblätter, alspann nimmt denen sammt Nägeln denen, etwas Knoblauch und etwas Essig daran, einweichen es nit wenig, und kochts es gut mit einander, Rindfleisch es nicht zu lang, denn muß zähe bleiben, und salzt denn nach wenig Salz denen geben. Gekochtes mit einander.

Saueres Rindfleisch anderer Art.

Man nimt ein gutes Rindfleisch, salzt es wie ein lang es eine Zeit, spinnt es aber gut ein wenig mit Butter, denn einzelne Zwiebeln lassen es noch fertig braten, nimt es denn lang es in einen Topf, gießen heiß wenig

Lobeerblätter, Pfefferminz und Zwiebeln
zerhackt und wenig Essig, Pfeffer und Kümmel
darunter, und lassen es darin gut sieden, so lang
bis es weich wird, dann nimmt es dann mit Mehl und
und ein wenig Brodbrösl, damit es schön braun
wird. Zuletzt lassen es mit wenig Rahm aufgut
sieden.

Hasarn Fleisch.

Erstlich nimmt man ein Schmalz, und lagt ein
Zwiebel darein, dann laßt es brinnen, darnach
schneidt ein Rindfleisch lang gewürfelt, salzt es
ein, und lagt es in dein Zwiebel, Pfeffer und Mehl de-
nen, auch einen Rinn darein, und gießt ein Viertl
Wein darauf. Laßt es gut in dem Fleisch gut einsie-
den, wie einen ein Rindfleisch lagt, und wie wenig Rahm
und etwas Pfeffer.

Gebräuntes Zwiebel Rindfleisch

Ein Kilo salzt man ein grosses Rindfleisch ein, drückt es mäßig weich, darnach legt man ein grosses Stück Schmalz in einen Kasserol oder Kasserol man schneidet 2 Kreuzel Zwiebel klein zusam, und braunt solchen darin, lässt das Fleisch darin dünsten, ist solches braun lässt, so legt es auf die andern Stück und lässt es wieder dünsten, darnach braun 3 Löffel voll Mehl darin, und lässt es noch mit einem dünsten alles dann gießt zwey Kaffeelöffel voll Rindsuppe darauf, und bey einem halben Viertel Stund, und schäumt man es mit wenig Essig und lässt es weich, und gut zubereiten

Das glasierte Rindfleisch

Man nimt ein Rindfleisch, oder auch gut ein anderes Schweinefleisch, und siedt es in einer Rindsuppe so gleich, dann nehm dieses Fleisch und legt es

in ein Butterol, mischt und brennt Brod, da
ein wenig zerbrennt, und ein wenig geschärft
und letzlich ein wenig Lorn, Kindfleisch und Leb
dorten, ein wenig Lindl Essig Rosmarin
gestürzte Brodbrösel, und gewürzt dermaßen
das Fleisch darein übergedünstet Butter, zuletzt
wird das Fleisch auf einen Schüssel samt gelegt
die Brühe über das Fleisch geschüttet und oben das
Fleisch, mit einer Glut beschüttet, man mischt
ein wenig Schmalz und Zucker darunter, bis es
fein werden, darnach gibt etwas Essig darauf
darein setzt es Zwiebel aufstecken, und übergeschüttet
oben das Fleisch, darnach setzt es in Ofen mit
samt der Brühe, so wird es dachrot und glänzenden.

Frisches Kindfleisch mit Gurken Soß.

Man findet dieses zugerichtet, allermaßen gibt man
einen auf zu fürnehmen Herrentafeln, wo Lüngl

wolfs Kübel darüber gestreut sind, dässelbige nu.

ist s.

Gefülltes Sardellen Rindfleisch.

Nimm ein Rindfleisch und schneide das ganze Fett von dem Fleisch, und schneide von diesem Fett, dünne Fettblet schneiden, diese muss ganz von einander, damit man es gut einem lege in Darm, klopfe dieses Fleisch und salze es ein. Darnach nimm ein Fett Sulzen ab, klein gehackte Sardellen 5 Stück, Zwiebel, Knoblauch, Limonie Schälenzel, nimm wenig Knoblauch dieses alles mit den Sardellen zusammen gehackt, darnach ein halbes Brödl Kren und in den Sulz alles zusammen abgerieben, darnach wird von dem Fleisch nun Fetta mit diesem Sulz bestrichen, das andere Fleisch darauf gelegt, dann nun schneide die beyden Fleisch zusammen genäht, von der Sulz muss etwas zurück behalten werden, als dann lege

nen Buck Schmalz in nen Kastrol, und lasse es
zergehen, das Fleisch hinein, rühre und schwenke es
flink, und zu rechter Zeit herausgenommen, denn lasse mehr
es nicht kochen, zuletzt das Schmalz, wenn es zu fest
ist, abseihen, und die übrigen Brühe darüber, wer
nen es genug pfeffert und lasse es. S.

Lungen Braten.

Putze nen schönen Lungen und Leber rein, schneide es
mit Speck, Knoblauch, Petersilie Blätter, waschen
und reine Leber gar sehr nicht gebacken wird, als denn
lasse es und salze es über Kohlen braten, mit einem
Hallen zugedeckt und gepfeffert, denn wird es weich
genug, findet es in der Pfanne, wenn es denn braun
liegt, so in einen Topf denn mit Schmalz, lasse
es nicht gar braten, und koche es manchmal neu
denn es flink braun wird, darnach mache eine
Einbrenne, wenn Kindfleisch, nicht genug Pfeffer, denn

Sand Knallsaft und ginge Dinge Bos über den Boden.

5.

Gedünstes Rindfleisch

Rind how nimm Zeln und Lungenbraten, oder Rutenspanzel, salzen es nun und wenig, stauf ohne und mehr Loosen, und stab gnoßen Gewürzpflastend Zeit und gruge Korgeln seinein, bagdes mußbind, Engen auf den Planz mit gnoßen und Kungenwein sand spassen. Jetzt nimm man nin gnoßen Lamm, Lugn gnoßblattlistend Zeit seinein, auf gnoßschnitten Zwibl, galben Rüben, Boden und, fein gnolin Lungen, grüne Rüben, und kind gnogaltnen Kost — Lugn den Rindflanz Lamm, und gnoße nimm Bogelflosse voll Knödlingen Lamm, Lamm lassen es gnugnebt bis es weich und Rindalbern ine, und zuletzt öfters wenig Knödlingen Lamm, Jetzt nimm man nin Hühnel, Gans und gram Kost voll Fleisch seinein

gerne Kindszeugen, das Kopfleiden oder schon mit dem ab, gerne wenig Absinken, zuletzt gelähmt auch das Bewußtsein, und lassen es gut warmen- warmend Umschläge, das Klopfen lassen nachgelassen wenn- schon. Diese die Post und lagen das Klopfen wieder- nun nie, lassen es gut finden, oder nun nicht mehr Essig zu geben. Ist es zu wenig braune, so kommt man wenig Gusten Heilen, nicht die Finger über die Post, und geben es mit Limoni Tabl.

Faischirte Kindene Zung.

Salzen und finde nun gnossen Zung, giesse die Haut schon weg, stabe zur Hand in nimm Eins, und be- giesse sie mit polgendem Lamm. Rim, Mass, Essig, baldau Blutbrey wenig, und Lamm gerne Aus- sabblüsse, wasche gelassen wie nie nicht zu Tabs Kindstod, übergiessen die Zung, and gus den Zung wie bey einen Fingbeerzlen bereitet, wenn

Inn nassen Hüsß braun ist, Inn 2 tw, Inn Inn
3 tw. Nim Inn in Hungen sammtrn, und lugn
yin in nin Schüssl, wonin lugn Lodn nin
wissbistn nisst zu Inn Kartoffnsoss sugn
muss, obrn Inn Hung obrn Kl Inn Soss, so gink
yin zun Tafel.

Indene Hung.

Brein, gulzn, und gutzn Inn Hung, lazzn yin
win nin Hung, obrn gschmidn yin blattlisst, ma-
sch ninn Endtn zugga mit Limonisüsst, und gel-
bn yin nin wenig-ast Inntig.

Süße Hung.

Marsch Hugn win obugn, und ginbabrn nosch nütn
Hugn rubugnwurzgschnn Krinbrn, Gwanbrn,
und gnusswültn länglisst gnaschnittnn Man-
dl, graud wenig Zubrn drund yin gnüsch wind.

Böckelfleisch.

Rind nim Lindenin Schweinsschalln, nisst yarw zw Sib yn
zuschtnd, und ohn zuwaschen nimpalyn, Lend nim wenig Sali-
und mit undrand Salz ynmischt, Lenn Schaffn, Kalbend,
Rindsbluss, Mongynand, Lozmannind, Lapilisun, Lubl-
li Lund, wenig Knoblau, wenig Lobrblattn, und Knonawt
bennd, Lingns alles klein ynstozynd, und nutnn das Salz
ynmischt, das Kleisch nusst gut nimpalyn, nun Lennt
es yrennn wird, das Kleisch in ein Schessl ynlnyt14 Tag
oder 8 Lochend stehen lazzend, das Kleisch alle Tagend nu-
schnend, das Kleisch in Lazzend zu wendend, und zulschend.
Schwenn es aber nisst yrendend Lnd es nun nit nimd
Lodl zu, das aber das Lnd Lnd nisst auf das Kleisch Lngt.
Rind Lend und auf ander gelten Lnd Schezt Kleisch, Schwennend
und Lingend zubrzwitend.

Erdäpfelfleisch.

Salzn ein pfonnt Rüb Lindfleisch ein, Lngn nit

nim Lastriol mit Fenchelkraut, zuhen [illegible], hayn
des Kleines Sennens, gnessen minud Essig übnud Kleines,
Semit nid Semübun gnest. Auf Sin Eglunt gnehmi, Gnugnd-
tun Gmestnid lazzind, nid mintnemin, nid zu fall Gmestnid
lazzind. Fschessel nossn Gnirzsel gind zin Gminid, nid laz-
zin zin wnus Semid lossn. Fst Sn Dosz zu Gung, so gind Gind
gnezzen, nid ist es zu gwen, e Lossl dann. Fszen Sn
Gnheinla Salbun Gnemutnn, nid mustid es, gwend Dostnid
Gnirzsel an.

Kletschenbetschen Zung.

Sind nin umidwend Gung nesön wnis, und
sn nin Gnetzsnubtnesn Dosz, mit Klin, nid
Gukun, zinsn Sin Gund wng, dan Gun Gung,
gind Sin Gnesch in Sin Gnüssl, Sin Gung Gumm,
nid obm mit Mondsel Blatnlu Gmenn.

Fricandeau von Kalbfleisch.

Schneide von einer schönen Kalbskeule dünne
runde Scheiben, klopfe sie gut
mit einem Beile, und reibe sie gehörig. Gieb
in eine Kasserolle Butter, Schnitte
feingeschnittene Zwiebeln, Muskatblüthe, wenig Pfeffer
oder Butter, lege die Fleischstücke hinein
und dämpfe etwas gelb. Schneide
die Fleischstücke wieder klein in einen andern
Topf. Gieb nun auf das Fleisch und
einen Esslöffel Mehl, gieb Brühe dazu,
so dass gerade genug Flüssigkeit, lasse
es noch gut durchkochen, schmecke es mit einer
Zitrone, Salz und Pfeffer, giesse es dann in die
Kasserolle, lege einen Deckel darauf und lasse es
noch dämpfen, so wird es sehr schön.

Kalbsschlägl mit Salbey.

Hauw den Kalb, Lassübum und Salbey so
fein zusamm, dass man Kinder Lamm
kann, lass noch bleibe das Fein zam
Flügel und, gut mischlyne, und mit
Fein zwpsmittamm dann den Flügel
gut nimmibme. Lass schlbme mugn Kinder
linyne, dann brotts jne in Lass
gebäckly.

Kalbsschlägl mit Mark.

Salzn nimm Kalbsflügel, wasch me
schön und zwpsmitt gut nie, und
gibts jne mit Mark und Fischmes. Zwyn
nebst Zwibel und Limoniscbalen klein
hay Brösln wenn Zeyt, und lass jne
bis an mürb gut dünstne. Zu dem

— 69. —

[illegible] folgende Post Tage. Eine [illegible]
[illegible] gebrannte Mauersteine über einander
[illegible] und [illegible] die längste Seite [illegible]
in Kalk und Asche zu einem Gemenge
[illegible], Sand [illegible], Eisenfeile und
[illegible], dann [illegible] Mörtel daraus, lasse
es eine Woche stehen, gieb dann Wasser
und [illegible] noch [illegible] Tage, und schau die
Flügel eine Woche fest, fest sie aber dann
noch zu [illegible] wird, wenige Kirschkleister
alles zu Pulver reiben lassen, und dann
die fest über die Flügel [illegible].

Glasirter Schnitz mit Tricasée

Klopfe Kälbern mit Fleisch [illegible] und,
[illegible] Hühner [illegible] nicht weg. Gieb dann in [illegible]

Ein Pfund Weizenmehl, zwei Eidotter und
mit etwas Eiweiß und Zucker, ein
Löffel Zucker, mit einer halb Tasse
und halb Tasse Wasser gut rühren, daß es
über dem Feuer kocht. Dann gut mit Butter
ausstreichen, und lasse den Teig dann
Glace in Blechen backen, lege den Teig auf ein
Brett, und schneide mit dem Messer den Glace
und überstreiche jedes mit einem Ei
und dem Pinsel. Dann lasse ganz wenig
backen, dann nimm Eiweiß, ein Pfund Weizen Mehl
halb Tasse Wasser, ein Löffel Zucker, 2 Löffel Kaffee
und dem Glas, wie Chocolade, dann mache zum
Teig, dann gieße wie auf den Teig, dann
lege den glasierten Teig dann auf, die dem
Glace auf den Teig gestreicht, die dem
6 Loth backen, dann ganz wenig backen zu
Ende.

Fleisch-Consumé.

Zu einer 2 ℔ Kalbsnuss Zeit zu schneiden, diese mit 2 qrt Milchgewässerten Semmeln zu Zerschneiden alles Zusammen Fein 6 Eyerdotter gut abreiben, darunter das geschnittene Fleisch und einen Esslöffel Butter, 1/2 Pfund Ochsen 1/2 Pfund Zugemüse, gewiegten Petersil und Zwiebel, das gemüschte Fleisch, lassen mit 1/2 Kalb in Zucker gießen. Masse mit Salz, Muskatnuss, Zitronensaft und Pfeffer, gießen Zu.

Gollasch-Fleisch.

Zu einer Kindfleisch zu Klein Zerschneiden, salzen und pfeffern mit wenig Zwiebel Zerlassen, klein geschnittene Zwiebel und Zwiebel und Petersil und Zerstoßenen Kümmel Zu, Zu Fleisch Zu und einen Esslöffel, lassen und Zerlassen Zu, Zu Zugemüse wenig Zucker und gießen etwas Zugemüse Zu Zerlassen wenig Zucker.

Boeufleck

Hänk nimm Lungenbraten, mim allen
Fett weg, schneid es in Lund Schnitzeln
klopfst und salzest sie, schneid mim Lind
mit Butter, Zwiebeln Knoblauch
Petersilienwurzel Zwiebl und Lorbeerblatt
Lucker Most mit Butter ab gieb
es in die Linse, und dann Lügen Lamüsk

Rindfleisch mit Reis.

Schabst ¼ Lund 2 Most in Zwiebel Lassen
und, gieb den nebst mit zu viel Lügen in eine
Kasserol, Lalz es wenig Pfeffer. Schneid ¾
Zwiebel: Lünf gerathene, 4 Lorbeerblätter 6,
schneid alles Lein mit dem Schneidmesser
gieb es in den Most, mit ½ Pfund Reis, gieb
den zwiefach abgeschälten Reis, klopf seine
Lest es mit einem Fleischhammer mit Lamen Lein

Lud Pfeffer mit Lein Löffel, dem Lind zu

Kälbernes.

Kälberne Vögerl mit Sauerrampfen Soß.

Schneid koa zwa Kälbernne Fleisch nacht d'rin Schnitzerln sammtan, knacka salbe nacht gut, und mocha koa d'rin übrigna zwa blibanne Klenzn wia zolgt nanne Zeig. Hoba das Klenzn nacht klain, dann nim, wenig ningwaicht Semmel, wa ana nie wenig mit Rindsbluat gwonnga. tes Hingnnüschtats, dann übrschwenka die d'rinn Schnitzerln mit d'rinn Zeig, nocha zin zuzuanne und tuas zigmla zin mit Peterla, andra dann d'rin Kastnol koana mit Zondblattala und Lattna, und nacht die Vögerl zuhn ondnuklig sinnin, zuschtla Salz und Amtzngga sinnin, und lazza d'rinna kollig miadün. stan, dann nacht alls die Zeit koa übrig bleibt, und bis die Vögerl ans zuadra Seitn zuhn nötigt wendat, lingga dann nia wenig Zondlblatt dazu und zuschtla und gutn Schuß dranan, und lazza wida zum

zimlich abbrennt. Inwendig drumb rein gelegt mit Papier zu. Darein Lerchen mit einem Häpschel zusammen zusammen und mit Mastl sumen, und wenn sie bald gebliesst sind, drumb gib Papier wegen sinnen, und druf mit wenig drumb und Rindsbutterblüsn. Wenn man die Schüssel umstat, so gnützt zuhon Imer Loch sinaus, sonnerst lagn die gnadinsten Vögerl drinnen sind sentig. Salzn sie eben mit. Und Löffel gut.

Kleine Vögerl mit Weinbeer.

Nimm die gezüpften Vögerl und salzn nit zu, drumb lagn sie in ein Baumöl, ein Nuß Butter, klein gschnittn Zwiebal, und ein Handvoll feine Weinbeer drauf, lassn nit so dünsten, sind dann solche eingedünst, so seigt die Brüh davon ab, da, mit die Weinbeer fülsen davon kommen, alsdann gezupfte Lerchen wieder über die Vögerl und

Semmeln gerösteten Semmelbröseln darüber.

Faschirtes Kälbernesfleisch.

Hacke von einem Kälbernen Schulz das Innere, brate es mit einem Messerrücken und bestreue es mit Salz, dann hacke es wie von dem Innern zu einem Kälbe ganz klein, schneide das Fleisch in Würfeln, rühre einen Esslöffel voll Butter und Zwiebel dazu, auch Petersil und klein geschnittene Lemonyschälchen und einen kleinen Stock, dieses alles hacke ganz klein zusammen, dann schneide es auf die gepreßten Schulzen Messerrücken dick und lege wieder einen Stock darauf, alsdann hacke es mit einem kleinen Stock, gieße es mit 4 oder 5 Eingen Zwiebel lasse es auch recht weich und wenig dünsten, dann lege einen Würfel in einen Löffel und 2 Löffel voll Sauce darzu, alsdann lege das Fleisch darein und lasse es langsam dünsten, dieses aber muß wie die Eyer zusammen gerollt

Das gebrackte Kalbsfleisch.

Schmeid how mimm Kalbsschyl, Mnyzmmkm
Sibr Schnitzeln sammtnx, grabd mid yalgn yind.
Grib Buttnx in mind dmid, mid stmind Emmel-
brödl simmi, dmmuss lnyx Schnitzeln, dann
widmmid Buttnx und Emmelbrödl. Schmeid blöd
lustand Yemb mid lny isw dmmuss, ymb mus
mid wmmy dmmi mid Zoyzmi sammtnx, mid
lnyx Sist ibmiyn Slnizy dmmuss, dapyr nd
sindmi, smi snatiy.

Kälberner Schnitz.

Sinyn wmmdmi ynysmeidn in mid snissnd Schaymx
minystoyzmi, hoysnx ynyalzmi, dann in Buttnx yn
dmust, mid Yemb ynyzist, mid wmmy Schüs dmmx,
ntwas Mosl, in Schmalz ybmürmtmi Zidnx mid
wmmy — smid snatiy.

Gespickter kälberner Schnitz.

Salzd nimm kälbnemm Schnitz nid, nid zwibsn mit Senf. Lagd in nid Oestnol nid Stüb Suttan, und lazzn Sud Schnitz bnäunlicht dünstnd; dann gib 1 Löffl hall Mast, nid wenig Sand, Lindzwazzn, dan Schuf, nid Suntnemmzig Sand, lazzn, sa ausbosnd ist fertig.

Kälberner Schnitzel in Bräuner Soß.

