Koch-Buch

geschrieben

für meine liebe Schwester

Philomena Fichler

1861

Zum Nahmensfeste

Süpp o. No. 1. Reis-pon

Rindfleisch, Kälbernes, gesalzenen Rezaün, 10 Loth Sauer in Kälbernem Knochen
mit Spick gebratten Kalbsbrust, gelbe Rüben, Zeller u
Petersil, lasses schön braun dünsten, gibt Rindfüße daran lasses gut sie
den, seihe es durch mit seinem Sieb rüsse es auf gebösten Schnitten, ü giese
es mit gebratenen Semmeln vor sendet

Gestossene Süppe No. 2. von Rossfleisch

Nehm den übergebliebenen Rezaünen das Fleisch von die Beiner sacke es
klein die Beiner stoss zusamen rösle Semmel in Schmalz nehm etwas gib
in ein sachen giesse sindende Rindfüße daran lasses voll sieden 2 Maldörr
mit seinem Sieb gibs durch gemüs rüre es auf gebösta Schnitten
an.

Leber No. 3. Süppe.

ein Stück Leber dünn schneiden wie Maßwasen, lasses bräunlich so auf Kohlen
ü einige Schnitten Semel, stoss alles recht gut ü giesse eine gute Rindfüße
daran, lasses sieden kann es mit Gedisel ein ü seihe es durch seinem Sieb

Hörnchen No. 4. Suppen

Man siede die gewünschte Menge in der Rindsuppe, mache aber die in einem Tasse oder soll an Fleisch und Rogenmehl eine dünnflüssige Masse mit der Suppe, dem Tasse in Menge, welche ein Semmelbrot hat, abgeben. Von dieser Masse gebe man mit einem Löffel in die siedende Suppe, lasse es gut sieden, man kann es dann der Kalbfleisch geben, muss aber man Klein mind gerührte Semmel dazu, sonst wird es gemacht wie das vorgesandte.

Leberreis in No. 5. der Suppe

Leber mit dem Fett zusammen schneiden Zwiebel u. Petersil, fein hacken 1/4 davon Semmelbrot und etwas mehr Butter, Salz etc. schlagen alles durch das Reiben in die siedende Rindsuppe aber in einen Topf, lasse es gut sieden, man kann es dann der Kalbfleisch geben, muss aber man Klein mind gerührte Semmel dazu, sonst wird es gemacht wie das vorgesandte.

Braune Sosse No. 6. Süpne

Nehm ein fettiges Rindfleisch schneide es fein auch lag es in ein Rein, gieb Zwiebeln, Knofl etwas Spanl. Zelleri, gelbe Rüben, Kohl, u Kastanien thu ein bischen braun Zucker gieb Rindfleisch daran lasses aufsieden treibe durch ein feines Sieb mache es rund richte es auf

gesottenen Reis an

Schnepfen No. 7. Süpne

Nehm schöne Schnepfen rupfen das innere heraus sotte es klein, röste es in Butter und Semelbrosl auf Milchraum gutat aufgebosle Schnitten streichs das geröstete darauf gibt in ein Reindl Milchraum lasst die Schnitten da. mit ein dünnen brate die Schnepfen am Spiesl lose die Leber auch u hacks das jedes klein zusammen aufgebuste Schnitten gieb Rindfleisch daran lasses gut sieden, auf die bestrichenen Schnitten gibt oben Glötzisch es in Rost, so auch die Lingeln, und richte die Supp

darüber

4

Fasaün No. 8. Suppe.

Brate einen Fasaün schön gelb, lege ihn auf eine Schüssel mit 4 Stück Brüsten bloß so auf, das Innere behalte davon auf wie ein Lätz. Nehme dann die Brüsten klein geschnitten, dan 1 Loth weißen Pfeffer, 1 das Innere, gieb alles in die Brüsten, lasse gut aufsieden, auf Zuletzt daran lasse mit den Fasaün gut aufsieden und gieb als gut Essen.

Geklossene Süppen No. 9. von allen Hühner

Brate die Hühner am Spieß schön lang sam, nimm bloß das beste Fleisch herunter, das andere bloß schön klein, mit 1 Zwiebel 1 Loth Rindfett daran, lasse es braten, wende es öfters, nim das abgelöste Brat, bloß es klein, wirke dein ein wenig Mehl mit Milch dann, gieb die übergetriebene Sorge hinein, lasse es einen Sud aufsieden, wirke es über gebrannte Brodschen

Reissuppe No. 10. mit Jugemüsen

Zerrite gute gemmer gris. Rindfüss daran lassen siden, gibt Petersil
und Mundlattichblätt daran, dann sie gesotten sind, nimm das essen
Reis spriss die Süppe daraus, und lassen siden, roste die Jugemüsen
im Butter und Mehl braun, riste die gemmer an den Reis und
Jugemüsen daran, stets aufstehen lassen, dass auf die Tafel geben.

Klümmer No. 11. Süppe

Ein alte gemme wird gesotten mit allen Kürzel, Gemüse und
Fleisch wird die Rinds genommen sein geschnitten, die Süppe daraus
gegeben, schön Mandl werden gestossen und dazu geben Muskatblüth
und Safran gut aufsieden lassen, spriss noch mal stossen und Brod
darüber man lässt es gut aufkochen, dass anrichten.

6

Jennische № 12. Süppen

Nim 2 Kalbern Lunge, 1 Obergaum, 1 Stück v. 2 Kälberfüßen, als das überflüssige, sammt gewäßt v. blutlot geschnitten, so dann als für Kau überflüssig Spargel oder Kante, sammt gemeiglich geschnittener Speisen, oder Mauraschen, sand wenig grünen Peterstl darein, lasse wenig dünsten, das obige darein, lasse ein wenig dünsten, stäube 2 Kochlöffel Mehl daran, lasse noch ein wenig dann Rindfleisch darauf, so viel man braucht, für es in das gehörige Essen, lasse gut sieden, sammt wenig Essig daran, diese so an über gebäßt Semmel

Blinde Mon № 13. oder Süppe

Nüsse ein wenig Mehl mit Kalter Milch ab, wie 3 ganze für 12 Dötter, nimm 5 Löffl feinen Mehl davon, wasche es 1/2 Stund vor dem Essen gut um, es lauft sonst gern zusamen, rühren und Salzen ein Stückl Butter oder Schmalz davon, wie oben gesagt, tue Zammel aufgerichtet.

Mandel № 14. Suppe

Brenne klein gehackte Mandel davon man viel Brennabrenn nehm, eine abgeriebene Semmel gieße eine siedende Milch darüber, reibe die Mandl und Semmel in einen Aufschlag treibs mit siedender Milch dünn so viel als brauch, schmire ein Schüsserl oder Rein mit Schmalz, gibt es hinein, lasse es gut sieden, gibt ein Stückl Butter hinein, salze es stehe wenig und rühre es nur bisten.

8

Eier No. 15. Süppe

Nehme etwas Mehl in ein Gefäß rühre es mit Milch und Wasser ab daß es ganz fein werde dann nehme ein bis zwei Eyer schlage sie in die abgetrie-bene Eyer rühre es gut untereinander, daß es eben die rechte dicke bekömt gebutzt u. Butter salzen dann anrichten.

Accolade No. 16. Süppen

Etwas Mehl wird in einer Reine gebräunt gebindet u. gesotten, treibe es in einen Hafen mit kaltes Milch ab, ob dann nicht zu dicke Milch ab Eyer braucht rühre es mit dem andern ab, daß es anrichten, geschöpfes Zimt u. Accolad mit siedender Milch besonders abrühren, Gib Zucker und Butter nach belieben man kann auch diese Süpe ohne Acolad machen, aber muß dann mehl dazu kommen.

Rogen Suppe No. 17.

Rogen Erbsen Suppe gutze Petersil daran brennen essen gelblich mit Butter ein, über den Rogen gibt man saüer mit Gerstz und Kümmelkraut ab gibt ihm in die Suppe, lasst es aufsieden salzen, und nachher saüern über gebäckte Semel angerichtet

Knoblon Suppe No. 18.

Die Knoblen werden überhollen, die Schwarzl aufgelöst, das andere wird klein zusammen gehackt, mit Gerstzler und Kümmel, und gebackten Knoblen, wird es mit ein Mehl gibt ihm gute Selchenbrüh daran und lasst es sieden, dann treibt es durch ein Sieb in einen besonderen Hafen mit frischen Wasser 2 Eier 2 Löffel und Milch daran ab wenn die Suppe siedet, so gibt sie selbe in die abgesetzte Semin ein Stückel Butter dazu, würzen und salzen, dann anrichten auf was man immer will.

10

Schnecken Suppe No. 19

Nehm über gebliebene oder übersotten Schnecken schneid zu einer Gesöllte röste es in Butter mit Peterseil und Zwiebel brenn eine gute Fehsenbrüh nicht gar zu dick gib schneid alles Abfressene klein hack und röste es an

Krapfl Suppe No. 20

Nehm ein wenig Teller Peterseil Petsily, garstrohe Leber Gebaser Krapfen oder Fasse gib ein Fehsenbrüh darüber, hast Lebern fein dann brenn es dünn so sind die Krapfl braun brenn etwas ein gib grüne Muscatblüh hinein mach von Zwiebarig klein Krapfl hoch heim Schmalz gib es fall Zwiebel in die Suppe

Suppe von der Krapfen mit

Lasse ein Krapfenmehl fein etwas Teller, in der Fehsenbrüh Hoffe beides Nam Fei ges, giesse es mit Butter Eierdotter ab Muskatnuss ab salzen und abrösten

Eierbrotzen № 22. Süppe

die Brotzl in Stückl gebrennen, wenn sie eine Rein gibt 1 Stund vor die Suppe stehn lassen, in eine Reibschüssel eine dosl fein geschabten Semmelbrösel ob. Gibt dazu, davon eine darauf soll die Rindsuppen, wenn sie ein Wasser ob, das Schmalz muß obgeschaben werden.

Schacke Süppe № 23. von Karpfen

Nehm das ausgelöste von Karpfen Rinnsa es in Butter, lese die Kleinen Graden weg und hacks es klein mit Essig, wenn es gehackt in Butter, gemmen Peterseil und Semelbrosl, das andere von Karpfen, wird zu kleinen Stückl gemacht, und in Butter gedünstet, eine Selleriwurzel darüber gerieben mit allerley gedörrten Zwetschken, dann wird es durchgetrieben, das Gehäckt zimmt aufsieden lassen, und

Hauachen № 24 Süpfen

Die Hauachen werden mit einer Felsenbirn überfallen schneide es klein zusammen gib einen Esslöffel, 1½ Unze Butter mit 1 Kr. Mehl und Semmelbröseln dann nehme eine andere Pfanne wo die Hauachen gesotten werden Felsenbirn, gib die andere Pfanne, wo gibst das Gesott hinein, lasse sieden, gieß es mit einen wenig Mehl, schlage mit Eiß einen Dotter abgemischt werden, gehörig.

Erbsensüpfe mit № 25. Zeller und Knöpfle

Nehme dürrgeriebene Erbsen, schneide einen Zeller länglicht klein in der Süppe gut sieden, sodann brenne es mit Zwiebel gut ein nimm überbrannten Mehl gibs eine ½ Stund vor den Eß in die Süppe, würzen mit Muskatnuß, salzen und anrichten

Fischsuppe No. 20. Fischsuppe

Nimm einen frischen oder Karpfen-Kopf, hacke ihn auf dem Schneidbrett in 3 oder 4 Stücke, schneide Schmalz, auf 2 Personen etwa ein Viertel Pfund, in einer Kasserolle, schütte klare Fleischbrühe darauf, lasse gut aufsieden, dann schlage 2 Eier in ein Glas, rühre sie in die Brühe, nimm den Kopf heraus, damit das Fleisch davon fällt, schneide Zwiebeln, einige Muskatblüthe, ein Stück Butter, lasse noch einmal aufsieden und richte das Gericht

Fischbeischl No. 27. Suppen

Nimm das Beischl in Butter, samt 2 Zwiebeln, etwas Petersilkraut, 2 ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, so wie den Beischl, ein Lorbeerblatt, etwas Thymian, das Beischl in eine Kasserolle, schütte es voll mit Erbsenbrühe, lasse gut aufsieden, schneide Beischlfleisch, schön fein, ein Viertelpfund Schmalz, frisch, werden lassen, 2 Kochlöffel

daran, das schön braun wird, und der Kuchen darin
das schön gelb wird, brenne ein Stück Zucker damit an
und fülle es mit Essig, Salz, klein Gewürz, ½
Seidl Wasser daran, rasch gut zusammen lassen die reste
so an über was immer bleibt.

Fastsuppe Nr. 28. Gelbe Suppe

Siede ½ Kg Schweinernes mit grünen Petersilienwurzen
gelbe Rüben, und Sellerie, lasse alles gut sieden, nimm die
Selchen heraus, hacke es mit Messer, reibe es dünn ein Sieb
mit selben Wasser gerührt dicken, das schön dick werden
darf, wenn das gesotten, so tut man Zucker brennen, Salz
es, lasse noch 2 Kochlöffel Mehl im Gebrösel einbrenn ½ Kaffeel
geschnittenen Zwiebel, koche alles schön gelb u brenne ein Stück
damit an, rühre klein Meerrettichwasser ein Stückl Butter

dazu finden lassen, wirst du überall eine gesalzte
gesalzte Sammelbrühe an.

Eben Suppe No. 20. gebackene Eyer

Man sind Eyer mit Kalenschüssen, Zeller und Petersilien
Ruben, lasst gesalzen sind 1/2 Stund vor dem Anrichten
presse so viel Eyer in ein schön altmanbraun Emaß
eine Gabbise Zimbern mit Butzel, wenn die Eyer
damit ein Salz gesalzen Mehl daran, lasst gut
sieden, mache die gebackenen Eyer Suppen in einer Kanel
mit gar 1 Seitl Wasser, und Butzel, Schmalz, lasst sieden
nicht in Kreidling 3 Löth Mehl, lasst schön dass in
dem Wasser samt dem Schmalz verkühl und daran
mache einen festen Teig, darein ist mit dem Mehl
lasst gut ob 1 Schlag 3 Eyer daran, jedes gut verrühren
damit der Teig schön rein wird, schmalz salze ein

Hasel in Schmalz in einer Pfanne hirsch werden, schön
den Reis auf ein Teller gemacht das rinde von ein Nu-
delschäuft in das Schmalz, den gibt klein Rüben dazu ein
backe lassen gelb, alsdann die Suppen darüber zur Tafel

Klare Schön No. 30. Süpfle

Backe 2 Eyer in Schmalz gelb auf 2 Zeiterl ganz 2 Esslöffel
Mürzen gestrichl, schneide in der Milch auf 4 Esslöffel auf 2
Zwiebl Petersilie und 2 gelbe Rüben, alles blattlet geschnitten in
Schmalz gedahlt, schön ebin das gäben, schütz Essen Suppe
daran, lassen aufsieden, Salz, wenig Muskatblüh, alsdann
schneide ab über gesagte Semmelschnitt.

Zwetschke No. 31. Süpfle

Nehme 30 dry 4 Esslöffel Mürzen auf Teller, gelbe Rüben,
4 Esslöffel alles fein länglich geschnitten, schmalz abgesse ab-

herab, als dann lasst im Butter etwas dünsten, aber nicht anbrennen lassen, dann gebe 2 Kochlöffel Mehl daran, lasst auch etwas dünsten, Salz, und Pfeffer, mache mit Gelbe einkrän die Löffen der Pasten dazu mit halb Gemüse in Wein, dan in die Löffl legen und anrichten.

Fleisch No. 32. Bechael.

Nehme ein Ochsenfleisch, rind vor so viel Personen Samt das Fleisch und Fleischer auf einen Teller Klein Gehackt, alles in Mörser samt der Semel, Gedörz, Lasse es heibe einen Lot ab, schlage 2 Eyer daran, wie Ein wenig Fleisch fest dan das Gehackte hinein auch Limonie fest daran, schneide die Semel mit Butter schön braun, backe es in der Pastetenpfann oder Backofen.

Weisse Sulz No. 33. Süppen

Schwarz eine Kalb mit Kütter, sag alles Schmalz, Speck, Zwiebel, Petersilgrün, gelbe Rüben, Zeller, alles blattet geschnitten, auf 2 Blattel geschnittens Rindfleisch, vorgemelten daran, 2 Rörstöffl Rindfüzzer, wann man den Sand, oder Kazäumer Flügel oder Klagen hat, auch dazu, darin die Kalb zu kochen gibt, aber wohl darf das nicht braun werd, Alles in einen Hafen, bis alles Fleisch und gesotten ist, sieb Rindfüzzer daran so viel man braucht, lass gut ausziehen, seuse es durch ein Sieb, stelle es zur Seite bis Zeit ist zum anrichten, alsdann rüste 6 rüben geröste Brod oder Einbrenn.

Geschossene Nr. 34. Lebensstiefel

Nimm auf 2 Maß Suppen ½ Kalbsfuß Leber drücke es in Mehl ein, backe es braun dann Schmalz, koch nicht gar um 10 Semmel backe 3 ganze Eier klopfe alles recht fein im Mörser gieb es in ein heißes Fett es soll mit Mehl und Eier Suppe lose gut sieden schlage es dann ein Ei, das Eiweiß extra, Salz wenig Muskatblüthe, selben daran, dann die Suppe einmal aufgeschlagen ist, so darf es nicht mehr kochen sondern nur aufsteigen bleibt, dann rühre es über ein Feuer herzhaft, Knödl oder gesottene Semmeln, das beliebt.

Suppen mit Nr. 35. Hagelknödl

Knöpfe um 3 kr. Mehl recht fein, schneide es blattet in Kindling, brühen schütze es abgeronnen lassen koche es dann schaumig ab, knöpfe um 1½ kr. Semmelschmolz recht gut darein 4 ganze Eier jedes gut verrühret, auch Salz

nun der Semmelbrösel in einen Mörser, reiben 6 Gelb
ob, mache Klein Knödel, forme in ein Sieb so viel Sup-
pen ablaufen braucht, salze ab, die Knödel darein, laß
½ Stunde sieden, richte ab an

Suppen mit gebacken No 36. Semelknödel

Weiche 6 Loth Semmel, reibe sie, nehme 1 Ei in Milch ge-
weichte Semmel darunter, als dann 4 ganze Eier, klein
Knödl, halte in das Schmalz eine ½ Viertelstund vor dem
anrichten, laß in der Suppe ein paarmal sieden, richte
man kann auch in Fleischsuppen oder klare Suppen
geben, darüber anrichten und dann trauter die Brösel

Klein No 37 Suppe

Wasche ein ganzes Kälbernes sein sauber aus, reiße sie
geschnitten in ein Kessel, siede das seine vorher sauber

lassen wenig dünsten, hernach 2 Eßlöffel Rindsfüße darauf
schaben und 1/8 Pfund Butter in Schmalz, gibts in ein
Rein backe 2 ganze Eier und in Schmalz die Leber, Lunge
alles in die Reibe reiben, gut gesalzen, so treibe es mit
Rindsfüße auf ein Brot, dann gibts ein gas Schau, obran
darf es nicht mehr sieden und Lasse gar 1/4 Stund. Sah-
wenig Muskatblüh daran, so man eine Semmel ge-
schabte Brot, hinwandt Eier, oder Kaffeen ben

Klöße No 38 Süße

Nimm ein Pfund Semmeln, nim 1/2 Pf. Weizenkraut, nim
1/2 Pf. Butter, so wird es Osterweiß, wasse die Weinber
sauber aus, hernach schneide es recht ein, und thue es in
einen Kübel mit Butter, schäbe ein Eßlöffel Mehl daran
rühre es gut um, Lasse noch wenig dünsten, 1 Eßlöffel
Rindsfüße, Lasse auch wenig aufsieden, dann Essen

und Rindsuppen darauf, so darf man braucht wenig
Gestoßenen Muskatblüh, lasst siedn, schneidet man aber diese
Suppen erst gut ab, alsdann schüttet die Suppen noch
und noch daran, probirt es erst gut ausgesalzen Saf.
fran daran, rührt es an und immer beständig darüber

Leber No: 30. Suppen

kömmt auf 2 Maas Suppen 1/2 Kälbern Leber und
schneidet es zu Stückl, pfanzt es aus der Schmalz, gibt es in
ein Häfen so viel man es für Suppen braucht, das Gekröse
nützen, Zelter und Gelbe Ribben daran, und das Häfen
voll mit Suppen, lasst gut aufsiedn als dann schneidet es
durch ein Sieb, in ein anderes Häfen, wenn darf es
nicht ausgesiedn, nur das warm Blueb, rührt es an
über das immer bleibt

Süppen mit gebackn. No 40. Semmelknöd

für dermalen nicht giltig wo an nächsten

Kälbernes Essen No 40. in die Süppen

Schmirbt 1# Schmalz schön gelb, schneidet 2 große Zwiebel

klein gehackte Petersilien 2 Bd. Mark, und 2 Wöchig eingeweichte

Semmelschnitten, darunter geschnitten, treibt 4# Butter

schaumig ab, dann rührt das geschnittene rest gut darein

5 ganze Eier jedes gut verrührt, auch Salz, etwas Muskat

blüh, schneidet ein Küpfel voll mit Butter, das schmelzt

darein, bindt es fest zusammen, gibt ein ein schon

siedendes Wasser Kessel gegen 1/2 Finger

dann in die Schüssel, was für ein Süppen ist darüber

Ob

Obn ist schon Seite 20 geschrieben

Suppen mit Nr. 41. Ylein-Eitel

Fülle ein ganzes Kalbsgehirn aus, siede es im Wasser, reibe 1/4 Semmel ab, dasselbe 1/2 mit 2 Eier in Milch geweichte Semmel, 1/4 gehackte Petersilie, 1 fein gehackte Mandeln, alles gut in Salz abgeschmalzt, ganz fein 3 Löffel gesiedtes abgeschmalzt Mehl, schneide ein Fingerl Gitzmit Schmalz, backe es mit Semmelbrösel, gelb, so schneide es nicht zu und den Gitzmagen aber nicht das Gesicht, denn sonst kann es kommt, dass sie Stund gut backen, immer Suppe darauf die Speise ist, wo sie eine Suppen ist, darüber

Suppen mit Fleck Nr. 42. Jen Knödl

Die 2 grosse Stückl Fleisch aus Schwarte ist roh, gut gesalzen, lege die Stückl später aus, nimm 2 Eier in Milch geweichte Semmel, von 3 Eier ein Fingerl dick Schnitt Grünen Petersil abbrühen

einander geschnitten, streicht 4 Eyer ab rühre nachher
nach obiger Form 4 Loth Zucker darein, auch einig Muscatblüh
2 Loffel Obers Salz, nasse den Teig nicht zu fest an,
nasse klein Knödl, nam kann es backen, oder in Erb-
selsuppe, oder in gesalzenen Wasser sieden, jenach
was für Eine Suppen ist, darüber N.B. den die Suppe muß

Nackel Süppe № 93 am Fleischtag

Schneide ein Kalbernes Gekröß, oder was für eines ist, mit
grünen Peterstil fein zusamen, jenach dessen es in
den Teller, klaube 2 Beislöffel voll daran, salz nach einig
Dinster ein Eyer löffel Rindsuppen darauf, sieden, wenn
es über gebossen Semlschnitt an N.B. Wenn man die
Suppe recht gut haben will, so prüdelein ein oder 3 bis 4
Eyrdötter mit 1 Schnitl Teller gut ab, ab den gisse
die Suppen damit ab.

Kohl No. 44. Süppchen

Diese mache ich oben, die braune Fleischsuppen und also eingerichtet, daß man mit dem andern grünen, als Kohlrabi, Spinat, Kohl, weiße Rüben und braun Kohl dazu nimt, wann beim Fleisch

Braune Schü No. 45. Süppchen

Schneide Brein mit Butter, lege alsdann Stell Spritzblatt geschnittenes Fleisch darein, thun das Brein passirt so viel als Fleischbrühen, Salz und Pfeffer ist obacht Brein so viel nehmen als Fleisch, Einbrenn, daß Brein fein, bis in der Hälfte passirt, machen immer ein wenig Zucker mit die Kastanien braun sind, wenn es braun genug ist, so schütte Einbrenn, so viel man braucht, seihen, obdan schneide es dünn ein Brod, so ist es fertig

Fischon mit einem No. 40. Kalbenen Igel

Schmidt ein gebrathenes oder gedünstes Kälbernes Fleisch, wie
es gemeine Sommelschmotten, ihres gewissen Fahrsit gu-
sam, so sein als sein Klam, treibe Einzuss Lutherwerk
pflanning ob, schlage nos und nos 3 Ganze Eier daran
darunter 16 gut Jemahl das Geschwellte fein Salz
Hübschen blutte, wiser 16 gut, Jemahl sie es in ein Ku-
gel, binde es zusammen sieds es in der Supp, alsdann
was sein ein Supp ist, darüber

Mayonnes für No. 47. 5 Personen

Man nimmt 4 Dotter nimmt schön frisch ab gebe dan 2 Loffel Senf
½ Oel dazu immer gut rühren etwas Salz zu 2 Loffel Essig
Essig aber 2 Loffel rühren, dan schneidet man Zwiebel,
Schnittling u Capern schön zusammen u rührt es hinein, man
kann aber auch welche weis Gesotten geben zum Gesak.
drüber Ganz haben u über Fisch geben, gar mit Vergnügen

Mayonnes No. 48. Mayonnes

3 Eindotter nimmt man sehr langsam an einm Rühren Öl
mit 1 Seidl Öl, welches aber man sehr langsam gerührt
wird, bis dann 2 ist nehm man anfängt etwas Essig
gar u etliche Tropfen Essig, oder Limonisaft dazu
geben, damit es nicht zusammen bleibt nehmt man so
viel, bis es den gehörigen Geschmack bekommt

Wien № 40. Maionnes

Man nimmt 1 Eierschale voll Essig, giebt es in ein Kasserol mit Salz, Pfeffer, Estragon, Salz, Wein, lässt es kochen, rührt mit der Ruthe auf, giebt in ein Schmalzl, 2 oder 3 je nachdem die Portion, auf das Feuer ist, lässt sie rühren bis es dicklich wird ab, dann thut man sie langsam bei dazu, dass es wie ein fester Brei wird, vor dem Anrichten giebt man so viel Essig dazu das es spritzig wird. Wie sie richtet man auf Schüssel an giebt die Maionas, welche mit den Eiern kann das gerieben darauf rund herum einen Kranz. Man kann sie auch gebacken, gesotten, Kalbfleisch, Fischabgesotten geben auf die Schüssel mit allen sie trocken kommen, wie Maionas sie fest sei gar, dass man es schneiden kann

Ist sehr modern

Maionos. № 50. Maionos.

Man macht eine Sardellensoß folgendermassen von 4 Dötter 1 Kaffeelöffl
Hofl an einen Essig mischt man einen Löffel voll, an einen Essig-
lag 1 Mandelspanl, so gibt es auf die Speisen, bis es dick ist man hebt
es auf Russen auf, es dan kömt 12 Löffel Oel jedoch sehr
langsam so immer rühren. Unter dieser Zeit klaubiert man Würzl
ab, was man will, sein gehackten Kräuter, Estragon, Petersil, Sar-
rampfer, Carviol, dises alles wird darunter gezogen, darnach
mit Mandelöfl bestreuen so aufgetragen.

Risotten № 51. mit Ragü

7 Löffel mit 12 Löffel Butter seim abgetrieben 1 Quarterl so 2 Dötter
darein machs den Teig mit Obers an, dass ihn zu, dass ihn
rollen, Walsch sein dünn, schelle dan Ragü ein, mache es wie
die Schlierl Knöpfl, backs es in Fett so Semmelbrösl im Butter
es müssen Schmalz so viel es gibt zum Vorschein.

Semmel mit Sardellenbutter No. 52.

Schneide von Semmel die Rinde weg, mache Butter flaumig, rühre es mache einen Sardellenbutter, streiche ihn dessertmässig auf aber nur auf einer Seite, schneide einen Schnittlauch fein, belege es damit den Rand, lege es zierlich auf Teller u. gebe es zu Tische.