Nimb hod nimm kälbnemmzugstagl dan Schnitzl schnidtnd, kloppa, nid salzd gid nid wenig nid. Ensamnsa Sand gid nid Lamid dann Oestnol mit Suttna, nid lazzn Sand dan Schnitzl bnäunlicht dünstnd, Sand walzn gid mit Mast nid, dannach gib wenig gnenng, Lamid gnenschtmnd Sentnzilinklaubt, Zwibl, Limoni schäfelnd nid Sorbt Sammd auf wenig Estnid, nid lazzn sin so bnaun dädünstnd. Esa di sin ennischt

gind nid wonig Kindsmeyr, und gar wonig Kind
Jerwen, Jerud Lazzid gar wonJennud gud Knechtin-
Jud — sie sind Jerud bald, gud, Jannu gid ast
Jerud zir zuss must Lorsichtig die Jeuden, und
bazid Kunstud gid nos nid Luttax Jerudeu
niud Jeuzeind. Wan Jerud aus zulezt nos
Jerwangstu Polygnidax Kut Jerudeax gi-
bud, und odex ni Jeud Jazu gidbud. Gid Luttax
id nid Kindl, und bazid Jud abgazgstud Jeru-
nagstud Jeuid, gar nid wonig Mast Jerud,
bud nuttld id aus Jud Fluss wonig aus, und
Jeuaun gossd id Jid gidbastd Boss id gud.

Kalbfleisch im Sauerkrautsystem. Soß.

Kind Jud Kluzs, wazusd ab aud, gulzd ab wonig nu,
Jerud nun nu Stük Luttax, und bazid Jud Kluzs
Jeuid, und bazzid ab Kunstud, Jeuaun Jerud Jeux
must Jerauss, und bazzid ab wadud nid wonig Kunstud,

Brun gnissd Lindzuggd Brnard, wnnd mard will
nnnd Loffl Kand, nnd lazzd ds gnt hnnazindnd,
gulazt gind nnnd gnssd Kland gnssdittnnnd Brn-
nangznnd dazn. Isst gnadig. Anstatt Brnnang-
sand Brnd mard Intnazulin Bnandl nasnnnd ist
and gnt

Kimel Kardnadel.

Kdazssd Kazzn and, gulazd gind nid, and bastnand
gin nit Kand, Brnd Knidnnd gid nidwonnig ab
and bnassnnnd gin nit Kattnd, Brnd bnaza gin
gnt nit Bnandbnadl. Ksnnnnd nnd Knnnd nit
Kattnd, lnazd din Brnnnnadl nnbnd nnnndnn gi-
nnnd, lazzd gin ga andbnadnd, gnassd Brnd wnnd
Kand Brnard ndard Lindzuggn, wonnig Bulz, and
din latzt sass wonnig Kzug, lazzd ds gnt ga bnnn
gindnd, and gand gulazt in Mass nnzgnadztnd
Knodnd Kattnd.

Kaiserfleisch Karminadel.

Erstlich nimm ein ¼ Kalbenes Brust, brate sie gut, und lege es dann auf ein Brett, gieb Acht ein scharfes Messer, und schneide Semmel Scheiben, schneide alles klein, dann reibe Butter ab, schneide es gut auf, mische und mache, ist es zu wenig gieb noch Semmelbröckel hinein. Mache ein dann Semmerl, schöning ab, schmarn mit Eyer mit Butter, lege sie hinein, unten und oben Fleisch sind genug. Mache nun Butterteig mit Zucker gemacht, ziehe sie aber die Semmerl sind genug. Man kann sie auf ein nimm mit Butter bestreichen und Knödel nimm lege, und auf ein nimm Schüssel anbiete warme.

Kälberne Vögerl mit schweinernen Netz.

Schneide von einem kälbernen Schlegel 3 Finger breite Schnitz ab schneide, brate sie, salze sie nur

und zerstoßen zu mehlig mit Butter. Denn salz
how nimm Kalbsmund Knak, roher wie Hirsch, mit
Lorbeer, wenn es klein ist, so zerreiß dieses auf der
Reibeisen, und wickle es in eine dünne Katzl zusammen
und so fest. Lege es in eine Kasserol, lasse zu in
seinen eigenen Fett und Saft, zuletzt mit wenig
Mehl, Butter und ohne Gluß — wenn du willst
so gieb mit Rosl gewiebten Butter denn

Karnadade in brauner Soß

Schneide how nimm Kalb fein Lammiak Zwie-
beln, waschs zu aus und salze zu wie, drücken zu
ab, und bestreuen zu mit Butter, denn brate den-
selben mit Mehl braun, denn lege zu auf den
Rost, und dass honig mit Butter bestreicht, lasse
zu so schön braunlich braten, denn lege zu in
ein Kasserol, und giessen wie wenig Rindfleisch
Saft und lasse es zusammen. Nimm es heraus
wie, seihe es wenig mit Sieb, gieb 2 Löffel voll

Kern, Limoni Pfeffernuß, wenig Zitronzibet Knöll
gen wenig Rhonwitz Zucker, lassen die Zusammen=
sam in Zinnen Topf gut verdünsten, thun
die Soß zu wenig Sand, so bräunen sie nit so
wenig Zuben, und säuren ab ausstatt Wein mit
Essig und; wenn du willst, und wenn du Essig
hast, so nüssen die Zibennen damit ab, denn
anstatt nubenannten, kann man in Mostrich=
gewürz nemen Butter, ist nur bezzern
nüssen Zinnen mit Butter Essig ab, und lassen
sie denn auch den Fluß, Fäserlein gemüsen,
und denn in die Zwetschenbrüh eingebrennt.

Kalbschlegelfleisch oder Kamanade.

Gieb in ein Lorbeerblatt wenig Zwiebelblatt, viel Zwiebl,
Zitronenschalen, Goldmuskaten, alles klein gehackt
und. Salz und Kalbsfüßl ein, lass sie zerkochen
und gieb denn in Most und abgewünschten Butter

schwein, und gesotz wenig Knoblauch darein. Dann ist auch das Kraut, und lassen ist zusammen, Salz und Pfeffer darein, gibt einen wenig Zucker darein, damit es nicht zu braun, und wenn es einen Essig gehabt hat, so gibt man auch einen Essig darein, braucht es wenig, ist es voll Kraut, braucht es mehr, und mit Kartoffeln, oder Brod gessen. Ist ein Kopf zu wenig Kraut, so braucht wenig Suppe darein. Auch kann man zuletzt Kümmig und einen Brod darein, dann ist es noch einen guten Essig.

Karmanade in Ram aufgesotten

Dann ein Karminadel nimt, sagen sie mit Brod brodl, schwimmen einen Kopf mit Butter, und lagen sie einen — lassen sie braten, legen sie auf einen Schüssel mit Butter, Brod, und braun Salz oder Essig ist, lassen sie so einsieden.

wenig gelben, ist fertig – Man kann auch Sosse und Limonischällerl darauf geben.

Kalbsköpfe

Kalbskopfwürst.

Binde einen Kalbskopf schön weiß, putze ihn sauber, löse die Beiner davon aus, dann hacke ihn recht klein. Tauche einen Kannel in die Milch, drucke ihn aus, und hacke ihn samt Limoni Schällerl darunter, auch Nägl, und Muskatblüthe darunter, mache es mit 3 Eyern an, nimm ein kälbernes Netz, wasche es aus, gib es ein, streue die Brösel darauf, wickle es zusammen, überwinde es mit einem Faden, thu es in eine Rein Butter lege die Würste hinein, und lasse sie schön braun werden ist gut.

Faischirten Kalbskopf.

Binde wie gewöhnlich einen Kalbskopf in Stücken

wenn es aufgestellt ist, lassen sie bald wieder
zusammen sie sind einig und einträglich,
kommen einige mit einer Leitung zusammen
wie, sind einfach wie einige auch mit Hülfe
und setzen in die Mitte wie Kamm beisammen
Kamel, wie sind Brüder sammen, einfach wird wieder
Kind, wie Polizeidiener. Alsdann wir es Männer
Innerlich mit wenig einfachen und Kameraden
wie Lügen, Plünderung abnehmen, und sind ganz
wenig Feinde Lügen. Polizei es wie Pferd, und lassen
es haben, es sollen kommen 2 Einigen sofortigen

Faischirter Kalbskopf mit einem Bürgermodel

Kind wieder gereinigt, eingeschnitten, eingeschnitten
Kalbskopf, flösse ihn ein, zusammen ihn eingeschnitten
lich, gibt Essig und Pfeffer Lügen zusammen es auf
so, auf so Pfund und Pfund Lügen. Inmitten Lüd

Kalbskopf mit Essig und Öhl.

Dann [illegible], binde ich sie in ein Serviette ein,
lege ich sie in ein irdenes Schüsserl und lasse sie
einsalzen, salze es ein wenig, bis es weiß wird.
Dann ist es fertig und damit es gut zusammhält.
Nun ist Fertig, gieße wenig Essig zu und
Essig mit einrinnen lassen, wenig salzen, und dann
einsalzen lassen, dann über zugießen, und mit Deckel
zu und mit eingesalzenen Semmelbröseln eingericht.

Eingeschnittenes von Kalbskopf.

Dein mein Kalbskopf weich, brühe ich ihn mit dem
Kopf ab, schneide ihn in Stückl herab, schneide
ihn mit Butter, streue Semmelbrösel darüber, wenig
Muskatblüh — Zitrone alles beize Lorbeer weis in einen
Schüssel, schneide die Lorbeer mit Butter, gesotten ein
wenig Essig zu und öfters einen Essig darüber
mit Limonisiesel bestreue, ist fertig —

Kalbskopf.

Einen Kalbskopf in warmes Wasser geben und in kaltem Wasser, daß die Haare weich werden, die Augen ausstechen und das Gehirn herausnehmen, damit sich die Haut nicht so leicht abziehen läßt, und kochen ihn so weich. Hernach Semmelbrösel, einen Kümmel und Essig untereinander und salzen. Den Kopf schneidet einen dünn herab, und einen mit Petersilien — ist genug.

Hirnpastete.

Eine weiche Semmelschnitt, buttermilch gibt mit ein wenig Wein und ausgedrücktem Hirn mit etwas Pfeffer und Salz — dann gibt in einen ausgebutterten Tiegel mit etwas Mehl oder Brod ein, und backt ein gutes Stück in Schmalz heraus. Ein wenig Lorbeer, Nelken und Muskat hinein, Essig und — ist auch gut auf einen Hirnsalat.

Kölberne Spreißen.
Lungenwürstl.

Pfennig röt minn roins ynpottnum Kalbslungl nit
klainis Hyrsl, Irnd knibl nit mit minn halbn
linsting Puttn gsammigab, pstaygn mrsum
mit 2 yoyn mit 2 Eyndöttn Irnan, 1 Löffl
hall Milchnam, 4 Löffl hall fainn Knödl aus fainn
Irnd das Hyrsl, mussn rt mitnanninandn gut
ab, mrsch Pfeyn lonyn Pfannsl Irnan Schmalz
gin in Knödl nit, mit bridl gin in Schmalz sn
naus, mit ginn gin mit Salatzibin.

Ragou von Krebsbutter.

Pfennig Knödl mit fainl blatlisst, halbn Mau
mrsinl, halbn Langsyswainl, Irnd halbn
Schnitt, Kompfol mit Langsbutzl länglisst yn
gschnittn, mit Langsbuttn nibnnimm,
ast fainig.

Abgetriebenes Kalbsfleisch.

Schmeckt wenn gekochtem Kalbsbraten Limonien-
gemüse mit Krammetsvögel, wenn mit Butter und
gesotten Knödeln, Limonien Saft Zucker Pfeffer,
Salz, und gibt mit etwas Mehl Brenn schmeckt,
lasset es gut aufschmecken, salzet es wie wo-
nig und Muskatblüh. Gibt alles auf Schüssel,
lasset es austönen, macht mit Butter zsam-
menig ab, passieret 2 Eyr und 3 Löffel Limonien Saft,
Zucker Salz Pfeffer, gebt, passieret mit
Schüssel mit Butter, Brod macht mit Kruft so-
wenig und lasset es schön braun braten.

Façchirte Artist.

Nimmt 12 Stück, machet sie ab, schneidet sie ge-
viertelt, und abgeschälte Limonien dünn
geschnitten Limonien Saft ¼ Pfeffer Salz ¼ Mark,
Schmalz Brod mit etwas, Zwiebel und Butter Lauge

Zinzins allus in minn Schüssling, zuleyn ns, yns in ein Hafenal syn Hoggsta zin aus vonig Aam Sarnow, Zinzins allus Sarnin yns abynnusst, in ein Kälbennus Nuz ninynzusturynn, nn ein Hafenal sinninyulnyt, wahsus yns ynzusinnt ist, Sarn obnn nn mtnn Schuss, nn ynbrsbnn. Kistn ninn yns Aamzoss, Sin Schünss sinnin yulnyt, nn aus Sin Tafal ynynbnn.

Kölberne Würst.

Häuta nn zisninin 1 ℔ Kälbennus Enat, Jaba ns Klnin, aus 1 ¼ ℔ Saunsutta, yusäutnta, Sann nn 6 x in dar ynnonist Sandausynidnütta Enmal Sannüntan hon 2 Syn nin Zinzynnusnus, Sinnon Ssässnal, Sitan zilin nn Synonyt, Zinzins allus sosa Klnin ynsatt. Mansa hon 2 Syns, 2 Lossl holl Aann, Synnsblann, stnnisa das Enat sninin, nn nollr wir Schünsst zuzunnn. Lassn ns in ninn Endgsann nn

Leber und Lunge in Essig kochen. Man kann sie auch in Kalbsnetz einwickeln, mit Zwiebeln überbraten, und Essig mit zu Brey, und mit Schmalz zusammen.

Gebackene Leber.

Leber und Kalbsnetz klein schneiden und Leber und Netz gar gut mit Mehl und bestreuen gut mit Semmelbröseln, dann in Brey und in Schmalz schwimmend braun backen, legt die Leber darauf, lassen die Leber aufsieden, und zuletzt etwas Lagni darauf.

Leber Knödel.

Habe auch Brod zusammen 1½ Kalbsnetz Leber ½ Pfund Rindern Talg, Zwiebl, Petersilien, wenig Majoran, und wenig Pfeffer, und salzen.

Gibt darauf K. K. Semmelbröseln darunter

und zusammen ein Ganz in einander schlagen und
ein Kügelchen machen.

Leberknödel in die Suppe.

Habe nimm ½ ℔ Kälbernen oder Rehen, nimm ½
¾ ℔ Mehl wenig Zwiebl und Petersilienkraut
klein zusammen. Gieb in einen Dreiling 3 bis
4 Eyer, zerquelgen, wenig eingeschmalzen, und
Semmelbrösel darein, und zusammen in einen
Knödel mit etwas Kümmich machen.

Markstoch oder Mandel.

Zerreibe Kälbern gallerig ab, zusammen
mit und mit 4 Eidern und 4 ganzen Eyer ver-
rühren. Dann nehme ein Ein Milch zu weichen,
und 12 Loth Semmel und zusammen Semmel darunter rühren,
dann nehme ein Viertel Kälbernes Fett nein
hackt klein und beym Feuer. Schmalz ein gutes ½

Abgetriebene Kälberfüß.

Wenn die Kälbernen Füßen weiß, geschmeidig sein sollen, müssen sie mit Kalbsmilch Klar zugemacht werden, geschützt die Füßen sonst, nasse sie, und gewöhne sie mit 4 Tag zu Essen sonst, lasse sie sonst gut aufgehen, salze wenn nöthig ist, und wenn Ausbeinen sonst. Gib sonst alles auf einen Schüssel, damit es kalt wird. Inmitten sonst Butter mit 3 Eyer und 2 ganze Eyer ab, gib ein halbes Pfund sonst, bestreue einen Schüssel mit Butter, gieße es sonst, wenn einen Kruft sonst, lange gar backen, ist gut und gesund auf.

Füll zu den Kälbern.

Schneide von einen Kälbernen Eyerl zu den Schnitzel schneiden, klopfe sie und beize einige sie mit Salz. Nim sonst Kälbernes Fett, von Pfannzu sieden

die Butter, Zwibl, Sardellen, Schalotten, Muskatblühe, nim in Obers geweichte abgewindelte Semmel, schneide da alles durcheinander sehr klein zusammen, streiche dieses auf die Schnitzl, rolle sie zusammen, brate sie in Schmalz, und mache wenn du willst eine Sardellen-suppen darüber.

Eine gutgedünste Kälbs Brust

Nim eine ganze mit den Bründeln versehene Brust, salze sie wenig ein, und bache sie, gieb sie in eine Bratpfanne oder Kasserole und lasse sie nicht ganz ausbraten, nim sie dann heraus, und spicke sie oben mit Speck – dann gieb Butter, Muskatblüh, Bündelkraut, Rosmarin, Zwibl, und Limonienschällerl in einem Reindl, samt guten Rind-suppen, und lasse sie darin dünsten, dann nim die Brust heraus, und seihe die Soß, und gieße sie wiederum auf den Boden, gieb Butter in ein Reindl, viel Semmelbröseln und Rahm, samt Saft daran, lasset es nur

Mannsdorf.

Zinnsches Mann, 12 + Pfund ¼ Pfund Zitronat, zu=
sammen durchmischen, und 1 Pfund Zuckerroll dazu
lässt zusammen Mandeln, den Teig mit Eier
weiss zubereiten, nachher Zucker alles unter den
Teig. Masse auf einen Backstein Schüssel einen
Butten Teig, lassen den Kopf hinein, in den Ofen
nicht zu heiss, und backen lassen. Backen will
gern Schwindel machen, so lassen Zucker in mit
Butterteig rühren zusammen Schwindel, nicht
zu viel einfüllen, und nach den backen zu
lassen. Thun, Butter nicht kann man das
Kopf auch in ein Glas machen.

Den gut kochen, nicht + + + ein Zimmet, ein Teig
zum backen, wozu noch 2 gute Butter kommen, damit zergeht
und flüssig wird, wo den Zucker ist beschmieren den
Kuchen mit einer Glace, gibt zu zu kochen ist einen
guten Zuckerguss.

Einen Kälberkäse zu allen brauchbar.

Nim kälbern mast, Lab, Sonnenbutter, ein Milch gnugsam
Gmach, Eingemachts ein Dotter, nimm gnugsam
Hüb Dotter, Muskatblüsch und wenig Salz, gib Zimmet
Ingber und nimm Mangen, und stoßs zimlich mast
sind ab, nim ein Sieb darus, und wasch darus was
du willst, kannst es zusalzen 2 oder 3 syn daran.
Wasch nimm Häfeli darus, anstatt des Sieb, nim stein
zilin Krugen, oder nim Holzmessen oder Tannlbrödl,
mit gnestelten Mandlen gnegiebt, legen ein auf
mund gut mit Dotter bezeichnet und Kastanibrödl gn=
legt, darus ob nu ein Zeigen und ob nu ein Stern gnbachs
oder wasch Zeminardl, das ob und Krüsel darus
Wasch gind ein auf nim Schüssegen. Den nimm Kasery
nim nid bezeichnet, und wasch Zeminardl, walzen
gin in Tannlbrödl nid, und auf den Kast, oder auf
mund Kastanibrödl mit Dotter bezeichnet legen

wenndnn noch zusammen. Layd zin Darm ein wenig Hun-
ner, oder in min Lustnzoss mit Limonesaft zusammen,
oder in minn Lombrusn. Austatt Mang, nimd an
Lerschayne Lustner.

Lüngenmuss.

Schmidn nin zwiebtnus Hasb klein zuzammn. Hab
nin Hüblustn in nun Lugin, nnd gib ns schmid, sal-
zn nnd layyn ns Lunstnn. Schmidn Intrnsiwöll klein,
nnd gib ns schmid wenny Schwamm ns sinnin. Schmidnnn
6 Dannl klein, zusayyn 3 Eyer in nin Hafnnl, yz mid-
ns nit 2 Löffel Mehl ab, gniessn ns übrn Dn Dannl,
nnessn ns, nnd gniessn zin an Inn gnidnessnn Lungym-
mus, layyn sn wridnnnn anschmessnn ist schnelly.
Auf 8. oder 10 Personnnn, nimt man Lüb zwayy
Hasnabn.

Kälberne Bratenknödel.

Nim 2 Lf Lindfleisch, 1 Lf Kälbrnnas, 1/2 Lf nnidnnn

Salz, und Mayß, wie 12 x in Wasser gemischt
Semmel, Zwibl und Petersil, gschnidn alles zu-
sam klein gehackt, gib sie in einen Schüssling,
geschlagn 6 Eyer dazu, machs ab, und geschlagn sie
in einen siedenden Lindlingen Schmalz aus.

Gebackene Lüftgenwürstl.

Nim ein Kälbernes Hirn ab, Kalbsbrys, oder übrigen-
bratn Knall, schneid es gar klein Hackt, schneid
darzu 1/4 Pfund Butter zerlassen ab, geschlagn vier
und vier Eyer 2 Eyerdötter hinein, darzu Petersil
fil und Limonischalen hein, darzu das Hirn, wasch
es wohl abe, mach darzu Semmelbröseln
darauf, Laden sie in Eyer ein, walgs sie in Semmelbrö-
sel, und bak sie in Schmalz schnell, gieß sie mit
Petersilie, und salzs dan darzu, dann sie gar sind,
so nim weiß Eyer mit Zucker, schmirb sie auf
eine Schüssl, geben sie warm zu Tisch.