Reis No. 53. Wurst

Brühe den Reis in der Rindsuppe, thue Zwiebel, mache etwas Ragu dazu, etwas Muskatblüh, lasse alles schön brühen, roll wieder, mache daraus Würstchen wie eine Semmelwurst, brate es auf dem Tische.

Ragu No. 54. Wurst

Man macht einen Ragu, lässt etwas Butter zergehen, thue Mehl daran, den Ragu dazu einige Eidotter, anrühren lassen, man macht Würstl und backt es aber so wie die andern

Rechs No: 55. Speiss

Nehm gsottens Fleisch, aus Kälbernes, schneids recht fein, thuts in
ein Schalen mache einen Brodbrüehe, das Fleisch lose aus mache
feindotschenkl, gibt Rabarschlag nen, thue auf das Fleisch, nehme 66 bis 76
Stk ist, gibt das Fleisch dazu, schmeze den Mool mit Brodbrüehe,
lege ihne mit die Eyerweiß aus, thue einige übrig bleiben untre
das Fleisch, streiche es auf die Schüssel, rolle es zusammen, schneide
4eckige Stückl, falle es in den Mool, prüele dotter mit etwas
Rabarsch, gebe es in Anis oder backen

Brod No: 56. Brod

Von 1 Seitl Milch 1/4 Butter, 4 Eyer, Semmelen wird ein Teig ge-
macht, Most das es dick ist, den Teig weg, 8 dotter aus mach.
den Andern, das es kalt werden, schmiere ein Blatt mit Butter,
mache aus den Teig Brezln, schmiere es mit Eier und backe
es mit Butter und backen.

Fleisch No. 57 Speiss

½ Pfd Butter läßt man gar schlecht Zwiebel klein geschnitten Safran dazu 5 Mokelöffel Mehl anlaufen lassen mit Obersalz, wer mag nimmt gebratenes Fleisch schneidet es klein gibt es in das Essen, thut auch Pfeffer, Salz u Zucker, dann teilt es mit 8 Dotter ab rührt dann Schnee ein Mal mit geschmiert und hineingeben und gebacken

Erdäpfel No. 58 Polenta

Nimbt ½ Pfd Butter ab mit 4 ganzen Eier 2 Dotter gibt ½ Pfd gestoßen, gerieben Erdäpfl etwas Gries oder einen gestossenen Kipfel was Obers falgen schmiert einen Model, gibt ab schmiert u. thut Semmel, Brösel u Loses Mehl werden nehmen den nämlichen Model schmiert ihn, schneidet dann Blätter, gibt geriebene Semmel darauf und etwas Rum u gelassenen Butter anstatt Milch Rum man Ragu entschiessen geben, und in Ofen

Fond № 50 mit Reis

2 Fond oder ein Roullard wird genützt, man kann es ganz lassen oder ganz schneiden ½ Reis wird abgebrannt 10 Lth Butter werden mit geschnittenen Zwiebl goldgelb angelassen dann 250 gramm Reis dazu gelangsam anlassen lassen, bis er schäumt dann 6 Löffel die Fond ½ Seitl siedende Rindsuppe setzen ½ in den Reis langsam zugedeckt dämpfen lassen, den Reis immer darüber lassen, dass sie nicht brann werden und umrühren.

Reis № 60 Fasson

Ganz mager Rindfleisch, mäst ¼ auf einen Modet kreidig sein ob mit 8 Dotter einbrennt 2 Fond ab, macht es in Milch den Reis gut aus gibt es dazu muss es sein ob selben ½ etwas feine Semelbrösel dazu etwas Muskatblüh fein reiben, mit den wird das Modet ausgestrittet und etwas zum überstreuen zum Abfallen

Aan Kou No. 61. aazu

1 Kalbskopf etwas Kalbsmus wird gesotten, Lebern und Magen eben so, und wird stuckli geschnitten, so die Knabenkraut auf Spanier arten dazu gramset, dan macht man ein Liter 3 Eier werden mit etwas Mehl Salz abgequirlt, und wie das Schmalz oder Butter ist heiß wird, das Fleisch hinein gethan, dann so zusammen gut abrührt zu fest darüber gethan, dann so zusammen gut, die Knabenkraut von Lütten werden mit etwas Mehl angestoben, und eben der 3 Eier ein Liter gemacht etwas Spinat oder Brennesselblätter, eben man sie nicht sol werden lassen der Salz darüber gethan, etwas Mehl 3 Eier zu den Fleisch und eben ein Liter Schmalz, dann man Spargel Kartin oder Kohlrabi sol sind gesotten, einen Knabenkraut, das man gesotten oder gebraten in den Lütten gegeben etwas Mehlbrühe folgen und etwas wenig abrühren man lässt es Kalt werden, will sein den gesotten Mark, macht es mit den grünen Knabenkraut fest gebacken. Ist ein schmackhafte aber nobles Vorspeise sehr allgemein beliebt.

Recipe No. 02. Wand

Masse der 3 Liter ein Teig an, welche rund ausrollt, schneide ca. spitze Rauten, siede aber die Stücke portionsweise ab, immer das ausrollen, nun Krebsbutter mit Semmelbrösel in Pfanne, die Rauten einer, aus 3 ganze Eier, eine 2 Dotter rühre gut, spitze die Wand mit warmen Teig Dotter aus, spritze es voll an, bestreiche es mit Krebsbutter bestreue es mit Semmelbrösel backen.

Recipe No. 03. Krebsbüsten

Zerlasse einen ½ Krebsbutter, masse ein ½ Maß ein Suppe, gieß den Dotter darein, nun in einen Topf 4 Ganze für 2 Dotter 3 Löffel gedünstete Gemüse, ½ Spritzbarg, schneide es ab, schneide die Wand voll mit Krebsmutter, fülle es ab voll an jeweils das Voll anfasse, backe es schön.

Mauch № 64. Manal

Nim 1# geschwellti, ü sein geflossnu Mandel und 8 Ey gesaften Zuttar, 3 ganza Eier, und 4 Löffu, alles in Weiding, unsa es bei 3/4 Stund, also gar und 3 vr# geschnittnes Mark, und 2 Ef länglich geschnittanen Citronat futtare die Wandl mit marban sigaus fullas falbs, bankfsör.

Marchwanal № 65. anderen Art

Nim in Weiding ein 1/4# geschwölle, ü klein geflossnu Wandl, ü 1# gesaften Zuttar dazü, auf 3 ganza Eier ü 2 Löffu, unsa es gut eine 1/2 Stund, fernar nur 3 vr# geschnittenes Mark, auf nu 2 Ef länglich geschnittane Citronat, alles auf die letzt abrüttar gemischt, und nicht mehr gerührt, füttara die Wandl mit Zuttar und aus, fülls zu nu 2/3 selbs an, mache ein Dekl dar nöthigen Teig darauf bestreiche es mit abgeschla.

Gemu sieden bankfsön.

Hosenmandel № 66 ordre

1 Schlag in 1/2 Pfd. Ganz Eier, 1/2 Pfd. Butter in einer Schaale, masse eine Hosen, dann drücke sie mit Butter, treibe 4 Löffel voll, dann Hosen darein, dünste 4 Löffel klein gestossene Mandel und 4 Löffel reine Semmelbrösel, backe die Mandel mit Butter weich, fülle sie ein, backe sie.

Hosen № 67. Mandel

Nimm in ein Töpfel ein gross Stück Butter, 8 ganze Eier, schlage die Butter zu Hosen, wenn schaumig, schneide ein Citronat, treibe es mit Eidotter ab, 2 ganze Eier, 20 Löffel, nimm klein geschnittenes Citronat oder ein Limoni oder Orangen mit einem Löffel ab, nehme allen Saft davon, stäube die Mandel mit Butter weich, fülle sie ein, backe sie.

Reis № 68. Mandl

Reis auf ¼ Reis ½ Mehl lass den Reis darin aufkochen, danach diese aufkochen, dritte ¼ Butter ab, den Reis darin rösten, eine Zeit ab, aufgelassen Mandl mitgeröstet, fein nach 2 ganze Eier, 4 Löffel, gutten etwas Zucker, rühre es ½ Stunde, schmiere die Mandl gut, ausgebutterte darein, backen

Semelbrösl № 69. Mandl

Nun in ein schön ¼ Pfanne Butter, 4 ganze Eier, 4 Löffel, rühre es 10 ganze Stund, streue recht schneeweiß Semmelbrösl, muss nur geröstet, schmiere die Mandeln mit Butter, stelle es, fallen, und backe es Rösch

Mandel No. 70. Mandl

Nehme ½ Pfd. gestoßene Mandl, 6 St. Eyder 2 ganze fein 3 Löffel Klein Gestoßenen Zimmet, reibe es 1 ganze Stund, schmiere die Wandl gut mit Schmalz, bestreue es wenig mit Semelbrösl, stelle es selbes 1 ½ halbe es Rein.

Mandel No. 71. Mandl

Reibe in einer Reibing ½ Pfd. gestoßene Zucker ½ Pfd. Schwölle und Klein gestoßene Mandl, 3 ganze fein 10 Löffel reibe es eine ganze Stunde die Eier nach und nach daran gerührt, auf die letzte von einer ganzen Zimmet Klein Gestoßenen Schäller schmiere die Wandl wenig mit Butter, stelle es eine und halb es Sommerfort

Ragü № 72. Mandl

Löse von 20 gestamm Roebsen die Schenkel aus und Spe-
ren, von jedem Schlegel macht 1/2 Viertling Rehbutter, nim
ein Kälbernes Leber, 2 Kalbsfüss, 1 Morgam alles überflüssig
fernay klein schneiden, dünste es mit ein Seidl gemei-
Erbsen, salz wenig, schneid gedünstes grün Petersil in
Rehbutter, wenn es gedünst ist, so thu das geschnittene
auch darein lass aufkochen, wenig Salz, etwas wenig ge-
stossne Muskatblüh, lass aufkochen, stirbt 1 Seidl Obers auf 3
Eyer Semmelbrosl, 2 ganze Eier, 2 Dotter daran, salz etwas
wenig mehr als das Ragü darunter, schmier die Mandl
mit Rehbutter, füllers, mit marden Reis
ausfüllt es nur halben, lege wenig Rehbutter
darauf und backts es langsam.

Blamasche No. 73. Mandel

Nehme in ein Topf 1 Stl Obers, 2 ganze Eier und 8 Löffel Zucker, alles gut ab, stoße 1 Bund Familie mit Zucker, schäle es fein, auch klein geschnittene Limonischale, schneide 1/2 Stund Mandeln fein, auch dazu, rühre die Mandl mit Dotter gut auf, fülle es ein, back es schön

Blamasche No. 74. Mandl

Die Fülle dazu mache also, nehme ein Gutes 1/2 Stl Obers in ein Topf, auf 4 ganze Eier und 3 Löffel, wie bei ein Stück Zucker ab die Limonie ab, den Zucker auch seihen, daß fein ist, auch verstehen geschnitt. lene Semmelbröseln, nehme es unter einander ab, schäume die Mandl mit Dotter gut auf, fülle es selbe an, und back es langsam

Blamaschelman № 75 ad mit Hosen

Nim in ein Hosen ein Pfund Butt, Pfund 50 ganz Eier 30 Loth Salz, lass Butt in Topf zum Kochen kommen, auf dem Feuer gut abschäumen, treibe 3/4 Mutter schlagmehl, schlage mehl nach 2 ganze Eier 2 Löffel daran, rühre Mehl glatt, gieße Butt gekochte Eier dazu, rühre Mehl hinein, rühre Hosen Mehl hinein, ist aber nicht breitlich wird, alsdann klein geschnittene Semmeln dazu, Butter daß genug ist, rühre alles untereinander, fülle die Wand mit Butterteig aus, fülle es, sie werden aber nicht zugedeckt backe es schön

Weichsel № 70. Mandel

Nim in ein Hosen 1/4 Pfund, 4 ganze Eier 4 Löffel, reibe aber die Mandel aufgeschlossen, schäle alles 1 Stück Semmeln, reib 1 Pfund 4 Lot Semmelbrot daran, fülle die Wand, rühr in ein jedes Ei 1 Kaffeel rühr backe es Kaffeel

Flasche No. 77. Mandel

Nimm von einer Kälbernen Kaal, oder, was sonst eine ist, 6 Loth, schneide es mit dem Schneidmesser fein zusammen, schneide ferner 4 Limonien dazu, lasse 6 Loth Butter in einem Tiegel zergehen, thue geschnittene Limonien, 6 Loth Zucker, 4 Stück von der Limonie den Saft daran, lasse alles mit einer Butterteig, so wie ihn die Pasteten Bäcker thun, schneide Vierlige Flecken, so viel als Schüssel lang, lege auf ein jedes ein Flecken schneide den Teig rund herum gleich, alsdann bestreiche den Rand mit abgeschlagenen Eyer, lege auf ein jedes ein Flecken [illegible] dann mische es wieder sowie Flecken, als die Schüssel lang, lege auf jedes ein Flecken, drücke es mit dem Messerrücken eingedrückt von einander in die Höhe, bestreiche es dann mit abgeschlagenen Eyer Farbe es in der Pasteten Tortenpfanne, schneide dann auf eine Schüssel rund herum grün Petersil

Grünes Heu № 78 Mandel

Spinat Petersil nach gedünsten, Fenchel Kresse Essig Oehl
Salz in Wasser, drücke den Saft aus ein Huhn in ein Reindl
lasse auf dem warmen Ofen gar dünsten oder an Spieß
Gut ab, siede 1 ganzes Kalbernes Fleisch im Sahwasser, das
lege es in ein heißes Wasser das Fleisch weiß bleibt, siede es
sauber aus, wälke 1/2 Semmeln in heißen Wasser
falle es unter das Fleisch treibe 4 Loth Butter im Reindl gelb,
mig ab, rühre 4 Löffel Mehl darein, lasse alles gut dünsten
darunter, dann gieße das passirte Gut darein, samt
dem passirten Limonisaft, Zucker, 5 Dotter
Gut Salz Gut, Senf Essig Capern nach
Fleisch, dann Petersil verwiegt, gieße die Brühe
mit Butterteig aus, siede es noch ab, gelb an, backe es schön.
N. Diesen Braten kann man machen grün oder Sauerkraut
die Grün gemacht werden

Isolone № 79. Himmel

Sind ein ganz fein in Salzwasser ab, färbt es schwarz
ab, wenn man 2 Lr Gummischmelz in ein Glas Wasser,
schneidet es unter das fein, fängt grün Petersil, treibe in Wäs-
ser 1/2 Viertling Leitter fein ab, reibe zwei ganz Lim-
onen 2 Löffel davon, siedes Gut darzu, das Gesmalz
fein, Salz etwas Pfeffer, Muskatnuß, Zimmet dazu,
schmiere die Wandl mit Leitter schön ab selbe da,
nimm ein Kuh selbe siedendes Wasser stelle es darein sieden

Himmel № 80. Wandl

Nimm 4 Gehirn Gulter, 1/4 Wandl, die Häute schneide die da-
von schneide klein, röste es in 4 ganz Eyer 4 Löffel, von der
ganzen dem Schmalz, alles im Reindling unter es 1 Stund Hitze 120 Gr.
wenn Nelken 5 sind auch schmiere die Wandl mit Leitter schüssel
backen, wie sie daraus, mit klein geschnittene Pistazen bestreuen.

Erbsen № 81. Wand

½ [illegible] mit Gerstenmehl durchgeschlagenen Erbsen, so [illegible] braun 10 Lf Butter schön glänzig ab, dann 2 Limonie fein geschnittene Eyalter, 2 ganze Eier u 80 Dotter, [illegible] gut verrührt auf 10 Lf Zucker rühre die durchgetriebenen Erbsen nach hinein rühre es ½ Stunde beständig die Wand gut mit Butter gestrichen [illegible] ab selbe, backe es langsam in der Bratpfanne.

Biscuit № 82. Wand

In einen [illegible] Zucker, etwas weng grün [illegible] Eier, 6 dann Eyer davon, und 4 Dotter, rühre alles ab, 1 Stund lange, dann ½ Limonie klein geschnittene Eyalter, und 4 Lf Haarbeer, u 2 Lf Stärkmehl, und das letzte mit ganz genau durchsieben, schmiere die Wand mit Butter, fülle sie ein, backe es schön, u ist gut

Pistazi. № 83. Mandel

1/2 [illegible] geschwollte, und hingeflossene Mandel, 1 [illegible] Kruste, 2 [illegible] geschwollte u. geflossene Pistazien, in Reihe, schlagen [illegible] ganze Sin. in Klärschaumig ab, schlagen in Brüche u. mischen 15 Dotter, unter es gut ab, rühren die abgeschlagene Klärschnee u. 3/4 Stund abgerührt, stoss 4 Gute sandvoll Zimet in Mörser, u. drück den Saft durch ein Tuch in ein Rindl, lass ihn, unter Glut zum Sieden werden, seihe ihn durch ein Tuch, und drücke ihn fester durch, 1 Limonie klein geschnitten Schale dazu, bestreiche die Mandl gut mit Butter, stürze es halbvoll und gar langsam in der Röhrenpfann ab, backen oben muss Glut als unten, unten müssen sie grün bleiben

Backmanal № 84 von Karpfen

Schupp einen Karpfen mit 1½ Schmids die Gräten u. Haut sauber ab, dünstere im Butter, schmide dann das Fleisch zusammen, die Gräten u. Haut dünste auch im Butter, schütte in selbe ein gute Fleischsuppe dass sieden, treibe es durch ein Sieb, dünstere Geschmid, dann Karpfen wieder im Butter grün Petersil u. Schamschim Semelbrost die Eyer auch u. alles wie Ochsen, ½ Seitl Milchram, Gewürz, Limonisaft, wenig Essig, dass säuerlich wird, die Mandl schwere mit Schmalz, fülle es mit einer warben Fülbatrig auf, fülle es nicht gar voll an, mache den warben die ein Ackel darauf, bestreiche den Ackel mit abgeschlagenem Eier, backe langsam in der gesitzten Backerpfanne

Krauße No. 85. Mandl

Die stille masse mache von übersotten Eyerdotter, abgeklöbten Weißbrodschnitt, Butter, Mandeln, 2 Eyerdotter, Milch u. Schmant schneide Alles fein würflich, röste Rosinen und Semmel dann, dünste ab mit Butter, stürze die Mandl mit mehr dann halb ab, stelle es nicht gar voll, mache von nöthigen Teig einen Ankl daraus, schmiere den Kasserolen Wandln, u. den Ankl mit abgeschlagenen Eyern, backe 1/2 Stunde in der gesitzten Röhrnpfann

Augsburger No. 86. Mandl

Nimm in ein Schaff 4 Eß feingeschossen Mandl 4 Eß Butter 3 Eß feine Semmelbrösel, rühre es mit 1 Seitl Obers gut ab, dann 2 ganze Eyer u. 2 Dotter, so es gut vermischt, alsdann 2 Eß Pistazien u. 2 Eß Citronat, klein geschnitten, und 2 Eß gerührt geschnittenes Marzipan

zum obigen schmieren die Wandl mit Lüthr schütten so mit Lüthstrig aus, fülle es selbar, langsam in

Sur Tortenfarm

Reiben № 87. Wandel

Schlage von 3 Eier die Oloar samma ab, als dar nimm 4 Eierdotter daran, ferner 18 g gesiebten Zucker, die Dotter und Zucker grüblich simin, schlage es so lang bis es dick wird, gosse 16 Wandl samt den Schalen, löse es dünn ein Kindl oder nimm Zimt, Nelken, Limonischalen und Citronat nach Gelüsten misse alles Wichtig ab, schmiere die Wandl mit Butter, schütten und backe es.

Rindfleisch № 88. mit Reis

Man findet das Rindfleisch stets, wenn es gares auf einen Artikel zu richten ist, genug zusammen, man findet einen Reis recht dick, wenn er nöthig ist, schneidet man Zwiebel fein zusammen, thut eine gehackte Schalotte recht gut untereinander, streicht es auf das Rindfleisch, giebt es an.

Rindfleisch № 89. mit Zwiebel.

Man läßt einen Zwiebel in Rindschmalz braun werden, und giebt den ganzen geschnittenen Zwiebel hinein, und läßt ihn dünsten, aber immer umrühren, und mit Rindsbrühe, und so giebt man ihn zum Rindfleisch.

Gulasch No. 90. Rindfleisch

Das Rindfleisch wird gesotten, und geschnitzt, es wird dann Mehl, Knoblauch, Zwiebeln und Semmelbrösel wird, in Butter gebacken, auf den Rost, dann läßt man einen Butter zergehen, gibt Paradeis dazu, läßt es anlaufen gibt genug Wasser dazu, muß gut, dann das Fleisch dazu gut dünsten lassen, und dann in Saft passieren.

Paschikes No. 91. Rindfleisch

Kann ein Lungenbraten, geschnitzte Karpfen, grüngeschnittene Scharlotten, Salz, Pfeffer, Gibt ein wenig Schnittling Butter, siedet den Raum darüber, mache Mehl, Paprika, Zwiebeln, dünste es in Butter, gibt, und Semmelbrösel, lasse es auf den Rost, backe es, dann die Soß darüber

Wälliſches № 92. Rindfleiſch

Nehm nun gute Lorbeer, loß die Lorbeer heraus bind es mit Spagat gib es in einen Hof, welcher nicht zu groß und nicht zu klein, Waſſer, etwas Würzel daran, alles ſchön mit Salz nehm nun Nelkenbaum etliche Körner und Moſt gib es auf das Fleiſch aber gut ruhen, denn es muß 8 Tag ſtehen nehm eines um das andere Fleiſch, ſchneid geſchabtes Schweinfleiſch und Speck geſchabt und würflich geſchnitten gieb es dazu, dann nehm Mehl nimm Butter in ein Kupfernes Pfandl gieb einen Löffel und Nelkenbaum dazu laß das Fleiſch in die Milch, wenn es vorher gekocht und Speck einen Reif Fleiſch, das andere, wenn es dann iſt ſchneid auf das Rindfleiſch ſchön geriebenen Kaas darauf in den Ofen

Baingedämpft No. 93. Rindfleisch

Nehme ein Tafelstück, salze es, verbinde es mit Faden, gieb etwas Wein und Essig daran, Lorbeer, Pfeffer, Gelbe Rüben, Zwiebel, stecke sie, das Fleisch langsam dämpfen bis es mürbe ist, stäube ein Mehl daran, gieb eine Suppe daran, lasse es aufkochen, anpassiren, man kann auch Champignons dazu geben.

Gesottes No. 94. Rindfleisch

Eine halbe Viertel Pfund lässt man von der Lunge und Herzstück, dann macht man einen Hasch, lässt Reis mit angraden, gießt es mit Brühe an, rollet es zusammen und gibt es in eine gute Fleischbrühe, wenn der Hasch von der Lunge beschnitten ist, so gibt es eine gute Fleischbrühe.

Kalbsch No. 95. Kalbfleisch

Man nimmt so viel Kalbfleisch als man braucht, schneidet es fein, röstet gelbe Rüben, Spargel, Erbsen, gibt es mit einem Rindsgabelbissen, begießt es mit etwas Rindsuppe, läßt es dünsten, schüttet zu Zeiten einen guten Löffel voll Mehl, rührt es dünsten, bis es weich ist, dann auf den Tisch.

Rindfleisch No. 96. mit Grundbirn

Ist es ein Tafelstück, thut Zwiebeln auf Krumpbirn, schälen, schneiden sie fein, gibt Schmalz oder Butter in ein Reindl mit geschnittenen Petersil und Schalotten, läßt es dünsten, wascht die Erdäpfel in eine Schüssel, das Rindfleisch darauf, salzt alles mit Salz, gibt es zum Tisch.

Rindfleisch № 97. mit Aspas.

Das Rindfleisch sieht, wenn es nicht zu rasch gekocht wird, und Sennenkraft, Rindfleisch daran zu finden weiß, wenn es ein gibt Milchraum zu Gedörg daran rieche über das Fleisch, selben die Adern zu sein, so kann man es doch im Wasser finden.

Gemischtes № 98. Rindfleisch

Ein Stück Fleisch, mit 3 bis 4 Schnitt einmal durchmachen, das es aber am Ende beisammen bleibt, besonders wenn mit Wasser, Salz Klopfe es, das darüber Stunde liegen muß, Pfeffer, Paprika Zwiebel, Gemüse Karotten, Sellerie, Petersil, Lauch, alles klein schneiden in den Fleischbrühe mit, wenn es zusammen binden es mit Schrot, so drücke es mit Essig, Wasser, Zwiebel Semmeln oder eine untergeschnitten, schneide es schön ringlich auf einem Schüssel, so mache eine eine Milchraumsuppe darüber

Böhmisches № 99. Lüngenbrodt

Dasselbe wird gebeitzt, gesäuelt, ü. sehr gespritzt. Langsam gebacken ü. immer gut bedeckt, dass es erst mahl wird, indessen mache die Crême, ½ Mandel, wässre es mit einem Tüche sauber ab, wisse es schön und reibe es samt der Schalen, schön gelb, aber nicht verbrennen, klopfe sie in einer Reibschüssel mit ½ Pfund gestossenen Zucker, ü. stosse es abwechselnd 2 Schnitten Semel in Wein gedünkt ü. ausgedrückt daran, giess Rindschmalz, ein wenig Essig daran, schlage es schaumig, gib gestossene Nelken ü. Limonischalen dazu ü. reibe es über das Lüngenbrodt

Lüngenbrodt an № 100. Spiesbraten

Dasselbe gebeitzt, spritze ü. spicke, brate es langsam ü. begiesse es öfters, thue gute dicke Spies. Rein Rindschmalz, Essig daran, Lorbeerblätter, Nelken, Limonischalen, gib unter den Brei, mache eine gute Sardellsauce darüber.

Englischer Bra № 101. sonst dämpft

Wenn das Stück gesalzen u gebrizt ist, spicke es mit groben Spick, u gebrüh, brate es am Spies schön langsam, mit Butter u Wig begossen, wenn es bald nicht ganz gebraten ist, ziehe es vom Spies, und gieb es in Casserol, gebe die abgenommene Schwarz daran, auf Wein und Wig salz es gut, bemache den Saft mit einem groben Teig, daß gar kein Dämpf nicht ausgehen kann, setze es in eine gebrizte Tortröhr, lasse es 3 oder 4 Stunde dämpfen, mache den feinen eigenen Brust eine gute Suppe, Krüstern u Aepfel u Zitronenwurzen oder auf eine gute Hardelnsuppe darüber.

sehr gut sein

Kalbsbrot für einen № 102. königlichen Gefreiten

Nimm einen schönen weissen Kalbsbrot der sehr ganz rein gesotten die Beine ganz ausgelöst darin 12 Stück zerschnitten und gesalzen, sonst mit nun 1 Kälbernes Fleisch ½ Pfund 7 Sardellen schneidet alles fein zusammen nimm in einen Mörsling ½ Pfund Butter treibe sie recht schaumig ab 7 Stück 4 Eier eins nach dem andern sinnig rühre ab gesalzte sinnig Gestrig Limonie Schale von 2 Limonie den Saft ausgepressten Brust Kraut lege den zerbröckten Kalbsbrot sinnig drücke ein gebutterte Schüssel mit den abgeschriebenen Nüdeln hoch setze ihn in Backofen, lasse ihn recht backen wird, gibt eine gute Sardellensauce

Adrienne Hertig

Kalbsschnitzel № 103 mit Capern

Die werden gut klopft, einer salzen, mit fein Semmelbrösl ein
bariert, dann in Schmalz gebacken, Capern und Lamoni
salz werden fein gehackt und auf Schnitzl gegeben
auf das Lamonisalz Butterl abschmalzen, die Schnitzl damit
bamieren

Rostbraten № 104 mit Radöpfl

2 # werden gut klopft, in einem 1/2 Seitl Essig, Zwiebl und
Lorbeerblätter abgesalzen 18 Pfefferne Radöpfl, welche geviertelt
werden 3/8 # Schmalz treibt man ab 4 Löffel abgt 1 Seitl Rahm
die Radöpfl dort 4 fein in Schmalz schmirbeln ein Rostbrot
mit Butter gibt Radöpfl hinein den Rostbraten
in so fort, bis das Rostbrot voll ist, man lässt es ko-
chen und spritzt es fertig.

Kälberne Schnitzel No. 105. mit Parmesankäs

Nehm einen guten Esslöffel schmalz Schnitzel Klopfe es breit salze und pfeffre es ein Mehle es aus dem Schmalz, fege auf Semmelschnitten richte es hoch mit den gebackenen Schnitzel auf eine Schüssel streue gerieben Parmesankäs darüber gieb Butter, und gute Zimmet über Kinds Küche, lasse es ziehen das es schön marbrirt, dan richte es an.

Kälberne Schnitzel No. 106. in an Lemonsoß

Nehm dene Schnitzl, salze und pfeffre es, bestreue es mit Semmelbrösel und Mehl backe es in Schmalz schön gelb, schmire eine Schüssel mit Butter leg die Schnitzl schön drauf, garnirt Limonie schön darauf eine Essöller und gelöste Sardellen, Muscat Blüthe, und Muskatnuß darauf, lasse es ausziehen, und dann anrichten.

Sämmene Rammanal mit Lebersasch

Schneide von einer sämmenen Kalb Rammanal feinen Salz rüm
überbrate es, dann nimm ein Leber und Mark schneide es ab und
Knöll, gibt es in eine Rein mit Peterseil überrösten, mache die
Rammanal in Platz rein, unterdem den Saft base es rüm
gibts gibt Tafel

Gebackte Schnitzl No 108. von Rindfleisch

Nimm ein guten Rindfleisch schneide dünn Schnitzl feinen Klopfe
es erst dünn aus, panire sahen, wirfe es in eine Rein mit Semmel
Brodbröst, dann wieder eine Lage Fleisch bis es gar ist, gibt
etwas Opranchin und Ayg daran base es dünsten bis es
mark ist und so fichle es an, und es ist gut

Kälberne № 109. Vögerln

Schneide etwas Schnitzl von einem Schlegel. Klopfe sie recht gut. Salz und wenig Pfeffer, spanischen Kümmel, schneide alles fein zusammen, in eine Reine mit Butter und Semmeln belegt etwas rothen Wein daran, lasse schön mach dünsten, unter und über Glut, mache eine gute Soos darüber.

Kälberne № 110. Eidel

Nimm Kälbernes Fleisch 2 überbrannte Semmel eine in Milch ge, weichte Semmel salze ab recht fein, treibe ein Stück Butter zflaumig ab, schlage 2 Eier daran das gesalzte hinein ein wenig Milch rahm und Petersil darunter, schmiere ein Reindl mit Butter gibs das Gemischte hinein backe es auf, gibs eine braune oder Sauerkraut darüber.

Kälbene № 111. Rinen

Nehme ein Kalbsfleisch, hacke es klein, nehme Mark, gerührte Semmel, Salz, Ei, eingeweichte Semmel darunter, hacke es recht klein, für ein Pfund ein Brätchen, formiere es wie die Rinen, anstatt die Letzen stecke ein Gedürz Nelken hin, u. dann Stengel mit zugeschnittenen gelben Rüben, hacke es aus der Schmalz u. mache nach Belieben eine Soß darüber.

Gebackene № 112. Kammanad

dieselben werden gesalzen, mit Essig besprengt, abgetrocknet, u. in Ei u. Semelbröseln gewälzen, u. in Schmalz gebacken, gebraten, das Kindfleisch Essig u. Wein daran, lasse es aufsieden, etwas Mehl, Rosinen, Essig, u. Limonisaft daran.

alle bonne

Geselchtes Kälbernes № 113 in der Zwiebelsuppe

Nehme ein Kälbernes Schlegl schmide schön dünn Schnitzl, salze es ein, etwas Salitter darunter, lasse es gut 3 Stund liegen, siede es in Rauschsuppe oder sonst Fleischsuppe, wenn es mit Fleisch gut ist, thue Zwiebl und Schmarn davon

Kälbernen Schlegl № 114 gefüllt

Nehme einen ausgelösten Schlegl, schmide ihn unten auf, ausgeschnitten mit samt der Lein heraus, schneide das Fleisch schön klein zusammen nehme ein in der Milch gebrockte Semmel 2 Stk. gelöste Sardellen etwas Mark übertriebene Brösel, schönes Obst, Limonie, Salz, Pfeffer, Muskatblüh, 4 Eier daran thue Schlegl fülle zusammen, spicke mit Kälbernen Netz, Speck rabündenweis, salze, brate, mache ein Schmarn, gieße in der Schlegl Pfanne, wenn es fertig darüber, lasse ihn dünsten und gieb Salat

Kalbenen Schlg. No 115. gl. gespickt

Nehm einen schönen Schlegl, der wird gesäubelt, eingebeitzt u. gespickt
herrnach setzen langsam gebraten, mit Butter u. Milchraum begossen
darin Capern und Gewürz, gelöste Sardellen, Limonischalen,
etwas Knoblauch zusammen, röste es in Butter, gibt Wein, u.
Rindsuppe daran, gemüßt u. Milchraum, wenn der Schlegl
gebraten ist, zieh ihn ab, in der Soosanrichten, und anrichten

Lämmenes No 110. mit Mandlen

das Lämmen in Butter u. schön Kalbsfil braun, gibt etwas Rind-
suppe daran, lassets sieden, mache die Einbrenn gelblich, etwas
gesiebt Semelbrosl darin, u. siede das Fleisch darin, wie sie die
Mandlen einmal gut aus, u. siede alles wie die Rindsuppe
weich gesotten sind, sind sie aber weiß so siede sie in Butter
und gemmer Kalbsfil und lass das mit dem Fleisch anrichten

Sämmansinda No. 117. Kastellensische

das fleischichte Fleisch, mit beigelegt, schneide 2 Esslöffel Mehl klein gehackten, gib in eine Kasserolle, lege Lorbeerblatt, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebel, Petersil, ist das Fleisch klein, etwas Zwiebel, ½ Limonie geschält, Essig und Wein, Oel ½ Löffel Salz dünste es schön, dann gib ein Glas Wein, gieße daran, lasse aufsieden, ½ wieder essen

Sämmansinda No. 118. Sardellensische

Überziehe das Lämmer, in Wasser, wasche es in eine Kasserolle, gib Rindschmalz ½ Wein daran, lasse es sieden, dann ist es gar mit Zwiebel, etwas Zwiebel, treibe ein Stückl Butter ab, gib Hirschhorn, ½ ausgelöste geschnittene Sardellen, Limonie, Pfeffer ½ den Saft auspressen, Petersil, ½ Stunde vor dem Tisch das abgerichtete hinein, dass es noch zergehen ½ dann anrichten

Lämmernes fleisch No 119. in der Petersilsuppen

Wasche das fleisch sauber aus, richte es in eine Rein, Rindsuppen u. Wein daran, Petersilwurzen länglicht geschnitten, lasse es damit sieden, säume es sauber ab, brenne es in rechter dicke ab, ein etwas Gewürz, dann anrichten.

Lämmernes No 120. in der Zwiefelsuppen

Überbrenne das fleisch, richte es in eine Rein, gieß Rindsuppen Wein und Essig daran, lasse es sieden, brenne mit Zwiebel gut ein, etwas Gewürz, und so dann angerichtet.

Gedünstete No 121 Kalbleber

Die Kalbleber häute es ab, spicke es mit Speck, ferner richte es in eine Rein, etwas Essig, Wein, u. Wasser, Petersilwurzen, Zeller, Zwiebel, u. lasse es dünsten, auch etwas Pfeffer, mache eine Einbrenn und gib die Sose.

Sämmene № 122. Brüsel gefüllt

Eine Schüssel Spek, Petersil gehackt Semmel schneide ob. das zusammen, mache mit einem Ei ab salze es etwas Muskatblüh, stelle es ein, wenn es gut ist gibt es eine Rein, Selleri, Petersil, gelbe Rüben, Butter, ein wenig Zwiebel dünsten, gibt eine Schüssel belegt darüber

Glasirter Sämmene № 123.

Dünste ein lämmernes Schlegel nicht gar zu braun, mache wie ob. möglich eine braune Soß dazu, wenn die Soß schön ist, so stelle es kühl ein Sieb das Schlegel darein, gib aber acht dass eben nicht abbricht die Glasur, mache also ein Gallerte von gute Rindfleisch, 1 Kalbsfuß, 2 Zwiebl sammt, Petersil, 2 Lorbeerblätter, 1 gelbe Rüben, lass gemach sieden, dass nicht brich, bis alles ausgesotten ist, seihe es durch, lass es setzen, giesse es kühl ein Sieb, in ein Casrol, setze es auf ein

Glüt, lass bis auf ½ Stell einsieden, dan 2 starke Eßlöffl Essig daran lass einsieden, bis sies gest, dan es anfangt Blattern aufzuwerfen, so stehe das Essig auf fast verbannt es sie aber das Essig gut müssen sie stehen, dann die Glas Nider das Essig sauber.

Gewickelte Kål No. 124. berne Büst

Löse das Fleisch von die Beiner, stoße das Fleisch ausenander mit einer Messer sauber ab, salze es bestreü das Fleisch mit Klein geschnittenen grünen Kabis ü Limonie stoßen, dann stoße so von starken Spinath schenckel ü breite Spritzel lege es auf ein bestreüte Tuch ü lang einwickl bis die Breite ist dann windle die Tuch nach der Breite zusammen binde ab mit Faden fest, salze die Beiner darauf Tuch klein gelegt eine Reihe mit Speck, die Beiner darauf, dann Kräuter und Würzen auf Gedürze, die Tuch darauf ü stell

Essig, Wasser und Wein, das nicht über die Leber aus-
gepreßt worden, dann lege es zwar, das Loos
geblieben, stande 3 Löffel voll daran, das nur
wenig drinnen, dann 1½ Eßlöffel Rindfüße daran
das nur wenig aufsieden, schneide die Leber zu Stücken,
wirfe es auf eine Schüssel, Limonischalen daran, schütte
die Soos darüber das nur fest aufsieden

Sonnenwirth Schlegl No. 125, mit Kleine Zwiebl

Sauce von 2 Löffeln Schlegler zurückgelassene Leber weg,
schabe dasselbige mit einem Messer zärtlich, damit das Lein
weiß ist, wasche es darnach aus, salze es gut, belege eine
Reine mit Speck, wenig Butter, Kohlgabe Rüben 2
Petersilienwurzen, 1 Zeller alles ganz Gemüse, die Schle-
gel darauf, salb Essig, salb Wasser, das Gemüse,
wenig Kleine Zwiebel darauf, das in einer Reine ein

Stückl Schmalz fein werden, ein Stückl Knoblauch darein
unter ein bißerl braun rösten, alsdann die Zwiebel darein
laß rösten wie Krapfen, dann lege die Schaufel heraus, laß
sie rösten bann einsalzen, 2 Löffl Mehl darauf, laß nur dünsten
dann 2 Schöpflöffl Rindfleischsuppen laß gut sieden, alsdann seihe
es durch ein Sieb, die Zwiebel darein, schütte wieder die
Schaufel, laß nochmals aufsieden

Samene Schlegl No. 120 mit Ummüeken

Nim d Sammene Schlegl, salz es grob ein, mach es wie
damit das wirst ein jeder selbst dann wasche die Schlegl
gut aus, salze es gut ein, lege sie mit Speck Kräuter
Peterl, Lorbeerblatl, Zwiebel geschnitten, Zitrone, Rosenpfeffer
Zeller, gelbe Rüben, Gewürz, Knoblauch alles laß schön
durch, die Schlegl heraus, nimm selbe Brüh, Wasser nein,
Aufsatzring über die Schlegl, laß nochmals dünsten,

die Soos masse also, putze jedem Aumürken, viel man braucht, schneide es in der Mitte nach der Länge in 4 Theile voneinander, die Rinde alle davon, schneide die Aumürken klein in die Rinde, dann dünsten zerschneide in Butter, thun die Schnecken dazu sind, so viele als Stück eine Schüssel voll sein soll, von der Soos auf die gedünsten Aumürken, die übrige Soos, lasse sand dasselbe braun eingehen, stäube 2 Löffel Mehl daran, lasse klein dünsten 1 Esslöffel Rindsfüßen, gebe zu die Soos, wie die Aumürken mit Rindsfüßen ein Sieb in die Pfanne, lasse noch einig sieden, dann giesse es über die Schnecken, die Aumürken darauf, also an lasse noch einmahl aufsieden

Lungenbratl № 127. gespickt gebratten

Lege es in eine Sitz, nisse es schön, spicke es mit Spek, lasse
eine andere Reine, wie selbe geschwenkt lassen, lege
es geschwinder hinein, lasse wohl dünsten, dass aber nicht brau
wird, alsdann schütte eine Sitz daran, lasse wieder einkünsen
fernasschwenke es am Spiesl und brate es langsam, begiesse mit
der Sitz, thue aber jederzeit Milchraum darunter, immer
begiessen, alsdann nisse es an, Limonischeller darauf.

Französische № 128. Lungenbratl

Salze es gut ein, lasse wenig dünsten, lege in Stück Speck
daran, so dünste es wieder, alsdann 1 ganze Limonischale
daran 8 Gewürz Nelken, 1 ganze Muskatnuss, etwas gut
gedünstet Salz, Laube wenig Most daran, so 2 Esslöffel
Sauerkraut Wein so Zimmet, lasse gut dünsten, servas schüsse
die Soss darüber, und zur Tafel.

Wällische № 120. Schlegel

Diese von einer Hirschkuh Schlegel die Haut ab, löse sie sauber auf, salze sie gut ein, koche alsdann Wallkraut, Salbei, verschiedene Kräuter zusammen, als Lavendel, Rosmarin, Kümmel, Kraut zusammen auf Küchenkraut, Salbei, Kerbel, Lorbeerblatt, bestreue den Schlegel damit, spicke ihn mit Speckmasse eine Zeitz darüber, salze ihn über Nacht in Kohlen, den andern Tag koche ihn mit der Zeitz 10 Stunden dann, dann beize ihn am Spieß, begieße ihn mit der nämlichen Sooß, Butter, und Milchraum.

Spessen Schlegel № 130. Paradeisäpfl

Wie selben sauber auf salze ihn gut ein, schneide ein Zwiebel Knoblauch 4 Spitz, spicke den Schlegel damit, belege ihn mit Speck, 2 Lorbeerblatt, eine gelbe Rüben, ein Stück Wallkraut, 2 Petersilwürzen, Küchenkraut, Lorbeerblatt

u. allerlei Gewürz, als etliche Nelken, Limonie, Gewürz, Pfef-
fer, Muscatblüh, den Schlegel darauf u. halb Essig, halb Wasser
laß ihn weich dünsten, mache die Soß, dünste Paradiesäpfel
in Butter, bis recht zerfallen sind, hernach treibe es mit
Rindsuppe durch ein Sieb, bis genug ist, gebe Semmelbrösl
gib es in die Soß, das dicklet ist, auch Zucker daß süß ge-
nug ist, dieselbe auf eine Schüssel, den Schlegl darein, u. zur Tafel.

Faschierter No 131. Schlögl

Schneide von einem kämmernen Schlegl, das Fleisch vom Bein, schnei-
de es recht fein, den Fäulle aus, um 1 kr in Milch geweichte
Semmelschnitten, um 3 kr Mark, um 2 kr ausgelöste Sardel-
len, von 1/2 Limonie klein geschnittene Schalen, den weiß
Muscatblüh, grüner Petersil, alles untereinander klein
geschnitten, salze den Faschee, rühre ihn mit 1/2 Seitel Milch-
rahm ab, und mache den Schlegl über das Bein, belege

eine Rein mit Spick, gelbe Rüben, 1 Knöll Zeller, 1 Paar Lauch 2 Petersilwurzen, den Schlegel daran, 1½ Esslöffel Rindfett, unten und oben Fett, daß die Sauce Sammetfarb wird, darnach eine Sauce, saure 2 Löffel Haselnuß die Soß, lassen selbige dünsten, dan 1½ Eßlöffel Rindfett, wenn eine Farb, daß es schön auf einem Schüssel, schüre es mit Lemonisoß oder sage Essig, gieß daran, das beliebt, dan den Schlegel darauf, laß noch mahl aufsieden

Französische Nr. 132. Schlegel

Klaube einen Kälbernen Schlegel, dan mische Salz, Pfeffer, lege 1 Lorbeerblatt 2 Lorbeerblatt daran, und dann eine Zwiebel mit Lorbeerblatt müssen aber bleiben, nun 1 Seidlein Essig, oder spanischen Wein, thue den Schlegel

und Lorberblatt in Wein, in ein Töpferl, und Butterbrot do-
rein und anders Gewürz, lasst sieden, alsdann gibt über den
Fischgrat, lasst ihn über Nacht stehen, den andern Tag einen
bis 12ten Marg, aber ohne Grint, gut ausgelöste Sardellen, den
Rückgrat von der Fritz, stellt alles zusammen, macht in
den Fischgrat mit einem Messer grosse Löcher, schüttelt es
ein, stellt es mit Spreiten zusammen, dann stellt ihn an,
lasst ihn braten, begiesst ihn mit Butter, nimt den Wein ein
Weilchen, begiesst ihn auch damit, dann müsst er 2 Stund
lang unter der Glut, aber dem Fisch braten, wenn
der Fisch anfängt so nimt die Fritz, und gibt sie
hinein und Limonie, fällt lasst aufsieden, dann
gibt über den Fischgrat

Gefälle No. 133. Kasbrod

Nim 3½ ℔ Kasbrod, prauke es gut mit einem Messer, schge es gut ein, dan mache die Farbe, forke ½ ℔ Kasbrod fein klein dan zerbs auf, alsdann mische darunter klein geschnittenen Gänse Petersil, klein geschnitten Schibl, 2 gesod. Knob. lauch, geschnittenen Limonienschalen, salze den Fisch und reibe es mit Milchram ab, das Fett für gut streichen lasse, forwas streibe auf ein Stückl Kasbrod, der andern Seit da auf falle etwas Farb, belege eine Rein mit gelben Rüben Zellar, Petersilwurzen, Muskatnuß, Lorbeerblatl, das Kasbrod darauf, und selb Mig, salb Wasser u. allerley gestoßenes Gewürz, lasse 10 Minuten sieden es auf einem Schüsserl, das Brod fein braun eingeben, das Fisch, dan garbe 3 Kasköffel Mast daran, wenig drunten, dan 1½ Eßköffel Rindschmer darein, lasse gut sieden, alsdan seihe es durch das Kasbrod, lasse noch aufsieden.

Jedünsle № 184. Rostbrot

Solze selber ein wisse in eine Rein, das Ol, offatten Pulverpappel, Lorbeerblatt, Muskatnuß, Limonienschale, Caspium, ü dekken das Rostbrot darauf, lassen braun dünsten, Essig, Wasser anschrauben, lassen wieder braun dünsten, ü Rose ablöschen, wenn das Fleisch, auf Rindfleisch und Rein darauf, lassen noch sieden, wenn sie ab auf eine Schüssel heraus die Soß darüber, und länglich b Limonienschalen darauf.

Französische № 185. Salad

Nimm ein Lungbrot, oder Essig, auf ein Tuch, daß es ist es ein Essig, so Mosse ab, ziehe dort ab ein grob geschnitten, und ein Salz, Pfeffer, und allerley Kräuter, einge- walgener Spanischer Käse ein Rein, mit Spanischen Zwiebel, Zeller, samt der Gratsche, Petersilienwurzen, Endivi,

4 Loth Knoblauch, 3 Lorbeerblatt, Kümmelkraut, ein Klumpen
Farb voller Rosmarin, Körbelkraut, Kerbzam, Basilicom
Majoranoll, gestossens Gewürz, das Fleisch darauf, salze es
recht gut, spicke mit schön Wein die Essig daran, dass
der das Fleisch ausgeht, es muss den Tag vorher gemacht werden
damit das Fleisch und Gewürz muss das Brunz recht weich werden
wann das Fleisch recht abgeschnitten ist, so lege es auf eine
Schüssel, lege ein rintenes Kindt Zwiebeln die Ess, lass noch
etwas sieden, alsdann schlage die Eyer, und Brunz durch
ein Sieb, alsdann über das Fleisch, lass nochmahl aufsieden.

Galadi zu, No. 130. machen

Salze 1½ geschnitzes Schinkenfleisch ein dünn Messe alles Gewürz
zu reibe abgeschnitt als Citronschale Limonen mit einem Messer ha-
ckle es mit Knoblauch und Mark, belege eine Form mit
Speck, Kalbsfüssen, Kalbsschlägen, gelbe Rüben, Zeller

und Zitrinbal mit Nelken gestellt, das Fleisch darauf, ist ein Seidl guten rothen Wein, darin es gut, so darin sein muss, kann auf eine Schüssel, presse die Zoß Pasteten.

Weissgedämstes Kälbern Brüßl mit Kauach.

Lege 3 klamme Brüßl, in ein laues Wasser, lass eine Zeit darinliegen, das Fett wird dann schwarz, ziehe denen die Rindfüßen Adern ein Seil heraus, klopfe sie, wie die Rindfüßen, selbe eine Rein gut mit Fett, lege denn Kessel darauf, lege ein gespitztes Kalbsfüß, 1 Spalten Knochen, Petersilgen, Peller, gelbe Rüben, Rindfüßen, das alles in den Brüßl ausgelöst Salz, Nuß groß Butter, ein wenig gestossen Nägelein dazu, dann es für lass wird einstehen, dass es muss das Fett nicht anlegen, wenn es sie umkehrt, so muss die in die Höhe das Fett auf die Schüssel legen, das oben fein bleibt, wenn sie weiß sind, so lege es auf eine Schüssel

Gemüse, dann 16 gr. lässt ein gross Stück in einem Reindl zer-
lassen, gibt ein geschnittenen grünen Peterstl daran, lässt
Hänsaschen [illegible] gibt es darein, lässt wenig Minuten, salzt
es stäubt 3 Löffel Mehl daran, lässt noch wenig Minuten, dann giesst
die Soos von dem Fisch, thuts in Sieb zu den Hänsaschen, von
einer Lemonie den Saft lässt Gut aufsieden, zu eingemachte

Hänsaschen von № 136. Kälber: Beuschl

Wascht das Beuschl sauber aus, siedt es ausgebrüht, dann schneidt
die Gugl samt dem Herz, in kleinen Würfeln, schneidt
das Gröste mit dem Schneidmesser fein zusammen, thut grünen
Peterstl, Lemonischalen nur das Gelbe gerieben, 2 ausge-
drückte Semlschnitten mitgeschnitten, nun in einen Rein
½ Butter, wenn nun Schmalz gibt darein, gibt das
geschnittene dazu, salzt es, etwas Mais dazu, wenig dün-
stets dann mit Wasser ganz es ist darein nun 3 Löffel, wenn es

Gesteine unter einander, denn die sie darin sind nur so
dass sie durch Verwitterung bloß die Gut benutzt werden.
denn es Kalk ist, so macht Mauersand die Steine mache von
gebrannten Feuersteinen, dadurch die Mauern eine abgeschla-
gene Art, dass es Sandbrost bauen wenn dann Schnee
fassen Kann man sie trocken geben, wenn die Steine
Sandern Gruben Feuersteine liegen, oder in einer Grauwa-
ke, oder in einem Kalk oder in anderen Steinen
die Feuersteine Knollen eine eigene in einer Quarzschichten
denn sie hier einer Zeit gegeben werden, so muss die die
Zeit Steine annehmen sonst die Mauern dann, Gilt
man die Steine so darf man dieselbe Sand darüber Anwen-
den. Bei dieser Art macht man auch Kreuzel in die
Fugen der Verbindung.

Sämeme Schlegl #130. mit Weinschaal

Nim schöne feine Schlegl, stoß das Grobe von Dein weg, siebe das Fein gepülvert, damit das Weiße Dein vorher schön lege in ein warmes Wasser das schön weich werden, da lege ein Kein mit Spek wenig Schmalz, salz die Schlegl ein, lege es darauf, auf Endlsand, alles ganz gut Gedünstet und wenig Essig u. Wasser, das nicht gar über die Schlegl ausgeht, binde die Schlegl ausgeht auf eine Schüssel mit Spek schneide ein Fliespapier der Kein, gleich, daß es mit einem Faden fest zu, das schön weiß bleiben, laß wenig dünsten. Gieße in Weinschaling ab, gibt in ein messingnes Hafel ein Stück Zucker, laß ihn schön dick sieden, schmalz die Weinschaling, darein laß sieden, das aber dick geworden, dann schütte auf ein Teller heraus, laß die Schlegl Fleckl gut sieden, zerge wenig Semmelbrösl daran, das aber nicht zu dick werde, schmalz die Weinschaal nochmal daran, laß die Kein wenig

aufsieden, wenn die Fische weich sind, so richte es auf einen Schüssel, spülle wenig von der Soß in den Reinfedaling, richte die Soß über die Fischer

Fricadon mit N. 110 Saucampfen

Schneide von ein Kälbernen Schlegel 7 oder 8 runder Schnitz, spicke es schön dicht, die Spick muß aber vorher dünn geschnitten sein, so. Es muß es in ein kaltes Wasser, darin ein Essenol, Essig ein warmes Wasser daran, lasse einen End aufsieden, dann nehm es ab, es bleibt es stehen in ein kaltes Wasser, thue in ein Cassrol, 1 Lot blanchirte Petersilienwurzen, Gelbe Rüben, wenig Schnitten Engmer, Pfeffer, Muscatblüh, Gewürz, 2 roh ein Kälbernes Fleisch dazu, das gespickte Fleisch daran, lege ein Lorbeer daran, lasse Nelken auf der Glut anziehen, thue Zwiebeln daran, lasse Nelken dünsten, aber nicht zu sehr, das Gespickte muß allezeit unten liegen, dann

Prüfe die Loos in ein Cartell, lass braun sieden, das Dirtel
wird, lege die Schnitzel auf die gespickte Seite in die Glas dün
ste 2 gute Handvoll Sauerampfer in Butter, lass in einem andern
Cartel 125 gr. Butter zergehen, rühr wenig Schmalz 1/4 der
einmehr Saure gibt, auf Rotenfärbungen, gelbe Rüben
& altes Schnitzel, lass in dem Anlaufen, zwar 1/2 Löffel
Mundmehl lass wieder anlaufen, dan 1/2 Mass Kalbs Obers
daraus & gleich auf den Rostbraten das Fenchel, & basten
dis ruhen, bis rasch dicklet wird, wie fast ein Sauce Roy,
dan seihe es in den gedünsten Sauerampfen, lass gut
aufsieden, alsdan in die Schüssel anrichtet die Schnit,
zel, welche in der Glasschüssel, müssen auf die Mitte ge
setzt werden, das auf der gespickten Seite eine schöne
Glasur bekommen, hier es also fein & gut
zu Tafel geben.

Lämerne Rand No. 14. gespickt braun gek.