Netzwürstel.

Nimm 1¼ ℔ Kalbfleisch ohne Fett, ¼ ℔ Rindfleisch ohne Fett, und ¼ ℔ Speck, hacke Alles zusammen, somit 12 × zerkleinte Zwiebeln und einen Esslöffel, gibt es dann wieder und schneide Alles noch einmal recht fein, 2 Esslöffel Salz, wenig Pfeffer und viel Muskat beifügen, dann gut abmischen, zusammen in Kalbsnetz einwickeln und, braten sie in einer Pfanne oder Kasserol, sind schnell, und gut. Die Würste wie Kalbsnetzwürstel anbraten.

Bierkoch.

Schneide übrigen Kalbsbraten und Kartoffeln zusammen, reibe ein Brot Kalten ab, schlage 6 ganze und 6 Eigelb dann noch und noch Bier, nun so viel um 12 × Zwiebeln zerschneiden, salzen, pfeffern, einen Esslöffel Zucker gibt Alles dicken Brei, gut abschmecken, einen Kasserol voll Fett mit Zwiebeln schwitzen, einen Teil Brei

baben ab, und zubenn ab, ash Sub zun Tafel gibbs.

Schlicktrayfl.

Mash nimm wuisnd Kindlfing ond, walbn ish Sünn ond, zusnuin nin Knöb, obn ondnand Brod klaindzuzamm, gibt Lubbn in nin Kandl, lassn ish zuuzasnn, Sab Knöb sinin, Sand Sabnuzibmandl, und Mubbabluisn sinin, sand wainy Kand, sudzn ab, Sand lassn ab ausbüsln, Lustnuisn Sand Sain mit sundlaud, Sand übnaud ninm Losslöffboll Knöb Sanauf, übnanandan pusbzuu, zubenn, und mit Sad Knoxflbrod susn zlnuisnaub madln, zuidn sin in Klassinn, bnuisnamm ninn Bsuisl mit Lubbn, zinsbn Kand Sanauf, lugn Sinsn Pflibnagfl Sanauf, lassn sin anuisnidan, obn mit Sundlbnöbl abbsuibzn.

Französ. Leber.

Nim i & Kälbanan Lebn, zusnidn bantn Bsuibfl, bnstnamm zudn Bsuibfl mit zuustoppinnad Knugn wanz

Kälbne und Schweine, und wasch sie sauber mit Salz und Essig und lege sie in saures Wasser. Schneide sie in Fingerlänge Stücke, 1 Zwiebel, und Zitronenschale klein geschnitten. Dann lege abgetrocknet auf ein Backblech, Limonensaft, Pfeffer, und ganze Gewürznelken. Backe sie in einer Pfanne mit 4 Butter auf, lasse sie zusammen, gib auch Petersil mischen, schneide sie zerschnitten Fingerlang, lasse sie braun, dann lege sie in, und gib das angeschnittene Fingerlang auch die Kälbne, etwas Essig und Limonensaft, und Farbe, ganz zuletzt noch etwas Angewürz und Farbe, und ganz wenig Salz, ist köstlich.

Gespickte Leber.

Hacke eine Kälbne Leber, salze sie wenig ein, und spicke sie mit Speck. Gib ein Stück Butter in eine Pfanne, die Leber darauf, 1 Löffel voll Essig, und lasse sie gar wenig dünsten. Dann gib wenig

Land, Essig und Gutes Salz, lassen sie wohl und wenig Kümmel und ohne Knoblauch ist gut.

Eingeschnittenes.

Schmid gebratenes zu geschmortem Kälbel, gib in Amin Kälbl Leber lassen ist etwas zu nehmen, den lassen sie mit wenig Mehl geblüht rennen, denn gib Raum, wenig Essig Limonigesaftes und Lagni Salz, wenig gilbes, das Kleine Brod reiben und lassen, dass sie dick wird. Und Raum Essig mehr als zu Brod nun anstatt Lagni, Verhallen.

Leberpfanzl.

Lassen in zu gebratenem Kälbl wenig Mehl brühen, denn gib zu wenig Leber, Pfeffer, gestoßen Petersil, Zwiebel, und lassen Kleine gut Kümmel. Denn nimm fein gebratene Leber, klein gehackt mit Essig Kälbl und Brod oder gut Kuchelmehl. Schmalz

Pfeffer mit Butter, die Hühner mit dem Fleisch nun und nun auf, gibt dem Lorgen Fenchel und Lebensteig. Dann mache nun Butter nieder, und mache von Fleisch dem Einmachen nun Fleisch geschnitten Reis, dann gibt die Lorgen und nimmt nun Reis dazu dem Fleisch.

Reis mit Schinken.

Nun ⅛ Reis, dünste selbe in Butter, dann dünste den in Hühnersuppe, lege nun mit Schinken geschnitten zwei Lagen lange bis nun weich, dann gebe auch dünste Butter dem auf Reis. Dann die 3 Loth Butter abgenommen 2 Lagen nun Hühnersuppe, die Glas zu Fenchel Fleisch dem Madel mit Butter, nun dann zugeschnittenen Fleisch dem Lorgen und gibt dem Madel Kalb auf, dann abgenommen, dann andern Fleisch und so fort bis es gar ist. Die nun in Reis, und lege nun nimmt nun Hühnersuppe dann Reis auf Fenchel gebe.

Knödel.

Semel Brösel Knödel.

Tumbi nist yuw zi winig Schmalz und Lätten ab, Dann zuslayn e Hyn Dinen nous und wus und tumbi zin Gstamnig ab, Dann yab Semel brösl Dinnin, und zuslayn zin in ninn Schüzzen, welsa zuendt nu. Nou kann zin aus in Schmalz braten, und in ninn Schüzzen ausschin Dun layenn, und Din Schüzzen in wonig nibnun nun.

Kohl Knödel.

Nimm schönen Kohl, thün din grossen Blätten weg, übrigbindi Din Knotzen aber nist zi wing, und tworbn zin gut gsalzen ab nsa mus in zuegschmidt, nun 2 Löffel und Fetten, Zwiebi übrigbindi, zuem gibt Knöpfl zuschwizzt, Dann nu 12 übrigbindelte Semel

in Milch zerquetschen, Knoblauch fein gehackt, Semmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, Petersilie, Zwiebel und Eier, zuletzt noch 2 oder 3 ganze Eier dazu, salzen, Semmel, und alles zusammen kneten, so weit Milch und Eier dazu kommt, daß ein kneten, und mache Knödel daraus, lege sie auf ein Brett, zusammen und stoße oder schneide mit Butter, siedes sie hinein in Milch, und lege die Knödel mit Zucker, Butter bestreuet und Knödel hinein, schön ordentlich, daß oben und unten Luft, damit sie kommt bekommt, die Knödel müssen auch hinein in Milch stehen.

Hinat Knödel.

Hälfte, zerquetschen, wenig zugeschnitten Zwiebel über die Semmelknödel, zugedeckt sie ...

mit Brot rib, und Butter mit Senf abge-
stribe, denn Salz und Pfeffer, Je nach
dem es nöthig ist, also noch beilegen, denn
den verschlagenen Je nach dem es dem rib, den
man Butterteig zu einem dünnen Blatt
ausrollen, und wie Knöll zusammen machen
in Fleischbrühe zu siedigen, und
die Knöpfle auch zu siedigen beilegen.

Rindfleisch Knödel.

Nehme Rindfleisch Brat, 2 ℔ Mark, oder Butter
½ ℔ Kälbernes Brat, alles dieses klein zusammen
wiegt, wiegt Semmelmehl, mischt zwei zerrie-
bene, die vorher in Milch geweicht wird, zusam-
den auch klein durchtrieben, Salz und wenig Pfeffer
so ganz weich durch zusammen, und in die Knöd-
lein machen, wie gut.

Schwemknödel.

Nimm 12 Semmeln, wie nimm von ¾ Pfund Mehl und Butter, und wie sonstige voll Eyer, gieß von Milch und wasch 12 von Semmeln, zuletzt nimm von 6 Loth Speck Semmeln gemein und hacke, Semmeln die Mehl wie gemeinde Eyer wie zusammen gieß.

Griesknödel.

Backe 1 Maß Milch wie wenig, Semmeln wie Klein wenigstens Brod, und lasse sie gut aufweichen Semmeln wie wenig gestoßene Knoten Butter, lasse es auf Feuer gehen und gieße es auf Semmeln, Semmeln gieße beydes unter die Milch, Semmeln gib Klein gehackte Petersilie und wenig Esslöffel voll Kindsfett Semmeln, und die gemeinde Knödel gieße gebacken sie wie.

Milchknödel

Tunibr 1 Stück Schmalz zyllarming ab, Dann zusharzyn
wasch und wasch 10 ganzy Eyr Dirwon wenig zulzun,
Dan gnockly und 12 x Dimal wasch, und schmalz zin
mit wenig Mehl an, und Dan zind ns in Dirk abzyn
tunibrn Dimin, Dann zind Kundmasch pohnl Dimin
Dasch sin nisch zu sast wenig. Schminn nimm zwoch
Dimin mit Dutter, Dann zinsbr zutn Milch zimin
und wenn zin zimlat zu lugy Din Knödl nimm
wasch Dan undenn zusöd zimin, und Dann gnöcklen
ebnn mit Dutter zusammen, obnd und mehr Mehl
und zu lazzn zin zu nimm Dicklichtn Dasch mugin
Dan, Dimit zin Dimal babonn.

Speckknödel

Schmidr Dimal Mminünschlisch, lazzn nin Stück Knoch
in nimm Schmalz zumyn, Dan lazzn gnöünschl
tun Zyul Dann Dimin zumyn zuberizun, Dan tunibr

es in einem Weidling zusammen ab mit Eyer, gieb Petersilkräutl, und die Semmelbröckl hinein welche mit Obers angefeuchtet wurde, zuletzt gerösst soviel als zu brauchen zum halten und geschlagen zu Kalbszungen oder Rindszungen an.

Kalbschlägl mit Zung.

Salze einen kleinen Kalbschlägl ein. Schneide eine gesottenen geselchten Zung wie zum Spicken, dann ebenfalls ~~Speck~~, und geputzte Sardellen. Auf Löcher ein- stecke Alles hinein, und spicke mit dem andern den Schlägl. Schwitze eine Kasserol mit Butter, gieb ein Zwibl Häupl mit Nägeln, schneide einen Lemoni blättlicht, gieß 1 Seitl Wein, wenig Essig und Rindsuppe hinein, und lasse den Schlägl darin dünsten, unten und oben Gluth, und kehre ihn um. Gieb in Butter angeröstetem Handvoll

Emulsion, wenn sie von der Flügel kommt
wenn, und wenn Kommt mit Farbe, dann
gießen Sie Pass über den Flügel.

Flecken Wände abzuschmieren.

Löffel 2 Loth Pottasche in 2 Loth Spiritus zerschlagen
1 Quart 3 Theile, 2 Eßlöffel Kalk, 1 Löffel
Grünspan wenig Roth, Dieses alles in einen Topf
gut abschmieren dann 4 Loth Kalk
so daß der Saft mind, Flecken dann in
ausgepreßten Handtuch, lassen sie gehen
dann bleiben Flecken.

Zerstochlägel

Wenn der Hund kann nie klemme Flecken
Flügel ab, Salz gut nie. Der
Flecken Linoleum Flügel 2 Gramm
Indigo, etwas Flecken Kalk Pottasche
Salz, Kampfer Stein zu Pulver
und wenn der Flügel damit nie

Lese die 22 bis 23 Zeile stehe. Streiche
die Worte, und beginne die Lehre
mit dem Worte, Erhebe in Punkt. Lege
mit Hinweg das Wort anmerkung
die Klammer, und schreibe die
die zweyte Klammer mit geschwin-
der Schreibung. Lese zu die Stelle

Literl Speisen.

Krebs. Literl.

Schmalz hon ie Lungsing Ein Hallen weng, stozzen zun nosnw, gin Dann 1 Vitl zuidnmd Milch Samml, und zuisch zin Zuys nin Dib, und gink Samd 4 young Eyw Samad, zgmullen ns, und lazzin ns ins Ein Glutt zuzaumm ynsnw, zschütta ns Samd ins Zuisel, bindn ns Zuss zuzaumm, sulzn ns homsen Samd ynwinzend, lazzin ns halt wonnend, und zschmidn, dann Sindn ns mit nimm Mond aus, win ns Ein beliebt.

Spinat Literl.

Klain Zuzischen Spinat und stozzen isch ie nimm Mongen zschon klain, zschutta zuidnmd Milch Samml, wamm nn klain ist, und zuisch zin Zuys nin Zuy. Dink in nin Anmalbe zunlumb gnod Butta, lazzin isn ynwzschlnisend, gink unter Ein Spinat wonnig kalta Milch, 4 young Eyw, ntwed Salz und gnstozzenn Muskatblüsn, gink Zuzinds in

allen in ein Tuchel, und zwischen in den Kessel stimm, wischen in immen auf den Hafen bis in ein Topfen wird, zwischen hinein ab, binden in fest in ein Tuchel, lassen in halb wenden, und zusammbinden in.

Gelbes Liberl.

Nimb 8 Loth Kalben, misch gern 1 Viertl Milch, wenig Salz und Muskatblum, zusammbin in, und lassen in etwa 8 Tag zu einem Topfen werden, binden in dann mehr fest zusammen, damit das Schlagen vergehet, und lassen in halb wenden, dann zusammbinden in.

Schwarzes Liberl.

Klopfe in wie das Braune Liberl, und mische auch 4 einen Loth Zucker, Zimmetblum, mache in wie die andern Liberl. Koch backen, schwarz oder braunlicht.

Semmel Liberl.

Nimb 8 Semmeln 6 Loth gemahl Kalben, Zimmet gestoßen wenig abstreuben, dann abwechslend 6 Eyer Loth und

mit Semmel reiben, um 12 x Semmel abzureiben, und in Milch einweichen, und mit abtreiben. Schmalz mit Servitte gut mit Dotter, Eyer es mit einander und pflanzen das Fleisch Semmel, binden es zusammen und lassen es nun gute Stunden ziehen — kommt es auf mit Lorbeer pfeffer, und in folgende Beimengen geben. Kalbfleisch 8 x Hirn, und und 4 x Semmel, auf Hallemi Schmalz, Eyer ganz Zwiebel in Schmalz, Sand lassen es in Innereien zugen ziehen, und zuletzt die Eyer darüber treiben.

Viterl von kälbernen Brät.

Haben zuerst das Brät klein zusammen, damit etwas Fleisch dabei. Innerlich Dotter Eyer ab, und pfeffern sie, darauf Sand wenig Salz und Muskatblüh darauf, zusammen und Füll mit Dotter, Eyer das abgetreiben darunter, binden es in die Füll ein, und lassen es in Reindlingen gut ziehen.

March Liferl.

Rind e gwan Kuchgwandl, wnibd die Kuhd ab
wenig gid in gutne Milch nid, wind wid Hefen-
mark oder Semmd, gschmidwds wid twibd ds nit
wmid Kuh Dätten gut ab. Hefling 3 oder 4 fid
dewie, dand die gwwissn ausgwundnen Semmdschi-
wind, gulyng nit gwan Löffl Kum, wenig Zwibl fr-
bröllwadl, wenig Knoblaud, 1 Löffl gschwind Mehl,
Kimmi gud ausdwinnerdn gwnugsst, bindwds in
nin Dus nid, wid lazzid ds in Kuchgegd gud gindd.

Weißes Liferl.

Hinsdr nutan 4 Eyr klar wid gutes Fuill Milch, gal-
yd ds nid wenig, wid gschmidn ds wid ausdwinnerdn
dand gindyn ds gum Dwan, dr lazzid ds gud gi wimm
Löffl zgwamm stessn, bindn ds dand wid Fuss
fleisch wid, dwid Fers dlazzid wenig dand, wid
lazzid ds kalt wandwid.

Händeln.

Portugiser Händeln.

Klind e ohne Hemd, und zusammen zin in Inn Mitte von einander, verzehn zin arm, und zurlegn zin wenig nid. Dehnen einen Kartoffelboden bezum= sa ganz mit Hemdblatt, und stoßen Mehl darauf und legn in Hemd auf in Hemd zinein, darauf zinb, Kolbenblätter, zer= mischt Endivien, wenig Lepidium, einen Intenzilin, Zwiebl mit Kapl bestreut, ein zwei Knoblauchzehen, einen Blatt und ganz Kreß= sablüsn, zentzt es zundetten auf Asche, und lassen es nid wenig anbrennen. Stoßt dann wie= dinnen wenig Mehl darüber ohne. Lassen die Hemd so lang stehen, bis zin unten braunlicht wer= den, dann zufüllen 1/2 Pfund weißen Erbis, und zuten Kümmich darauf, das es dann nid lassen zin zindend bis nun guten Dampf wird, nehmen

gin Sand an, und giess in Topf Fleisch und Bein Fleischbrühe.

Händeln in grünen Erbsen.

Abwaschen, brennen gelblicht und, sieden und salzen grünen Erbsen. Einstes gewegen Händeln zugemacht, und geschmidt Fleischbrühe in Topf ab giessen gin in Einbrenne nicht zu weich, lagen gin in die Erbsen lassen gin Fleischbrühe, und nicht gin Sand an.

Händeln in Butter gedünstet.

Schmidt ein Händeln zu gewöhnlich Eingelen, salzen es ein wenig ein, lassen in einen Pfannen zergehen, lagen das Händeln ginein, und lassen es gut, geschwind weis Fleischbrühe, Sand gin einen gehäuften Löffel voll Mehl Sand, lassen es wie einen Fleischbrühe, giessen und Einbrenne Sand, klein und gesiebten

in Limonienschälen und Muskatblüthe, wenig mit Pfeffer gelben, anschneiden lassen und ist fertig. Damit sie nicht weich bleiben mögen wie Salat. Erstlich zerschneidet man selbe zu Zingeln oder nicht zu dicken und legt sie in den Milch und dann legt sie in den Zuckerwasser welche gesalzen werden muß, setzt sie bald auf die Tafel damit sie nicht schwarz werden, ganz lassen man sie auf in der Milch sieden.

Käschirtes Hendel mit Brüstl.

Nimb und schneide 3 Hendl winzlicht, dann nim 18 x Imal Carfiol Mannerschnal von 24 Kreuzer die Röserschnal alles dieses auf winzlicht zerschneiden, und koche die Kreuzerschnallen zusammen. Klaub alsdann 4 Zwiebel und 4 Knoblauch, 1 Viertl Obers 4 Loth Kreuzerbutter und Kerbel sie zerschneiden, dann zu mildt sie unter das Obers

und mehr die Leyer, stets mehr der zusammengesetzten Musikalischen, zusammen die Schüssel
mit Butter, und schütte die abgezogenen Eyer
Eyer auf das Brod, drücke alles mit der Butter
und Milch zusammen, drücke abgezogenen Eyer,
drücke wieder alles ab, damit man das Brod nicht
brennen, es mit einer Leyer, gieb einen blasen
und koche stehen, drücke recht es ein Essen
ist schnell und gut.

Weiße Semmel.

Setze die Milch zum Feuer, schneide Knöpfl,
Butter, Roggen von, zerreibe die Semmeln und salze
die, schneide ein Zwiebel mit Butter, lege
das, reine Eingemachte, die Schüssel einen Schüssel
gemachte Musikalischen, Zwiebel darauf, drücke die
Semmeln, etwas Brühe, das übrige Eingemachte

ond Lazzend, Sund ns übend Sud Hmulle zuge-
nend gest, Lusl In Lmst nod Hmulle lugn nid
gsnozhns Hmubblatll, und nid fazind, Sund sin
fsod nonst blaibnd, ebnn ns mus gnozh zugn,
ond nud Lend Sudes Hmul nasdnd Sid Hml
Sendrus ist, mit Lullnn bnsdsmmtnd fazind nid-
bindnd, und ausdsmtnd lazzend, nnnd Sund
Sin Hmul Sendrus und mesch nnin Lullnnsost
Sandnen.

Gesottene Hendel mit Schwämel.

Sulzn Sin Hmul zaubnn, sulzn sii nid sdsnidn
Sin Lusn und Klugl wog, sznidn sin, und
bindn sin in Lullnn bnsdsmmtnd fazind nid,
und sindn sin, in Lindsnugn. Gib id
nid Lasmol Lullnn, und mazsd und lusnd nid
bnnnd, Sund sdsüdn nosn Gsoznnnal Sendrus
und lazzn sin Sdusnn, Sann gib Lindsnug-

ge, mimgn Löffl drin, in ganzen gnetten und Hendle sind, und drint gnuborne lasse, in Schwammel gnon und wenig Salz.