Ein lämerner Rand, so thut man braun, schneide unterschiedlich Grad sauber aus, das Fleisch von der Leinwand mit einem dessen sauber gränkt, siehe die Rand sonst sehr wenig ein, belege eine Platte mit Speck, 2 Knoblauch Zehen, 2 gelb Rüben die Rand darauf, 2 Löffel Wasser und Wein das Rüben die Rand ausgesotten, auf alle Art gesalzen und Gewürz, darüber soll gleich dünsten, sonst legt es Fleisch, lass die Soos schön braun werden, 2 Löffel Mehl daran, nor ein wenig dünsten lan, 2 Löffel Rindsuppen, wenn es aufsiedet, siehe es durch ein Sieb in ein andres Rein, dan gib daran wohlgelegt lass aufsieden in einem Rindl Nussgros Schmalz, schneide dan ein eingesotten Zwiebel daran, lass sie schon braun werden, sonst ein kleines Löffel Rindsuppe daran, lege das gespickte von Rehbrat unterein in den Saft

92

Im Zimmer, dass eine schöne Glasbatterie zum Gebrauch
Anbiethen, die gehörige Loos darauf eine Schüssel die Hand
darein gibt die übrige Glasarbeit der Hand Limonie
schallet schenken, ist die Loos zu wenig sonst eine noch

Limonienschale dazu

Lämmerfleisch № 142 in Fricasen

Dieses Fleisch kleine Gemerk wie oben die Hand in
Fricasse

Kalbesfüss № 143 in Fricasen

die Kälber Füss sind sonst, dan die Stückl geschnitten
sind wie die Hand in Fricasse gemacht

Gouvieckeln № 94. Obergaum

Siede Obergaum, mist gar zu nicht, putze die wilde Haut weg, löse das Fleisch ab, wo dann der Obergaum ist, schneide dies dem Obergaum länglich in Stücke, so dann als zum Ragout, mache einen Hasch von einer Gansleber, Gansleber, Kalbfleisch, oder was man hat, schneide das Fleisch oder Leber fein zusammen, zwar hacke es gut auf, schneide wenig Petersil, Lemonischalen darunter auf ein Obergaum, nimm auch ein wenig Salbei in Stücke schneide und zerquetsche der Semmel, von Hirn ein wenig alles gut untereinander geschnitten zerhackt folge dem Hasch, und rühre es mit einem Kochlöffel klein ab dann streiche es auf dem blatt bestrichenen Obergaum, wo es wollen dick, rolle es zusammen plamnig mit einem Spagat, belege einen Rein mit Speck, koche überall einerley, auf ganze Lemoni

gestrichen Obergaum darauf, und wenig Rindfuge
daran, dass nicht gar darüber quillt, wenig Limonie
saft, oder Essig daran, lass ihn etwas ziehen, dan lege
ihn servire, lass die Sosse ein wenig einsieden, dass
nicht gallicht wird, staube 1 Löffel Mehl darein, wo ein
wenig dicklicht, temperir 1/2 Löffel Zucker, wo
wenig sauer, dan giesse es durch ein Sieb über den
Obergaum, lass auf der Schüssel nochmal aufsieden, wo
die Sosse gut ist, so drucke noch Limonie saft daran

Consume No 145 zu machen

Schneide 2 Kälbernes Schnitzel rest fein, temper ab aus,
eine Schnitze ab normal rest fein, reibe 6 Loth Zucker im
rest schönig ab, dan nim 1 Or in Milch gerührte
Semmelschnollen darunter, rest gut
rings fein, jedes gut vermischt, wenig

grüner Petersil, u. von ½ Lemonie klein geschnittene Schäller
dazu, rühre nach u. nach ½ Seitl Obers u. so viel Rindsuppe darein
schmiere einen Melaun mit Butter, das Gemisch darein
stelle eine Rein ½ voll mit siedenden Wasser den Consume
darein, decke ihn zu, lasse ihn ½ Stund sieden, die Sooß
dazu mache von grün gedünsten Erbsen und Schampian
oder will man auf einen Ragu dazu machen von Kalbs
schnitzel, Bries und Spargelköpfl, die Sooß auf die
Schüssel, die Consume darein, lasse nochmal aufsieden.

Aufgelassene № 140. Consome

Schneide das Fleisch von einem Brat mit Kerschaller fein, treibe ein
gutes Stück Butter ab, rühre das Fleisch darunter, auch ein ½ Seitl
Milchraum, 5 Dotter daran, wieder fortgerührt, das schön aflaumig
wird, dan gieb es auf die Schüssel, unten u. oben Glut, es geht
hoch auf, schnell gezündet.

Pöckelfleisch No. 147. Fleisch

1 Schweinsstück, salze mit 4 Lf Salitter, 1 Handvoll anders Salz, Wach-
holderbeern, Pimpan, Lorbeerblätter, Wacholderbeern, Pfeffer-
körndl, weißen Pfeffer, Kalmus, Muscatnuß, alles
soll gestoßen sein, nit zu stark, so nimm 4 Kaffeelöffel voll
1½ Salz gib 2 Maß Wasser daran, laß es sieden, gib die
Gewürz und Salz über das Fleisch gießen, laß 3 Wochen stehen

Gefülltes No. 148. Hasen

Willst ein Hasen sauber ausbalgen, so schneide ihm vorne
unter die Füße sauber auf, die Hälfte von einem Kalbsnus
Schmalz, oder ½ Kalbsnus Leber, oder will auch 2 Hasenleber
wohl, Hasenleber aber etwas von einem Braten, nimm ½
in Milch geweichte Semmelschnitten, schneide die Leber
oder was es ist, recht fein zusammen, wenn die ausgedrückte
Semmel, wenig Speck, ½ Dotter, wenig Zitronen-

pfeffer, etwas Gurn Petersil, von 2 Eier ein Eingerührtes,
alsdann das obige Gehackten, dann nehme den Topf mit ei-
nen ganzen Eier, und etwas Milchraum ab, salze es gut
und thue den Löser die Stall Commandir, schneide den Fett
hinein, binde ihn mitten fest zusammen, lege ihn
Rein mit Speck, den Löser darauf, und 1 Eßlöffel
Rindsuppen, nehme es oben Fett, gibt aber acht, daß es
nicht brenn wird, denn die Suppen einen stets eine an-
dere nas, denn es nicht so nehme die Speck aus, mache ei-
nig Einbrenn, nehme die Soos, den Löser dazu, lasse
noch etwig aufsieden, schneide den Löser mitten
den einander schneide Fleisch auf eine Schüssel
gieße die Soos darüber, lasse es noch etwas gelind
aufsieden.

Gedünste Leber № 140 mit Speck durchzogen

Eine kälberne Leber gut aushäuten, nicht gar kleinfingerdicken Speck schneiden, ihn in Salz wälzen, sodann in Gewürz ein, ziehe ihn durch die Leber durch u. durch, salze es wenig, belege eine Rein mit Speck, die Leber darauf, lege wenig Zwiebel, Lorbeerblatt, Kuttelkraut, Zeller, gelbe Rüben, Petersilwurzen von jeden nur wenig darein, u. wenig ein Essig und Rindsuppen darauf unten und oben Glut, lasse 1/2 Stunde dünsten, hernach lege es auf eine Schüssel, Essig und Rindsuppe nicht mehr darein als daß der Boden von der Rein bedeckt ist, lasse in einem Reindl Nuß groß Butter zerschleichen, staube 1 Löffel Mehl daran, das schön gelb werden, dann 1 Schöpflöffel Rindsuppen, rühre es um, schütte es in die Rein wo die Leber gedunst hat, lasse noch wenig sieden, hernach seihe es durch 1 Sieb über die Leber, Limonischale darauf, den Rand von der Schüssel bestreue mit verhackten Semmelbrösl.

Gebackenes № 150. Huhn

Übersinde ein Kalbsung stein, schneide es gut Stück-
weise, den wenig Fett, Mehl, Ei, Milch, ein Dunstbrot an,
backe das stein ein, backe es gebacken aus dem Schmalz,
lege es in eine Schüssel, bestreue es mit Zucker und Zimt.

Semmel Brösel № 151. mit ausgelöste Butter

Nehme ein junges Huhn, sehr mit Salz es ein, so gibt es in ein
Casserol, thue Schmalz dazu und ein Stück Butter dazu
auch Muscatblüh, dicke es gut, und lasse es dünsten, stehe
es mit Deckel und vorsichtig dünsten. 30 Minuten vor-
der mit Wein ablöschen, Semmelbrösel, 2 Stück Rosinen
zur Sosse der Wein, Limonisaft, und Schalen
in Minuten löset man auf, und garnirt es schön.

Klimmeimer № 152. Selerisbrühe

Wenn die Zimmer sauber gebürstet sind, gesäubert sie und dünste sie in Butter und länglich geschnittene Selerisknollen, die gute Rindsuppe daran und angebrannt.

Klimmeimer № 153. Lebersuppe

Rühre die Zimmer die vorige gebunden in Rindsuppe gesotten, lasse die Zimmerleber in gesäubertes Brod, klopfe Gebäckum fein und Selerisknollen, gelb gelbes Mehl zusammen, treibe damit feinlaufen Zimmerknöpfe durch, das sie die rechte dicke bekommt. Zerquirle eine Zimmerschale Milch, lasse sie noch aufsieden in derselben Suppe, ist dann das Rühren und Zimmerfleisch gut.

Hühner mit № 154. grüne Erbsen

Streife die Hühner die vorige Brühe mit Butter in eine Pfanne ein, dünste die grünen Erbsen in Butter, daß sie aber schön grün bleiben, denn sie müssen, wenn sie gar sind, nicht mehr kochen, richte das Hühnerfricassee an, gieße die Erbsen oben darauf und gieb es zu Tische.

Hühner in der № 155. Portugiesischer

Nehme junge gerupfte Hühner, spalte sie kreuzweise, salze sie, brenge sie mit Essig, gieße in eine Pfanne etwas Butter, eine Zwiebel, Limonienschale, Capern, Lorbeerblätter, Rosmarin, Petersilienkraut, spicke die Hühner damit, brate sie, wenn sie gar sind, gieße Weißwein und Essig daran, mache eine braune Brühe, dünste es schön ein, lege die Hühner darein, brenne es ein, und gieb es zu Tische.

Eingemachte Hühner N. 156. in der Limonisüppe.

Wenn die Hühner gerupft sind, so reibt man sie mit Kochsalz gut ab, sengt sie über Kohlen, damit sich das feine Haar abbrennt, brennt sie mit Butter in einer Kasserolle gelb, gießt Wasser und Limonisaft darüber, läßt sie damit gar dünsten, und richtet sie auf.

Hühner mit Brüh. N. 157. sel und Spargel

Wenn man das Suppenhuhn gut gesotten hat, so nimmt man das Fett davon, bindet es in ein Stückchen Leinwand, und läßt es damit in der Suppe zergehen. Hernach nimmt man das Huhn heraus, zerlegt es, und richtet es auf eine Schüssel. Hernach

Hühner mit Brüsl No. 158. üna Spargel gefüllt

Die Hühner bereite zum füllen, nimm übrgebene Brüsl u Spargl die sind klein geschnitten gibt es in eine Rein, Butter u Semmelbröserl daran gungen Salz, Pfeffl, das sind grösst etwas Muskatnuss, Muskatblüh, darunter fülle die Hühner wie Gnödlfüllen, brate es, u gebe es gut Tafel

Hühner in Soja No. 159. Blutsüppe

Erstlich siedt die Hühner ab lasst das Blut in einen Hafen, nimm gar es nicht zusammenläuft, wenn sie gerupft sind, gestalte sie auf Art wie eine Ente, mit einsalzen belegt eine Reihe mit Butter, Muskatblüh, Nelken, Rosmarin, Lorbeerblatt, Limonischalen, Kapl, u Knoblauch, lege die Hühner darein die Brüh u Essig daran, lass es einsieden, wenn sie weich sind heben sie heraus, gibt das Blut in ein Häferl mit Mehl rühren u Butter, gibt den die Hühner etwas Soja darein rühre es glatt ab, giesst es auf die Hühner lasst es einmal aufsieden und anrichten

Hünner No. 100. in Fricasee

Gantz Hün Hünner gantz sie in 4 Theil, salze ab, nim in eine
Rein Butter ũ geschwölten Zwifel mit Kellen bestellt Lorbeerblätter
Rosmarin Lemonie schal Muscatblüe wirts die Hünner dar
ein rüben ũ oben Glut ũ lose ũ nim Hünstel nim den
Indibl ũ Lorbeerblatt zu dz Gute Rindfleisch, dan so viel
Wein daran, dass Hünner sieden, nim Dötter in ein Schorl
Milchraum ũ Lemonie saft, ũ Lemonie schal Muscatblüe
und Saffran daran, dz 1/4 Stund vor dan Fisch, mit der sie
den Hünner sieden ist in rusten Dicke lass es nim semsa
sieden Honst läuft ab gnsammen

Hünner sauer No. 101. abgesotten

Gantz Hün Hünner nim es in ein Rein salze ab, gib Lorbeerbl, Lemonie schal
Peterseil Essig Wein ũ etwas ab Wasser ab. Dis Sie darüber gesotten, lass ab
nim herfiden, gib es abgebrent mit Senmah ũ Semelbröse oder mit Peterseil bl

Krämer mit № 102. Mauracher

Nehm sauber geriebte Semmel geschnitte 10 oder 12 Stück, dünste sie in Butter, gieß Rindsuppe daran, laß sie sieden, dann thu hin, nimm Eyer oder grobes Mauracher-Mehl, sie sauber auf, und überstreich dünste sie in Butter, gib grünen Petersil etwas Semmelbröseln zuletzt nimm Milch dann, das gib das Mauracher einen Sud mit die Semmel auf, nun gib es zur Tafel.

Krämer mit № 103. Knöpfli

Geschabte die Semmel, und mache alles die vorgesagten, dann Knöpfli rühr, salz und sied sie im Wasser, laß sie dann abtreiben, wenn sie gesotten ist, schütt das Wasser und gieß ein frisches daran, damit sie weiß bleibt, sied den Knöpfli in die Semmel sied es damit geschwind, stoße es an und gib es zur Tafel.

Hühner in Nº 164 Muschelsuppe

Verfeile die Hühner zerhacke die Leber klein, nehme eine Kanne belag
et mit Butter 2 Löffel Mehl etwas Semmelbröseln Muskatblüh ein Lemonie
die Schale, 2 dem Salz 4 Löffel Wein, lasse die Hühner in dieser eine
Viertel Stunde Kochen daran gibt 2 Löffel Rahm, anrichten

Hühner in der Nº 165 Sardellensuppe

Wenn die Hühner zerlegt sind gibt reine Kanne Rindsuppe und
Wein daran, lasse es sieden, dann die zerlegte Hühner eben mit
Mehl stäube einen Butter abrüste Rahm daran gebe ein feines
Gebackenes aus Kleine Gesottene Sardellen Grüne
Petersil Klein gehackt Lemonie Schale und den Saft
½ Stunde vor dem Essen gibt das abgetriebene in die Hühner
nur das es gesotten hat, und nicht mehr siedet

Hühner mit № 106. Kalbsen gefüllt

Sparis die Hühner zum füllen die Füll machst so, nehme einen Kalbsbüttel treibe ihn ab gibt Rhein geschnittene Kalbsgeräusch hinein 2 Eier etwas geriebene Semmel Zitronenschalen fein Hack, Muskatblüh alles in den Büttel fülle die Hühner brate sie schön mit Butter begossen und langsam fort.

Hühner mit Ei № 107. Stern gefüllt

Diese seien junge Hendl, zünde Griß ab, dann fülle sie mit Eiern die hart sind aber wenig Hacken, reibe Semmel Butter vermische sie und brate sie am Spieß und gieb sie mit einer abgetochten Sauce auf

Hühner in Gelee № 108. Siemonicebein

Die werden wie die vorigen gemacht allein statt des Gelees gibt man Gerüst der Siemonieschalen und Saft, so werden sie fest

Stünner in weis № 169. st Lüttenbuch

Diese werden der nächsten Gerichtsinstanz anstatt des Lords zu Immelhöfl eine Stiftung Grundsinn, und Zuschuss der Lütter mit einem Schaden abdan ist es eine Gut

Stünner mit Brust № 170. und Schwänne

die Frauen zu Stückl geschnitten in Salzwasser mit so viel anziehen lassen bis der Saum oben abfällt, denn die Hand in Hafte sie geschwind ab, legt es in eine Pfanne und gibt geschnittenen Zwiebl, oder anderes ausweisse Schwämm, Gewürz und röste es mit Schmalz Limonie, ei Lorbeerblätt mit einem Hafl in Lütter, aber nicht lang, gießt Fleischbrüh mit einem weissen Wein daran, und Hafl Milch, so geschwind fertig werden, zum anrichten mache einen Ricasé daraus, und gieb also an Tafel eine Köstlich-

Klümmer mit Kuch № 171. sein füllen

Diese die geriebene Semmel und Butter so die Semmelbrösel in Kochbütter als das gesalzene Gewürz mit Limonsaft, man es mit Eier und süßer Obers an und stelle die Form gibt auf Kochbütter darein, so sind es bei acht Tag gesammen Semmelbrösel oder Knödel, dann sind sie fertig

Klümmer № 172. zu schneiden

Diese süßer süng geriebene Semmel und Butter so vor Semmelbrösel mit Klein gesalzen Zwiebel Petersil Kümmel, ein wenig Majoran, in Kochbütter gröst, aber nicht Hart schlag so Eier mit Rahm daran, mit vor erwähnig Kochbütter, Flossen, so Mehl muß unter einander sein, dann stelle die Form damit, brate sie, sind fertig.

Hühner mit Reis No. 173. sein füllen

Nimm Reis, so viel im Salzwasser, koche solche mit den Eyern
dass bestehen der Brosam die Nasen die übrigen Speisen fasse
mit gestossener Kalbsnieren, Essenmark, Speck, Ganzen Eyern
mit wenig Salz nehmen Pfeffer, Ingwer, fülle die Hennen

damit so sind sie gebraten Gebacken

Hühner in der No. 174. Simonibrüh

Nimm gesottene Hühner und schneide sie in 4 Theile, gib
sie zum Feuer, wasch wieder dass dann gib sie wieder in ein
Hafen, gib Essig, Wein, ein Gebeisstuch, dann Pfeffer
Ingwer einer guten Teil Limonisaft darein, brenn
es mit Semmelbröseln und Mehl in Butter ein, koche ein
gutes Stück Butter daran und lass brodeln, dann sind
sie recht gemacht, damit auf die Tafel

Hünner in No. 175. Weintrauben

Nim gemischte Handl, schneide in 4 Theile u. siede es im Wasser
wasse wieder ab, dann röste es im Schmalz, gieb es in ein Rindl
Fleischbrüh daran, brenns ein, wie andere Handl, leg die
Weintrauben darein Gedörrt mit Nußschalen, u. Zimt, leg
ein gutes Stück Butter daran, lass es braten, beim Anrichten
gieb die Weintrauben schon darauf, so sind sie gut gemacht.

Hünner gefüllt No. 176. Zu Kochen

Untergreife die Haut, dann nim gestossene Mandl u. 1/2 Semmel
brösl, Zimt u. Zimt, schlags zu Eier, mache also eine Fülle
mit dem Fülle ein Handl, siede aber brate es, muß dann
ein Stück Butter darein thun, wirfs an, wann sie gesotten
sind auf eine Schüssel, dann gebraten, so gieb sie also,
wie die andere Handl gegeben werden sind.

Stimmer mit № 177 Kamiol

Schön gepützte Stimmer, wardan, wan der Kamiol auch schön ge-
putzt in gekniffelt ist, gefallen, dan wasse es wider dan, is nicht es
auch die Schlösser voll angerist, warse ein Futteral darüber,
dannen is lassbraidher lege ein Stück Futter Baren Ganz
so sind sie sentlich in Köstlich bereidet

Stimmer mit geschnit № 178 Lonen Spangl

Lasse gepützte Schild im Salzdasser anlaufen, is lage es in einer
Kein Schrenck samt den Schild, Klasser, Mundlöcher in 2 Leder-
Ball mit wenig Oell in Guten Stück Futter Stimmer aber
sie sollen schon Kleistern mit Gold, Lasurwerck Fleischfarb
finden, hinterdessen schmida den Spangl ganz Klein in ei-
nander, is wieder aufklissen, Lasse die Hand ganz Lasse
sind wieder Gedenck mit Oell in Futter schreiben Schellungen
vor den Anfissen für die Hand gehen is anrichten schnellen

Eingemachte Saüe. No. 170. den mit gebähten Brod

Junge Tauben werden gut gesäubert in einer Kasserolle mit Butter in
einem Reagirt gedünstet, dann Kümmel u Salz daran gethan
dann diese gut einbrennen, Limonisaft oder Rahm daran giesse
über gebähte Semel, man kann auch Eyer und Eyerdotter dazu nehmen

Junge Tauben in a No. 180. Pastetchen Füllung

Diese ganze Tauben stelle die Füsse hinein besonders in mit Essig
nisse und Salz darin Butter, Petersil, Selleri, Lorbeerblätter, Knoblauch
u Limonisaft, wasche die Tauben gehörordentlich rein und
über Glut gebräunt dann nisse das Gemüse weg
gieß Kümmel und Salz dran thue
ob ein Dunkles, Limonisaft, Butter, Rahm daran
aufsieden lassen, und anrichten

Eingemachte Saü. No. 181. von mit grün: Erbsen

Saüber stoßen in der Hälfte abgedünst, etwas Mehl, Rindsfüre, darunter so viel Suppe, kann röst sein, dann grüne Erbsen in Butter schön weich etwas Blume von die Saüber gießen die Erbsen lassen, Zucker die Süppe von die Erbsen wieder an die Saüber damit sie den Geschmack davon bekommen, wie schon, Gib die Erbsen darüber so ist gut

Jedünste No. 182. Saüben

Schöne junge Saüben, schlage die Füßen ein, die Füßel stecken sie ein, wie man es zum braten steckt, aber in die Casserolle gut butt, Zwiebel lege es hinein Mehl, Pfeffer, Salz, etwas Essig, dann Schnitt Blätter von Petersilie, Selleri, Gelbrüben, Zwiebel, ein wenig Butter, dann Speck, in Scheiben diese alles mit, Zwiebel drauf lassen, dann gros Stein wenig Rindsuppe dazu, ein Stein wenig mehr als der Saüben Blätter Rosmarien darein, aber die Suppe muß nicht voll sein, also dünsten lassen, so sind sie gut gemacht

Tauben im Spargel No. 183.

Die Tauben werden im selben Frühjahr eingemacht wo der Spargel wird, da sind sie gut geschmalzen in Salzbrühe eingebacken, wan die Tauben jung sind so ists auch den Spargel dazu, aber nicht zu viel lassen.

Gefüllte Tauben No. 184. mit Caviol

Wills die Tauben nit gebraten sind sie in einer Fleischbrühe mit einem Bündel mit Kalben, Petersilgen, Lauch etc. dan putzt man die Caviol in gesalzenen Wasser, putzt ihm die Haut ab macht ein gute Frühlingsbrühe, lässt es dann kochen, nimmt die Tauben schön heraus, so gibt es also an die Tafel.

Tauben im No. 185. Schlafrock

Gute Tauben zu braten sie, man sie schon gebraten so bindet man sie zusammen, so gut es geht, oder Schnur darein, und backt sie aus reinen Schmalz und sind sehr gut.

Kapaun gleich № 180. einen Fasan

Derselbe wird einmal mit Pfeffer angemachter Wein abgebrannt, dann einen reifen in den Saft gemachten Apfel, wenn er voll ist, so bindet man ihn zusammen und läßt ihn sachte weich, bis der Apfel weich wird. Der Kapaun wird dann gerupft, gesengt, dann sauber ausgenommen, ihm innwendig gewaschen, dann wird er ganz gespickt und gespickt, oder ungespickt mit Pfeffer und Salz wohl eingerieben, aufgesetzt, ihn schön braun schmoren, ihn öfters begießen.

Kapaun mit Eyer № 181. oder Hühnerl

Reißt denselben auf folgende Art zu, aber nicht zu sehr gesalzen, und mache Fülle also die Eyer oder Hühnerl hacke auf einem Brett mit dem wiegmesser den Speer nun Rein mit einem Stück Butter Pfeffer, Salz, Semmelbrosel auch gehackten Zwiebel auf eine Pfanne, lasse die Butter ganz zerlassen, schütte sie mit einigemale umrühren, schmalze sie mit etwas Mehl, Semmelbrosel in der Kasserole, dass sie fein mit Eyer schön in Butter gelb werden

Rasaun mit Jar. No. 188. stellen zu bauen

Wer dasselbe gemächt, worüber Gericht zu halten ist, so solle Hüter Jacob, Wirth zu Ilanz, seine Bedienten Knäuter, Gerichtsherren die Fälle, Hüter, Fürsprech der Rasaun über solche Fälle sein, solange bis ihm schon zu viel abgehorcht

Dann dieses schein so ist es Köstlich berichtet

Rasaun mit Rad. No. 181. sen zu fällen

Unterzeichnete einen Gebrüder, als Hans Jörg die gesamte Waldung zu machen samt den Gehalten, Knabbäuter, Hans Balthasar, sind auf Rasaun gewesen, gemeldt Gericht, Rasaun, wo sie allein sollen Hüter, Gerichtsherren mit Aelteren zu Zimmerplatz, dass dieses alles mit einem Gutachten Heil Knabbäuter in den Rasaun einfallen, dann Gewalt, wer sich, wann der ihm nicht finden lässt, so wisse er in einer Summa an, so ist er Köstlich hundert Gulden

Ist worden Köstlich Gut

Kapaun auf No. 100. Wildbestand

Diese sind Spalten Gegenst. Gesetzl. ausgenommen, dann unter Umständen dann mache folgende Fälle, wenn die Lebende das Blut mit Schalen Speck oder Leitha mit Butter gemischt, mit Paradeis Lorbeerblätter Pimpinax Rosmarin in Paar gedrückte Wacholderbeeren also ohne das Blut auf ein Tel. falls es ganz klar, sonst das Blut mit roten Wein oder Essig mit Spitzel Zitronensäfte Lorbeerblatt Nos. mahlen gedrückten Knoblauch zu kosten und Pfeffer mache es findet sage den Kapaun in ein Gefäss die Leitz darüber und über Nacht liegen lassen, dann gespickter oder ungespickten gebraten so mit Leber sagessen, so sind es zerst und früh

Zu gebrat: Kapaunen No. 101. Leber in einer Kapaun

Wirsellen zieht zu salz ein, dann spalte ihn und stelle ihn an Strade ihnen einer dünnen Speck dann den Kapaun in Pfanne ihn in Speise oder anstatt nicht ihn mit feinem Butter Semmelbröst in eine Pfan

an Boden über den Kapaun oder Capern, Limonieschäller, Muscatblüh, wenig Pfeffer, Ingwer, u. von 1 Limonie den Saft oder 1 Löffl Wein, auch ein oder 2 Löffl Rindsbrüh, laß zugedeckt, so lang kochen, als man's für gut findet. aufsetzen

Kapaun mit frisch. No 102. Limonie zu füllen

Nimm ein schönen geputzten Kapaun oder Indian, salz ihn, laß ein Stund im Salz liegen, sodann greife ihm über die Brust u. mache die Fülle also: nimm Sardellen, Zwiebel u. Petersil, hacke es klein u. treibe einen frischen Butter ab, sodann gebe die Limonie saft darunter, die Schäller darunter geschnitten, u. nimm kleine der Austern, sodann fülle es in den Kapaun oder Indian u. brate ihn schön saftig, sodann mache eine kurze Sardellensoß darüber, stell in einer Rein oder Schüssel die Soß aufs Feuer und gieß über den gebratenen und beleg ihn mit Limonieschäler, oder Sallat, gib ihn zur Tafel. aufgesetzt

Gute Rapaüner No. 103 Gersten zu machen

Solle das beste Gersten von gesottenen oder gebrattenen Fleisch mit guten Rindfleisch ganz klein, wisse Peterselliwürzl darunter, Pfeffer, Ganz Gewürz Nägelein, mit wenig Salz machen mit siedender Fleischsuppe, so Fleischbrühe genug darüber gemacht zusammengesetzt, dann gibt es auf das Gerstel gutes gut

Rapaüner Mag No. 104 gleich der Lünge

Wo eine grosse Hasenzeit ist da man viel Gesträuch braucht so nehmen die Hasen nachdem sie gefangen und abgezogen und ganz schöne Stücken mit Pfeffer Wein und Essig kochen auch Zwiebl oder Zitronen Saft oder braun eingebrennt sind alle wie der Lünge gleich zubereitet ist gut

Schüsselloch von No. 105. Kapaunenbrod

Diese eine gute braune gebrahne Suppe, oder anstatt zum Kapaunen
kann eine kleine Gesellschaft Kapaunenbrod mit einer Semmel.
Butter in Fleischbrühe darein, und lasse es voll in Teller, wie mit Forellen, nicht
etwas ab, gerade bestreue die Schüssel mit Butter, gieß Fleischbrühe
darauf, so gib eben ein Unterlage oder Brühe, dann ist es halb gut.

Kapaunen No. 106. Fleisch mit Ragu

Ein Ragu wird genannt, wo auf gesottenes Kapaunen
Ragu kommt, dann schneidet man alles Fleisch herunter auf
eine Seite mit Messer und gibt Ragu darauf, und
macht es zusammen, findig eine und Semmelbrösel aus
oder Schmalz gebacken gut

Rapaunen füllen № 107 mit klaren Soos

Man schmidet den rauhen Rapaunen rund oder länglicht Spitzlen auf den einen geschlitzten Finger und begießt selbe mit einen Schöpflein oder Hälbe klaren Schmalz, lasst es die eine Rose vorfallen, sonnach gibt man die klaren Soos darauf, man gerlötet ein Lorbeerblatt inwendig Thür darüber, bestreicht das offene mit Gesottenem Schwam, die Soos darauf, dann gibt man einige Granatapfelkörner in der Hälfte mit beschält diese mit Zuckerdunströsten. (Man ist „fillée" zu lesen nicht füllen wie es oben heißt)

Rapaun mit № 108. Hünerln

Rupfe einen schönen Rapaun gib ihn zur braten, Hünerln ihn in der Presse, gib ihn in ein Casserol Butter, lasse 3 Löffel Mehl anlaufen gib den Saft von der Presse darauf, mache ein 3 Sardellen einen Butter, gib ihn dazu. Nehme 50 Krebsschwänz gib 12 Stück guten Wein darauf, und gib es mit eine Kürze Zeit auf das

Zeuxe damit sie aufgehen gibt eine Schale Mehl, den Rein lässt man
setzen, und gibt ihm zur Sooss den Vorabend dazu nochmal
sieben lassen, wo dem anwesenden beyne die Sooss mit Butter etwas
Limonie Saft gibt die Kuchen hinein, diesen aber nicht mehr Kochen

Faschiros No 100. Bouillard

Dessen Bouillard schneide es auf dem Rücken auf gebe aber acht dass
kein Schnitt durein kommt, nehme Gambeler Speck welcher gesalzen
und Abends Stund lang gesotten, dass dieser weich dünsten sein
Kleines Stuck Sammelbutter Mehl Zwiebel 1 Lorbeer einen Theelöffel
voll Schamion, Muscate Nuss dass Brüstlein. Wie Leber hat
man in dasselbige dazu, die Haut von Bouillard Fisch abziehen
den zum Sos. Kochen, Kuchamisse ist noch eine Fischreise ihr auch
die Haut gibt einige Stuck Bouillard darauf klein Pürgen auf Spiels
geschnitten darüber dann nehme man es zusammen bindet einen
Kuchen gibt ein eine Sooss Kranz Kloss Kartoffen Kochen &c.

Schmiere einen Hodel mit Handlöffel gibt Klares Oppinik, seinen
grossen Leibarzt schneidet ungern wie man will es liegt es ihm gibt
es mit gesäuerte Eier, Sardellen Capern u Oppinik Oliven
Hühner kassen und Hühnen essenlig

Fleischmelon No: 200 von Rehnimmel.

Lasse Rehnimmel, seine man braucht schneide 1 Kälbernes Schnitzel
fein, hacke es sauber aus, nehme nun die in Milch geweichte Semmel
schneiden u die Masse von Eigelb ein Eingemachtes, schneide alles
zusammen Salz und Pfeffer dazu, kneten den Fleisch mit einem
½ Stiel Milch unter, schneide einen Mehlen und Butter, backen
ihn mit Semmelbrösel, belege ihn mit Speck und Preise den
Fleisch darein die gebratene Rehnimmel darauf Preise den
übrigen Fleisch über dein darüber, fernes Fleisch in der
Form setzen ½ Stund Feldan gut Fleisch

Rehsinner No. 201. Binadl

64

Die Rehsinner abziehen, gedünstet, Krügl, Senft u. Gewürz dazu, das Fleisch von die Sinnerln schneidet es wie Schnitzel, die Krügl spült man Sommerbrösl und röstet sie die Sinner muß gebartene Schmalz sein gessen und in die Krügl gegeben das Suppa darauf, und gibt sieden lassen dann die Sinner über die Blätter

Braun gedünste No. 201. Rehsinner

Sammt Rehsinner, zwiefel, staffiert sie aus, salzt sie, gibt mehr in ein Casserol das Schalt Lorbinblätter, Nidelwasser, Zitrull, Peterst. Gelbe Rüben, Petersingwögl, auf den Herd das Casserol einen Klein Stig mit Kitschpreze darmüssen lassen sie dünsten, bis sie weich sind dann nimmt man eine Sodäsel Zucker, nämlich einen schneidet sie und dünstet sie in einen Casserol, macht etwas Gelbe Limbrun gibt schön daran lassen sie sieden dann gibt die Sodäsel hinein und Limonisaft dazu

Rebhühner — № 203. — mit Linsen

Dieselben müssen sie bis auf den Rest binden, sie mit Karrot, ein Zwiebel, Lorbeerblatt, sie kann auch Linsen schon weich kochen mit Gänse oder Rauchfleisch gut eine Stunde, dann mit Rebhühner mit die Linsen einen Tag aufbewahren.

Hasenbraten — № 204. — zurichten

Diese werden Spick gespickt, oder überlegt, in Fett gebraten, wenn mit sämmigen Butter, oder in Rohrbraten geschehen, so werden sie rasch, sonst werden auch in Kastrollen geschmoren.

Sachen zu — № 205. — braten

Gemüse gesalzt, eingesalzen, mit Speckscheiben, Salbei an den Spieß gebraten, mit Butter begossen, Semmelbrösel bestreut, und braun abbrennen, bis schön gelbbraun und sämmig, man kann sie auch im Butter oder Speck braten.

Granaut Vögel № 206. Drossel und Amsel

Diese Vögel werden gesalzen, mit Butter begossen, und gebraten so kommen sie noch einmal mit Butter, in Essig und mit Semmel über, und essen, wenn sie sehr schmackhaft sind die Semmel, wenn gelb ist, so wird es auf die Schüssel und Gibt auf die Tafel

Schnepfen Zuba № 207. Ton mit Semmel

Diese werden sauber gerupft, ausgenommen, gesalzen, eingesalzen, mit ~~Butt~~ samt den Füssen und mit einem Schmalz gespickt, in Topf gebraten und wenn sie bald braun sind, so begiesst man sie mit Semmel, so lange bis sie gebraten sind, so wird es auf eine Schüssel und Teller gegeben, so ist es schön

schön gut

Kuchen mit einem Ei No. 209. Gans zu machen

Nim eine Gans, die recht fett ist, brenn sie ein, koch sie in Essig in dem sie gesotten ist, und laß sie ein wenig, aber bei dem selben Essig, in dem Topf, thu Pfeffer, Ingwer, Salz, Muskatblumen und Muskatnüsse, ein wenig Zucker, schneid sie an ihren Gelenken ab, stoß sie auf, thu Zwiebeln, Pfeffer, Salz, dann laß sie einen Sud thun, und laß über die Nacht stehen, daß der Geschmack dabei bleibt, dann seihe es mit Senf, und brate sie schön in Saft, so ist gebraten, dann thu Rauch es, stell einen Brei zum Anrichten.

Hühner als No. 210. Rebhühner

1 Löffel Essig und 1 Löffel Branntwein, und die Federn sind in dem selben Essig und Branntwein, damit sie sich auf dem Topf nicht schwer raufen bleiben, und die Flügel dann in wenig, dann seihe es mit Senf, und Zwiebeln, und dann es mit Pfeffer,

Essig ab, oben den Essig, Jedrüg weg, dann brate es schön saftig u. übergieß es mit Butter und Essig, alsdann kannst es dann ein Kol- handl zur Tafel geben

Von Flügl = No 211. werck überhaupt

Jüngerlein mit Speck mit Butter, Saüly, gerne Petersil oder Würzl Schwammerl, Krebsenknödl, Fricassee. Hendlflügl gedünst, geröstet mit braun Butter u. Limonie. Tauben auch auf solche Art auch mit Krebsschooß. Hendl gebraten mit Schwammerln oder Ka- pernschooß [illegible], oder Eingeschnittenes von Hendl gebratenen junge Kapaunerl gebraten, oder gedünst. Schwammerl oder Erdäpf- soße darüber auch ausgelöst und faschiert auch so, auch Tiegl- weis auf solche Art auch Capaun gedünst die Brust ausge- löst u. dünn geschnitten mit Kartoffl eingetheilt schön ordentlich auf eine Schüssel gelegt u. Soß darüber, etz. etz. etz.

Von Kalbfleisch No. 212. überhaupt

Kalb Braun Rahmbraten, Kalb Schnitzel abgeschnitten, Kalb Schnitzel
dick geschnitten, Kalb Schnitzel mit Speck, Kalb Champignon, Kalb Fricassee,
Kalb Schnitzel mit Kapern und Sardellen gebraten mit der eigenen
Soß, Kalb Brust ganz oder zerschnitten, gefüllt mit Speck und Petersilien
mit braunen Soß, Kalb Kopf ganz gefüllt mit Hirn, Semmeln,
oder Kraußen Salat oder Obst darunter, Kalb Spitz oder
braten auf diese Art. ab. abg. abg. abg. abg

Von Kalbsklos No. 213. überhaupt

Kalbsklos mit gezogener Soß, Kalb Ragout, Kalb Braten oder Schnitzel
in Ofen gebacken, Kalb Brust in Ofen mit braunen Soß oder
unter, Kalb Braten und Gebacken oder mit gebratener Soß oder
gemischt, Kalb Kopf mit Semmeln und Hirn und Brandt
angemacht, Kalb Gekrös gebacken, Kalb Füß und

wenig Semmelbrösl mit Rös darunter sind über das Fisch
in den Ofen gestellen, aber erst eine ½ Stund nach dem
Anbraten in Ofen gesetzt etc.

Von Wildbret No. 214 überhaupt

Schwarz Wildbret gesotten zu Hochgebrätenen Wagen, auch
Brätten auf den Rost gelegt, doch sind die Schwarzgebrätenen
Lebb sonders gespickt zu gebraten, und eine scharfe saure
Sauce darzu, auf Warmigad, wie der Braten daran
genagt

Von No. 215 Haasen

Gespickt oder gebraten, Stückweis geschnitten, und Ge-
pfeffert, auf Rollat mit Fett gethunkt, wie die
Vögel von Rabbsteisch

Vom No. 210. Reh

Leuschbraten zindmarsch, auf Spitzhut mit braunen Soß, dann
Herzen Gesprüttbrod und Rosskreis

Von Hirschen No. 211. und Federwildbrät

Fasan oder Rebhendl ganz gedünste mit Schoffl oder Soos, oder
mit Senigt, Hüte von Fasanhennen mit Federhsoos, für
Liepschmitbrod oder Fasan von Fasan Rebhendln Hinden
Hendlbrät aufgelöst und Auster das Brathuhn braunen
Rebhendl Brät also: Hatti oder Lendl von Hirschen, Grana-
dierzöpfl Rebhendl, gestin gedünst Hendl die Leber und
Gehöb. Hüllb oder Hanglbrod das Klar Gesprütten, die Leber
fein Gehackt, Semmel Eidenig Süß Obers Gehackt, Eidotter
Hinden, Semmel durchpassirt, in die Hüte Gefüllt, so ist
Hirschen

Eine polnische No. 218. Zunge.

Siehe die Zunge, denn sie thut viel, sie ist so groß als ein Hund und schmeckt wie ein bratner Gänsebraten. Und die Zunge macht eine bratne Gänsebrust, oder auch Kalbsbrust, Lammsbraten, Hühnerbraten, oder auch die Zunge in eine Pain de Volaille gebacken, Weinbeerl, Langgespickt und Mandl, heißt die Zunge dann gut schmecken.

Ausgelöste No. 219. Kalbskopf.

Siehe einen Kalbskopf, sage ihm und löse ihm von den Knochen herunter, schneide ihm Schnitzelweis klein, mache ihn auf einen Schüssel mit Butter, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel und Hafer, Knoblauch, Kapern, und Semmelbrösel so ist er fertig.

Handel № 220 Pasteten

Nehme ganz kleine Hände, drücke sie so fein als möglich, schneide sie recht klein, reibe die Mandeln also auch in das feine Mehl, backe es dann so, so kann es gebacken sein, so siehe oben eine gute Butterbrühe darein, so wird es auch ein Gericht, so sind sie rasch.

Fisch № 221 Pasteten

Nehme einen schön gebackenen Karpfen, Hechte oder was es sonst für Fische sind, und Pasteten Mandeln, und wo sie gar teuer mit Mandeln, Dampfnüsse ab sind nehme alle untereinander, stelle es also hin, als wie das Handel und wenn sie gebacken sind, so siehe denn ein Rheinisch Gericht, die Butterbrühen darein, so gibt es auf den Mandeln, wirfe es dann eine Schüssel, so sind sie rasch.

Rudolsen No. 222. Wand

Nimm die Rudolsen, siede sie stille 45 Min, mache aus der Speise einen Rudelteig, forme 1 Semmelknödel in dem Mehl ein, drücke es wieder aus, forme es klein und in den Rudelteig, so setze auf ein Blatt Papier dann forme auf ein Brunnenrohr Semmel Knödel davon und Gebrüder so die Rudelsemmeln haben Platz, backe es 12 Minuten so oft man will ein wieder Teig so forme die Rudelsemmeln die Wand auf dem Teig backes also so sie werden rasch

Ein schwarzes Wild № 223 brät in süßer Brüh

Nimm das Wildbrät u. siede es, hernach hacke Zwiebel u. Äpfel röste es in Schmalz, auch Semmelbröseln darein, gib es in [illegible] gieß 1/2 Wein u. 1/2 Fleischbrüh daran, auch Nelken, Zimmetrind, Zucker, Weinbeerln u. Citronen darein gelegt, laß also sieden, hernach richte es über das Wildbrät so ists gut [illegible]

Schwarzes Wildbrät № 224 in Weichselpfeffer

Nimm das Wildbrät u. siede es in Weinessig u. Wasser, lege Rosmarin, Lorbeerblätter, Zwiebel u. Limonischalen, [illegible] auch Salbei daran, hernach laß den der [illegible] sieden, mache den Weichselpfeffer wie folgt: nimm Weichsel u. siede es ohne Wasser, [illegible] treibe durch ein Sieb, dann 3 Semmel geschnitten darein, u. laß es wohl sieden, Zucker u. Gewürze an gieß ein wenig daran, wieder sieden, nimm Limonischalen [illegible] u. gieß über das Wildbrät ist gut, [illegible] und fertig.

Wildbrädt in einer No. 225. Nagelbrein

Nihm das Wildbrädt, siede es, salze einen Theil davon in kleine Töpfer den Theil zu nihmt dan ein pfund gan Hanßwurst, lege selbe es auf dasjenige dan thue es in ein Rendl Fleisch Brühe darein, so kanst ein wenig thun einen Theil Gesottenes Kälber darein. das es schön braun wird, gebrenne, dan es ein wenig gesotten, so machst es über dick Wildbrädt ist fertig

Süngsen Brod No. 220 zu machen

Nihm schön Sündst Mehl von einer feinen oder gemeinen Sorte ein halb Pfund, dan beitze es in Essig, zu gleicher es mit Mehl, schön dicke Sauerg es, so lege es in einen Topf, so viel als ein halb einen Essig auf ganzen Hirsebaum zu es beisetzen, so viel als Wirtsau das Essig, so lest nur ein ebenig Loth Sarnas oder Limonisalz in Essig dazu, und lass

Dan einbrodlen 3/4 Stü.

Hirschziemer No. 227. zuzurichten

Nimm einen Hirschziemer, u. siede ihn in Wasser, wenn er ge-
sotten, so gieb ihn heraus, u. häute ihn, nach brenne ihn auf
dem Rost schön braun ab, u. begieße ihn mit Limonisaft u. But-
ter und dann richte ihn auf eine Schüssel wann er schön braun
ist bestreiche ihn mit Limonie Saft u. mit Schäller belege ihn
so ist er recht, so bestreue ihn mit gestossenen Zimmet

Schöpsener No. 228. Ziemer

Nimm den Ziemer richte ihn wie Hirschziemer, siede ihn in
Wasser, Wein u. Essig mit Rosmarin, Lorbeerblatt, Schalott, Li-
monieschale, siede ihn schön mürb, richte ihn auf eine Schüs-
sel, bestreiche ihn mit Butter, nimm schwarzes geriebenes Brod, mische
Zucker u. Butter darunter bestreue den Ziemer damit
begieße ihn mit Butter gieb ihn zum Backofen, laß bräunlich wer-
den, mache eine gute Soß, gieß es darunter u. schön warm zur Tafel

Indian Pillen

No. 220.

Diese sind Haarpfeile, die man so benutzt, schneide eine Schnalle
fein zusammen, stich ein Stückl Leder in eine Pein Stich es hinein
so Pfeil ist ganz angefressen, nehme die Haarpfeile in Pfeffer
dieb es hinein, schon es Niemand, wieder Pfeffer in den
den Indian Pillen

Loos von Schwarz. No. 231. Schweinernen

Man rührt Butter auf 1 Stückl Butter ab, thut 6 Eyer
in die Butter, schneidet man die Schalen ab, gibt den Butter
in eine Schüssel, den Saft darüber, 1 Limonie den Saft
dazu, mischt unter Butter, reibt Brod
u. Salz dazu, ein wenig Pfeffer, Muskatblüh

Holländische No. 232. Fische u. Fleisch

Ein Stück Butter geschwenkt mit Mehl, indem Sie Butter,
Petersil, Schalotten, Pfefferkraut, immer schaben, den allen etwas
Wasser, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Gewürz, Zwiebel
wo die Brühe ist, die Soos damit kommen soll, einen
auf das Feuer, nicht stehen lassen, denn es gerinnt
dick gibt werden, nehme es vom Feuer, gibt es Eidotter
dann in ein Rührschüssel, Limonie saft dazu.

Kalbs Mond № 233. 100 S

Nehme zwey Pfund Mondfett für sich allein besonders, siemit Semmelmasse gibt dieses Gegendünstet zu Essig dazu

Kalbs Eidöpfl № 234 zum Rindfleisch

Siede die selbes Eidöpfl mit Zwiebeln in Theile, dünste solche in Essig, dazu die selben die Eidöpfl dazu Zwiebeln Essig Oehl, belegt es mit Semmeln Knödlein fertig

100 Stück Knöpfe № 235 zum Rindfleisch

Nehme Semmelmasse sie Hüten schneide sie gelb gibt Eidöpfl dazu in Essig dünste sie zu einer Brühe und Semmelmasse dann das selbe Eidöpfl in Zwiebeln, Brühen Pfeffer Zwiebel und Oehl braun Zucker Essig anziehen etwas Semmelmasse, und über das Rindfleisch geben ist gut

Süss überman No. 230. Kölbenen Braden

Gib Süss in ein Kessel mit Kübel, Zimmerspäne, Messer, Sandalen
u Messer dazu lass es anbrennen gib Zucker dazu lass es gar einen
Schoss Kessen u besprenge den Braden ist gut.

Gesprenkelt No. 231. Kohl

Org sind Gesellen und Lustgedanken dann Füllen Anfeuchtall mit
Kübel dann Schein ohne Kalkstein sein zusammen Messing
u damit drücken lassen u Kalkbrocken Schmiert einmachen
mit Butter Gemüse Ruhe ein Garten Schmier bekleidet sein
mit Gesellen Schafsbrüderschaft zieht dann schlägt man
in das Kessel Kübel Tür in die Abschaffschale die Jungen
gibt in ihr Schmier backen und springen

Gebäckenes № 238. Kraut

Ein geputztes Kraut wird gut abgebrüht, dann in Stücke zerschnitten, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Thymian, Knoblauch, Zwiebeln und Speck in einen Topf mit Deckel gelegt, dass Alles darin kann kochen. Fertig.

Gebäckenes № 239. Kohlrabi

Kohlrabi werden geschält, in feine Stücke geschnitten und mit Pfeffer, Salz, Majoran, Thymian, Knoblauch, Zwiebeln und Speck in einen Topf mit Deckel gelegt, dass Alles darin kann kochen. Fertig.

Blauer Kohl No. 940 mit Kastanien

Übrigens ist der Grünkohl ein gutes Gemüse, ist mit dem Schweinefleisch
gibt gute Kost, ist in der Casserolle, gibt starke Brühe, ist
es braten, werden die Köpfe zerteilt, dazu, daß sie dem Kopf zu Grunde
dazu Salz, Pfeffer, Muskat, Butter, Gedünstet, gibt schönes
Stutten, in eine Casserolle, stehe Grünkohl, die Kastanien dazu
kochen, dünsten, dem Kohl anrühren, die Kastanien in der Schale

Jemische No. 941 Gemüse

Diese Gemüse kochen die Hauptsache mit Speck, oder Butter
oder Fleisch und mit Kartoffeln, anderes kochen.
Die Gemüse dieser Art stehen in Salzwasser, schälen,
schneiden in Salzwasser, Kasserolle, Butter, Mehl, man gar
kochen, Gemüse, Kartoffeln, Schweinefleisch, dazu, Butter, Speck
gut anlaufen lassen, dann die Gemüse, Kartoffeln, Speck und
Fleisch, kochen, man kann alles kochen, dazu nehmen.

Geschnätzler No. 292. Spinat

Den Spinat suchen in Salzwasser rein und lesen ihn
in kleinen Wasser, dann schneide weiße und gelbe Rüben in
feine Scheiben 12 finden Sie, sie müssen alle gleich sein, Gieb je
eine Extra in ein Kasserol Butter, Salz, Pfeffer und Muskat
nuß, Petersilien, schneide einen Stock, hacke ihn mit Hexen ein
lege in den Rüben ein gelbe Rüben, gebe eine weiße, lasse
sie schön langsam mit Fett von Rindfleisch, nehme ein Stück
Butter lasse sie gelb werden, Gieb Schalotten, Muskatnuß und Ge-
schnittenen Zwiebel, Gieb den Spinat hinein, dann gieb
2 Löffel Zucker, Pfeffer, Salz, schneide es in Stücke, Gieb
es auf den Spinat und lasse es gar ist
Hacke den Stock in Stücke, den Spinat und so-
wenn mit den Fleisch

Erdäpfl Nº 243. Solanta

Seite ½ Liter ab mit 4 Dotter ein 2 Löffel Gries ½ gesottene geriebene Erdäpfel, 1 Löffel Grieß oder einen Esslöffel Mehl ab Obers Salzen, spuntes einen Mokl Zucker ob Zimmet ½ in Rum, stupfe ab Schaum ½ Eyß ab Kalt unterhebt nehme den weißen Mokl, schneeren ihn, stupfe dann Löffel, Brot Semmeln, Semmelmehl dazu ½ Butter Raum ½ gerösteten Butter anstatt Käs Raum man Nuß entweder Gries dann Rum

Antivien Salat Nº 244. Einen Aufschnitt

Zu Antivien Salat schält man Erdäpfl sied ihn rein in Scheiben, hackt Zwiebel fein ab, Petersil ihnen Schnitten Gurken Schnitten ein Schüssel mit Butter wirft ihn darauf, macht Essig Öl, Salz Pfeffer, dann Zucker, last wohnmast aufsieden, thun dann darauf geben mit man will

Gewichtes № 945. Fischkauf

Wenn der Fischer Farrel die schönsten Fische schneide die Gingl
drüber, so mit stechenden Wasserlab losdrücken, schmutzig ist
wenn es aus der Wasser schneide 1/2 Kalb heiß dann 2 Pfund Fisch
Gewicht 1/2 Sommerschmalz, der 2 Finger ein Einfederisches Kochbutter
schlag Speck 5 Pfund Pfeffer Alles zusammengeschnitten, fein
es, spille das Kraut schicke es grün dann eine Reine mit
einem breiten Loder, schlag Fischen Fischbaum darein ab.
dann lege das Kraut schön ab und will anfeinander, sie
mit Rindsuppe daran lass auf der Glut, damit dünsten
darnach schöne schlag darüber, lass dünsten, wie
schon schlag Rindsuppe, was noch ist lass ferning
finden, ab dann auf Brein, spritzel die Fisch darüber
Du einen Salat machst, so schön wie bei einen andern
Fischen.

Gedünstes No. 946. Sauerkraut

Nehme in eine Kasserolle einen guten Theil Abschöpffett oder Schmalz und eine Handvoll geschnittene Zwiebeln, lasse sie schön braun werden, gib Kraut dazu, so viel man braucht, dünste es schön braun, thue Fleisch, so mitkochen soll, dazu, lasse auch Knoblauch, Pfeffer, Salz, Wacholderbeeren einen schönen Geschmack geben, Rindfleisch oder Schinken.

Schwämme No. 947. zu kochen

Man schneidet die Schwämme, wenn sie mit dicken Stengeln und Augen sind, das Stengel, den Sand, den Schwamm und Pfeffer dazu, dünste es gut, verschieden lassen entweder Butter, Schmalz oder Mandelsuppen dazu lassen

Fasch für No 248. Fastelle

Nasse abdas fallen, Kälbern, Kopfkrank Jahren und
Hoff es abzuschneiden, schneide es fein zusammen, stell Suppen
in ein Rindl etwas Semmelbröse und Hoff, Hoffes ver-
laufen gibt es dazu gibt auf Suppe Petersig, Limonie,
schalt u Hoffe dann einen Eidotter

Semmel No 249 mit Ragu

Reibe die Rindl von einer Limon Semmel u schneide sie dünn
hoffe einen Ostl, drücke sie etwas in Milch ein, mache ein La-
schamel von Butter, Mehl u fein, wenn es ist, gibt Zwiebel
oder Limonischale dazu, fülle die Semmeln Ostl, drücke sie zu
drücke sie in Eier u Semmelbröse ein, backe sie, essen
mit Salat, und Hoffe es ein Ragu, gibt auf die
man Reis oder Fleischragu einfüllen

Geselchte Aal. No. 950. Lendl No. 1

Schneide Fett, Haut & Gräten vom Aal, salze ihn & lasse ihn 3 Stunden stehen, dann
koche ihn mit Wasser, Salz, Essig, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer & Wacholder
gar, gieße ihn ab, lasse ihn kalt werden, schneide ihn in Stücke, wälze sie in Mehl,
backe sie in heißem Schmalz hellbraun, gieße das Schmalz ab, gieße Essig darüber,
lasse ihn aufkochen, gieße ihn über den Aal & lasse ihn 2 Tage stehen.

Gebackene Aal. No. 951. Fasch

Koche Aal, wie gesotten, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Essig, Wasser
& ein Stück Butter, lasse ihn kalt werden, schneide ihn in Stücke, wälze sie in Mehl,
backe sie in heißem Schmalz hellbraun, gieße das Schmalz ab, gieße Essig darüber,
lasse ihn aufkochen, gieße ihn über den Aal & lasse ihn 2 Tage stehen.

Fasch No. 252. Reis

Man nimmt Fasch von Kalbsfüssen, Kalbs- und Hammelfett, Schmalz, Mehl, Eyer, Salz, Muskatblüh, Ingber, Pfeffer und Safran, und siedet es wie den Leberreis durch.

Fleisch No. 253. Mehlspeis

Man schneidet von einem gebratenen Hasen Rücken und andern Rudeln das Fleisch herab, schneidet dann ein Stück Brod, das Fleisch darzu, Speck, Zwiebel und Petersilien darzu, auch den Hasen Kopf, Leber, Lunge, hackt alles recht klein, und gibt es in eine Kasserolle.

Schinken No. 254. Speis

Schneide einige Semmel in Schnitten, streiche sie mit Butter, gieb Rahm darauf, eine Lage Schnitten, eine Lage geriebenen Käse, Rahm, Semmel, wieder Rahm, Schnitten, so lange bis es voll ist.