In sind denn noch bassen, wenn wen in siedend Schmalz in ausbagnen schwimmel sind, lost, zuletzt 2 Löffl Mehl und die zugen sind wenig drin Salz gibe, sind noch bazen.

Hendel mit Paradeis Epfel Hoss.

Nimm gnetzte Hendle, salzen, und gnabnen Seile pin wie zum nimmessen, drin gibe in ein Rein Hendblatt, zwibl fein, zigen, Knoblauch, Petsilien, Paradeis Epfel und wenig Essig, lazen dings mitnan, wenden sind, treten denn die Epfel gut mit den Hend sind, wenig Rindfuzen ist fendig. Kisten die Hendle, denn die, sind die Hoss drinnen, giessen pin denn gnon.

Faischirte Hendel mit Mandel gespickt.

Hanzschmied die Hand wird gut backen, lugt gut in die warm Kammer, gibt Butter, Pantellon, Limonischal Zucker, und lazzet die Hand mit wenig Kindfleisch in der Kammer Dünsten, schneidt auf ein Schüssel zugemischt, und machet polymandes Gespäck, Nun Kälbernes Hirt von einer Klauf, wenig Leber, Pantellen, und Limonischal, Habt Hingens alles klein, stambt es mit Butter ab, passiret es fein durch Zucker, lugt auf jedes Handbeingl etwas Fleisch, Brod in Butter braun und Limonischal aufeinander lazzen.

Gibt oben auf Schuß Zucker gut warm lassen vor Ess. Nun nimmt auf Handbrodt Brei und Zucker, und das Gespäck mit Mandeln spickt, Brod in Ofen setzen. Die Brüst wenig fein durchstoßt geben, gibt man auf eine Schüssel.

Ganze Hendel in Krebsen faischkert.

Legen die Hendl bis auf die Füßl aus, alle Bein weg schneid die Flügl auch weg, wie bey Enten, Hals und Kopf bleibt aber, die Hengerl kommen auch weg, Arsch übrigs lassen. Alsdann Faus die Hendl aus, Faus machs nimm rosten zimlich Fieber Feigen, und Füßl, selben in die Hendl wie vorher Feigen auch Faus Fieber auch zugenähten werden. In die Mitte des Feigens Loch nimm Füllsel von gebratenen Hendln Fein, aber nimm länglicht geschnittenen Speck, nämlich von 1 nimm länglicht geschnittenen Kalbernes, Mark, wenig, Leber und Magerl, Fingerschwarzerl, Fetzen alles in Butter anlaufen, wenig Salz, Füßl Faus Feigen in die Hendl, Faus Feigen aber, Faus wieder nimm rosten Feigen, und so Faus Fieber wieder nimm Faus. Alsdann Hendl in nimm Tiegel auf, Fett Hendl Fein,

und lassen sie langsam gehen, damit sie nicht vor-
zeitig und nicht matt sind. Schwimmen und
Tauchen gut mit ganzen Leibern, und gehen
gut in Acht nimmt man, daß die Hand
gerade vor dem Kopf, daß sie sich nicht verletzen,
halten sie Arme an Leib und Füße sie ab und
mit einem Fußwechsel einem mit Frosch Füßen,
damit sie sich gehörig weit stoßen, wenn sie gut
stoßen werden wird Lage nun Körper ab und Arme.
Die Füße muß man wie mit Gold graben gehen die lieb-
lichste Arbeit verrichten, und wenn die sie vermin-
dert schwimmen sie noch gut mit Leibern, müssen
sie und die Füße zum Boden die Hand drücken,
Körper wieder Luftschiffen Bewegung sind gut.
Lage sie sich zum Finden wie folgt. Die Füße
ausgewinkt, und Körper auf den Leiden sind, die
Füßen oben so binden, und so müssen sie auf den

Anstatt Inn Pomps fryssy tomd mon hon Kälbon
Knot mit fyrom mimd Lryssy mosson, somt wonig
gnomissen Immal, ist ös, und Inn Angon in
Jin Flitty.

Eine Hendel Sülz auf eine grose Tafel.

Haben nim alte Hymm und 4 Kälbinn Füssn klain
zusamm, sumwasch mind Klässnd, Inn gsluesste Kind-
zuggn, und zsuttn as Sawan, und gind Lazn, wonig
Lzing, wonig Lsalz, wonig Lsalzne, Jamd e granzn
somt Inn Kessfl ungygnzsluegnund Lyw, hon nimm
limoni Inn Fesst essn wonig Lgnwonig und Kellmon-
sessn wonig Lopnimmnin, somt limoni Kässnnl,
und lazzn alls Jingst messt Pand gnidnd, Jamit
gin gis bis ums Kuill ningindt, lugn nit Jus-
ühnn minn ~~Ding~~ Lily, Jamit as goldgland und gold-
klamm Jingsimmt. Füssn klainn Hymklain zum
bratnn zusammn, Jin Kessl sizn gnstelt, Jin Klugl

wird bazu Butter gebraucht, den Teig und wenig, und
gerieben, und bazu gibt in Schüssel wenig Salz und
etwas Essig, und wenig Salz abzuwiegen, aber nicht zu
wenig. Gibt denn in ein Backtuch sommerigen Blätt,
linken Blatt, wenig petersilienwurzel, Lorbeer, noch ge-
schabt und blattlich gerissenen Meerrettich, gerissen
und blattlich fort gepreßt, und gebrochen sommerwo-
gen Schalen, so auch linken Schalen, blattlichte Zwie-
beln, denn zum Boden muß in ein Salz gestreut,
und ein wenig übersalzen lassen, denn allen Essig
Perlen sinken, denn es den Teig sammen lege in
Hemd und giesse wieder neu ein Salz sinken.
Wenn denn sie denn mit Hemdblatten, wieder neu
mit Salz, und es den Teig sammen mit sind ge-
schnitten gerissenen Butter zinnen. Lassen sie
gut salzen, streuen sie sinken, sind wie neun
Forstatte aus, und denn statt Confect sinken wenden

Hendel in Blüt zükochen.

Wann die Hendel gebützt sind, so zwuschneidt
es Leber, und Kalzn Kolesn mit alb dann legt es
in mein Pfann und gibt Zwiebl darauf von
Essig, Lorbaum, Pfeffer, Kardisches Küchl Knobl
mit wenig Rosmarin, 1 Lorbaumblätlen, 1
Zwiebl hinzuthun mit wenig Essig Limoni Schale
lasst alles sieden, dann es mit Butter mit
einzt es mit gib dann darauf gehackt gibt
etwas Zeit darauf, sonst wird es Bäbelt, schwenkt
es zuvor mit Essig ab und siedt es dann über
die gesotten Hendl auf Kolesn, est dann mit
Rebhün und Tauben und mehrer Spezerei zu brauch.
Gibt es dann in Kasten und mags besonders
mit Zwiesel Kalz, wann man will dann man auf
die Hendl Leber und die Kos mit Zuthun dann.

Zwiebeln und salze sie zusammen, thue
sie in einen Topf, wo sie Platz haben, gieb dann
wenig Essig darauf, thue, wenn du kannst
einige Lorbeerblätter und Gewürznelken, auch
ein Säckchen, worin Pfeffer, Ingwer und
Piment ist, dazu, lasse sie miteinander sieden

Sauce zu den vorigen Speisen.

Nehme von weißem Brod die Rinde ab, schneide
wenig Sellerie hinein, thue
4 Sardellen, Zwiebel, Lorbeer, wenig
Petersilie, einige Gewürznelken, wenig Muskat, und Essig, alles
fein klein, alles dieses in einen irdenen Topf
thue, und gut einsalzen, dann wenig Essig und Baum-
öhl dazu, weiche alles dieses in dem Topfe, thue
wenig mit Blut daran, wenn es dicklich ist, so thue
es dann vor dem Anrichten durch einen Durchschlag in die Mitte
schneide, und ohne wieder etwas dieses Durchschlag. Man

sand dingend Zeigus uns mit Salbenund Schmeyden
rubenenend, und zu allen Enden und andern Schä-
den unsenen

Eingemachte Hendeln.

Hanenenid die Hendl zu Einzeln und salzed sie
nid, send lassed sie in den abendzugen rubzindnu
mased in wind Castrol nid nöblistes nibenund und
von Gutten, und benund die Hendl send nid, send
gid Austallbluss, sased wenig Schalen und, simon
Schäsel, zwu Zwiebn und ausgelöste Lorbeend,
Mannoisal und Senuel sowid Zwölfa Sennbna.

Weiß gedünste Hendeln.

Nachend die Hendl gruben gnezt sind, salzed sie nid,
senenid send Einzlas Lüssa, Lozzen ab, sie nid sie
gruben, bindt sie obnd und nutnd mit Zed nid, sie
windnenu Senaus nid mit Gutten benzsammens
sozend Sennüben zudbindnid, sasenenn send nid

Pastnol mit Lütten, bey de Hand finne, und ohne
finnige bey windnemm nie ylatten Jagine, und las-
sie sie so Hünstnd mosne yon ynlbst nimd Hüsse,
lasse sie nu, damit sie je nist zu mir wendne.
Hemm sie nie Hand ohne mit Ihre Hlust gnung yn
Hünst sind nusste sie mir nimm Hemdl ne. Hujow
mosse aber nur ynynsmarkolle Lütnmosse, nimd Ihre Hend
gsund yon Ihre Hnde, und yinsse Ihr Hosse zum,
bende, damd sohnd damnist Hosse sie über die
Hand rutsse, und nild, damit Hosse sie je nist
nuninyabnendne bonne bingne, damit sie nist
zuswonz wendne. Hib knoie Hörsland samt Klei
Hosblüsse unter die Hosse, gimm sie mit nimm
Hwonz yon bünglinst ynynsnittnemd Hnzbutnlu,
samt Klammosnal und Chambien Hemmtnn.
Habyn und Hünste Klastlist sodne bünglinst ynynsnitte
ne Chambien in Lütte und gimm dne Hwonz damit.

Hendel in Fricasé.

Hanzhuneh, ond lozzed di Hand ganz gnaz essa
wenig nid, gid ie nid Zuestnol, und gnuzzed, Limoni
Pfäffa und Muskatblüeh und lozzed di Hand
dann gad ufhenand. Gid ie nimm Eyndötter
ie nid Häfeli, gad nimm Limoni und Zuckr, ein Löb
Anken und 1 Löffel voll Rann, gnädlig ds ganz dick
glich mit der Hand umzogen ab, gnuzzed ds Ge-
nüdig dann nid Dick ist genug, gnuzz si nid
Enetnanderlaffen.

Faischierte ganze Hendel in Brädt

Lozed di Hand ous, und gid acht dass du kein Loch in
di Haut machst, dann zhuneh den Anken ganz,
und fachs den Halb weg. Hacks gnätt den Anken
wells gad Hand oder Kalbfleisch gnug und mach
nuch Fleisch, dann wenig gnewnistnen Brod und
nuggenuschtend, nachher nimm gnen lozzenden Anken

zum Schwanz sammlen, wasch sie mit Essig und Salz. und, salze es nit zu wenig, und stiesel es in die Schmalz nit, wasch sie sauber zu, und wasch nur gschwind zusammen sauber.

Weißabgesottene Hendel.

Lasse Wasser in einer Pfanne brühlich warm werden, und lege die Hendlbiegl hinein, und lasse sie in das warme Essig nur 3 Minuten stehen, dann nehme sie aus dem Wasser, und lasse gut abrinnen, und lasse sie in einer Schüssel kalt werden, und mache eine Brühe von Butter, und mit Kälbern gnugsames Gwiblfleisch hinein, misch sie auch mit Peterle und einer Petersilie, und gieße sie mit hinein.

Hendel auf Rebhühner Art.

Nim junge, fahrendige geschwarzte Hendel, und ziehe sie, nim gemeinen Brüz mit Schmalz in das Hafe, und lasse sie so schmorgen als. Wasch sie

Brust in Butter, Brust mager, salzen und pfeffern sie wie ein Ohr, und lassen sie recht weich, Brust wie die Schnitzel in Semmel, oder so gar wie Fisch.

Gebackene Hendl.

Zum Stückl 2 Hand voll Brösel, salzen sie wie Brust, Brust in 3 aufgeschlagene Eidotter gegen Mündl ganz Brösel wie, Brust salzen sie in Mehl wie, Brust in die geschlagene Eidotter, und zuletzt in ihren ganzen Semmel Brösel wie, Brust backen sie langsam; so sind sie schön rund Brust. Lassen sie, et pfeffer oder so, sie wenden und braten.

Rebhühner in Sauce.

Die Gänsleber und Fett und Zwiebel und Petersilie, Brust die Schnitzel Brust. Butter Brust wie

Bilder zusammen, in Bücher
von braun Künsten, gibt dem die Poet
von die Künsten darunter, unterschied
dem die Poet schwarz wird, bezwungen
nissen die Künsten zu unterscheiden,
und die Poet darüber zu bringen.

Stadt Wirtshäuser.

Ein von die Bild die Landschaft
oder sonst ein Gebäude Buch, dem
Hund, Pferd, Schwein, Hirsch, Eichel
Haselnuß, schneiden oder auch ein
Tier Einem Holz und Klotzen dazu
mit guten festen Hirn dazu, Leder
oder in einem Wasser, und so dem
üst nie mit Kopf bestürzter Bauch
Freund, dominum mein Hügel, Bücher

Wir sind etwas bereit, sich mit Euch
Eltern in ein Lustrad, long die Kugel
gegenwärtig sind, bis sich der Sonne
Mann wandert, kann sie uns nun,
sind wir wieder mit der Sonne
Zeit Mann sind, bestimmen wir nicht
long die Zeit nur wenig mit Zeiten
sind wir mit Glas bekannt, zuletzt
ein selber Glas nahm Einer, und
so zum Tafel. Zum Selbstlinie
wird er uns so genannt, statt Mann, und
Tugen dann Ihn genommen.

Taischites Wildbräth

Sind Ein Willen mit B, und in Mitz genauestem
Freundschaft ab, sind sind Wildbräth Gesch

und Pulver will ich dazu, und etwas Lunte
dazu, daß er wenn gibt etwas Innerliches zu
damit zu thun, gibt er mir Ball mit Pfeil
Bogen, gibt sie mir Mund Sonne, mit aufge-
klopfte Augen Bogen, Pfeil dann Pfeil
Finger, wie zum Schießen dann mir Pfeil mit
Bogen Finger, wenig dann Pulver, und in
Pfeife Lunte.

— 1745 —

Tauben

Ganze gespickte gebeitzte Tauben

Jetzo die Tauben zurichten, rupfen, sengen, Kopf und Flügel weg, wenn du willst, palgen sie an und auswendig rein, und reiben sie mit Knoblauch und Salz innwendig gut aus, und ziehen sie ab, und nehmen mit Speck, von fetten Schwein, Kalbern, Hasen, Rehlein, und Hühnel, und lappen sie zu mit Garn und Speck stecken sie an Bratspieß, und mit Butter und wenig Garn, binden sie Kopf und Füß wenig nach, und, spicken sie den Kopf zum Boden, und zieren die Tauben mit Limonien, und ist genug.

Die gebratenen Tauben zu fühlen

Jetzo, und nehmen die Tauben gut, palgen sie und rein. Auf eine Tauben zu machen eine

wenig Zwiebeln und Butter und dann ab, salzen, pfeffern, gelbwürzl, und Semmelbröseln dazu thun und nicht zu fest einrühren, dann damit die Tauben füllen.

Gebackene Tauben.

Denselben füllt sie gerade, salzt sie nur, walzt sie in Eyer und Semmelbröseln, dann mit Semmelbröseln bestreut, und aus der Pfanne backen.

Gebaitzte Tauben in einer weißen Soß.

Einige nimmt aus einer Brüh, worinnen wenig Butter ist gemacht, legt sie in eine Kasserol, worein zu einem Löffel Butter gegeben muß, lasset sie zu Dämpfen, stäubt wenig Mehl daran, giesset Anis zu gegen will dann wenig Eyerwein aus Limonien geschält und seihet, gut zudeckt lasset, und salzet. Von der Brüh dämpfen sie nun wenig daran.

Tauben in schwarzer Soß.

Denselben die ganzen Tauben, wenden, salzen

gin nid, und gib gin in nin Hand, dann gib ni-
nd Holz von Espig, Wacholder, Thun, gemeinen Buch-
baum, Hagenbaum und Lorbeerblatt, Hasel und von
nig Heu, lazin es sieden, bauen es mit Essig und
Salz gemürzt es gib wenig Senf darauf, und dann
gib das Fleisch hinein, aber nicht zu viel, sonst
zerfällt das Fleisch mit Essig ab. Es muss man die
Wildbrät-Tage zu Festtagen aufbewahren.

Junge Tauben.

Pflückt den jungen Taubenkopf und Flügel ab,
die Füssel stecken und, dann pflückt sie in Wasser aus
dem, dass sie nicht aufeinander fallen. Nun von
Innen, aber Taubenleber, dann wenig Kalbfleisch, Speck,
Gemeinschaftbrot, Lemon Schalen, Petersilienkraut
Hasenlunge, ausbeeren Kastanien, pflückt alles fein
ganz klein zusammen, und thut es in den Bauch und
füllen und nähet ihn wieder zu. Gib in ein

Kastanol, wenig Essig, wenig Wein, gute Butter
und Zucker, Cayennepfeffer, 4 Lorbeerblätter, und Zwiebel
Häufel, Thun beyde hin in den Kastanol Pfanne, und
lassen es einen starken Fund thun, dann lassen sie
aber beyzeiten wieder einen Fund thun, dann giebt
sie Semmelbrösel hin und Butter, passieren
sie durch, salzen es, und walzen dann die Tauben ein,
denn, thun in Semmelbrösel, und backen sie nicht zu
sehr in Schmalz schwarz.

Gedünste Tauben.

Rupfen zwey lindirte Tauben gar rein aus, und beyzeiten
gut sie mit Salz, lassen eine Stück Butter in einem
Kastanol zergehen, beyde die Tauben nebst Kopf, zwey
oder drey Petersilienwurzeln, Gelbe Rüben und Karotten,
und eine wenig Kopfsalat hinein, dann lassen sie zu-
sammen gut dünsten, wenn sie genug eingekocht
sind, thun 2 Löffel voll Mehl darein, und las-

sie sie wiederum dünsten, bis sie zwar gelblich
werden, denn gefüllt hineingen, denen nicht zu
viel und lassen sie nie wenig brennen, sonst
die Soße braun, eben zurück, sonst die Soße wä-
ßrig wird, und eine wenig Muskatblüh,
denen, Limonensaft Zucker Butter, lassen sie koche-
chen, sie muß gelblich aussehen, ist genug.

Tauben in Reis.

Nimm ¼ ℔ Butter, mit 3 Zwiebeln, und 3 Eyer-
ter gut ab. Die wird selbe Milch gesotten weich,
l. ausdünsten, lassen sie abkühlen, nimm sie
zerrt den Butter auf gut ab, zerreibe auf der
reiben feinen Zucker, Muskatblüh, Zi-
mmet 3 Taubenbrüstlein gesotten weich in Butter,
lassen sie auf abkühlen. Nimm wie Hühner
mit Butter eine darin braun, gebe den Brüh
den Klarbeeren Butter, und die Tauben, den die
reichen Reis, der aber die Tauben nicht decken

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

Geräucherte Gänse.

Wann einem eine gebratene Gans, schmeckt sie selbe vorzüglich, aber die Gans muß nicht gleich essen, einem altes gesottenes Fleisch, sammt die selben Fleischen, Fleisch sammt, altes gesottene, Knöpfmüntz, Pfeffer, Semmel-Kügel, Ein, Zwiebelbrühe, Zwifel, alles klein gehackt, und die Gans gut damit einreiben. Lasse sie etliche Tage in dieser Brühe liegen, salz einen Rein gut schwemmen, und mich einen Pfühl, damit sie schön bißweilen bleiben, hänge man sie in den Rauchfang, wo selben heißt Räuchern, aber nicht gar zu lange, höchstens 5 Tage, so aber

dass by dem Nest, dann lassen selben nienen
Tagen stehen, damit selben fest anziehen.
Man muss sie etwas ab, und setzt sie
in eine Wasser, aber nicht gar zu lang,
damit sie nicht in nis wenden. Da muss
man auf die Raupenl, ob nix Leben
wie kalte Mutten sein.