Findato No. 255. Eierspeis

Löse den Kalbsen die Schwarte mache nimm Krebsbutter, schneide die Schwarte in Zahnstocher Ganzian, nimm Gedünsten Fisch, salze es sind Muscatblüh abzu gibt alles in den Krebsbutter, lasse es dünsten, schlage 6 Eier in eine Finda Schüssel, lege es in die Schüssel streue Salz Pfeffer darauf schneide Finda und so oft bis es fertig ist.

Faschierten No. 256. Eier Speis

Siede Eier hart, die Schalen weg stosse es klein zusammen, mit einer weiß gerösteten Semmelschmalz auf 8 Eier nimm 2 gör Semmel und klein geschnittenen Krabbenschwänzen 4 Krebsbutter, 3 Eier 2 Löffel alles hinter einander schlagen, alsdann nimm den Topf auf ein Feuer mache wieder schön dabor, in der Mitte schneide gnimm Zelsen oder Brauch, lasse nimm Krebsbutter darlassen, siede es in der Schüssel fest, wenn es gnug ist, mache eine Fischform Reifes in Form in Semmelbrösel, backe es auf den Schmalz nimm Schöpf Papier

Eich No. 25 Tonne.

Sind 14 Fuß lang, 8 Fuß breit, 5 Fuß hoch, 12 davon sind Wände
und 2 Böden zum Faß, jeder nur 2 Zoll dick, Deckel 8 Zoll.
Drücke Spundlöcher, 2 Fuß die 2 Zirkel rein im Boden, dann
die Dauben mit 8 Eisen vorn 2 Fuß Eisen daran und
1 Seil Bänke, auf Faß, wo Deckel ist, damit Faß ausgeht
oben, wie es Gut unterwegs, nimm Leder, schmiere die
Fässel gut davon, Faß rund um Faß wie ist Gut ab,
schneide von Faß auf die Fässel, Faß von Faß geschnitten Zeug
mit rein die Fässel, schneide wieder Faß davon und so fort
damit oben auf muß aber Faß klemmen Faß vor dem Raum zu
machen, muß Faß schneide oben auf Faß damit Faß, wie
alles Stück Leder drauf Faß, wenn es mit Summe Faß
ist und oben mit Pfund Faß Faß

Ei in Nest № 256. mit Sauampfer

Sind ein Theil, dann löse Essig, davon, kaue es in den bandigen Mund, das Essen gerinnt, nehme 2 Handvoll Sauampfer, koche sie in Wasser gar, seihe das Wasser ab, nehme 2 Kaffeelöffel Mehl davon, rühre mit kaltem Wasser 2 Klein Schöpflöffel dicht, Wasser darüber u. 2 Eigelb, den Raum, das Gewürz, Salz, Pfeffer, gieße die Eier auf 1 Teller den Sauampfer darüber, das Mehl klein mit Butter und Gelb

Ei № 250. Speis

Schmelze Fastenspeise einen von einander, den Dotter, den Eiweiß für Klein, mit Butter, Kalbfett, reibe einige Brösel, ob selbe ein, ob dessen die Eier, Salz, Pfeffer, Muskatblüh, schneide Blatten mit Zitronsaft, die Eier, Zucker, ob Zitronen, Zimmet, Semmelbrösel, Butter, ob Zucker, den Schmalz

Gestürzte No 200. Eier gut

Schneide 6 hart gesottene Eier in der Mitte von einander, den Dotter heraus, u. klein geschnitten, auch Krebsschweif u. eine ½ der in Wasser geweichte Semmel geschnitten, stoße alles im Mörser, thue auch daran Salz, Pfeffer, Krebsbutter u. Milchrahm dazu, stoße es zusammen, gieb Krebsbutter in die Schüssel u. die Hälfte der Fasch darauf, mache ein Koch von klein geschnittenen gesottenen lang geschnittenen Krebsschweif, Sardellen und Limoni Schalen dünste dies alles in Butter, fülle die Eier damit, streiche es auf den Fasch, den andern Fasch darüber, gieß Krebsbutter, Milchrahm, u. Semmelbrösl darauf, unten u. oben Glut

Gefüllte No 201. Eier

Siede Eier hart so viel man braucht, löse es aus, daß du es aber nicht zerreißest, schneide es in der Mitte von einander, die Dotter alle heraus u. zusammen schneiden, auf 10 Eier nimm

Vedonneau № 202 Sauerampfen

Eine Gross Rübe in ein Kümmelkäse ihr gerschneiden, die gekochten Eier dotter darein schneiden, mit Muskatblüh, Pfeffer, Salz, mit ein wenig Milch anrühren, das Obige in die Rübe thun, Käse Kästl darein die Eier dotter darauf, mit dem Deckel zumachen, und gut aufeinander schütteln, oder rühren, auf 1 Seidel 1 Stückl Butter, Pfannkuchen mit Semmelbrösel, unten und oben gut backen, auf eine Schüssel geben, und heiß zu Tisch geben.

Holländische № 903. Eierspeis

Schneide 7 Stück Brod, die Rinden herab, gieße einen Seidel heiße Milch darüber, und schneide 10 Eier auf, schlage sie in einen Topf, gieße die Milch darüber, und schlage es mit einem Schneebesen recht gut durch, gieße es durch ein Sieb, damit es recht fein wird, gieße es auf das Brod, und lasse es ein wenig ziehen, dann gieße es in eine Pfanne, in welcher 1 Stück Butter zergangen ist, lasse es backen, und gieße es auf eine Schüssel, und gebe es zu Tisch.

Rübeleloches Ei № 264 im Schmalz

Ein hölzernes Reib- oder Kartoffelmuskel, worin oben ein Stiel oder Griff, oder Stiel steckt, wie ein Kindsklapf, dann 12 feine Löcher, parallel bis Stiel untereinander, falz ab schmier ein Blechenes Schüssel, samt dem Reif Stiel mit Löcher, das obige darein, unten und oben Stiel, das federnd sehr, wie Schlüssel grün Tafel.

Eier Nudel № 265 sehr gut

Maschen zur Einziehen, schneide es ein Geschmiedetes Stück, schneide Nudeln schmal Klein zusammen, oder auch Klein Geschnitten, und über brenden Dampf oder Sprung, lassen sehr, oder Spitz Stiel, auf Klein Geschnittene Schmalz, oder alles in Backschüssel, gibt Löffel Räum darauf, oder lasse die Schüssel mit dem Geschnittenen Eier Nudel stehen, so mit dem Gedünstete Ragu Nudeln wieder schnell zu Vorgericht genommen, oder sie oben auf mit Rebsraum, oder Schnitz Zwiebel darauf zu Tafel bringt, oder über Gut, das Sie der Höfe schon Gold werden.

Gefülltes Mannoch No 200 für eine Eisspeise

Gefüllte Gänse No 97. Anzuschocken

Man brenne ein Salzfaß, wenn die Asche heraus fällt, schütte
Brodschwämme, mache sie eingemischt mit Rauchbutter und
Pfeffer, wenn anfängt zu brodeln, gebrühte Semmel, schneide
Aepfel, Birn, Quitten, schlage 2 Eier daran, nehme ab
Sieden, bis das Fett eingesotten ist, mache eine Platte
darunter, oder Gedünste Grütze, salzen oder schmeide
die Gänse in der Mitte durch, siede es fein

E i n g e m a c h t e n

Gänsen in den No 298. Ebsenbrüh

Nehme Gänsefedern, setze sie mit Essig auf, schütte
Butter in Salz, wenn sie will anfangen, wasche Gänse
Brüder, so klein geschnitt sind darein ist es gut

Haberkorn No 200. in der Hilch
Wisse den Haberkorn n Jinde ihm Gut in der Hilch
Flur gehörig Gerste gesotzt mit Sattler n Gehrig
den gerichtl. Fisk ob recht und Gut Gemacht

Obers No 210. Schobert
Hin in ein Löser ein Bauerhof Kindmost, wisse
es mit Obers wenig ab dem nun 30 Jahre gehabt hier
wisse es mit einer Seit Obers ab. Jenioren sein Bauer
mit Sattler gieb Dagern nun mehr und Gut lassen
mag zusammen Gasen dan was ihr ein Sitzer denken

Schwank No 211. Sussen
Seit Gerolte Gerstner sieben Gut Wenigstes, dass
Gewerbe sind Brunn Schenfill mit Hofling zusammen sind
Einsiedel Gott im Sattler, dann die Gerste Sattler.

Gesotten ist, gibt die Gelatine Schaumpest darin
lässt sich einfachen durch wenig Muriatic, nicht so an.

Speck No 272 Knödln

Schneide um 6 vom Samstagnachten, fein in Würfeln
schlage 12 Eier in ein Häferl, rühre so viel Sel-
leriöl 1/2 dass davon rinnt so viel als Milch so wie die
Semmel, das Salz in ein Gaspritzlein, Pfeffer
wie so hineingibandt, lasse 1/2 Stund weichen, lasse die
Semmel schön anziehen, schneide 1/2 Speck fein, lasse
in dem Schmalz das Speck, dass schneide ist wie die
Semmel in 4 Theil, lasse das wie Speck rühmen
so Knödel daraus, lasse in ein siedendes Wasser, lasse
dann 1/2 Stund sieden, serviren auf ein Schüssel, la-
ge Kraisersalat, oder Gries Gesottenes Schneidnudel fer-
tig und schaue Suppen

Kaiser № 273 Knöd 83

Schmeck fein 2 röm Sammet auf Klein, und 4 Paar
Letta schmeck alles zusammen, zwölfe die Sammet mit
zwölfe Silber an, schmeck 8 Ganze für daran, schmeck
Sok und Schuh manig Stoff daran, aber nicht gröber
als daran wäre es Gut ist man Knöd

Abgebrochene Ries № 274 Knöd mit Speck

Nehm 1 Seitl Ries, thun 2 zugleich Gesiedtem Sahne, 4 Eyer
da lassen Speck, Gesiedtenes Semmel, Petersil, wie
sie könten einander, Schmeck wie Schöpsfleisch, Pfeffer
Ingwer daran, muss es Gut ist, Ochsenfleisch das Ganze
Fleisch es auch, dan fünf Ganze Eier daran, muss es Gut
durcheinander, dass man Knödl machen, 1/2 Stund in den
Rindsuppen sieden, dan wie es an sind Rindsuppen darüber
wie Kaiserfleisch, um die Schüssel fein Schmeck daran

Fleisch № 275. Portion

Zu 1 Person, so viel man braucht, schneide 1 Kalb-Schnitzel, klopfe es ganz dünn mit Fett, wie in Nr. 264 beschrieben, schneide Semmel, schneide alles zusammen, Salz, und etwas selbst Obst, wie der Fall, mit einem ½ Eidl Rahm ab, schneide einen Salzen mit Butter bestreue ihn mit Semmelbrösel, backe ihn mit Zugabe wie oben, darein die Obstschnitzen Petersil, darauf, streue den übrigen Fett schön drein, damit, dann backe es in der Kochtasse 3/4 Stund, ab dann gib Tafel.

Reis № 276. Portion

Nasse 3/8 Reis in seinem Gutsaft, dann ein Kalb darauf und schneide ihn ab, siede ½ Obst oder Fisch, wenn es siedet so gib den Reis hinein, lasse ihn gestehen ½ Viertl siedend

Fisch ~ Speisen

Schild No. 1. Rose

Salbe den Kopf, Füsse, und Schnauze weg, lasse sie in Was-
ser so lange stehen, bis sie die Schalen lassen, zerhaue sie in
4 Theile, reibe die Fleischstücke wohl, lasse in Fett sind Gut, lass
einen Butter Hanfsteinen Gieb Alles Zusammen Pfeffer, Salz
Muskatblüh u Muskat Schmalzöl, dazu lasse Schalotten, Gieb
hinzu Zehenspitzen dazu, dass die rechte Dicke sei, dann
Spickknoten u Muskat Limonie, schale Alles und schneide lassen.
Die Eier klopfen schaumig, thue Raum ab und backen
aus in butter Pfannen, in einen Tricasée darüber machen
mit 3 Dotter, Milchraum, Limonie, schale u Rein aus eine Glut
Salat und Brei dabei und anrichten.

Hecht No. 2. Spinne

Hecht Nacht, lässt man ab in Wasser stehen, dann in eine
dicke Lauge, wenn sie noch zu hart ist, macht man noch eine

Lunge und Leber für Aarau ist für mich genug so lasse ich
Alles in Wasser sieden, brate sie in Butter, thue Salz, Pfeffer
auf Limonie oder Essig

Kalbskopf No. 3. Schaln

Wasche selbe in Wein aus, koche sie gar mit Butter, ein Stück
Fleisch, etwas Speck, Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt
daran, alles zusammen, lasse es nicht dicken, und Sauce
nun klein daran, thue noch ein Eidotter und Essig
hinein und Zibeb, lasse es aufkochen, gibt den Kopf die
Schüssel darauf, etwas Petersilie darüber gestreut, Ge-
würz, Limonie oder ein Löffel Weinessig, Limonie oder
wie ein Stück Butter dazu, aber nicht zu braun einbrenn
den Kopf ganz braun oder thun
die Fleischspeise darüber anrichten darüber

Schildkröten № 4. mit Rüben

Sie werden so wie die andern behandelt nur daß man einen Rübschnitter macht, und daß Haar dazu gibt und anbauen läßt dann Calfen oder Rindfleisch dazu aufsieden lassen von die Rüben, Kartoffeln, Weißbrod, Limonie Saft zu salzen, Wein und Gewürz dazu thun und aufsieden lassen

Fröschen. № 5. monat

Schneide die Froschen ab, löse im Essig das Fett gut Mehl und Salz es lässt es 1/4 Stund liegen, presse es ab, dünstet es in Schmalz, bestreue es mit Semmelbrösel, lasse im Schmalz backen, gebe es hinein das es aufsieden Petersilien wurzel Salz Kalbsmus, reibe einen Dotter gibt Limonie dieses dazu, lasse sie aufsieden gibt es dann über die grünen Petersilie Herum

Rogenstar – № 6. Pfennpfanzel

Rogen wird in Salzwasser gesotten, darnach schön mit kaltem Wasser kühle u. 1 Semmel in Wasser, drücke sie aus. Treibe ein Stückl Butter ab, gieb 5 Eier daran, wie auch den Rogen, Petersil, Muscatblüthe, 1/8 Maß kalte Milch, rühre es gut untereinander, schmier 1 Model mit Butter, gieb es hinein, backe es, schneide Stückl und gieb es auf die Schüssel. fertig

Aal zu № 7 braten

Schneide ihm bei dem Kopf ein, ziehe ihm die Haut ganz ab, mache ihn auf, wasche ihn aus, schneide Stückl mit welschen Limonieblattln, und 1 Stückl Semmel, begieße ihn mit Butter und Limonisaft, brate ihn gelb, zuletzt gieb Semmelbrösel darauf, mache eine Kapsl von Papier, lege ihn hinein, gieb Butter u. Limonischalen u. grüner Petersil herum.

Sachs ein № 8. zumachen

Siede ein Stück feinsab loslösen 1 Stund in Sud kochen, nehm die Spinnwirbel ab, stoße einen Knöpfer auf Ast oder an Kopf absonderlich sind Vorderen, Hetzschiff, Siemmischaften Spalten dazu loslabschneiden, lege den Lorb daran, dalle ihm gut los, spul ab Schuster, man Kann ihn nicht gehörig abspulen.

Zinngenbrod № 9. von Bostol

Nehm reifen Korsen oder Sanfen, schneide ab, sammt einen Finger breiten Hahnfill Vorderen, Siemmischaften, in Verband zusammen schneide Knöpfer ab, zieh 1 Stück Hahnfill Sind dazu arbeits Röllen, Hinsendlich mehr Zinngenbrod an Vorher, backe ab Schmalz mehr dem Vorderen so daran, loslab 1/4 Stund Fuchs gibt Siemmischaften und Korsen dazu, man Kann auch den Ramand oder Winste nehmen Und braten in dem Schmalz.

Schwarzen № 10 Karpfen

Nehme Schwarzen Karpfen, schneide Kopf, Flossen, Haut ab, nimm die Milch heraus, schneide in eine Schüssel, gieb Pfeffer, Salz, Muskatblüh, Gewürznelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronenschale, und das Blut, rühre davon dazu, lasse es sieden, ist es dünnlich, so gieb man Limonensaft zu, garnire.

Fischsa- № 11 Salat

Lasse einen Sud von Kräuter u Wurzel sieden, gieb Essig oder Rosenwein, lasse es sieden, lege es dann mager Fischsalat, schneide die Karpfen, schneide es zusammen mit Sardellen, Cornichons, Zwiebel u Rosenkohl. Lasse ein Schmalz heiß werden, gieb ein Handvoll Mehl dazu, lasse es dunkel, gieb das Geschnittene dazu, 2 Löffel Raum, Pfeffer u lasse es dünsten, die Tunke dicke mache u gieb es hinein. Man kann auch Rosenkohl, Blumenkohl, eine Gurke

Forellen vom No. 12. Rüthen

Man fängt die Forellen auf mehrfache Art in den Bächen des Kreises Warburg, vorzüglich aber in dem Südthale Wirgholz, Radecker Holz und Simonsthale. Sie lassen sich fischen, die Forellen haben auf einem Pfunde 6 bis 8 Stück, sind 1 Fuß lang, und darüber, wenn sie ab sind, ohne den Kopf, dessen Viertheil Grätten ausmacht. Will man sie in einer Sosse kochen, so muß man sie das Maul zubinden, damit sie ihre Form behalten, sie werden in einer Butter-Sosse, Rahm-Sosse, Krebs-Sosse oder Sardellen-Sosse gegessen. Die Forellen werden auf die Tafel gesetzt in der Sosse, worin sie gekocht, damit sie nicht trocken werden, sondern in der Sosse bleiben. Aber gebraten nicht.

Huhn No. 13. Henne

Diese dem Hahne die Zeit ab, schmeckt es am besten, wenn sie 1 Jahr alt ist, in einem Paar Gliedern Gelenkigkeit, Zahmheit, Rockenbein, Federn, Füßen, Kratten und Simonsthale,

Das Gut von Karpfen, lasse es schön sieden. Mache eine Tunke
gib einen Sud dazu, gib Gemüse zu Einmachsalat, lasse es auf-
kochen, seihe es durch, thue Karpfen hinein und garnire sie wie
gewünscht. Die Tunke werden ebenso gemacht, wie die zum Hecht:

Karpfen No 14. Fisch

Man siedet einen Rheinen Fisch mit Wasser, Essig, Salz, Wür-
zen zu Gemüse, es lässt sich auch braten. Zu Tunke: Grüner
Petersilie, Kerbelkraut und Estragon, klein gehackt, gedünstet,
gemischt mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Zucker, hat
man diese in Stücken zerschnitten hinein, die Sauce wird
in das Gefäss gethan, mit Essig und Zucker, Salz, Pfeffer
Karpfen dann, Gemüse und Petersilie hinein thun.
Es ist dann wieder Essig, dann Oel, dann Fisch mit
die Kräuter, dann wieder Essig, so dann mehr Gemüse
und Kalbs Sinn, Leber ist Alles

Reis mit Schildkröten No. 15.

Lasse Reis mit 2 Theil Thee, einige Stück feiner Seife 6 Lth. Butter ab, mit 5 Eier und 3 ganzen Eier, Sie den Kalbs Reis dazu folgen, schmiege einen Hahn mit Butter, belege einen Theil mit grünen Kampfanläs, einen Theil mit Eier, Sie die Hälfte von Reis darauf, gebe etwas Butter in die Kinder schmiedet, dörfe Hahn, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe dazu, lasse es ein wenig dünsten und anschließend dem einlegen mit dem Reis schmecken und ins Ofen geben, dann schön gar.

Schwanzen No. 16. Fisch

2 Theil Essig, 1 Theil Wasser, nehme Pfeffer, Salz, Lorbeer dazu, siede schmackhaft, den Fisch aus, nehme schwarz Saud, brösele sie in Schmalz, gebe es in den Sud, siede ab und gebe über den Fisch.

Fisch № 17. Nüss

Nehme den Barsch den Hirschaum Schleier finde ihn in Wasser
finde Schmirbelschaale beides klein schlage einen daher folgen Spalting
dan in Dämm einstellen und braten

Forellen № 18. absieden

Nie ihnen gezogen mit siedendem Essig übergossen stehe
in ein Gefäss Nägelein und Pfeffer, Essig und Wasser
und Salz, lasse es Rohsen nehme es heraus die es kalt
mit Essig und Oehl ist gut

Dann Kann dies auch Holländerfass Sauce geben Einen
Butterlässle oder geschleimen und Gelb Schar Gestoßene
Gewürz Negelein Pfeffer und Gelbe Rüben Kalbsfüll Limonisaft
und Schalen das dan Essig einen Sud, dann auf das
Feuer und rühren, dan Kann Spilling, Krebsen, und
Muscheln gleichfalls man kan

Böhmischer Karpfen No. 19.

einen Theil Obs. 1 Theil Essig, etwas Salz, Pfeffer, Körnel in eine Reine, Lage von allen Kräuter, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, 6 Nüsse, die Bäume, Salz, 1 Stund den Fisch gut einsalzen lassen, 4 Löffel schwarz Brod, etwas Pfefferkuchen, Salz gelben lassen, alles gut sieden, dann die Sosse über den Fisch seihen

Hechten mit Fricasee No. 20.

so wird mit Kräuter, Petersilie und Zwiebeln, Gemüse, das Fricasee macht man mit einem Stück Butter einer Löffel Mehl von einer Sahne Lemonie, Salz, Pfeffer, die Sosse von Fisch, etwas mehl 5 Eierdotter, Essig, Gut ab, dann auf das Feuer setzen bis es dick ist, dann über den Fisch seihen

Lemonie schäle.

Gebratenen № 21. Hechten

Diese ihm die Haut ab, salze ihm von 2 Eyr, wird das fort, Weiße, wie dass Backelbier in Limonensaft und Essig, lang gesetzt, lan, in Semmelbrösel, stelle ihm an einen Ort, schneide ihm Spick, brate ihn mit Butter und Limonisaft, wenn ab ein, Milch, ist, diese die Galle weg, schneide ihm Haut und Leber, wie auf Limonisaft, ist Backelbier, dünste alles in Butter, Gib 2 Löffel, Mehl daran, Gib Salz und Essig dazu, u. wenn die Limonis, dann Salz, Backelbier, und die

Sos, darüber, giesse an

Kalbe № 22. Soos

Schnitten, spanischen, Brod, Brunnen, Butter, viel, ein, schneiden, Wasser, Gedörr, mit, Milch und Öhl, anrösten, alles, kann auch, Gebrochne, Klein, geschnitten, dazu, nehmen

Schilakötten mit № 93. braunen Soos

Lasse Kugeln, Gewicht, Scharlotten, Rosenbosk in Lütten anlämpen
einen Haff dazu drauf so dan einen voll Kinn in Sagen
daran in Haff so sieden, das Gift dazu nimmt einen Brüden
Kinn die Schilkröten ersetten in Gruben sind Gift man die
gesunden Soos dazu und auf sieden lassen ist gut

Reisbüdien mit Gr. № 91 selchten Fisch

Der Reisbüd in der Mitt Gerost. aber Gift und rein
dan sind man Butter dazu in Vorgnisse sein, dan Gr.
schlechten Geschmitten Fisch. Garnieren Reis in Sand
streuen man mit Butter dar zu und Gift so seinmir in
Kinder so lang, nimmt so braun Braun das daraus
schmalzet so Ob man Kartoffen Friando mit Reis
dazu geben

Gefüllte No. 93. Schnecken

Siede sie, nehme Schalen u. das Jede Schwarze weg, dann nehme Schmalz, Semmelbrösl, Rahm, Sardellen, Petersill, Limonischaler. Schneide dieses fein zusammen, gieb sie in die Schalen Butter etw. Rasch dann den Schnecken mit dass zumachen, gieb etwas ein Ofenrohr, lass es heiß werden. Die Gefüllten werden ebenso gemacht nur wird der Schnecke mit den übrigen zusammen geschnitten, selbst geriebener Semmel und Schmalzbrösln, wel-ches alles in Butter angeloffen wird.

Geselchter Flü No. 96. chen mit Sooß

Der Fischen wird gesotten, in Butter wird heiß gemacht dann kommen Scharlotten, Petersill u. gelüstete Brösl dazu Rahm, Citron dazu salzen dann den Fisch u. dünsten lassen man kann ihn mit geriebenen Kren garniren.

Gebratenen № 97. Hausen

Schneid einen Schitz den an Hasen, salz ihn, Butter geschlagen
gieb Wein u Rosinen dazu, lass es ein dicken Brei werden
an den Hasen, lass ihn 3 Stund braten, lass am Rost spicken werden
gieb den Hasen darauf, lass ihn gelb werden, gieb den
Hasenpfeffer ihn, leg ihn auf eine Schüssel nehm Butter
lass ihn braun werden, thu das Limonisaft und den Pfeffer
und gieb es auf den Hasen

Karpfen in № 98. braunen Soos

Karpfe einen braunen Einbrenn, gieb an ihn ein Zwiebel
dazu, schneid, Essig, rothen Wein, Pfeffer, Salz, Nägelein
ab siede den Karpfen, salz man ein, bestreu ihn mit
Würzeln, Rosinen, Mandeln, Limonisaft, thu dann die
Soosbrocken Wein fass zu kochen, siede den lassen bis es
weich ist, dann die Soos darüber giessen.

Gebratene Austern

Man löst sie auf, nimt den selben Acht Fenster, u macht die Austern von der andern Acht loos, bestreut die Austern mit Pfeffer u in jede ein das Fenster u legt sie auf den Rost die Fensterseite indessen in die Glut, wenn man glaubt das die Austern genug sind, gibt man die Schaale darüber damit sie oben Feuer fangen, den Fenster zu schneiden lassen, und das Liquor in alle Austern

giesen darüber.

Forellen u Lachs

Die Forellen oder Lachs, lasst sie auf beiden Seiten Salz ein, u brate es auf dem Rost schön braun backe sie mit Oel Fenchel her es auf eine Schüssel, diese Forellen oder Lachs mit allerley Gemüse u Knollen, folge es auf eine Art, das Fenster u Pfeffer

darin anstatt des Fenster, so sind sie

Gekochtes Rindfleisch

Rindfleisch ist in der Küche vielfältig zu verwenden. Es kann
einfach in der Fleischbrühe gekocht oder zu Schmorbraten
oder Gulasch verarbeitet werden. Beim Kochen muß
das Fleisch gut zugedeckt sein, damit kein Dampf entweichen
kann. Es wird dann schön gelblich, bekommt mit Zwiebeln
und Zitronen [illegible]
soll es nicht zu lange kochen, sonst wird es faserig.
Will man es braten, so gießt man nicht ab, sondern
gießt kochendes Wasser darauf und läßt es noch
so viel Saft ziehen, daß es mit Kartoffeln und Gemüse
zu Tisch gegeben werden kann.

Sieber zu- No. 32. Zurichten

Siede die Fratzen v. ganz Sieber, bis sie die weiße Haut abgeht, dann reibe es scharf aus, bis der Sieber ganz rothbraun wird, schneide die Läufe ab, wasche sie mit Wein, Limonisaft, etwas Pfeffer, Salz, Thymian, Majoran, Basilienkraut, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Gilbe Beer, alles auf Kohlen v. Weinberl v. Limonisaft, das Salz dann auf den Sieber einreiben, u. dann auf einem Roste, so lassen, oft mit Essig bestreichen, daß es gar ist, u. fest wird.

Siebers No. 33. Eingeweide

Nehme die Galle heraus, daß Andere lasse beisammen, schneide es ab, wasche mit Salzwasser, siede es mit Butter und Limonisaft, aufmache mit Gewürz, mit Ingwer, Muskatnuß, nur nicht zu viel, denn es wird bitter.

So ist es recht und fest gut.

Sieden zu № 34. Kochen

Wan dasselbe ausgeschrieben ist, so gibt die Kinder Eystagt, in ein Geschirr kaltes Wasser, wie obenig kochen lassen, Farben abschäumen und Flossen Muskatnuss in Engelet, stranga wie obenig mit Salz, lasse es in einem Geschirr, und wan es gar will sein, so kommt die vordere Schulter ausbeinen, diese Klein dazu, an einem Kessen ist denen Vorstellen, wenn die Kessen will, so lege ihm auf jeden Schüssel, lasse ihm ab abschäumen, dass sie klar mit Limonie sein, stark ihm auf Brod, zu braten ihm schon fertig, lasse sie in mit Butter gut Limonie sein, und gibt ihm auf den Tisch ihm zur Tafel.

Gesülzerte Fische № 35. zu Kochen

Man soll kleine Fische, wie das für den Kleinen Fische formen, man gibt ihm gute Fische darüber, Fische oder Forellen, Hechte, Barben, Aale, Fische Fische müssen jedesmal ausgenommen sein, ist es ein Hecht, abschuppen

Forellen in Gel No. 30. zu braten

Man reibt auf, nimmt das Weiße heraus, spritzt es gut durch Sieb, streicht es mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat, Nelken mit Butter, legt die Forellen darauf, schneidet Schnittlauch mit Gel, setzt es auf die Einschüssel, nimmt in einer Pfanne 3 oder 4 Löffel Butter, läßt von Limonie Saft, spritzt es unter, läßt nicht verdicken, salzt u. pfeffert es, gießt über die Forellen, schneidet Limonie kurz Scheiben, legt es darauf, setzt es auf eine Platte u. deckt es mit einer Schüssel zu, daß sie dünsten, nimmt sie fest

Gefüllte No. 31. Gründl

Schlägt in ein tiefes Ohrl ein Ei, rührt es gut ab, hackt Speck ab auf ein Brettchen, u. schneidet Grün darauf, schneidet Zwiebel, Petersilie, Majoran, Thymian, Basilikum, Salbei, Rosmarin, Dragon, Kerbel, Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Muskat, Nelken, Cayennepfeffer, Zitronenschale, Zitronensaft, Semmelmehl, Butter, Milch, Eidotter, Ei, Mehl, Eiweiß, Semmelbrösel, Fett, Salz

Hechten in der № 38. Semmelbrüh

Siede selben fisch ab, dann nehm eine Hüte Erbsenbrüh, oder ½ Wasser, dann ab mit Mehlein, salz ü Gerburg, Gilbeinbrenn, dann schneid die 2 Limonie darein, schüre ab mit Wein passabl gemüg ist lag ein wenig Butter daran, dann giess über den Fisch ü lass siden.

Hechten № 39. Gebacken

Der gebraten fisch ist gut wann ich kalten Grimm, daben ist, muss man ihn aber in Mandlkern, ist er nüh so viel besser der Mandlkern muss so wie die Mandlsuppen gemacht werden, nur etwas dicker ü mit Ram vermischt als wie zum Rindfleisch gut

Eingemachten № 40. Hechte

Schüpp ü schneid ihn gr Stück, dann bebarm ihn lag heissen wie zum Reindl, ü dass ½ Wein ½ Erbsenbrüh daran lass siden, wann es ein wenig Rum gut siden soll ü Gerburg, lass die Brüh mit gr dicken Butter.

Klöchen in No. 41. eine Brühe

Schinken, man gar klein Stückl. Salz, etwas ein wenig, misch eine Rahtlege Butter darein, gesalten Zwiebel, Petersill, Lemon, Thimi, Lemonia, oder Saftgrüsch Sardellen, wenig Lemonsaft, die, so alles zusammen gesalzt in einer Butter Gravisch oder anlassen lassen, in Suppe, lege den Schinken darein, man lasse ihm zugedeckt gut dünstlich, dann man anrichten will, so misch die Eyer, gelb, weiß mit einer Einbrenn ab, in Milch mit ein Stückl Butter, dass auf 2 Löffl Raum darunter, schend es ab, dann gies Einbrenn den Schinken lassend ein wenig aufsieden, gibt also gut Essel.

Klöchen auf andere No. 42. Weise zu kochen

Man soll ihn als am Rücken auf die Gallerta Ingredienz schneiden, salzen mit Pfeffer, Essig gelb gelblich einbrennen, wenn er gebraten, ein Schüssel, dann eine Rosmarin darüber, ein gutes Stück Butter daran, lassen auf der Glut kochen.

Hochton mit No. 43. Hausschaal

Wann selber ausgedrückt ist, so nimmt Öhl ein, etwa ½ Pfund, ist innen gut
dem Seil dagegen, einen dünnen Hals, so stark als gebraucht wird, etwas
schwächer und aber nicht zerbrechlich, damit er nicht zu leicht wird
zu brauen sind. Gross Flaschen sind besser, weil Wein daran dünner
klebt, stark Pechungen, dann über dem Feuer springen, und
leichter aufgehen, mit Pfeffer gibt es Sprung, die
Pfeffer nehmen, ist etwas schwer, besser eine Kostbiser

Hochton Grad No. 44. Süßhochen

Schwer, aufmachen, das Ding von dem Gradigen abgeschnitten
Teller abgeschnitten, Zucker, schmeckt dem Rosenöhl, wie
wie Essig zum besseren, Tag Öhl ist ein Pfund Pfund, schön
Gelblich braun, oder braun, Farb ist ein Anis Schüssel, braun
ist mit Teller, Flasche, Pfeffer braun, Schwarz darüber, Farb
ist Essig, ein Pfund Teller Essig, ist Flasche Zucker Öhl

Gefüllter Höchst № 45. in sauren Raum

Hierzu Zwiefach, gibt die Gallerte, schneide die Haut zwischen Kopf Gall, Eyerstöck müssen beisammen lassen, sauber abgelöst in guten Essig Lütter machen, mit Essig, Pfeffer, Nägelein, Muskatblüh, Zimmet, Ingwer, Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter nehmen, schaum die Brühe sehr und aufgemacht, so mache ob, das Fein ist darin, dann, ist gute, diesen auf ein Lütter abgemachte Schüssel und garnier mit einer Kerf, kurze Limonie, Essig, über gieß einen Essig in ein Gefäß ob dem Stein, über den Fisch in die Schüssel gibt unter, oben Gluth, bis er völlig ist.

Höchsen № 40. in Raum

Hierzu selben auf, schneide, ist gut, ist in Stücken, ein, salzen, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nägelein, Muskatblüh, Essig, ablöschen, ist ein gutes, Pfund Obers in ein Rein

und Finden lassen, lag den Fischen darin, in Rhein Geflossen
Mander, wie Ausgeflossenen Grund, Fischer, Überfluß
in Sitten darin lebendig wird er rasch und Gut

Höchsten in der No 47. Sardellenbrüh

Man sie auf Schüssen in Stückl gratinirten Salz, in
beliebig sie mit Semmelbröseln, Mehl dann backe sie im
Schmalz, nimm dann Sardellen die in eine
Kain sehr Faserle in Bütter Sardinz, Limonie Saft, Wein
Essig und in Rheinfall Wasser, in Gute finden, dann si.
sie die Sardellen dicke, brenns mit ein wenig
Mehl ein, Salz auf rind Gut lass es finden, thue
ein Stück Butter dazu, so ist die Sauce
wird Braun und sehr Gut schmeckt

Hechten No. 48. Stockfisch

Sind demselben blau ab, Galle ihm ab die Gräthen heraus, den Rogen lassen ganz zum Fischen, Limonie schälen, in Stücken oder Scheiben auf einen Schüssel, das Gesottene darüber und auf den Hecht Rogen in einer Schüssel, der Fischen mit Butter schmalzen, oder Rogen Salz in die Mitte, die Limonie und Blau herum legen, zum Stockfisch aufgeben. Krebs sieht weiß an.

Perschen No. 49. Schiel

Sind ihm ganz im Salzwasser ab die Haut samt den Flossen ab, hacken ihm Schüssel mit Butter, legen ihm darüber, ist er groß, so lasse ihm Butter im Rindl zergehen, thun ihm Petersilien darein, schneiden Zitronen Scheiblen, ihm wenig drücken, lassen das über ihn geben.

Küchen zu No. 50. Zwiebeln

Man thue den Fischen auf folgende art, schneide selbe Stück weis
wie Ochsen, wasche es drey Mahlen in Gedünsten, thue Salz,
Pfeffer, Muskatblüh in Butter, dan selbe auf eine Schüssel anrich-
ten, diese in einen Calbsbrüh daran, selbe mit einer Schnitte
Brod und Stück Butter daran, wie einig Brod durchlassen

Küchen anders No. 51. zu braaten

Fischen, wie Hechten, Schneiden, wie oben, dan selbe
wie die vor Fisch, selbe braun braaten, diese sie mit But-
ter, wan es schon gebraaten ist, dan thue sie auf eine
Schüssel, nehme 1/2 Seitl Wein, 1/2 so viel Wasser, Gewürz
mit Zimtblüh, gibe, wann es ein wenig, kocht, Stück
Butter daran, dann diese über die gebraatenen
Fisch, und gibe sie dann zu Tafel
Fisch Küchen anders

Hausen No. 52. zu braten

Wasche sie sauber aus, trockne sie wieder ab, dann auf den Rost setzen, begieße sie mit heißem Essig, Limonisaft so lange, bis sie ausgebraten ist, reibe sie mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Limonie, Semmelbrösel, Limonisaft von einer Limone, das Saftwasser lasse sieden, daß sie dicklich wird, gieße sie über den Hasen, belege sie mit Limonischeiben und

Zitronen-Kapern.

Hasenpfeffer No. 53. zu machen

Die Hasen werden 48 Stunden in Essig, Wasser gelegt, dann mit Gewürz, Salz auf den Rost gebraten, belegt mit Limonischeiben, Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Limonisaft und

Schalotten und Petersilie.

Kaufen in einer No. 54. Oelspützen

Man soll sie auf folgende Weise machen: Man nehme gute Stürtzen, der folgleben, stelle diese Gruben der Länge nach auseinander, lang des Thal auf ein Bret mit einer ebenen Fläche, dann nimm Gips, lasse ihn in einer Pfanne, lasse ihn über, der nicht stehen bleibt, darein nehme ihn auf seiner Hand, damit einbrennen, lege ein Stückl Tüchel darauf und Gedrieg, lege den Gips in eine Rinne, die Länge darüber, und lasse 3/4 Stunde stehen.

Kaufen in einer No. 55. Guten Bauh

Spann, daß man sie in Stürtzen schneiden, lege sie in eine Rinne, gieb Butter, Schmalz, Gedrieg auf Weinessig darauf, und klein gestoßen Pfeffer, Koriander, und die Stücker darauf, daß es lasse wenig finden, gieb auf Limonien schalen, daß darein drucke es für, lasse wenig [illegible]

Kunsten, dan Fisch ist in ein Schock ein klein
Kauf, und rechnet vier Kopf, Fische Schock
daran und Kauf auf den Fisch, das Fisch Hundert
es ist ein Lebarre zu Fisch

Krapfen in № 30 schwarz Süppen
Mehl ist auf schnide Stücke, bestreicht es mit Salz
dan eine Butterschüssel und Geschmalzen, bäckt
in Fett, backt 3 Schneiden einmal in Schmalz schön
braun, backt es auf darunter, und brockt Zuckerzeug Gut
gelber, darein Fisch klein Eyg und Schmalz gar
ein lasst sieden, ein wenig Salzen hinein schneiden
Brot darein, dan nim Eyg zu Wasser in eine Schüssel
lasst sieden, richte dan Fisch in eine Platte, giss über
den Fisch, streibt Brot in Stich auf den Fisch stehen
mit Butter und Zimmt dass es süss ist, Gut

Rütten in der Butterbüsch — № 57.

Man schmalzt Salz ein, dann macht die Suppen in einen Kessel, gibt etwas Schmalz zu, läßt sie kochen, thut dann das Fleisch zu, gibt eine gute Handvoll Salz darauf, Pfeffer, lege etwas Petersilienkraut darein, gibt ein wenig Essig zu, dann ist es gut, dann macht die Brühe so dick als gut ist, dann man anrichten will, so legt Brod darüber.

Roggen ab- — № 58. geschmalzen

Nimm Schmalz ab in Essig und Wasser, Schmalz, Salz und Gebäck, gar dünn schneiden, darnach ist es mit Schmalz und Essig, Brod darüber und Käse essen mit gutem Schmalz ab.

ist recht gut

Roggen in. No. 50. der Süpfen

Wann sie Roggen ist, muss eine gelbe Strohkrone, gibt Essig. Wein und Most daran gehängen, von Rainberg, Grüllen und Lämmerschöllen, das Bier ist zu finden, so ist es gut. N: Man muss aus dem Roggen in einer Feuerstiefel Essig ab mit Zucker, Gewürz und Coriander, ist auch sehr gemacht und gut.

Roggen No. 00. Koch

Siede Essig, wie oben steht, giesse es ab, und salz ihn klein, und gesalzen Brod darunter, darnach, und so viel das gelbe Gerichtbrod. Dann nehme erst die Brod Rinde in Schmalz oder Butter, dann das Brod, gibt gut. Roggen Brod, gar, auf Zusatz mit Weinbeeren, das gibt ein und wird Koch, so sind es noch viel gut

Stockfisch No. 91 in Butter

Diese weiße Stockfische in Butter legt Butter in einen Topf in den Stockfisch hinein, stellt einen Tag Butter in Gärung auf Salz, dann wieder einen Tag Stockfisch, sind sie gut, wie Essig ist, lassen sie auf Glut kochen, aber nicht zu lang, so ist es

recht- und - gut

Stockfisch No. 92 in Raum

Lasse sie in Wasser einen Tag einlegen, dann schneide die Schüssel mit Butter in gleich den Stockfisch, aber nicht sie in die Schüssel in allgemeine Gärung ingredienz, dann wieder einen Tag Stockfisch, wie Essig ist, obenan streue einen Raum in ein Gefäß in die Schüssel, lasse sie kochen

so - ist - es - recht - gut

Hechtsisch № 83. gebraaden

Schneide den Hecht in der Mitte, schälle das mittle Gräd heraus, sied nachher Salz, Gibt Gebösse Semelbrösel darein, schneide, unter, mache eine Brühe darüber an, das Gebösse in die Gräte, schneide Petersilgen darein binde es mit Zwirn zu, dass der Hecht in seiner Brühe recht schön braun werde, Gibt ihm auch eine Schnitte Butter in den Rösen braten, Gibt ihm auch eine Schnitte Butter ihm darüber braun und gibt Capern darüber.

Hechtsisch № 84. mit Capern

Nimm auch ein mit Fleisch gebratenen Hechtsisch, mache seine Corpen darüber wie man es nöthig einen Brüh machen will mit Wein da hinein lege ein Stückl Butter dann ein bisl Essig thu auch broden, so ist er gut gemacht

Hochfisch No. 65. in Sen

Abfinden, fangen dan muß man einen Einbaum nehmen so viel Wasser darein als zu den Netzen nöthig ist, dan spreitzt die Netzen ab, u. hierbey ist nöthig daß die Netzen Sackung ist mit Endten Federn, in einen Schmutz Eimer, stark gebindet und Sand darunter so ist es gut Räucherfisch.

Rochs Schlich No. 66. Kapsalon

Hat einen ordinair Gasthof mit Küche, sind Zimmer in Salon Gasthof, wo die Schiffer ein, schmieden u. Klein, den Fischern macht einen Quartier gern, der in Hirschfeld ist, und Abendessen Frühstück, Mittag Essen, Kinder gegen das Gesinde, Knecht, Stubenmädchen, Kost, Wohnung, Einstand, den Kost, Räucherfischen wohne den Sack, so dann als sein Kan, und Räucherfischer mit

abgeschlagenen Farce mache Schinkbraten, die selbe daraus
sind oder Salatessen gibt es hier die Anweisung

Fleck-Fasolen No 97. in ein Casserolle

Siede 1# Fleck schön weiß, wasche sie recht schön aus, und
schneide sie fein länglich und sie Fasolen sind, so wasche sie
der im kalten Wasser auf, und siede sie recht gut aus, lass
kein Wasser dabei ist, selge einige Augenblicke, nimm von 30
Eyern den Dotter heraus, schneide Schnitt Speck wasche ihn
selben Wasser gut, und sied die Eyer darin, schneide die
Semmeln, im selben Wasser auf, in der Milch verrühren
der dann Kälberman Schmalz dazu, alles zum Fleck, so
nimm ein, wenig Knoblauch daran, lass nur wenig dünsten
wenig Knoblauch wenig Rindsuppen, das mit es schwemt
wird lass auf Kohlen von 1/2 Stund einen warmen Rand machen
anrichten, schneide die Eyer mit Butter mit dem Speck gut braun

Bäckereien

verschiedener

Sorten

Orangen No. 1. Knapfl

¼ Pfund Butter von 2 Eyer dem Schnee abgeriebene ½ Semmel ¼ Pfund
Zucker Mandl die gebrannt sind Kalb Fleisch Orangenschalen Ingwer
und backen

Kleine Ba- No. 2. Brezl

½ Pfund Mandl ½ Pfund Butter ½ Pfund Zucker 4 ganze Eyer Weiss
wird zusammen in Mörser gestossen wird in Mehl und
was man will

Gewürz No. 3. Kugeln

Butter ½ Pfund gestossen Zucker mit 6 Eyer ½ Pfund alles
Gewürz wie Zimmet die Schalen Ingwer Gewürznägel von 6
Eyer dem Schnee ½ Pfund mit einander

Gute Mandl No. 4. Bögen

1 Pfund Mandl ½ Pfund Zucker von 5 Eyer den Schnee und auf den
Kohlenfeuer rühren ¼ Pfund Mehl Ingwer alles zusammen backen
und über die Bögen legen

Kleine Linzer No 2 Bäckerei verach

Von Stire an Essig wird 10 Quentchen Vanille dann 3 Loth Mehl mit

dünnem Backteig aufgerührt und Vanillemasse Stall gebacken

in langsam Gebacken

Zwieback No 3 Zeller

1 Pfund Eier 3 Löffel 14 Loth Zucker, abgeriebene Schale von

½ Stück Zitrone, und mehr als man will Zimt oder Vanille dazu

Berliner No 4 Bonbon

Nehme ¾ Pfund Mehl auf ein Nudelbrett ½ Quärtchen 14 Loth Butter

klein 1 Limonie die Schale von ½ am Tafelgerste altes Brot ab-

reiben 2 Eßlöffel Wein mache den Teig zusammen schlage

ihn 4 mal ab lasse ihn an 3 mal Kugeln backen so schön braun

Brezeln No 5 Brezel

½ Pfund Zucker Zweifer ist ein Brot ab Gieb 2 Eyer mit etwas Eyer

abgeschmalz dazu 2 Löffel Sauerteig, am Teig lasse ihn

ein mahl Laufen dann forme davon sind Brezel

Spanischer v. G. Rindleis

Nehme 3 Pfd. feines Mehl auf ein Nudelbrett, 6 Dotter, 1/4 Pfd. Butter, 1 Eigelb, die Schale von 2 Zitronen, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 2 Eßlöffel Rum, ob man 2 Löffel Wein nehme, kann jeder nach Belieben, etwas Milch oder Rahm, und knete alles

Gebackenes № 10. Pistazienbein

½ Pfd. Zucker, 2 Dotter, wird mit Schale abgerieben, ein wenig Zimmet, ein Löffel Mehl, ein wenig Salz, Zitronat, ein wenig Pomeranzenschale, dann in Schnee geschlagen, alles untereinander mit Kaffeelöffel Backpulver

Wiener № 11 Ischlbach

Von 3 Eiern schlägt man immer Schnee, die übrigen zu ½ Pfd. Zucker, seine Dotter zu ½ Pfd. Butter, die Hälfte Grießmehl in das Ganze, das andere auf das Nudelbrett, die Nüsse darauf, macht 6 Stückchen, Haselnüsse, Mandeln mit beliebigen Zimmt, Zitronat

Cocolad № 12. Bödn

2 Eier gut Essig mit ½ Quärtel Oxgal bis es dick wird rühr dan 8 Esslöffel Mandeln ½ Pfund Mandeln ½ Pf Cocolad, alles gut Gewürz auf Oblaten aufstreichen mit Zucker Gebeckt überbacken

Hanol № 13. Bachl

½ abgezogene Esslöffel Mandeln ½ Quärtel Zimt ½ Kernöl wird Teig 1 Eidotter Damit Kügerl machen in Brösel oder Gebäck

Anis № 14. Nudl

2 Eier schaumig 2 Eier schaumig Zuckerstriche Butter, Mehl mit die 2 Löffel Anis Salz Teig Nudl machen in Zucker kochen einen

Kochlöffel einlegen.

Zucan № 15. Nudl

Man rührt 2 Esslöffel Brösel Butter weiche Quantum Zucker Gibt man 2 Esslöffel Zucker, dan wie schaumig Mehl Eier nehmen, so viele Esslöffel man eine Mehlspeise Teig, aber nicht

Handel = No. 16. Gulgas

1st Handel werden Gesetzt 1/2 Stiftel Gypsmilch auf Goldgelb
Gröstes, pünktlassen mit 1/2 Quärlar Eyer Gelber zu Gelb
an Fünfzig mit 1/2 Goldgelbem Zucker, das Ganze, schnell die
Handel dazu Gegeben Öl anfangen zu Regen, die mit
Öl bestrichene Model auf Gedruckt ist Gut

Handel No. 17. Radfel

Schlage von 2 Faulainen Eyer, Gibt 1/2 Lamm Zucker Lamm
Eyer 16 Gibt 1/2 Handel kein Gespitzes Gesiebt dazu mit
Lamm zu Einander Dan Gib Obst Gröner zu Backen.

Ausbauzen No. 18. Zuckerbäckerei

1/2 Quärlar Mehl auf 1 Limonie 1 Orangen abgerieben dan Gin
Gelb Lamm auf Gir Nudelbrett Gehaben, das Lamm dazu 1 von
Eier dan Eyer andrad, Ausgerollt, dan Kan man die
Gestalten Sachen ausstechen, oder Ausgraben, aber nun
trocken = Ofen

Feiner Seig № 10. von Mandeln

6 Pf. gestoßene Mandeln werden fein gestoßen, die auf 6 Pf. Zucker
dicksiedend mit 20 Dotter recht gestoßen und auf gesiebten Zucker [illegible]

Schwammeln № 20. Schwammeln

4 Löffel Mehl, 5 Löffel Zucker, 3 Pf. fein gestoßene Mandeln und
Limonie fallen nach dem Sieb mit Fleiß in der Größe
wie Schwammeln, lassen sie im Schmalz fest werden, dünsten

es gelb- und backen

Mandeln № 21. Mandeln

½ Mehl, 1½ Pf. Butter, 2 Pf. Zucker, Zimt, Limonie fallen wird abgetrieben mit
2 Dotter angemacht 2 Messer voll Rindsblut ausgestrichen mit dem Mehl
ausgestochen und auf dem Schmalz gebacken ist gut

Roh r № 22. Rosen

½ Mehl, 3/8 Butter, 3/8 Zucker, ¼ fein Mandel, 1 Pf. Zimt, 4 Ganz Eier, 4 Dotter, 1
Löffel voll Rum, wird der Teig angemacht Messerrücken dick ausgestrichen
Rosen geschnitten, auf das Fleisch gelinden Schmalz backen, mit Zucker [illegible]

Familie. № 23. Büssern

1/4 Pfund Butter 1/2 Pfund Käse, sein Familie kommt auf ein Brett gar schön dann 3
Stern eine Schnur geschlagen und angemacht, dann auf Karo geschnitten
Stoll Bürsten gemacht und Gebacken schön Gut

Käse zu № 24. Backen

Stoff Handlungsart ein Pfund Butter dazu, auf glatt Brot Papier
Stoff alles fein, bis es ganz grün wird, alles es auch schmeckt mit der Schere
wie das Backen Land ist es ist gut

Brosse № 25. Zwieback

1/2 Pfund Butter wie mit 8 Eier und 20 Loth Zucker den Anis
Stark 3/4 Pfund Mehl backen und schneiden ist fertig

Karte № 26 Kranz

3/4 Pfund 1/2 Pfund Butter 1/2 Pfund sein Mandeln wird abgebrannt 1
Eidotter 6 Limonie Oder Saft und Schalen, Gut abmachen Kranz
und Kirschen machen, schmiere ob mit Eiweiß besser ob mit Gum
wenn sie Gebacken werden Gillt man sie und Gibt 2 zusammen.

Hole No. 27. Hippen

6 Lth Mandln, 3 Lth Zucker, 1 Dotter mit Obers anmachen, Vanille oder Zimt, und wie gewöhnlich backen.

Wasser No. 28. Eis

Von 2 Eßlöffel feinem Zucker, etwas Wasser oder Limoniesaft, 2 haselnuß gross Tragant, gerührt u. wird auf ein Gebäck gestrichen, damit werden Zuckerwerk glasirt

Tragant No. 29. Teig

Er wird in Wasser, Rosen oder Zimtwasser geweicht, gut gerührt u. mit feinem Zucker gestossen als Nudelteig so fest, auch etwas Limonisaft dazu, damit er weiß wird, man kann daraus machen was man will

Bisquit No. 30. Brod

3 Löffel feiner Zucker werden mit drei 3 Eier dick gerührt, 3 Löffel voll Mehl, 2 Eier [illegible] oder Citronat auf Oblaten, Limoniensaft oder backen und schneiden

Quitten No. 31. Krapfl

¼ Pfd feiner Zucker, wird mit ⅛ Pfd geschälten Quittenspalten u. von 2 Eier den festen Schnee dick gerührt, aufgespritzt und getrocknet, sind sehr gut

Handel № 32 Büssejl

Von 1 Faden dicken Schnur mit 6 Pf. pro Centner Gewicht dann von 1/2 Linie dicken Taschen Schnüren 4 Pf. pro Centner Gewicht dann von 1/4 Linie dicken Schnüren 2 Pf. pro Centner Gewicht dann von Bindfaden 1 Pf. pro Centner Gewicht dann von Packgarn 1/2 Pf. pro Centner Gewicht.

Strafen № 33 Klagen

1/4 Stof 1/4 Brennen Gestrafft 1 Mandel 12 Pf. Oder mit diesen nicht zu bezahlen ist Strafe 2 Tage daran 2 Pf. gelassen Leiten Schwinsky. 10 Pf. Zeugen Aber Sargmüsseln Schwarzeig pro Centner wie 9.

Simonie № 34 Klagen

1/4 Centner weiß auf 1 Simonie ab den 1 Tag den Schwarzen Gut abzug den losen den ganz Gut zugesagt, wahre sie mit einer Strafe von Polen und Schreiben Polnische Formen und Nichtbeachten.

Schulen № 35 Klagen

1/2 Stof 1/2 Brennen sind mit dem Kalten Gut abgebrüht dann 4 Bötter 32 Pf. Raum 30 Fuder Wasser Wein schaft 5 anmachen auf Centner dazu Stoffen mit Bindfaden Packen mit Tragabenden 6 mit grüßen Band Schnur 6

Große Man № 30. Adlraspl

½ Gespielte Mandolaen so spiel Günther von 2 Finger an Hemm von ½
Centonia die Spalten grüße alles auf der Stirt bis es Adelt wird und me
spr auf Adlaten ant sind Charlie es Knopf.

Anes № 37. Brod

Buße Bogenfinger ½ Grund 32 Gespielter Günther ist grüße ¾ Mandolaen 1 Ly
Anis Lemonade, Bonbon schneiden sind Träume

Spanische № 38. Semmeln

für 1 Person nimmt man 6 Semmel, schneide sie auf der Seite, schlage
ab wie die Radiosen grisamen, und Eier, salz und Milch, Öl es
in einer Schüssel

Hoffer № 39. Hirschen

6 Loth Mehl 6 Loth Butter, 1 Löffel, 1 Teil, Milch etwas Semmelbrösel
mit Mark schneiden

Hoffer № 40. Hirschen

Teelöffel Butter, 1 Löffel Eier 6 Eier Nußgroß Butter, auf Semmelbrösel

Biscuit № 41 Kapsel

Von 4 Sorten dem besten Sesam, ½ Pfd Gurken ½ Pfd Kapsel dann ½ ganz Zucker
Gewürz wie man will.