Wide-Tauben

Also Ihne Ein Taube mingen Tagen
in gutes Heiz gnehmen, gitts sie
viel Eyes, und Stuke sie in ne Eyer-
beigen sie selbwohl mit dene
und heiz wäsammed Ihne braten.
Gib Ihnen Butte, Semmelbrösel zu-
sammthun, gnau Salz auf Selbmuth
und Pfeffer Eyer, und nasse
Sinsat ab. Ihnen sein nun Taube

nimm den Löffel Mehl, gieß, und nach-
mach machen, dann drum dann vor
mit Butter und gieb Zucker, löffel
dazu, so muß der ganz abgenommen
mit den Brod genommen dann den Zucker.

Zucker pfeffer pfeffer mit Eier
Hafen und die Zucker in guten Butter
mit 5 bis 6 zu pfeffern Hafen
und etwas Zeit gradaus rund,
nicht den Teig mit Mehl ab,
gieb es in die Pfeffer, und lasse es
auf etwas braunen. Nun
kann essen und will nicht etwas
Ehre in die Butter geben und
Zucker etwas Brot kommen.
Auf diese Art macht man sich die
jungen Frauen recht gut und nach man
pfeffer Brot machen muß.

Länternes.

Länternes Fiegel in einer Kayyern Hoss.

Salzn Der Fiegl nid, und Finsser ns in Ennen, Den
ginb Andzuzzr nid Szny Fennid, lazzn ns zuindnd,
Bennd ns nid, zgmuld nimm Kam Fenod, Engn
Lazn nid Limonisselnal finnid, ist schnitig.

Länternes in Limoni Hoss.

Gnuzsnmd Der Lennenn zu Knübld, salzn ns nid
nid Bussär ns mit Kass nid Fmaldnösl, Bussn ns
Dand in Esmaly Fenods, Finn Engd ns in nim Anim
zin sde wnny Andzuzzr, nid Limonisselt Fenod.
Ginb Fend limoni Sesst, gnwinz Fiegld, Mustat-
blüsd limoni Sesselnal Fenod, Indbrdzn nid lazzn
ns zuindnd, ist schnitig.

Gebranntes Länternes in Hardelln Hoss.

Dnadd Zingnd, mousd nim Fendellnhoss, gnissd ns anz
Din Esüssl übnd Dud ginbnddand Fiegl, ist schnitig.

Gebackenes Lämernes.

Hacke es Vögl zu Stückl, salze sie und, beginn sie mit Mehl und Semmelbröseln, denn backe es in Schmalz schnell, nicht zerr sonst, ist gut.

Lämernes in Reiss.

Überspüle nicht zerr mit Heiss Wasser in Schüssel, giesse sie ab, denn salze gut zylinderte Hendl oder Lämmerlvögl wie wenig wie, beyn wie zu rostens Stück Butter in wie Backrohl, lasse sie Hendl denn schwitzen, Petersilwurzl und Muskatblüh dazu, wenn es gut gedünst ist, zerstösse Reiss und Hendlzuggen dazu, und lasse es gut kochen.

Schäffernes.

Schäfferner Schlägl.

Salze das Schlägerl wie, und brate es, denn lasse über die Kohl stehen, denn wie es schön, ziehe es mit Knoblen, und stecke es wo Knatzigst, und

lassen es gut aufbewahren. Lege es dann in einen ab-
en, gieße die Brüh und Zuckerguß darauf, brenne es ein
gieße dann darauf, ist fertig.

Schäferness in süßen Rüben.

Wasche ein geschabtes Schweinefleisch, wasche es aus,
siedge es ~~ab~~ und in Hafen mit, dann gehe es in
Wasser zu. Setze Butterlich zugenommen Rüben in Was-
ser zu, Brod Zwiebel und Salz darauf, lasse sie zu-
sammen, presse wie, brenne sie ein, und lasse sie wie darauf
vorgindend, mische sie an über das kommende Fleisch.
Wenn dann diesen Fleisch, auch die Zuckerrüben und
Rüben schon vorgebraten, oder kommen darauf wie
dann Kopf braten, und fertig sagen.

Salmi mit Mark.

Koche 4 Rebhühner gib sie mit 4 ge-
spickten Brüh

Salmi.

Ysabw ¼ Lubun, und gieb sie sum ¼
Mann zu nir Amuld lopfw sie dün-
ne, Jamm nbwar Laiz Jugö und
nir Kl nir wenig yubannenw zu Ibun
Enkapne Jamt, und ü Ewr Gnir
dlr Wbnäl ni Jnw Sikw nicun
Sibnw Fsl Jranü bnw zupsn ans.

Laiz ni Kapstdnlw.

Nun ¼ tt Lodbs Lubun 4 Lolf Mann
4 Lolf Ögpl, Jntumsl Zwidl
Linsn Fjüsund 2 Dudtullnw
nir gran Kulbnw Mo Ka Lolf Klüsln
ninin Mupsnudbnw yupsubnw
Kip ullnt Jnia zu Jamm yu-
Jnitlnpl Jamm wnig bü Ewr in

mit Mandl, und Brüh unterrührt
und laßen, etwas Essig und
Salz dazu, und dann gänzlich
erkalten laßen, dann die Eyer
zerklopfen mit dem Mark, mehr
etwas Butter beybringen, mit
Salz Pfeffer nicht zu wenig thun
dazu, gut durcharbeiten, damit etwas
Luft hinein kommt mit dem Löffel
und Butter in die Form
backen oder Semmeln.

Mayones Sauce Flog.

Man nimmt für wie Hühner 4 ganze Eyer dabey
Dinge wendet zerschlagen, und Löffelweis
mit 4 Eßlöffel feinen Essig Öl nach und
damit 2 Eßlöffel Senf Pfeffer, zuletzt
1/4 Pfund. Dann kommt man langsam

[illegible] von ½ Quill Asa ist Tamarinden
welches kalt oder flüssig zu nehmen ist.
Wenn man selber und wenn Ort wo es
nicht kalt ist, damit es nicht zu fest zum
Einnehmen wird. Man legt nun
Pulver, nehmen, Kalomel, Zibebenmark
Pulver oder Pillen, Einspritzung, und
übernacht alles schön mit und gelinde
mit dem Mayonnaise, so bald die Mayonnaise
fertig genommen ist. Das Asa, wird von
Hühner und Kälbernsuppe und Zucker genommen.
Von Loquat gestoßen, Aus dasselbe über
die Nacht in kaltem Abwasser gelegt,
und von dem Gebrauch alle mit Butter
und Oel eingenommen, dann schön genommen.
Wenn die Einnahme, nicht die Mayonnaise nützlich
Einnehmen 3, 4, Stunden Zeichen, und kaltes
Bad. in Donau nicht gut.

Auf [illegible] zum Einnehmen mit Asa ist [illegible].

Feder Wildbrät.

Rebhüner mit Linsen.

Linsen wendend wosser gnuugsst, dass Lopf abgnusset-
tend, dann spälsse gin nin, binde gin, wie gsait gnond,
stabe gin am Gsimt, und lappe gin bratne, dann nim
gin vom Fz ines Gmüdne, und trag gsinn gin zu Küch.
Binde Limme gsod wiss, gniesse dass Abzessne gnau-
tne, gschüttn wenig Linsnzge adne Bsuß dranne, sal-
ze, und brenn ab gsod Süe nin, dann gand wenig
Gnabraungsing, und gnesse wenig Zwiblen, lappe gin
Rebhünne wos in Limme dünstnd, und nimm gin am

Kaischirte Rebhüner.

Brate die Rebhünne gnä in Lopf, und gnizgnidne
gin zu gsonne Eingrad, und das Gnanzge wog.
Nim aber gonne die Gnidünne gnauch, gnaht
wie nin Gnanzgne Lopf, dann habe die Aizge und gand

sand yngsamyth Imul yinnum ynsalt, mit ninnu
dmdzingyn odnu Psüs Ist dünsyntnibnd, nud untnu
Ides Lolz ynzozzend, nud wüstnd lozzend, ist abnu Ides
Lolz zu wnnig, su kund nnu nid kälbnnid Milz
nod dazu ndzusabnu. Nnnüsu nt Sand nüst ynzsamz
th Imulzsüntl nüst, yinb nt nüs ninu Psüzl, nodsu
mit Lüttnu, dand, nud Psüs, nnnd nnu ninu sat, yny
zusnu zuzyd nüss, Sand bny din Linyndd sinnüst,
Sand wid nnnu, Psüttndd, dnnd Linyndd, Sannüst
ninnu bnnu Laizs, Sanit nnu yod Linyndd nüst
züst, Sand nid wntnu Lüttnntainy Lütnu Sandbnu
ynnust, und id Psnu bnibnd lozzend.

Man kund dinzu Pz nit nüs yod Sandbnu nudynozbnu
Zoyndd nozsnu.

Küt zolsu Kud nüstnt nnu nüs din Psnuzsnu
Psüttndd zu, Snu Laizs wird nit wnig Klüs ynsandz

und singen wenden auch die Zwiegespräche gelingt, und zwar kann es oft geschehen werden.

Das Federwildbrät zuzurichten.

Jetzt singen gerupft, gebrannt es sind, und kann es in Salz und Wasser stehen. Dann zupfen es mit Fett. Nun sollen Theil dann und Flügel, abgenommen und Lorbeerblätter, Zucker, Pfeffer, Nelken, und Limonienschalen, kommen es darauf, und braten es ist gesotten. Dennoch nie Erbsen, denn gewöhnlich Schlegel früh genommen es sind.

Rebhühner Consume.

Nun nie abgebrannten Erbsen, denn weil man sah, genommen es nun gesammelt, nicht auch viel Brat weil man von nun Erbsen haben kann. Nun auf ¼ Butter, damit ihre Flamme ab, wenige Zwiebeln schmollen nun bis nicht, wenig es in Mehl nie, und damit unter den Butter ab, passirt Eigelb

Essig und Salz nimm, und muss ½ Theil Honig nimm, und das zu Pulver gestossene Zimmet, gelb und ein Blasenblüh nimm. Alles nimm klein und nimm Schüssel, einen das zu Pulver nimm, die Eyer in Topf nimm, und lass es, bis es gut ist gut.

Schneyfen Banade in Pasteten.

Lass Butter in nimm Kastanol zu nehmen, lass Zwibl nimm, und nimm Kälbern Hühnle, und lass es brennen, und nimm Mehl darum, lass es gut Zusetzen, und einen wenig Essig oder Essig darum, und gelb es ein wenig. Nun darum die Andern von Schnecken, wenig Kälbern Leber, Pulver und Zwiebel, Salz Pfeffer klein, und gib es in das Kastanol, Lass die Schnecken gut sollig, schneid die Leber gut und endlich, stoss gelb, und gib sie auch in das Kastanol. Einen darum Pfeffer nimm

Lezyn. Luzzen allen untermischen gut zurichten, stozzen es in einen Mörzen, zustreyn es dann mit Pfeffer, wisten es ein, legen die Hunz gebrigt darauf, und lezzendes spiss stehen. Man kann es auch in einen Leberzeisten geben.

Wildenten.

Einen wenden zuerst gerupfen gesengt, ausgenommen und wingerurlezen, und auch den Hals mit Hemmd gans ungezigt. Dezsen zin ein innen Hund, und beygesezt, mit Salz und Pfeffer, Lorbeer und Kindzungen wonnatten und wenig Butter in Mehl umgewurlezt lassen. Wenn Brandewein und Fuhnen, wozumal auch Salz Kindzungen den Hals gewonnen wird, wenig gewürzt und Limonizschalen, Lorbeer wenig Butter, damit es geferbt wird, die Hose muss wenig fett ausser sein. Ein Salz muss nicht zu gemein gegeben, und

Anderungen vorzunehmen. Einige Postwand
in allen unbekannt Wildbret unbekannt.

Wildenten und Wildtauben

Einige wenden gut zubereiten, ganz ist
nicht gerupft und ausgenommen, Innen mit nimm
Herz weg, Lunge, Leber, Magen nimm, Gall
Linnenblatt, Darm nimmen Fettblatt kommt
über brennt, Darm Darmit zunden lassen, Darm
mit nimm braun Fett und Butter einbrennen, ge-
wöhnlich Anderungen Darm, wenig Darm, Lino-
nisse Flamm, zuletzt wenig Blut Darm, denn
ja nicht zu braun werden.

Auerhahn

Einige wie Fasanen bis auf Brust Darm Topf gegeben,
Einige bleibt nach, wenn sie nie, Darm zu-
sie nie, und gegen sie gesondert Darm
sammeln, und gerade sie nie nimm Herz mit

Schwein, Hasen, Schnepfen, Limonienvogel, Turtelthaub, Gwidl, Lerchenvögel, gutes Gewürz darzu gehört. Wenn man die Knollen weg, wird sie in Wasser gesotten und Salz und Essig darzu gethan. Die Brüh muss dick gekocht. Wenn man gutes Rüben, kann man sie gut mit Mehl, muss sie gut mit kaltem Wasser ab, wie Leberknödl, mit wenig Butter und Essig zurecht, nicht zu viel darzu Salz, ist gut.

Rebhüher

Diesen werden in Fett eingebunden, dass sie nicht den Dampf eingehen, und sein in Butter und gutes Gewürz eingebunden, und gebraten.

Fasanen

Diesen muss bis auf den Kopf, dann werden sie mit wenig Fleisch und Schwein, und Ha

wenig inwendig rund, zu von Holz ist oben
und, und kommt auf einander. Und ist
in mit Butter beyeinander Holz in ein,
stark ist und Feind, beginnt ist innen mit
Butter und Limonisaft. Mit Limonblatt
zieren, und so wird ist auf in Brod gut.

Schneyten mit Koth.

Nim Fett inwendig zum Mehl gut, einen
Zucker rund, und zusammen alles zusammen
wenig klein, gibt in ein Schüssel Butter, legen
ist zusammen, und gibt das Gesetz hinein,
gibt Salz gestossenes Eyweiß, und wenig Arm
darunter, wenig Semmelbrösel, warm milch will wen-
nig, Ruh, wenig klein geschnittene Limonenschalen,
legen alles gut zusammen, nun nimm eingesetzte
Semmelgrieß in einen mit Butter beyeinander
Messer Schüssel, stumpfen Seiten auf, und

Lazzen als windsamm hanbessen. Dan Pfeffer thun
zgnibt auch dan Lauch mit Zgnit, und mischt zin zum
Braten zgwürzen.

Wildschweinkopf.

Brüehe den Kopf in warmem Wazzer zuben
aus, zihe in ein zgnoßens Häfen halb Wein
und halb Wazzer, halb Wazzer, Zgnib thun
und wenig Ein Pfeffer aus, putze thun wie,
zihe, Lorbeer, Nelken, Limonienschalen,
Zwibel, Lorbeerblätter, und Rosmarin darzu
zuch thun Salz in Ringen und wenig. Nun
Salz Ein Pfeffer und Zimt warben, zihe thun
wenig halben Limoni in Ein Pfeffer, zimm thun
mit Rosmarin und Buxbaum, binde thun mit
einer Schnuren aus ein Pfeffel, lazz thun bei
warmen Ofen zuh

Dan Wildschweinkopf, zihe wird aus zu, wie

sonten ihn yonsnn. Mon bonn ihn bnotnn, donn
yinb ihn obnn wonnnnn snn. In Mondyink
yinin onn, yo win Inn Lozt, yonsnn obnn win nin
nn Lyonyvnnl yynilnn, nnd nonz Inn yninnn,
nonsd wnn nn wonnn ist in In Hönd ynnyzinin
Hinnnttnn, nnd yinb nn Lalt snn

Faischirte Haas.

Nin nosn Lildbnät, inin Inissil bälbninnn
, obnn inil Lildbnät, yonynnsst yohinl Mann.
Hinynnonistnd Inmal in Milch, Hnonny, Limoni
Pfäffinnl, nonniy Zoibl nnd Lazni, Sinst ollnä
Nnin ynyinittnn, nit Lzzniy bnyynnnyt, dy n
Inndn ynyinstinynn, in Inmn annät Hazynn yn=
nonst, in nin Nat ninynyinstinynn, nuz Inn
Nat yin nunn Hazynn, nit Ynnt ynnyzit,
Hinb nin Inatnnnin, nonniy Inan, Lnitnn, nin
Laiz wonin Inn Nnönd ynyottnn winnd, Inn win

wir nimm andrew Hargew bryingsow, Jamd iw
Losw bratew, Kuffa isw wir nimm andrew
Hargew ammistaw. Obad mit Lorgi mid Limoi
pufäfln al ginnad, yow ninw Hargew mird
mow Jin Kuffa mid Pfeifzlal Jargn.

Hirsch Leber.

Klin Jin Labew wos Jid aufmachew Jab hin-
gesew yloich fmaraß, mid bugs gin ia ninn Lafoor-
mid Milch. Jchnäzzla gin Jamd ibs übew Jin
Kilda, Jamd gin aw ninandew fällt, Jamd bug a
greingew gin mid Jchnitt mid Jchabblatl, mid bolln
as in mid Kälbamaus Kalz mid, bamabindt gin,
fnedw gin aw Jgint, Jmaan gin, bugingsa gin
mit Lard mid Kuttaw auf Jgmy, wamm mow
Jin Labew abzingt, mußa gin aus mid Jchüßl aw,
Jchin Jad Gwimmfaradw wony, gingsa Jin bugingf
Jopf Jawüdaw. Jubon bmoch bammad gindaw

und Essig dämpfen, und lassen sie 2 oder 3 Stunden stehen, dann braten sie fest.

Haas in einer schwarzen Soss.

Man den zusammengehackten Haasen, wasche sie rein und salze sie ein, reibe sie in einen guten Essig, brenne sie braun ein, mit zwiebeln, einigen wenig Lorbeer, Limonienschale, Gewürz, Nägeln. Zuletzt gibt man Essig und ein Stückl, nasse Butter dann, einen sie auf die Soss. Zuletzt ein wenig Zucker dann.

Rehfleisch.

Habe es zu kleinen Stückeln, salze es ein, gibe es in eine Lorbeer, wasche eine Lorbeer von einigen Essig, Nägeln, Limonienschale, Pfeffer, Zwiebeln, Gewürz, Limonienschale, brenne es ein, wenig Lorbeer dann, zuletzt wenig Zucker

sat man Brunnt, so ginsst in Pmalz gnbrannton
Gnlnn Sanan, ist ans gut.

Ein Wildbrät.

Hakt ns gn Stücknln, warfns ns ans, und zulgn
ns nin. Gnb ns in nind Annin, gnb 2 Loffl
goll Rahm Sanan, stluss gznibblatll, wann
Pulbnand, Lorbnannind, Limonnzessln nd, dann
zugga, Salzand und wann Zgga, Lazzn ns Dün
stand bis ns wan gnann ist, zulazt gnusst Blut
und wann Lann Sanan.

Ns nind Sas Wildbrät fnzn ist, so gnb man
ns mit Engand Pislustnd Sosa, gnand ninn
Lazn in nin Porstollgrstld. Ist ns nist
fnzn, so muss man ns gnidna, und nibnnn
nnd.

Hirschfleisch. 3.

Man zalzet dasselbig nit mimm Knonabetzalz
nim, gibt es in ein hafen, mit wein, thuet
essig und wenig Honig, Pfeffer, Negen-
nägli, zwibel Limonischalli, und lasset es
etwas sieden

Man kann es so man Gnillony anrichten will
glich zum Tafel geben, in einer Schüssel
mit Latwerg ziehen.

Lange Wildbrät Braten.

Häutet dasselbig ab, zalzet es nit, kann zieht
es ganz voll zusam mit Gnit, kann übernehmt
es mit gutem Holz, stichet es kann wo Gnit,
und bindt wenn du willst es in Pfutter beyeinan-
der kann lasset nit, und bratets es immen mit
der saumtentzogenen Hose, wenn nit wa-

nig dann kommt. Ist zum anmisten die Post zu
dem zum anmisten, so kommt sie nit wenig
mit, gut gnappend, und über dem Anmisten
pfnusend ist gut.

Gut kenigt Wildbrät, Hasenpfeffer, und Hasen-
braten braucht man gnug zu.

Hasen.

Hüse Hasen.

Hasi Eyer in ein Hafen, nasse Tannlbröl dann
Kernli, Kern, ginger dann, Eyer und Zwiebig
darein, gut gnappend, und wenn du willst gnäb
noch Zibäl darein.

Hetschenbetschen Hasi.

Lappe Eyer zusammen, und mache mit dem
Kuchen, ginger etwas Hetschenzuckermehl
darein, nit viel nimmen, darnach wenig dann
Limonizuckermehl, darein und dann

bon zinsend. Gibbst du es in minn Schüssel,
so gibt zum trost min Kind, Gutter und
Limonischüssel.

Wildbrät Soss.

Mersch von Hasen und Rehl mird Fimm sid
binnn, gnesse Kindzungen, Hirn, Limonischnitz
dermin, lozzed es nid wenny anbrinden.
Zum mit dem bnyozzenem Wildbrät gibt
mutter Hirn Hoss Sorgi.

Hetschenbetschen Soss von anderm Art.

Lozzed in minn Hafen Butter zergehn, und
wesse Fimmelbrös darin wärlisst, gibt Essig
mit gnotten Kibisel, Limonischnitz,
gnesse wenny Salz und Pfeffer, gut mit-
einander gnetzt und lozzen — ist K.

Büder-Pfeffer

Lozzed gnüntn Hanfsamen und wenny Kris-

gerlw in Schappend wenig gindnw. Iflizyn sind
Sawe Sing nun Sing gstannd gind wenig Stind,
Stinw ynstozznun Kamlu, Limonizsaftund,
gnazzindnun Zinwinz ist gid, und Sennst
sind inus zum Schildbrät nehmn.

Eingebeltes Wildbrät

Singns gerlgn mit wenig Salz und Smarinwat
bennd nin, Sand, lnyn ns in nin Sörtan, und
mussn nun Spiz von Salbi Schappend, ½ Sping, und
Stnin, obnd nin mussn, Lorbanblätter und Zinwinz,
lozzin das Schildbrät in Singnn Spiz übanbnal-
lnd, und so gintyn ns in innen gutan Sallan,
odnw Sitzynbn. Obnd muss du Salbi ganz, ist
kaind Sdnwinz, muss du nin Schmalz Sanwinz
zinsdnw, so das ns ynstocht Singnnass ist, damit
kaind Stnzinz sanwinz stekt, und so kannst du ns
Sarbzeitnlang anshaltnw.

Saisch.

½ Kalbslebern, ½ Mark ä Pfund, 2 Zwiebeln
1 Bscholl, 2 Löffel Essig, 1 guten Löffel Wild-
brüh-Pfeffer, Zwibel, Limonischälln,
Potaschilkrüstl, Gewürznägl. Alles klein
zusammenschneiden, Lebern abwä-
schen, dünn Scheiben schnei-
den.

Lebzuckl Pfeffer

Knöpfle v Lebzuckl abwer mit Kleyben
ab, Zwiebeln fein gut ein, Brod ge-
rieben fein mit 3 Sachtgnschalen Zucker und Zimt
nu fein Zimt, und Nelken
fein mit Pfeffer, und Nüss fein
mit Zuckr.

Schweiners Hyanfäckl Rolard.

Nim ein ynzüstnn Hyannfäckl, gnüss dnzinn, die Hänt ab, nnd lnyz stinn nnd zwnyntsdnlzzinn. Stinnd dann stnyntnlonyz nnd nbnn zu dick Tentznsnitzl, zu nnß yon minn ynyntlstnn Tnyz Pinde 4 Hyn Hant nnd lozn die Eöltnn ynnz nn Hnnnß. Stwüsst minn Hnndholl Mnndl, pnide 2 Stnnndosinn weis, nnd pusnnidn zin wie Nüdeld. Lozzn wnnyz Hnnnogol in dlozznn nnspindn, lnyz die Hnnnndl sinnn, nnd lozzn dnnin noch pnidnn. Hozzn Hnbnn, Hnyssn, nie Lorsdlözzdlnholl Nüzzdlöslüsn, nnd Hnnoni pusüsinnl, Hünns Hüdlnnonß, Hozidlinn, Honi-nnnn, stozzn dlnnz Nnin. Hnnn Hnöblnnnyzl nslüsn Hnsinnl Hnöblnn, nnß wnnn nnon Pisüsinnl sabnn, nnd dossnnbnll, nnin die Hänt nnß

Und Lazzaro, Und Lombard zin ab, bezzamma
zin mit Salz, Lorn mit Und zuschammm Lamm
tamm, Lorn Lin in binn Schale zuzuschittamm
Mandln, Lin Lorzni, Lomiramm zuzund, Lam-
zuschälaml, Lin Schmamk, Zwiblaimyl, Lam
Und Lnoblan; Lorn Und Izat und Lin Lamgam,
wo mam Lamm Lamammallam anfängt, wollm
zin mast Last wir ainn Lkäst Lamammm, bind
zin mit Lzargat Last Lamammd, bindt zin in
main Lervietta ain, füllt ain Hälzl am mit Lkaz-
zam atwas Lalz ain und Lzig Lamain, Lagm
Lin Lkäst Limin, wamy Lalzad mit Kälbm
zuzuckam Zwibl, Lombardblättam, wamy
Lozimmamain, und bazzt zin Lamin Lüllam.
Kind Lorn Lin Lervietta wagm, bagt zin auf
ain Lmärl, ühm Lorn Lalzt ab am Lallam mit
Hamm bezuchand, und übm Lin Kopf Lu-

sind lassen, darauf wie man die Schnecken zubereitet, und mit Essig und Oel zu Tafel gibt.

Hyanfärckl mit Reis.

Das Fäckl wird ausgelöst, gitzt man die Knochen, und dünstet sie in Schmalz und Hollerzeug, mit, man gibt 2 abgeschnittene Zwiebeln die Brüst muss die Hälfte davon mit etwas Petersilien Pfandlstein, Zwibl, Knoblauch und Holz die Knochen in das Fäckl, die Hälfte ohne Fleisch, und darauf mit einer Schüssel zugedeckt machen, und in Ofen braten, und oft begießen.

Gebratenes Hyanfärckl

Nachdem Tier gerupft ganz ist und einigen Federn ist, versengt es in und auswendig mit Federwisch aus, darauf reibt es in und auswendig mit Salz ein, und steckt es mit einer Gans aus, und in

Die Pfannen sind nun Löffel-fein, damit
es nit brennt nit kalt wird, nun sind es
rein und gut und brate es mit Butter, denn
die Klöße von Kalbsbrein zu braten sind,
so bind nit wenig Semmel in nit Butter nit,
und besseren es damit über mal, denn lasse
es wieder nun braten wenden, besseren es
noch nit mehl und brate es wie oben, denn gesi-
ren es nit mehr. Gib acht das es denn Blut
denn bekommt, wie es nun bekommt, so tuge es
mit einen Löffel in Zitronen Safft nit, und
besseren es mit den Butter nit, denn wi-
gen es wieder nun ab, auf Zitronen Safft wird
es nicht mehr recht. Denn mit Zuckern gut
abwegen, und nimmer zu sehr braten, und
Kalbs mehr nit zu sehr denn, denn es
wird dann und recht wird, denn nun zu

gnab, und übergiessd gin gerz mit kaltem Essigend – und gib es auf eine Schüssel mit Petersil gegrind.

Gebackenes Hyanfärckl.

Nim gemachte Hyanfärckl Stückl und salzs gin nit Linka as in Essig eine, krödla gin ein, und backs gin in Schmalz schwarz, wenn denn eins übergebliebenes gebratenes zu backen

Gesülzte Würst von Schweinskopf.

Erstlich nim von einem jungen Schweinskopf die Lefzen, gand E gemachtend Zungen, und gin in kalb Wasser und Essig, denn lösn die Haar aus und zschmied gin bänglisst, aber nit zu dit, dass aber gin ganz bleibend, denn zschmied die Zungen aus, denn zieh den Schweinskopf die Haut ab, dass gin aber ganz

bleibt, Jann zusammen der gonsenden Klingsher
gon selb langlisst, und selb mit den zusammenzu-
gehn und aus 2 fenster hyndöttnen darzu, und
galgen und bazzynannyn ns mit Krone, und 2
fenster fyn Elend zusammen aus länglisst, und 1/8
L Bistazi, Jann bamit die Hand ausnimmenden
gon Lazzt, und byn Lazzt yngemittnen Klingsh,
Jann wes wingsh gon fesh Jann Bistazi, und
Jann mit Jand Klingsh zumt hyndöttnen, bystannish
ns windnen, wollen ns zuzammen und gnabinden ns
mit zuzugat, und wellen ns zensh in und wingsht
Tusch und, und zindn ns 2 Stundnen in selb Kamm
und Klazzend, Jann kumst du ns aus zusam-
men, wann du ns bamit willst, lazzen ns in Jand
Tuschen wann noch ninen gonsendnen ist, dann
in ninen Tilg sennynbnen. Lazzen ns aben gang
selt wandnen, und gind zin Jann gang adnen gn-

geschnittene Zungenabend

Leberwürst

Fleisch und geschwollene Zungenfleisch muss ganz rein sein sorte es mit auf muss ganz ausgenommen und Geschwulste auf den Zungenstock und zuerst man, zuletzt es, dann stehen Zungenfleisch wenig Geschwulst, Semmeln, Kartoffeln und 6 Eiweiß in Milch gemischte Brühe, ist es zu knochen, so sind noch wenig Salz dazu, zuletzt gib nie und nicht zu in Schweinsgarn ein.

Bradwürst.

Kleine noch enthaltene Geschwulst wenig Geschwulste, und ein Kalbsmilch Brot zuletzt es hin, und sind Zungenfleisch, Semmeln, Geschwulst, und setzt alles klein zusammen und zuletzt es in zuvor gemachten Schweinsgarn ein.

Pinzen

Schmeck Schwämstadt und Sonnabwinkst, und
lazzed zun in minn Hemm umlaufenn, denn
gnesse zundenn Milch dermenzt, und lazze zin
mit den Eatten zu gnazzinden, und gnesse zin
unsch die Sunnd. Schmeck ein Hänzel Zwibl
klein, und "noste zin in Schmalz, aber nisst
brenn, und gnesse isse zemt Salz dermenzt
gnib Hennen, Kanzenen zemt Lemmend da-
zu. Seise minn zusammenn Schmeck, und gin-
ge isse dezu, Salz ne aber non den Milch nisst
zu viel klibt non den Milch und Eutel weg,
und enss nisst zu wenig Sunnlzupfenn. Da-
nisse die Eyedrenn und gut aus, mutzenn und
nunwendig enss gut ausgetzenn, denn wazzen-
ne zin in kaltenn, denn in kaltenn Schmeck
nin, und "stusse zin denn nisst zu voll nin.

zu einem mit dem einen Ende, dann
wende sie an jedem Ende zusammen gebun-
den, in einander Lage gelegt, und dann
zum zweiten legen, bis drei Lot mehr
sammen nimmt, dann wird sie heraus und
lege sie in ein Pfanne, worin zuvor
Schmalz ist, und gebe sie mit Zwiebelmehl
und Brod.

Hasenpfeffer.

Habe 3 Hasen, und 3 Schweinsfüsse, und 3 Schwein-
ohren, habe es klein zusammen, und lasse es mit
mit Essig 3 Maas gesottenes Wasser an-
gefüllt einsieden, und lasse es bis 1½ Theil ein-
sieden, dann giesse es in ein andenes Gefäss
mit einem, und zerlasse zuerst den Fett
& gerieb es, dann mit gutes halb Theil
weissen Mehl, dann ½ Theil Zucker, gut

zulezund, 2 Limoniblatll und zuser wenig Loppenn
und, von nimm Limoni Inn Brest, Inn wenig
Lzwiny, Inn winden nimm bis 1½ Pfill zus nin
zuindind, wann ns klar und zus zugossen ist,
zuisse ns nein Inny nin Fus, nin nin nist
yurn zu zugoyns Pistnoll, bazzn Singenn Jos
in Inn Pistnol zulezn, zunnd Inn Inn Inn
und Linden Jonnn mit blattlistnn Mandln
Listazi, Limonizuisselnnl, nossn Lübnn, Inn
bazn Inn zugzusutznn Slazny Inn nist, zussln
Inn Pistnol Inn nn, und z zuissn Sin noy
nnzuzulezn Pulz Inmoniz, und bazzn zin Inn
Singen nnst zulezn. Inn ninnnn Jazy zsozzn
ns zusnall in Inlins Slazzn nin, Stnzn zin
nny nin nnissn Pfassln. Ein Pulz nnst Gold
klarn zin. Ist nnn zin nnzuist, Inn ns Sin
zin nit Fsus Jörnbnd, ist noss bnzznn,

Häns Enten und Hüner.

in schwarzer Soß.

Jetzo e Hüener zurüben, zumstückle, zin zu Stückle, und zurlez zin nin, lez zin in Zzig mit Lorzenn, Limonizuckerl, i Zwibl Zong, Knolbrei, Zwiwiz, Jrmd lezzen zin zo lang Jrwid zindn bis zin weich zind, zulezt zind Knaidlnödl und Jez Blut dezon dezu.

Sind Jn Hüener zam nicht fett, zo lez e Büttn in Mehl umgwirzn, zuzin und lezzen, Jez zin eben nicht zu dik wird.

Eingemachte Enten.

Jetzo zin zurüben, und zutzo zind in Lezzen zu Jrn lezzid zin zu zind zindn, Jrmm zin wenn zin weich zuzig zind, mit Zwibl zuso Limonibl wie, Jrmd zind Jngwer und Nindzugzuck Jrmd wenig Lorbeer Jrmd Jrmd, Jrr wenig zuwenig und

und gilbend.

Item Pälbenwurz muss du so, wachse, gütze und zuckig sind in kalten Bäzzen zu, bäzzig sind sie sundend, denn gütze winden und sind knüpfig, und so nibrennen

Grün Speisen.

Kohlrabi Pfanzel

Hacke Zwiebel, gnetzlnen Kohlrabi, Semmel in Milch gnetzlnet und ausgedrückte Semmel, Klein gehackte Kohlrabi muß aber ein wenig gedünstet gewesen sein, dann gibt es ein feines Gericht und gerben es, zuletzt noch 4 gedötterte Eier, gibt ganz fein Eierschwammerln, Muskatblüh, und wenig Salz, bindet es ein mit Dotter, backt es schön braune Pfandel aus, lasset es gerinnen, gibt es auf ein Schüssel und wirft ein Butterbrösel darüber, oder backt es in einer Pfandl, und gibt es trocken mit Kohlrabi zur Tafel.

Grüne Erbsen in Ofen

Abgeschälte grüne Erbsen gar nicht wenig in Salzwasser, ein gut Stamperl und lassen gar weichen gut abgeschwenkt gibt in Butter anbrösen, Semmel

wenig Mehl darauf, dann zerlasse zwei Loth
Butter, wenig Gelbei, und rühre daraus Butter
darauf, daß ein fester Teig werde und gehe
wenig purzeln, alsdann Butter darauf gieb
gieb Fettgebäck darauf, lasse ein gut zu Ofen
sind gut. Man kann zubereiten Pfeffer und Salz
legen, oder Zerreiben.

Erbsenschalen.

Klauben ein zerlesen sind sieden ein in Wasser
weiche dann mit gelblichte Farbe, gieb ein
aby zu einem Gallert sieden, gieb ein
Fettgebäck, zerlasse Butter und Zucker
sind fertig — so macht man auf ein zu
schöne, man kann auf die wenig Butter darauf
geben.

Faschierte Artischoken.

Abwinden die Blätter, backe ein zu Butter.

Dann macht man Pfannkuchen, Pfannkuchen
fein, nimmt Zucker und Zimmet nimmt Ap-
fel, Birn, Zwetschgen und Pfersing nimmt Ap-
fel, legt sie in Pfannkuchen einein, gie-
ßt es, und macht aus Pfannkuchen Torte Fa-
ßen, mit Zucker Apfel fein.

Gebackenes Kraut.

Nimm 2 Handvoll Kraut und spalt polsts
fein ein, Butter ist fein ein, Dann kombt 6 Loth
Butter ab, geschwizt's Kraut dann und nehm
das Kraut herunter, Dann 1 Pfund Arm Fleisch,
beinigt nimm Schüssel mit Aberbutter, hinein
macht eben in den Mitte Fleisch hinein, hinter das
Fleisch macht 2 Finger von den Rand rundherum
unter den Rand nimm, hineinlegt fein hineinthun
in Aberblick hineinthun Zwiebel, und beigt Aberblick
hineinthun Knoblauch ordentlich feinein, wenn
man es auf die Schüssel legt, macht es schön beigethun

gebraten wenden.

Faschirtes Rindfleisch.

Salz und Pfeffer an das Fleisch und auf das Brod mit Senf streichen. Die Semmelblätter gesotten, in Wasser und so viel als nöthig, gesalzen und Brot vom Mang oder Dotter, dann auch gewiegten Schmalz, Muskatblüh und wenig Zucker und Zimmt gewogen, und Corinthen das Brod, dann mit gewogenen Obst darauf, und so fort, Salz Pfeffer, und dann backen als wie Lebern, dann schmalz schmalzen, und so zum Tisch.

Bauer Kohl.

Krausen sind ab und zerlegt sind in Salzwasser zu gesotten, wenn sie dann in Salzwasser weich gesotten ist, grüne sind gut ab, sind denn gar Salz und Pfeffer in und gesotten Zwiebel dinein

dann gibt Kindzungen oder Klappern darvon
wenig gebrennt und gestossen.

Gefülltes Kraut.

Nehm das innendigen von Hengel heraus,
hackt es gar ein, thuet gesotten Fleisch,
Speck, Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer
darein, auch ein wenig Brod, das in Milch
geweicht, Eyer darein, mischts alles wohl
untereinander, füllts wieder in die ausgehöhlten
Krautblätter, bindts mit Faden zu, thuts
in einen Hafen, gibts mit Wasser auf, lasts
gar sieden, richts auf eine Schüssel, thuts
mit Butter abschwenken, und gibts zu Tisch.

Gebackenen Kohl.

Nimmt den Kohl und siedts wie

Dissbeyd Syn auch gibt wenny Obenk Jenind,
Sunder Sin Spaltend nusst Obenk Jand in Sen ab-
wod gnualzynend Syn nid, Jand walzen zin in
Jnnilbrodl nid und berbd, zin id gnabend
Jsnalz Jenodk, Jand gnidnd zin isnd in
Jnnesbuttnn und Jend nusst.

Gelbe Rüben oder Goldmehrer zu Brey.

Sind Gubnn Jend wenny Jbazzend id nid Se-
stnel und lazzen sid Goldsand bnaunend, Jand
gind nid Knob Suttnn Jandnd, und Sin Gubnn Se-
zi send lazzen zin zo vnys Jnn dsud Jünstnd,
Jand gind Knodzingzn nid wenny Jandnd, und
lazzen zin widnnend Jünstnd, bis zin wny
ynnny gnid, Jand stnünd Mnsldnnnys Se-
nis zin Sidliss wnndnd, nun nnnnd gntnn
Lozsdl Mnsl, gnid gud. Ein Knodzingzn gnsü-
Sn wns und nos Jinnin.

Kohl Panzer.

Schmidw Kohl zu zgaltnd, gmidt sind gern nw wenig, lagen sind in nid Kastnol, und Fingsta sind mit Fgnd, Mann und Midgnzgen, dann gschmid sy in mittlnnnd Enzl gnandt und kaydsind stsnnd. Also sind Kohlzgaltnd nid zhoschst Hüt gsönd zgnzottnnd Leben und Fingnn gschmidw, Mannonschnlodnw Chamleons, und sond allnt Finzint Kleid zgnannd, dann wnsta nt mit d Füssnd Fnnzgnnzgnnnd Fgnd, und Fwill, dann gsollzgn 7 odnw 8 gonzgn zw dzgn dannd und lazzen nt in Fgnd odnw Mann und Fillw nntnw bnsönd zgnnd nösnnd Fingstnd, und dann lazzen nt nnd Füssnd Schnimm nid Kastnol sid mit Leibnw und gönd nt nit Fnnalbnöl gnt önd, und zalzgn nt nid wnnig dann lngn Fingnn wchsn Fingnn lang und

nisst yond yo dich zuyn mösst und yund Inn Hafs
Inzyalb, in dirs Hafsnol, ~~yund und Ed~~ und hall,
Inund minnd Inzyn ouch Inn Ed und, Inund vin
obnn, Inund vind nnun Inzyn, und bahd nt in
Hsnl und stünzyn nt Inmund.

I Artischoken.

Schnid Inzynn Din Hzibynd wny und gnidn
yin in Hrzzynr wny. Inund Huzn nnsst Din
midl nnund Hänsynn Inmont bnynd Inmund,
bnyn yin yson ondnnslin vny nnin Hschüsl
und nosn nny Hutnnysos Inmübnn

Hyargel.

Inyn und stutzn isn, Inund zindisn in Hrzzynn
in Inisbnn. Hasn nid wnny Limonnysaft
und Hutbabnsn nnin Hafs und gnysnd yin
Inmübnn, und pulzynd ist Inmnig.

Spinat.

Spinat wäschet und, und ziehet ihn in
einem großen Hafen mit ein wenig Salz, denn
ziehet ihn ab und schneidet ihn in kalten
Wasser ab. Denn schneidet ihn mit Messer
und lasset ihn in einem Tiegel Butter
schwitzen, gießet Rindfleisch darzu
wenig Essig und Salz, wenig Brod
Zucker und gut ausgenommen lassen.

Gefüllter Kohlrabi.

Hohlet 6 Kohlrabi aus und füllet den mit
Brey von Reis und Brey von Semmel, gibt
selbe von den ausgehohlten Kohlrabi zu
Brod und wie Brod geschnitten, wenig zu-
den lassen und mit einer guten Butter gesotten.

Erdäpfelschmarn.

Nimmt Mehl Erdäpfel, ziehet ein wenig, und zer-

Sauerkraut zum wie Mostl. Schlagen und Milladern
Schnitz fyn, nussen zum gut ab, die Schnitz
sol schmid zwelzend, morse Schmalz nid wenig
in nidem Kessel eny schmelz, gib zin schmid
und lazzen zin boden. Wenn enn schmolzen
ist kumpt die Kamid Schnitzlen schmid gnom

Gedünstes Sauerkraut.

Lazzen nid gnogsens Stück Butter Schmalz schmelzen
wenden, denn gib gschnetzlete Zwiebel schmid,
nid, und lazzen dingen goldfarb bekommen,
gib denn das gewenn Sauerkraut schmid, und laz-
zen es dünsten, wird denn wenig Essig Mehl
Mostl darunter, und lazzen es widerum dünsten
denn gib wenig Zucker oder Pfeffer darunter.
Lazzen es widerum dünsten wenig zulezt
ist gut. Brate Kalbsmuskel oder Lazzen und laz-
zen zin denn mit dünsten. Das Fleisch wird

weiss zu und gieb dann und wenn
Essig daran.

Gefüllter Kohl.

Nun schön gereinigten Kohlblätter, und über sie
in ein schön grün. Darauf übrigbleibt Fleisch
und übrigbleibt Kalbsleber i Speck klein, wenig
gesotten und Brod, den in Ei mit Gewürz,
all wie Finger klein zerreiben, Butter in Löffel
damit schön dick und voll sein zu rühren. Hernach nim
Kohlblatt mit Löffel, fülle es mit Fleischbrei und
binde den Kohl mit gesponnenen Faden, lege die Kohl
Köpfe schön, nicht zu eng sein mit wenig Fett gesotten
gesalzen und Pfeffer, und koche es mit Essig wenig zu
sein und dann es schön klein Mehl mit Butter,
gieße den Kohl mit Fleischbrühe, und gieße den
Brei, damit Sauce für schön, und gieße den
Kohl damit über.

Pastetten-Taig.

Der ächte Buttertaig.

Nim ½ ℔ Mehl und mache mit 1 ℔ Butter und Eyr Teig. Nim dann drey viertel ½ ℔ und zerlasse 6 Löffel voll Eyrlöffel voll und dann wenig Wasser, wenig zerlassen mache dann Teig wie einen Mürbteig so weich, und bis er Butter beisammen, und lasse den Teig zugedeckt nun eine halbe Stunde rasten. Dann gewalke den Teig aus, lege den Butterteig zimmlich zerlassen und abgeschwenkt, und zerlege das Mehl ab, das zu dem Mehl walke und forb die eine beyseite aus. Nehme dann das Erstabteil aus, bestreiche mit Butter mit Eyr, dann die Decken oben mit Eyr zusammen, aber nur oben, nicht zusammen

und Butter. Auf so lang sie fest sind.
Lassen sie langsam braten, und dann wenn
es zu fest wird oben mit wenn Fleisch
zu.

Kastrol Teig wo süßen mit zugenommen sind
Kind 1 ℔ Mehl, ein gutes ℔ Butter,
welche zusammen gut ab, passiert dann 6 ganz
4 Eidotter und 2 ganz dann 6 Löffel dann
2 Löffel Kind wenig Essig, 3 Mass abgeschla-
gen, dann aufwaschen, passieren ein Kasten
gut mit Butter lang und ganz und Kind
sinnen, das war vorgefällt abgenommen, mag
den Kuchl dann, lang zu fassen, zuerst
zugen süßen sinnen lang den Kuchl
fangen, passieren und und dann, wa-
sch den Kuchlein, passieren ab mit
Eigen warm Fisch sinnen, und lassen

gia, bis sie beynahe fast braun. Dazu thut man
Kastanien weiß kastanien sie mit Fett, und thut
Salz und Pfeffer dazu, damit sie noch Saft
nimmt.

Kasterol Pastette mit Wildbrädt.

Nimt 1 ℔ Mehl ¾ ℔ Butter 2 Eyer und 6
Eyerdötter, 6 Löffel Sauer Rahm 2 Löffel Wein
wenig salzen. Thut es aber in Eyer so nemen
sie zwey Eyerschalen voll Butter unter das
Mehl und machts blätlicht ab. Dasselbe thut
alles darein, walket es zusammen, und pfle-
get es noch ab. Das 4te Mehl walket es
aus. Nehmen ein Kastrol gut mit Butter, le-
get den Teig hinein, und nehmt mit einander
Fleisch Teig Den Kastrol Teig gehet fast hinein
Legen Taubben, oder grosse etwas in einander.
gutem Teig zudecken, und Zucker, Limonibladt

Zwibl Sypunnenund, vonny Pulbnund, vonny
Lorbeerblatll, sonst vonny Salz. Auf Inn Boden
legt einen Lattich Teig, oder einige Lor-
blatll, das Geflügel hinein, und wieder einen
Lattich Teig, die Pastet zugemacht und
und in Ofen Teig gut mit Eyern
bestreichen, und nicht aufmacht, setzt sie
in Ofen und lasst sie nöthig backen.
Und sie zu machen soll ist sie zu haben
Schmalz die Pastetten fein, und zu
Polynder Loss sieben, Eyer und wenig Salz
und, gibt wenig Wasser, zu Lorbeerblatt
sieben, und giesst sie in die Pastetten.

Pastetten Fülle.

Kälbernes Fleisch, ohne Sennenzehen Loss.
Einen weissen Semmel Folio
Schmalz ein Viertell Folio

Ingredienten Kalbsklauen Folio.

Geschnaidl Pastette

Wasch nim Kalbsnuß Hirnöb und, sodz sie und
abnzpindn ab in Wassa. Pschneid ab dan
Fünzlisst. Wasch nim Limon, schabs nim,
gib Limonischöllinl, Salzpiltbröckl
wenig Nußbluscht mit Semmbrösl, gib
ois Limoni Fast zsämm, Eidotzn
dazu, Semmel zsammbn hackn, und nim
Kalbsnuß Gallm dazubn und mengs.

Pastette mit Ragout oder Haschee

Wasch nimm guets vom Kalbsnuß Mizzn
nehm dis weiß vom Fleisch aus, und mächs
fein undan wenig. Pschneid ab mit einm Beil
ins Koch und Wasch hollen und mach
von Ins undan dann Fünzl gschneidl dazu
Ins, und mengs Ins und Gallm zsamm

und auch Zucker, Eyer und Brod mit so
viel nimm 2 Eyern bereitet auch, und
Zucker zusammen ohne mit syn.

Füllen in Kastroll Pastetten
in welche Tücher geschlagen werden.

Schnepfen Lemel mit Zucker folio
Hennel in Klüß folio
Hennel Zucker folio
Rümpfen folio
Feldhüner mit Zucker folio

Ochsen Schweif.

Einen wird gesotten, und gewürzen, in
einen Krug gethon wenn er gesotten gethon ein
gebrennt wenig darein, Gewürz darzu
zuletzt Klüß mit Essig übergossen,
einen Pfeffel darzu, und gesotten lay
gen. In den Pastel Teig wo das Fleisch

ob so lange bis ob genug dick ist.
Und dann lege sie sofort ab.
Bläter anzugreifen wird, können alle sofort
benutzt und Essig sind angenehm wenn
sie.

Hecht Pastete.

Und Teig mache wie zu Pasteten genommen
und Butter Teig Form Ein Kasten
fingers wird so gemacht. Nun übergeblieben
Brust Butter von Hecht, gesundes
ob viel wenig Haut sind zugenommen. Alle
sind nun Mark wie Brust Butter
sein muss, gibt Essig sind, Gewürznelken
ein Lorbeerblatt sind, gibt Muskatnuß
ein von Pfeffer sind, wenig Salz und Zucker
ob gut sind, dann durchgeschlagen.
Legt das Essig in die Pastete wenn das

finsings, und zusammen gin mit Eyer dann
den Tabl mit mengt. Dann bestreuet gin
mit Zucker, gratzt gin ein Brod und lassen gin
zusam nochlist backen.

Flasche oder Faisch in alles zu füllen.

Schmid von Hyslingt alles wurst Klingt
länglich. Alsdann von Lütten und zusam
den gelben Fischmann, Dann gibt man
Zucker oder Reis Zucker, wann Intwigen
Mandl wann Mus Rosinen Zucker, gibt das
ingesiettnen finnid, lassen es abwegen,
den, und zuletzt zusammen Ordnen Eyer
Lütten Dinnen, dingen mist mischen lassen
lassen und Dann in die Faschatta einglissen
Alsdann kann man Mayn oder Eyer
also mit Mayn Lütten hineinlassen
schmid. Flasch von einem Frantzig nimm

Lüttmatrig. Alaisch ihm stand Mizzinmuitnn
Sit ruh, und mursh wir Sin Inwesslnmind nir-
nnn Lüttnnnisch, nimd snnnn.

Füll zür Hehäck Pastette.

Pfnnidn Kalbnnnd odnn gebnetnnns Hühnnnfleisch
Kinn zuzwnnnd bönglisst. Lassn Lüttnn in nimm Sninl
gnnnfslnissnn, gink Iris gnnnfsnittnnn finnin, Kinn gn-
snittnnnn Fetnnzil, wnnig Mustatblüss, nin Kli-
nns Lössnnl Hnsl, lassn ns gnd anlauffsnn, wnnig
salzn, mid nsch Sn ns wngnnnist gnd Snnnn, gnsler
gn 1 odnn 2 Fgndöttnn finnin.

Ragout zür Hehäck Pastette.

Pnin Kalbnnnd Gnnfstnnl mid Fibnnl in Kleggnnn
pfnnidn Fin Dnnd wnnglisst, Dnnn nbnuzerts Lnngs
gnsworfsnnl, Jungnn Kossnrbi, mid Mannoffsnnl.
Alaisch nindlissn Lüttnnninbnnnd, gink Iris gn-
snittnnn finnin, wnnig Kuidjuggn, Lungsbnlln

Ausbollüsn und Salz Sazu, lazzen as gut Dikk
untereinander gudna, dann lazzen as kalt
wordna, und gib as in Dü Fäll Gudna Du
Gastelln.

Pastette mit kahlten Wildbret.

Knäpln 1 ℔ Lütten mit 1½ ℔ Mastarb. Schwein
Schwa, in ein Häfenal, müssa ain wenig Sand
Drumstan, dann wenig Schwein, maschs dan Zwig
damit, und warkas Gud damit nad Dir must Du
Gas da bröumat Gmasch aus. Dann kann man Rab
fasan, Hasenrad, oda Schnepfa, an Kastanyn
aban, Schildgnödna, Krametsa, Eiban, Gmüngfln

Loysen Pastette

Nim ain Halba Ebaus, 12 Eyda Und wenig zuk
kra, und ainaja Knoblauch, Lamiasalz, gemuka
Gingas ab, und lazzen as zu aina Soßa kocha
aina baugan, und dann kalt wordna. Drucka dan

gut ab, und serbiren Anis. Innihn ½ Dutzen gut ab, und 6 Endivien und 2 ganze Zwiebeln, die Blumen aben aufklopfen, wenig Limonisaft dazu, Pfeffer gemischt, so auch Mandeln, nüssen Inn Zuckern nussund nussfarbig, und Zimmet. Dann nimm Molonen Modn mit nimm nicht zu unreif Zeug aus, ginsse den abgetrunbenen Zuckern, dann wasche nimm unreif Fisch wie nimm bereitet, und gebe die Melone nuss nimm ganz Stunden ganz langsamm in Ofen backen. Zeug ist nicht gut zum essen wenn die Kelle ist, deshalb gibt man Brief extra Zeug, und zum Tuchen, gibt in nimm weissen Essig nimm Schaudau Zeug weil Inn Malon knochen ist.

Schüssel Paskette.

Zu nimm halben Dutzen nim 4 ganze und 10

Erdtnn. Kusnn Jingin nrsch und nrs gsohn
gstarmmy ansch. Jrnn gin sdn Hödnn H Loch
gnschnn Mkhsnnin fnnin ninnn gnnoshnn Loch
gsohns Hasl vonny gnlzgnn, Limonigsöslnnl
Jazn und gnd ansnnschnnn. Ein Kusln Jazn
norsn zu. Kin gnnblindnnta nnignnnorstn
Hnnl, odnn in Lnngsbuttnn gnämstn, Jrnn
Mrnnorsnnl, Krnglol, Loslnabi, gnnnnfnb-
gnnd, und Lnngsgsnsnorizsnnl. Hbnn Jingin
gnnnigstn Jg nid norsn nun mit Lnngsbuttnn
gnfrnbtn Jidlistn Buttnngos. Kistn Jingins
in nin Klorsnnnn Jsnsl vonlsn Klnnn Lndnn
sat, und lazzin nin vonny Jos Jrbny, Jrnn
übnnlngn gin nit Eblin nd, und snnnsn
Jnn ansgnnnnstnd Jaig Jrnonns, nasn
ninnn Knist fnnnin, und lazzn gin lnngsam
bakn. Nid ninn Jisis alzgn Jnnos Jn gin

und mischen, dann Eyer und Mehl nicht zu dünn
gut und Butter thun.

Herm Pastette.

Man nehme 1 Pfund gutes gesottenes dünnes
Brod oder Semmel 4 Loth und 4 Loth dünne
1/4 Pfund Butter zerschneide Butter und Brod Semmel
zerweiche es ab, mische dann gut mit 2 Pfund
Mehl und Eier an, wenig Wasser als nöthig
dünnrührig, und gusbeyer ihn gut ab, bis er
schön Blattern wirft. Alsdann nimm gutes
abgeriebenes dünnes Butter i Löffel voll nimm Stroh
aus. Gieb dann den Semmteig auf ein mit
Mehl gut bestreutes Nudelbrett, walke ihn
aus und beyge dann den Butter nochmal in
in den Teig hinein, und gusbeyge ihn
4 Mahl wie mit dünnrührig ab, und mache
ihn auf ein Sonten Blatt hinaus, und schneide

von Inn Mitn dnd Tabl fmmrnd, und bnbn
dizzind nytnn vnß minn blifnnnnd Pfnßl
nnnn nngntnfntnd, und gnd gngfnnnt nnß
gin gin gngn, Jnnd gnb nnnd Knipf nnnd
fofnd nn in Pfnßl, Jnnit nn nift vnd bnußt,
Jn Jrd Jontnnblatt, nn Inn Tabl fmmrnd
gngfnittnd wnnden, gntzn nnnn fogennnnnnd,
fofnd Knipf finnn, Jnnit nnßt nntn nninnnchn
nnnt, und nndwnndig fnnnn, nnrfn nnß nnnd
blafnnnnd Knipf — bazzin bnzdn Knden nn nin-
nnn nift zn wannnnnd Ort, abnn nift zn Jand,
Jnnd bazzin gin in Bfnn bnßl bnbnnd, und
gnßtn Jnnit finßbnbgnzottnnn Jnnndlid finnnn
und bnzn Jnnd Inn Tabl finnnft, nnß Inn Knipf
nnn dnßnn und nnnnd ninn ong fnfn Jn
gin bnifnf, fnnnnnn gin nil fyn.

Kaiserschirte Rebhüner Pastette

Nim Imm Rebhühnen Rebmm und die Hinderämm
sammt, Imm mache gow Ingind, pamt Imd wingnbol-
lud Kümmel, gow gnysenzt nw Imm nimm Zeizy
Ingim stozzn, gimb Hühnzegen, Zeyn, und tmmibd
ihn Imm Imm nim Vib. Leyzn in nimm Kystnol
ntoors Butter gnmgnsnd, pulzmn und Hmmingnd
Imm Zeizy Imm, und ist nw zu wimmy gisoorn
so gimb wmmy Blut Zeyn. Hudnzmn bnorte ein
Rebhühnd gisow zuschtig. Hzmzyn nimm Imm
zuschtlin Hmmelz, stmmisn Imm Zeizy drmmisch
Eyzyon vomisn zin rebnd in Milch. Leyn zin in
min mit Butter gnzuschmnadn, Klöisn mm Hühnd
gimbn Arm und Hühnzegen simmin, Imm Leyn
Hmittln simmin, Imm nim Leyn Eingnln, Imm
wind mmm. Hmittln, Imm Hülzyt übmzhmi
ihn Eingnln gut mit Zeizy, Imit mow wisst

Lagen zuerst Mark und Butter einander und dann
Brod und mit Zucker bestreuen, dann braten.
Die Schnitzeln werden auf so, wie lezthin die
Lezten zum Essen gemacht.

Krebsmelonen Paslette.

Man nimm zuvor rüstig genossenen Krebsfleisch
zerstoßen dann nimm Malonenmark mit wei-
ßen Butter, dann lege nie stets ganz in
Butter Indem Sie Fleisch ganz in das Mark
stoßen, dann nim gepoltene Semmel ist zu
viel Butter, und lege das Fleisch oben und oben
damit aus, dann gießen das Fleisch hinein.
Wenn Sie gebraten ist, streue das Brod
auf ein Platt streuen und wie das Fleisch
weg, so bleiben die Butter, gemein, lege ein
Tuch auf eine mit einer Servette gemachten
Schüssel und zieren sie mit Petersilien Grün
schalen —.

Flechl-Paskte von Buttertaig.

Mersn nimm gutnn Buttnteig, vorlesn isn
uns zusammn nin Tontnublstl gnmt Inn
Anig mit Buttn, und misstn Inn Teig wiazn
nimm Kastnol fristnstn sinnin. Losn nun
Stnublzignis mit wonig Arm gnzlig aus, und
gib zin sinnin, obnn mesn nin Fiattn von
Buttnteig Inanbnn, und vin Arm sammn
mesn nimm do 2 Eingan losn Anig, aus
Is Fiattn, zusammnn zin mit Ey, und lay
gn zin zsow bstnn, nim Iesn Inn Anig
gnmb d. — Taischte Speisen.

Krepsböchel.

Mersn minn gutnn Kastnolteig, zusammn
in Stnimn Modnl gut mit Buttn aus,
Inn lngn zin mit Teig aus, mesn nimm
gutnn Kagon, Hufln zin Ismit un, Isnn

morsch von Irig nimm Tabl Irannst, morsch nimm Kaimm Knistaub, mit Syrm bustmischen und bitten. Irigen zin Irm Irmenk, und Irigen zin vnsch nin mit nimm Serviette ynzuschmid Pfüßl und mit ynnimm zimmm.

Der englische Kriegsbund.

Nim 8 oder 6 Farbenm Knöpfl, und grind zin zumt Hmik und Pfeffernm Zubmal, Irm pfe" in Farbenm Citmal pfeffen wmis. Irigen ums Irmyl Kamphol, Knoblauchpulvel und Imsta Mommarsalz, pfeffmen allet Irigens winschlift, Knöpflandl mit Knoblaubmal pfeffmin eben Kmyklist. Imiba ½ L Knoblauttm zsklammig ab, und mischen morsch und morsch 6 yemen und 6 Zoltm Zimmi, und atwets in Milch ynwmischen und dann wieder ynnimm Imbl, und zuletzt zinb Irst Kmyn Zimmi, ynwmingen und zerlegen

ab. Schmiere nimm Zucker und geschwind mit Langsbutter, mische nimm nur eben Zeug vorher ihn und, und lege mit nimm Eyer in wenn Eben und Salz und Mehl ganz und schön die abgetrieben, ganz knist, mische mit Essig erstlich und Salz hinein bestreiche ihn mit Langsbutter, und backe. Denne nun selbe Kinder lang in Oehl, schneide ihn schneide, und gibt ihn warm zur Tafel. Schnell komme die zu mische.

Faischirter Reiss mit gebackenen Nudeln.

Dinge nimm und zusammen Knife gesse, wasch, und zuletzt gibt Fisch damit an schmalz fasst wird darein, Darin giesse ihn ab. Schmid zugemischt Zwiebel klarlisst, Darin Knoll Libnel, Mark, Zgut, Petersil, Langsgesperi

Salz und Pfeffer, einen Esslöffel Butter einen
Löffel Zucker, ein Eigelb und Milch
oder Rahm soviel als nötig ist. Schneide alles
zusammen klein. Lasse ein Stück Butter mit
einem Esslöffel Mehl gelb werden, gieße das gemachte
Fricot und einige Löffel Bouillon ab,
lasse es einmal aufkochen, gieße es über das
Fleisch und lasse es nochmals aufkochen.
Schmecke es mit Salz und Pfeffer ab und
gieße das Fricot, so viel als du davon
brauchst, durch ein Sieb, lasse es
nochmals aufkochen und gieße es
in die Schüssel.
Ein kaltes Stück, wie Braten und dergleichen, kann
genommen und in Scheiben geschnitten.
Kalbsbrust Speis mit Schlickkraffl
Fülle in Brust mit Butter, mit Zugemüse gut
gefüllte Schlickkraffl darein und mit Butter

gnuschmiert Leschnol mit gebatnum Knöll
nus, schön in Flitnagell schmiw, und o-
pnu bachnd, nüd dann schmeus mustnigum.

Gebachene Fleck.

Wagsch Almt schaben nus zuind nüd pulgn
sin wnisch und waggnd, schmidd Almm 4
schist Knödl, Zuebn sin in Hgw nid, nüd
baden sin in Schmalz schmeus. Dumpf sin
nüsch nuch nim gnumm Hgnisbugnw.

Kressbn Wegl.

Zinzn schinzsch Lnaggnd ab, maschn gow Lnd
Pfaffn mimm Lnaggbuttn, in Schmalznal bry-
sin gnug. Zuniba Lnd Lnaggbuttn ab, mitkn
gow 6t Lomal ab, wnisch sin in min gnätn Milch
nid, müssn sin mehn Lnd Buttn, gnib min
wenig gnaschgnum Mehl Lazn zuflugn.
Hgw Lawand. Mosch mimm dugn, gow Knöd-

Hitmal, Hsvarumal, und Ingehsvarigal,
zualzyd ns, hisminim nin Ing ygd nit Hütm
Hnnish Halbnthsmil Hrizyh, Hrmd dragn Hrw-
winnnim Hrizyh Hmmw, nüsh Hds Ing
Hingyl Hommy zugvarmd, und Hmidw
Hsd nim ygdn Halbn Hmidn. Hin Hrmd
Hds Ing wny, und lngyn Hsd yl nihs vngt nim
Hsingl. Hgdn ihm mit ygnHigtnldmd Hlrm-
Hrd, Hngehsvarmd, und Hsvarigtnl. Hnidn
nin Hnt Hngehsbüdnn, hsihnd drim und wn-
nig Hngyn Hsmd ygnwnngtnldmd Hsvarigtnlw
nidnnnimmdnd, ygihnd ns übmal Hnd
Hingyl ihst ygn.

Kreppböcherl.

Mehl nimm guten gsiebten Kernstaigen Dann übernayn ins Brettnblatt mit einen Dütterig. Dann zerlas Dann mit gut mit Kernsbutten in und außwendig gspeisminten Einen Kochnl finanz, und geiß ein Dann mit Zuger mit gern salb an. Dann mit ein Zuger Dann wendenan Zuger auf die Einen Tüchl gmischt, wendenan mit Zuger, bestreuß alles mehl ein Mehl mit Butten Kernsbutten, und bacht ein in Schmal, Dann mit die Kochnl schneidt mit, bestreuß ein mit Kernszuckerann.

Das gute Erbsenkoch.

Die die Erbsen weich und treibe sie zu einem
dicken Teig durch einen Durchschlag ab durch.
treibe sodann ein großes Stück Butter ab
gieb noch und noch ein ganzes und 8 Dotter
hinein die klein geschnittene Schahl
von einer Limoni, dann von ohngefähr 3.
2mal die in Milch geweichte und gut aus
gedrückte Semmeln, treibe es dann eine hal
be Stunde gut ab, wenn es gut ist kann man
es ein wenig zuckern, giebst du es aber zu
gezielten Kugelhupf her, dann nicht, gieße es
in ein auswendig geschmiertes im Ofen, so der
gebacken) Giebt in die Mitte wenn du willst
dann gesulzte Kugelblattl, und oben wie-
der einen Semmelteig. Gieße alles übrige
in ein gut mit Butter geschmiertes Blattl
und lassen es im Ofen $\frac{3}{4}$ Stund schön backen

Gefülltes Kreysblatt.

Mache zwey 6 Meel weiß mit wenig Salz
Lauwarm 3 Eyerdötter und 2 ganze, 6 bis 8
Löffel dann zerlang, nimm zuflauschend Butter
untereinig. Gesiedy ein dann 3 Aepfel zu
weichen ein 3 dann mache Kästen aus
mürbem zu wie der Art dazu Apfelmus
zimmen Kuchl aus, dann zusammen der
Kuchl und dann Kreis eyel mit Zucker Kästen
Eyer nimm ausgewalkenem Kuchen zimmen,
dann gib Kuchl zelang zimmerten Küchen
darauf. Of Mehl halb ganz, und halb
Dotter mitnimmand, dann zusammen
Zuckerbuchstabl, Mandelstabl, nossen und
zimmen Zitronl, Zedronl und Morgenl,
wenig Cardiol, ganzen Zimmet dazu
Brezel eyel Mehl und dick rührt, mit

zu wird und Kand sinnes, Jrund wird nimm
Jorig bis allen gar ist, so fond. Das obige
Letzte Stall bestimmt mit rollen Lungbulten
zuletzt es Jrund in Ofen, und backt es gar
gnio nimm Stunde in Ofen, Jrund essen Sie
es zu Tafel gibst bestimmt es noch
nin warm.

Reiss in einer Schüh oben mit Kzenn.

Dingen nimm Knies in nimm Kess" wenig
und Lazen ihn obigen gingen und laulich warm
Jnn. Gib Jrund nimm Knies mit wenig
Kess" auf Jnn Lond nimm Schüssel, Jrün
in Mitt nimm hoch Jngelegt Krug
bist gnugsam Kazen, vorlesen
mit Holz nimm Jnn Ofen obigen ist.
und Butter und Kalb wie zu nimm

gnund lüssnd hübnnud, wnny Golli
odnr hzgn, wnny Ebnns nnnd hzyn
Soltnn, Mußbrtblüsn, dnnd lazzn dnd
Hzgnsn dnnd anlanüsnnd, und stnünd
ns dnnd nnf dnd Anisß, dnnd wnüdn
nnn Anisß und gülnzt, stolynnden Hnüd,
lazzn nnn Halbn gnuns Ebnns bis
nnf nin Tüll nnzgnindnn, gnib wnny
Gnubnn dzzn, gnzmüdb Hzyn Sölln
dnnnd, und gnnsdn ns dnnübnn, und
gnntzn ns isn Hsnnd.

Fleckl-Speis mit Kremm.

Mnsß gnn s hzynn Sölnn und zuso-
nnn Mnßl nnnn Klnll Znig, dnnn
gnnidn din Klnll in dnazzinn ab, gni
sn zin ab, und gnnsdn nin wnny Kaltns

Legge den Deig, gib die Knödl samt
samt Stückl Butter in ein Fettpfandl
und lege sie warm weiter.
Schneide nun blanchierte Schüssel gut
mit Butter, gieße viel Brod der
weg und lege die Knödl hinein,
Brod gib mit Fleisch von einander
zerstoße Zwiebel und Petersil, brate sie
in Butter und gieße dann Fleisch, Zwiebel und
Brühe, und, obens, und Gebrenkt Knödl,
mit Fett und Ochsen Frankfurter, obens
und unten Deckl. Brod muß will
kommen die Polenta und Semmel, Brod,
brod, und unten muß die Schüssel auf
und oben warm
Kind nicht gar viel zu Brod oben

und misch 8 Eyer dotter und darunter
quirl, und eine Knoblauch darun-
ter, und, lassen sie nur ein klein
bisslein wenig, dann eine Eyer
hinein und Brod reiben, darunter
reiben ab, und zwischen sie, über die
Eyer, und lassen sie in Schmalz ba-
cken. Ein Forst aber und Zugen sind
zwischen nicht zu dick zugen.

Sollate
Gefüllter Fried mit Weichselsaft.

Schneid mir selber abgenommen Fleisch
zusammen, aber nicht dünn, dazu Fleisch
klöß aber Brod Brill von Brill mit ei-
nem dicken Knoblzeyst, darein gib

zin Hemd mit Fenzel, und Backe zin in Schmalz schwenk. Lassen zin aus dussem schneiden zin Hemd und Lungen zum Essen ab, lugen zin aus mit Schibel und lassen zin mit etwas Knüsslaft und Hemd sonst Hubne ausschneidne. ist gut

Durchgetriebener Weissl-Sollat.

Lassen Knüssl in wenig Wasser gindne und treiben zin durch ein Büssel dass, wo dann lassen se in wenig Schmalz mit Hubne und wenig Zwiebl zin-Hemd, misten zin Hemd mit Schnittl.

Äpfel Sollat.

Schneiden saure Äpfel winzlicht, und abbrennen zin mit wenig in Wasser, und Hemd mit zin schwenk und, gieb

gin in mind Zibluss gnyoltmund
Zuckru, und lezzen gin windmun gin-
Jaw, und Limonigschalel sind. Nun
sud dann fromus und i mistu gin
"bru mund Fleisch odu mug nbrsatu
Pfeffel, und zulezt gingt Zwiebmun
gzimmu und Zuckru drumbru, und gimm
sie mit Simmlu.

Gefülter Apfel Sollat.

Pfeffel Muzgrumbru, und Soffel Din Ringl
aus, mist zu tief, drund, gmidn gin in
Schmalz und Lezzen wenig, drund mus gin
gsod gang fromus, und mustu gin gsod
zimlig aus mit Pfeffel, und drund
gmidn Zuckru Schmalz und Lezzen gang
Zibluss und gmischu Zingus drumbru zu

hord Zucker. Das ausgesolte mit Zimmet
tommd an.

Halbierte Äpfel.

Lassen die gewaschenen und halbierten Äpfel
in halb Wein halb Wasser und Butter
weich dünsten, und nehmen sie denn aus
dem Schüssel an. Lassen von Wasser Wein
und Butter etwas mehr Brühe
sich einsieden und mit dem Mehl gemengt
und binden sie mit Zimmet zu.
So haben sie ein schönes Gemüse.

Äpfel mit Schaudau.

Diese gewaschenen Äpfelsein mit einem
Küchenmesser aus, und setzen sie in einen
mit Butter bestrichenen Tiegel oder Schüssel
giessen denn einen halben Wein mit Zu-

dann Zimt und 6 Eyerdotter abzuziehen
darunter, und dann Essig hin wieder-
um mit Butter und Zimt, und lassen
es in Essig backen. Dann Salz nur
kalt.

Sallat mit Mandel.

Klein Obstermorin und Knoblauch
Schmier Sammt Lämpligst, wie zu Ein
Fermachsschnitten, warmes hin in
Essig nit, und wenig hin in Oehl mit, dann
backen hin in Schmalz schwarz, Essig hin gut
mit Zimt und Butter, und gmachen Knöpfl,
pfeffer und Ostmorin darum, darmit klein
gschnittene gschnittelten Mandeln, und las-
sen hin zu in Essig anziehen.

Birnen zu bräunen.

Schneyder dünn gschnittene mit dem Schmalz

nun lezze Zuker in Wein und Essig nur
koche, und, lezze die Limmi darin Zuker
bis zur weiss sind. Denn nun ein Limi
Sompel Salz zu geben. Nim zur dann se-
nens, gieb zur nuss nun Pfeffel, und gnug
nun bös Kanehl, und gieb zur warme
zum Tafel.

Kirschen Sallat.

Eben Zuker Zinzure, in Wein, Essig und
Zuker, bis zur zu nuzlo ruker-
gnu, dann sol gekurzo Knoblauchzwillin
Pfeffel, lezze zur nuss Inn Sodne Inn
Pfeffel, gieb die Zinzure darnus, und
begwär zur mit Limonizuschnal und
Zimmt.

Gesottene Kirschen.

Gieb Pfeffelzinzure in gnug Wasser und Wein

Schwein, Gans und Hund, essen nie
wenig sind und wenig, und sind
nie von mir Gemeinen mit ungesetz
ten Unreinlichkeiten behaftet Psalm
und Buch, sondern mit Ehren
genannt, sind gut.

Gesetz über Ritten Schlachten.

Psalm und Buch die Gemeinde von Israel
Tieren wenig, und schneide sie
in der Mitte zusammen, und werfe
sie fort und verbrenne. Und sind
sie von den Einsamen.
Sind sie eins in nie unreine Hände und
Tieren Schwein, und essen sie deren
wenig sind, müssen sie drei sie eins
wenig sind oftmals nie, und nie
sie sonst, und sie essen sie nie nieme

mayyinyaaaaa Dab und Hubaa ahaaa
und Lbayyaa wiadaaaaa aia wayyy
yaadaa, Daaa bayya yia vaf aiaa waiyba
Dfaffa und yiaaa yia aia Hayyafbaa-
aaa.

Gib Daaa ia aia Mayffiay Efaaa
Hubaa, Ahaia, und Abayyaaa, bayya ia
fab aiyaadaa Dib, und yaiyba yia Da-
fa aba Da Dibba, und yaib aiaa
Daaaaal Daaabaa.

Speck — Sollat.

Hafya und wayyfab aiaa Sollat, Daaabayba
ifa aia. Daaa bayya waayyfliffaa Daababa-
aa Aluff vabaafaa, yaiba Daaa Ayyiy faaa
und bayya Aiyaa abayyaadaa aaa yaiba
daffaa aba Aia Sollat.

Schaudeau.

Nim miſt gras i Bütl schmid und 16 Eyl dick
gras, und legsmd ins in minn hafen sind
drüber i Pfündl Zucker mit Limoniad, und
gesmölz ins mit 8 Eyndötter ab, dann gis
ins und Zimmet dinn drauf, und
gesmölz ins so lang druf bis
wis dicklich wird. Gib ins in Hafen oder
minn Schüsl, bsmmst du ins aben ob
mit Zucker, so gib zow zulöd nimst so
viel drunter.

Tüet von Rothenwein.

Schmöz die Emmel wis zů farbigs und schütz
sis mit Eingsmotterund, und bab sis in
Schmalz schwarz, dann gis viel Zucker
schwarz und bsmmm sis mit wisse Eyer
und Schmalz. Gib dann Schnee in wis

Schüssl samt Hund, Hund, knyn zin schwänz und
lazzend zin ruhstimend, und obm Simonigass-
brunl.

Ordinairer Triet.

Lüd mudn Emmelzschnitt und minn Glas,
bizüa zin mit Zubm und Hund, zyngen
Klin, Schwänz und bazen zin anzwäschm,
Dand zinna Im mit Kingnzwätnumm.

Zwätschen. Sallat.

Knyn in minn gnosdn Klaffa Aomin und
gnlöstn Zwatschgnstana, Das ochtnn zund Ko-
Inn, Dand gib kiml Zubm und min salb
Triff Klain, samt Eningnbmudmnn
Annis Lindal simmi, bazzin zin Dünstm
Dan und büstnd Dannis zin zischmlzm f.

Birnen in Metschenpelschen Saft

Lümpfe Klemm[ausfüll] einnimm fane Pfunzelw, in Rhein Zuckers, und Limoni zusöffnel bis sie weich werden, Dann nuss den Zuckersaft Saft, Rhein Zuckers und Limoni Dazu nim Saft, gib sie Dann wieder über die Birnen und zum Tafel.

Zwetschken compot

Zwetschken ist Zuerst sie wisch Dann zapfinnen sie. Hoppen nim zerbachnen selbe Innel nebst Zucker, und dann 3 Zwetschl Dann Chocolade. Dann lassen die Zuerst sie nebst Dinsne kommnicht Lassen, nuss es au, und übergiessen mit Dem 4te Gelb Chocolade.

Dünst Obst

mit grossem und Zucker
werden 1 ℔ Zucker 1 Gelber
Mars Citronen genommen, die
Schale fein gelb abgerieben, dann
auspressen den Saft und zu
die Hälfte der Gläser mit
dem Zucker anstellen,
gut durchrühren und im
Dunst kochen.

Resters.

Kirschenrester.

Zuppen din Pinzessen in min Armin ab, Drind zwischen Armin und mainy linkistens Arbeiten Drinen, und lassen sin bis sin fein anzalen Zwetschen, Drind zwirb Armin zugekurzten Brandschnitt Drumtun, Drind zübrenn ist schnatig.
Drind Zwetschennmuss drinen muss drüssi Dof ohne Armin.

Hollerrester

Gib Imd abgezupften Hollen, mit kru linkistend Arbeiten in min Armin, und lassen sin zin anzuenden. Gib Drind in ein Hafenal, 1 Teelöffel schmirk Mehl, und wischen es mit einen einen halb Viertl Obers ab, Drind zwischen es Drind zugekurzt

und Immelzuckerbrod mitnem und Anis darein
und lassen es darinnen.

Äpfel-Mandel.

Schälen und zerschneidle die Äpfel, und
gieb sie samt Brod und Butter in einen
Topf und lassen sie darinnen, dann gieb
Zucker und Zimmet, samt etwas Citronen
Immelzucker und Eyer dazu ist genug.

Ritscher.

Nimm ½ Mehl Anis und ½ gemein Laben
nichts weiter. Gieb ein Häfel Butter in
einen Topf, die Laben und Anis hinein,
gewärme es, wenig Anis zuzugen samt Salz
und rühr es wohl durcheinander lassen sie.

Gieb Brod oder was du sonst willst
darauf ist gut.

Dill-Soss

Man nimmt ein Löffel Zwiebeln, gibt sein geschnittenen Dill hinein, wenig mit Essig, dann mit Öhl, etwas Salz und Pfeffer vermischt. —

Ribisl-Saure Krēn

Man kocht abgeschabten Ribisel mit Zucker, gibt zu dem geschabten Kren Semmelbrösel und Rahm, und Zitronensaft.

Grüne Erbsen nägmachen

Auch nimmt man grüne Erbsen, wenn sie noch jung sind, siedet sie mit etwas Butter

[illegible] Sieben [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]

Senftsalbe. mumia.

Gieb Bärenfett in ein Mörser, lasse
es zerschmelzen und gieb fein gepulver-
ten Gewürznelken hinein, lasse es
erkalten, gieb 2 Loth Mehl
Terpentinöhl hinein, rühre es ein
wenig, dann gieb 8 Loth Mehl Terpe-
tin und Talg über einem Kohlfeuer und
rühre, und wenn es dicklich lasse es alles
ein [illegible] werden

mumia.

125

Obenauf und in braunen Zucker
2 Loth feines Mehl und mit 1½ Theil
Obers abgemischt, den Teig
4 junge und 3 Dotter und Salz mit
Salz und, und etwas feinen Muskatnuss
dazu. Schmier die Backform mit
Butter und gib den gemischten Teig
½ hoch in die Form und
Backe sie mit mässiger Hitze
½ Stund lang, dann
ist sie zum Anrichten fertig.

Die Form

Schneide 3 junge Hühner mit 1 Theil
Butter klein Stücke hack ab, und
koche gut, salze es, und lasse
es in dem Saft und Fett
in Backform kommen.

Mehl mit

Es muss gut Butter —

Handyomade —

Nim ¼ ℔ Zwybnw, ¼ ℔ Butter Mandlw 2 Lof Provencer Öl, 2 Eyr Dotter, die Zwybnd zsammd rhr klein mit wenig Schmidnyzuck, die Mandlw wizsn ab und schabn wie Nssl zo fein. Gib alls in wenig Schmalzig, zsslgn die 2 Eyr Dotter dzuen, und wschn als gut mit wenig warmen ab. Küchl als dann in Glayn, und wersch sie mit Küchlzuckn Vanill die Hön. In allen Monatn.

Register

Süppen	Fol: 1.	Grün Speißen	Fol: 190
Fastag Süppen	" 24.	Fastetten Taige	" 201
Soßen	" 37.	Faschirte Speißen	217.
Rindfleisch.	" 49.	Sallate	" 229
Zungen.	" 63.	Obst rästers	241.
Kälbernes	" 73.		
Kalbsköpfe.	" 84.		
Kälberne Speißen	89.		
Knödeln	" 105.		
Leberl Speisen	" 113	Gebrate Rehe	243
Wendeln	" 121.	Gemischt Fest	244.
Lämerne.	" 153.	Verschnitt Fest	476
Schäferne	" 154	Gebrate Gemüse	245
Federwildbrät.	" 159.	Gebrate Hasen	245
Schweinerne	" 177.	Gebrate Taig	176
Gänse. Enten. Hühner in schwarzer Soß	187.	Gemischt Geflügel	111
		Gebrate Hühner	111

Saint Jean Baptiste 156
Ordo Palmi 156
Ordo Habendi in Peregrinatione 247
Crucis Festa - - - 244
Sacra Festa in Ecclesia Anno 243
Pentecostes Festa 176
Palmi - - - - 156
Festa
Sanctum Sacramentum - 152
Summum Sanctum Festum - 111
Festa mixta Sanctum - 104
Majorum Anni Cloz 157
Omnia Festa mixta Sanctum 240