Mandel № 42 Zeit

½ Pfd ganz Mandel, aber so viel Gurken, als das Zimmt Salz Zucker
Zeit will Gurken untereinander mischen ½ Pfd Obst wie man will

Indianer № 43 Nest

½ Pfd Gurken wird mit 5 Loth Senf die Maas zu Essig 6 Pfd Kapsel
dem Obst beilegen, ½ Pfd mit Zucker belegen

Zwiebel № 44 Kapsel

Den Essig vor 3 Tage, wird mit ½ Pfd seine Gurken ½ Pfd Zwiebel
das Zwiebel, ½ Pfd auf Obst Gewürz langsam gebacken.

Mandel Obst № 45 Tellerfrau

½ Pfd ganz Mandel, ½ Pfd Gurken, ½ Pfd Obst 6 ganz Zucker
unter alles mit Obst ab, und backen ½ Pfd

Senf-Gurken

Eisknopfl No 46 Eisknopfl

½ Schock Gusskugel mit 3 Einschlag 1 Schrot schießen, ½ Schock Gusskugel Mundloch dazu wie auf Limonie schießen, ½ auf Blatten bauen

Hadlze No 47 Knopfl

Voll ½ Hafl mit ½ Seidel ab, dan 1 Gang ab, ½ maß Wein ab Wasserlmaß den Tag zusammen, schlagt ihm Schmalz ü wahre ihm aus

Seidl ab und bauen

Mandl in No 48 Schlagerl

Schmeiß ½ Gusskugel von 2 Zier Gewehren, wiese ab 1 Schrot Schmeiß Mandl, Kalbel, Anzihlage ab Geld, lasse ab, ab 8 Kreizer, Gusskugel in den Gusskugel wie auf ½ Einschlagl mache ab auf Blatten bauen ab 18 fl

Karten No 49 Karten

1 Hafl Essig mit ½ Seidel Schmalzbrezl, dan Kömt ½ Schock alte Gusskugel Gasserne Mandeln ½ Gusskugel Schrot, Kellen, 6 Zier, Eintag Kämm ü machst den Tag an, arbeitet ihm Gift ab, wahre ihm Gsicht, mache 40 Seidl Schmiere sie mit Einschlag ½ Mandl Karten ü bauen ab.

Spanischer No. 30. Seil

Ordinäre 1½ Zoll breit, schwarz oder gelb, 4 Coupons lang, 1 Faden die halbe Klafter, 8 Faden die Klafter, Lieferungszeit 1 Monat, so viel nöthig, mit Angabe, wie viel Klafter in einer Sendung

Weisses Hanf No. 31. Brüssel

½ Quintal von 2 Zoll die Klafter, auf den einen Theil Garn, auf den Rest Manilla, in Lieferungen, wie oben, in Zeit von 6 Monaten, in Bahnhof

Manillen No. 32. Brüssel

Manillagarnige Manillaseile, die Klafter zu 8 Faden bis 1 Zoll Dicke, Klafter 25 Quintal, Lieferungszeit 1 Monat, so viel nöthig, Klafter oder 2 Faden, mit 4 Coupons, Abschlag, was an Seile, aber mit Angabe, wie viel Klafter, was an Seile, Klafter an einem bestimmten Tage oder 4 Wochen, so oft

Spanisches No. 53. Butterbrod

½ ℔ geschälte Mandeln fein stoßen, wenig mit Wasser benetzen
¾ ℔ Zucker mit etwas Wasser sieden, dann die Mandel rösten, bis sie sich
vom Kessel lösen, dann etwas Zimt, Limonienschalen u. Zitronat klein
geschnitten dazu, bestreu ein Brett mit Zucker, walze den Teig messer-
rückendick aus, drücke es mit 1 [illegible] aus, schneide es in der
Mitte auseinander, lege es auf Oblat u. backe es nicht zu gäh, nehm
3 Dotter etwas Zucker, damit ziere es mit überstreichen u. trocknen

Kleines Cacao No. 54. Lade Brod

⅜ ℔ feines Mehl, 10 Loth fein gestoßenen Zucker, 4 Loth geriebene Chocolade
⅛ ℔ geschälte [?] Mandeln, gieb auf ein Nudelbrett, mache es mit 2 Eier
an, arbeite es gut ab, mache kleine Rollen daraus, drücke es etwas breit,
schmiere ein Blech mit Wachs, lege es darauf, backe es rasch u.
gleich so lang als sie heiß sind fein schneiden. Man kann auch
die ½ Mehl lassen, da nimmt man Vanille darunter

Handel № 55 Hüöschelm

½ Mandeln abziehen, geschnitten, gibt ½ feinen Gußbrod
dazu von 1 Limonie die Schale so auf der Muskaten, gos
ob rasch machen, das Eidotter Schmalz, Zucker die Hälfte dazu
zu bräunlich rösten, benetzte die Kipfeln mit Zuckerwasser, be-
lege mit Mandeln geschnitten, streichen darüber so fertig.

Handel № 56 Brezeln

Gib 1 Mandeln 24 Stund in Rosenwasser, gieße ihnen die Hälfte
ab mit Limonisaft, Wasser, schabe Semmeln, stoße, treib fein
1 Pfund Zucker, 1 Messerspitze Zimmet, 1 Messerspitze Gewürznelken
so lange rösten, bis es sich davon löst, dann auf eine gebutterte
Tafel zu runden Brezeln formieren, oder eckicht, gebe
diesen 3 Tag Rast, mache Glanz, an einem trockenen Ort
in Rohr, wickle Papier, brauchst man es, so kann man 1 Pf. davon
nehmen, 10 Loth Zucker, 1 Eiweiß, 1 Löffel Rosenwasser, 1 Zitronensaft
schlage man alles zusammen, wie die Mandelbrezeln

Marillen № 57. Backerln

½ Butter rührt mit 2 dkg Staub Marillensaft u. den Dotter ½ Lemoni
Dammst. u. dann auf einen Stein Gericht, die Nudelbrett so fassen
zubereiten den Stein mit Butter bepinseln damit er nicht anbrennt
dann macht man Kugeln, legt sie darauf flach u. backt sie

in heißem Fett

Ribisel № 58. Krapfen

Von 5 Eier den Dotter Schaum dann ½ Butter feinen Zucker u. Mehl
mit Backpulver Staubzucker, Zimt u. Lemonisaft dazu, den
Teig macht man ½ Stunde Rasten lang dann, bestreue ein
Brett mit Mehl, nehme Krapfen Teig so groß als ein
Ei, gib sie auf die Schüssel, nehme Butter mit Butter
Schmalz u. Öl, gib es darein u. auf die Platte, nehme die
Krapfen heraus im Ofen wärmen. Hat man beim Krapfen Backen
Teig mehr als man eingeschlagen, nehme Rahm u. auf das Brett

spritzen sind gut

Gute Gugl No 59. Krapfen

Nehme 18 Eier, 6 Dotter, schlage es eine Weile, dan gieb 1/4 Zucker dazu von 1 Lemonie die Schale, u rühre es wie einen Biskotenteig dan 1/4 Mehl dazu, dan nimt man den Gugl, bestreicht ihn mit Papier u Spagat, verbinde ihn mit Spagat überlange, dan giebt man ihn zum Dampf, dass er durch u durch heiß wird, dan stürzt man ihn auf u bringt ihn schön warm, wenn er heiß ist dickt man ihn wieder auf will man einen Glanz haben bestreicht man ihn mit Butterteig schlägt 6 Ganze Eier dazu ab, auf dieß ...

Mandeln No 60. Plätzchen

Von 2 Eier den festen Schnee, dan rühre 1/4 Zucker auf 1 Lemonie abgerieben u geben, stoße 1/4 Mandeln recht fein, gieb alles in den Schnee, rühre es, rühre es, bis es sich von Seite löst, dan giebt man Zimet dazu, so viel dass man es aufmachen kann, auf ein Blech Papier kann kleine Plätzchen, backe es schön gelblich u nicht zu gäh.

Kastanien Pinee №61. anstatt Compot

Ende Oktober wird diese Kastanien-Pinee so viel Früchte und Samen ansetzen, daß der andere Theil und Hälfte derselben zu einem guten Brei, Compot oder Kastanien-Mehl verbraucht werden kann. Die Bäume werden 30 Fuß hoch und das Stück kostet 1 Thlr.

Kaffeebohnen №62. Kaffeebohnen

Diese Bäume, so viel Früchte, daß sie Einen ganzen Sack voll geben, werden mit einem Stocke abgeschlagen und auf einer Tenne oder Boden ausgebreitet, bis sie braun sind, dann werden die Bohnen zu Kaffee gebrannt und gemahlen.

Süsse Bohnen №63. Süsse Bohnen

Diese Bäume, welche man auch Gartenbohnen nennt, werden 3 Fuß hoch, tragen schöne Früchte, gute Bohnen mit dem Geschmack der Erbsen, welche gekocht und gegessen werden können. Diese Bäume werden 6 Fuß hoch, tragen [illegible]

Hinnüsle No 64 Hinnüsli

Hinnüsle No 64 Hinnüsli

Hinnüsle No 64 Hinnüsli

Anneis No 65 Knopfl

Anneis No 65 Knopfl

Portleten No 66 Portleten

Portleten No 66 Portleten

Kastanien №61. Kastanien

18 Unzen 18 Gewicht Mandl ausgenommen, und das Fleisch

lassen und auf einer Stiege tragen

Anis- №68. schoiden

Vor 1 Tag den Essig, die 18 Loth Zucker dazu, wie ein dünnes

Zuckerwasser kochen, 14 Stunden schneide Aepfel und die Schnitten

lasse einen Tag darauf stehen mit Anis und Kalk es.

Anis №69. schoiten

½ Zucker, von 4 Eier den Essig, wie obiges Brod, dazu die 2 Loth

Anis, Kalk es, schneide 2 Tage Brod, Kalk, Anis, Zucker

aufbacken es mit Anis und Kalk es Brod

Spanischer №70. Wind

Auf ½ Zucker, von 4 Eier den festen Schnee von Eyern einen

Teig, Familie Landkuchen einrühren, auf Kamin man

Papier Oblat dazu geben, gelangsam backen lassen.

Aneisbretzln No. 71. Aneisbretzln

½ Maß 6 Seidl Bier, 3 Seidl Gurken, 2 Bretzl mit Kümmel, mit dem Maßl abgebrannt, mit dem Bretzl 2 Bretzl angemessen, alles Aneis, Semmelbrösel, mit Glasbrennt. bo.

Ongenschüke No. 72. Aneisbretzln

½ Maß 6 Seidl Gurken, 2 Seidl Bier, Bretzl mit Maßl abgebrannt, mit Gurken-Semmelbrösel, alles Obst, Angemacht, Aneis, Semmelbrösel, Bretzln beg. wie auf 1 Geschmiedt Maßl, bestreut, sie mit Wasser besprengt, mit Gurken in Essig

Karten No. 73. Karten

½ Bier ½ Maßl abgebrannt, ½ Gurken, 1 Eier, Limonisoder Saft zu Ostermarsch. bo.

Linzer No. 74. Krapf

Teig ½ Bier mit 2 Dotter, 54 gar Gesotten ab, ½ Mandl Mandeln 6 Loth Gesäßer Gurken, Zucker ab, Gut, dan ½ Mürbmehl, Limonisaft mit Liebgesottenen Krapfen, und Mandl darüber mosen.

Fonlen No. 75. Fonlen

Semmel ½ Bier, ½ Maßl 6 Seidl Gurken, Semmel oder Angenschmalz, 2 Dotter Gut abdabeiben, dann Ostermarsch

Holla № 76. Hippen

½ Hoff. ½ Gülter, 1 Ll Obst 1 Cirs. Nüss Gross Lüther auf Kamelia oder Gint.

Idaan № 77. Seid

Hoffe sein Gefäßen Gülter, mit abstar Gefärmter Cinnabar, in Gr.
ideisen Kaiserkrone Hoffe ihm das sie die im Dirt ihre, hoffe ihm
unter 2 Lyssiffel, mache darein das die willst ist Gint.

Alch № 78. Kellen

½ Gülter, 6 Hoffel Limonienfalen, nisen 1 Cirs mache den Feig da-
mit der Gefäßen das Ball mit Wasser, drückt den Feig in die Gölzernen

Hölzer-Becher-es

Forsleben № 79. Forsleben

Leide ½ Lüther ab, mit 8 Cierdötter, ½ Gülter, von 5 Cirs Aus Essen ½ Stündmost

Spanischer № 80. Hindeig

Von 3 Cirs den Gelben Schnee, 6 Löffel sein Gülter dazu, beimengen
und Kamelia drüberhitzen und Langsam eine Farbe geben

Spanische No. 81. Nina

Von 6 Tirs am festen Schuss, 12er Gebrauchsbüchse mit gar 22 Schuss Ladung

Spanische No. 82. Nina

Von 2½ Einzelmann, 20 Minuten festgeschlagen, dann 62 Gulden und
alles Familie dazu dann anfangen und schön langsam bauen

Bisquitts No. 83. Zeit

1 Gulden mit 24 Dotter, sind Gut Gemüse von 8 Tirs am Schuss dazu
Limonischale, Familie 12er Landbrot à 4 Loth Mundmass

Geschlote Han No. 84. Albogen

½ Pfund, ½ längliche Mandel, von 2 Einzelmann festen Schuss, Limonischale
von ½ aus Fass Busse ab Einzelmann, Preise ab auf Alaska, bauen zu gegen

Bis Lazen No. 85. Bretzeln

½ Mundmass mit 52 Loth Butter abtreffen, 32 Gulden 4 Loth grosse Distanzen
mit 2 Dotter anmachen, mache Backschüsseln ab mit Mark, mit Gulden backen

Gilicesch No. 86. Zeit

Loss 52 Gulden Goldgelb werden, gib ½ Zimmt Mandel dazu, wenn alles Gemüse ab Mandel

Ausklazonen № 87. Ausklazonen

½ Pfund Gulden von 3 Eier der Schnee, ½ eingeschälte Mandeln Zimt, Nelken, Limonischalen, 3 Löffel Mandmehl, drücke es in dem Model mit Mehl bestreuten Model

Model von № 88 Mandeln

½ Butter, 18 Gulden 6 Löffel ½ feine Gestossene Mandeln, Limonischalen, 1 Eier wird am Tag angehalten, dann abgerieben 12 Messerspitzen Backpulver, Model, Garten, schneiden, drücke eingefettenes oder Mandel daran

Mandel № 89 Boden

½ Zucker, 1½ Gulden eingeschälte klein gestossene Mandeln von Limonie der Saft ½ Schale von 3 Eier die Klar zu Schnee abgemischt rauf das Dürr gegeben und warm werden lassen, darauf Oblaten streichen über

Die Löcher gelassen backen

Gülten № 90. Raspf

1 Pfund gestossene Gulden 1 feinen Zucker wird mit den Schnee von 3 Eier mischt man Zimt ½ Stund man spritzt auf Oblaten wie man will und nur im Ofen trocken lassen ist gut

Cocolade № 91 Kopfeln

Reiße daß mehlichte, wie bei die Liqueli, 2 Gröll Cocolad läßt man
hergehen, rühret es darunter, backt es langsam.

Spanische № 92 Nisse

3 Eierspeise Gröllen, Zucker, Semmel, daß erst schlagen, dann Gröllen, dazu es
muß aber fein fein, Semmel und aufstreichen.

Familie № 93 Butter

½ Gröllen, Butter, Waage, 7 Dötter, Semmel, reiße es erst dritt, gebe ein das
gefallte Zucker und lasse es mit an einander werden, es brauchen.

Spanische № 94 Ringeln

1 Haft ½ Butter, werden abgebacht, ½ Gröllen, ½ Mandeln, Limonischalen,
mit 3 Eier anmachen, Kindt machen

Portletten № 95 Portletten

15 Dötter, weiß Gut ab, gibt 6 Löff, fein, gestoßne Mandel, dazu, wie auf
6 Dötter, ½ Gröllen, 10 Dg Mehl, Limonischalen, von 3 Eiern

Aen Schnee

Eisleberzeddl No 96. Eisleberzeddl 117

Rinsa 1/2 Quartier mit 3 Centklaar 1 Stund saar 1/2 seim Mandradagn und
klabas Zitronat, dass 1/2 ein dikker Teig wird, schmirb 2 Schüsserbrojtan
1 Laibja Streift von Oblaten, selbsichandrikt anstreichan mit Ruistbart.

Familie No 97. Bögen

1/2 Pfd. geschabtn Quittar, abtas Familia wird mit Kirschsaftmarmelad
oder Saft von 1/2 Limonia dikk gemischt, dagn kimt 2 Lot feinad
Hasselnüss und auf die Oblatten backa, ob Ruist über die Bögen

Spritz No 98. Teig

1 Pfund Mandeln mit 6 Eier klaar marschirn, marschossen, samt 1/2 Pfd.
klar Limonischalen, die Langen ab geschossen, dass schön klar
Rand bleibt, dann Zucker zugeben und backen

Indios No 99. Schnitten

1/4 Quittar, wird mit 3 Centklaar dikk gemischt, den Saft von
1/2 Limonia mit Schalen auf Oblatten gegeben mit Anis bestreut.

und - gebacken

Handl № 100 Traüben

2 Pf feine Handl 3 Pf Gürken 5 fr feine Kopf 4 Eier weiß so fein als
Caffee wie die andern Traüben ü über dem Tisch als Verzierung

Fenicle № 101 Hangeln

Seide rosa Tüll 5 Pf Gürken mit 5 Aepfel als ganz Gericht Gallerie
Chocolade ü Semmel dazu der Tisch zum Essen 5 Pf feine Kopf Salat
es langsam in einer Form ü schneide ebenso Zitronat

Cadeau № 102 Cadeau

Lasse einen Gürken mit Wasser sieden, viel Gelee in Handl dazu,
lasse es gerinnen, mache Citronat Gürke fein in Blumenform
mit Limonischale ein überstreue es mit Zuckergelee wie den
Gürkengandl und lasse es gerinnen

Limonie № 103 Knopfln

Reibe 2 Limonien auf 4 Gürken ab, Presse und seihe sie fein, schlage den
Teig fest ab, mache damit den Gürken ein wenig Knopfln
Butter ausbacken Zucker und Vanille ob nicht gut das sind Süß

Geduld № 104. Bisquit

Von 4 Eyer dem festen Schnee, Familie 3/4 Pfund Zucker, 9 Loth Butter, 9 Loth Mehl dazu, dann aufgelassene Stall Kleine Bisquit 40 Stück 25 Stund in einer schwachen Hitze backen lassen und kaltschaumig backen

Kleine Waffeln № 105. Bisquitt

Pfund Zucker, 6 Loth Mehl, und Familie werden dennoch von 2 Eyer dig Maas fest aufgeschlagen, darein gegeben Pfund abgeriebene Zitronschale, darauf ein mit Vanille gestossenen Stall gesiebt und 6 Loth Mehl 2 Stund Hitze kaltschaumig backen

Sehr feine № 106. Bisquitt

Eyer 6 ganze Eyer 1/2 Stund 10 Loth Zucker dazu, 1 Unze dem 1/2 Stund 1/2 Pfund Mehl einmischen, Hitze ob Brennsuppe Ofen ist Papier belegt ob mit Butter langsam backen

Zimmt № 107. Böden

Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln, 5 Eyer und Eyer dazu, den 2 Eyer dem festen Schnee zugemischen, auf Blatt Papier aufgestrichene Böden dazu Blatt Papier mit Butter schmieren dann aufstreichen backen. Wasser

Englischer No. 108. Teig

Zutaten 4 Eßlöffel Butter ab 4 Eßlöffel Zucker die 4 Eier mit
mit Vanille gut abgetrieben 4 Eßlöffel Limonienschale an
ein Gefäß 1 Loth Pistazien, Mandeln, dann mit eingeschlagenen
Gestoßen 1 Theil davon Citronat zuletzt den Schnee darunter

Hand No. 109. Knopf

½ Handvoll die größte Hoffen die andere Pistazien schneiden ½ Butterbrodlein
Gesotten, bis sie sind dann Gibt man die Mandeln hinein 5 Eier
Mark ~~ist~~ Theil von Limonien Saft ½ Löffel dazu, gut abgetrieben
wenn 2 Eier zu einer festen Schnee Zimmt ½ Nagelein beifügen

Teller No. 110. Kipfen

6 Pf Mehl, 5 Pf Butter, 1 Dotter, 1 Tl. Milch, das Mehl, Butter
Eigelb mit Mark schmieren gut

Linzer No. III. Teig

10 Pf Handvoll Gestoßen hein gestossen, wieder mit 3 Pfd Zucker hein gestossen
dann mit Mehl so viel als Butter Butter Limonienschale mit 2 Dotter über

Bolle No. 112. Bogen

Bischof No. 113. Brod

Brief No. 114. Waffen

Glasbogen No. 115. Glasbogen

Handel No. 110. Bögen

3/4 Gründer, sind mit 1/2 Stimmen dirk. schuldig 3/4 Handl. die 1/2 Stimm ge-
hören, die andern Viertel gehören, wovon beiden mit den Gründer
dem Gieb von 2 Theilen der Stimmen dazu Zins, Nachsel Stimmenschein
wird der Antrag Handelsleute Lorenz

Familie No. 117. Bögen

Kauft einer der Stimmen, wird mit 1/2 Gründer Grundgesetz, der Kauf
der Stimmen, der Hof dazu, wird ebenfalls Gut, Hat Kauf 1/2 Ge-
schwister Geschwister Handelsmann dazu, auf 1/2 Stimmen Stimm
wirksam sind Familie Stimmen die Akten mit Akten lege ab
über Geschwister Logen ist Gut

Verein No. 118. Bögen

Hasse 1 Schlosser, 10 Gründer, 6 Schmiedemeister 4 Schmiedgesellen
8 Bötter, Hasse ab wegen Stimmen der Schmied und Hasse
Meister ab Schmiedemeister auf Halle ab Schmiede Stimmen
liegen über die Bögen

Srilcasch № 110. Bogen

120

Schmiede 1/2 Mandel Stallet, 1/2 Gütter Stoffe, mit 2 Kab. gibt auf den Vorsaison 1 Lanzone, den Sasten Esalar dazu, 1/2 Stund Faden Lösen, 1 Schaff Gras, Schmalz zu gressen, Gibt 3 Wäschstatt Mandel dazu, wo sie das Essen bedürfen muss es Stallen drei einen mit Wasser benetzten Kübel Kalk heraus, Gibt es mit den Essen in den Ofen dann eines Bogen Stein über den anderen, man kann es auf einen Bogen hinan

Rucks № 120. Bogen

Schlage von Ochsenhaar Schnur, Gibt 3/8 Gütter dazu, wissen Stall 1/8 Heu Bodenstreu, 1/8 Mandel Stroh, oder auf sein Gestossen 1/8 Brodbüthen, 1/8 Kürbis, lässt man 1 Rind 1 Mann wieder mit Sanen, den in einen Käsen Stoff, Wasser auf die Mandel zu Sulzig rost sein, Gibt ein das Gemische, Machen ein Stall mit Brodbüthen, Stoffe es auf drei Tag, das Emil Gütter, backe es Brod, Schmide Bogen und Binge es dann.

Mandel No 121. Bögen

1/2 Gefäß voll Mandeln werden fein gestoßen, dann Limonia oder Zucker, so viel genug, 1/2 Pfund Butter wird mit 1/2 Tl Wasser gesotten, bis sie schaumt, 2 Tl Gestoßenen Zitronat, Limonischalen, 2 Tl Muskat, oder alles durcheinander, Mehl so viel darein gerührt, daß es nicht mehr klebt, Messerrückendick backen, schön gelb, ohne sie zu verbrennen.

Canille No 122. Mandelbögen

Siede 1/2 Pfund Butter mit 1/2 Tl Wasser ab, dann klopft 1/2 Gefäß voll fein gestoßene Mandeln dazu, 1 Tl auf den dritten Theil Zitronat, dann klopft Familie, Zitrat, Mehl, Limonischalen, 1/2 Gefäß voll Mandeln, 1/2 Zitronat oder 1 Ei, den Teig auf Oblatenpapier streichen, die Bögen etwas weit voneinander schneiden.

Weisse Mandeln No 123. Zelbögen

1/2 Gefäß voll Mandeln, von 1/2 Pfund Limonischalen, wird fein gestoßen, 10 Gefäßlein Mandeln, Limonischalen, Messerrückendick aufstreichen, Oblatenpapier darunter

Gelbkuchle № 124. Böden

½ abgezogene Mandeln mit Lemonischale, die bey ein Kind ½ Pfund
dazu Lemonischale von 2 Eyer Dotter bey alles auf das Blatt
legen wie ein Ringerl Papierle die Blatten mit einander von
Spitz gestreift darauf backe es Rüssel

Weichsel № 125. Böden

Linde gebürte Weissel löse die Mandeln nehme darunter Schmeide es
fein klein gehackten Pfeffer Kuchen, bisser sind die ½ Pfund Mandeln
in den Dotter so dick die Weissel sind Lemonischale von 1 Eyer
dem Schnee, etwas Lemonischale darunter es ein wenig lassen ausrühren
Papier auf Blatten lege es auf die Böden backe es schön gelb dann nehmen

Zeisten № 126. Böden

Eyer 3 Stück sinde schale und dürre ein Gelbschalen, ½ Pfund feinen
Zucker sind die Eyer Dotter dazu lasse es sieden Gieb etwas Gelbschale
darunter dazu schneide die Mandeln ein sind schmeide sind Mandl mit
Mandl Spreize dem Zeig Eyer darauf backen über die Böden hinein

Haus № 127 Boden

Handel № 128 Boden

Schnee № 129 Boden

Cacao № 130 Samml

Faniele — № 131 — Kipfeln

½ Mandeln, fein schneiden u. Gold pressen, dann schlag den 3 Eier einen schaumen Schnee, gib ½ Pfund Zucker dazu u. Familie, gib die Mandeln auf Backblatt gib den Teig in Kleine Tafel darauf, u. mache Kipfel das Blatt mit Wasser schmieren u. dann den Ofen langsam backen.

Teile — № 132 — Basen

Nimm ¾ Mandeln, ½ Pfund Zucker Größe beides, dieses schön braun ist, gib dann 1 Limonie dann Salz u. Essig dazu, schmire Backbleche mit Mandelöhl, gnitte es klein auf den Mandeln wie dann schlag es schmieren

Limmi — № 133 — Makronen

½ Pfund ½ Zucker, 10 Eiklar walke es schön ab, gib Limonie schalen darüber, dann die Schneeschwinkel dick dazu, schmire Bleche, gib in der Mitte ½ Mandel, Zimt, Kaimet dazu, dann schmire es mit Eier u. backen

Cocolade — № 134 — Kipfl

½ Pfund Cocolad, ½ Pfund Zucker, reib Cocolad, dann 1 Ei den Schnee dazu, so lang schlagen bis man die Schwinkel dick Zucker dann dazu schmieren

Butter — No. 135. — Brod

10 Lt. Butter werden mit 6 Eierdotter Brei gerührt, dann kommt der Schnee von 6 Eier dazu & rührt es 1/2 Stund. 6 Lt. Semmelschalen geschaben, Nelken, Zimmet, Muskatblüh, Citronat & Zucker, Korinth & Rosinen jedwede Gattung, was von Butter übrig ist, und Kaffeebrocken sind dabei.

Kaiser — No. 136. — Biskuit

4 Eierschalen feinen Zucker so viel als 2 Glas gesiebten Schnee dazu rühren, 3 Löffel Mehl, dann das Glas, man gibt Mehl dazu, dann Zucker auf Backblech & Papier mit einem Butterbrot ab in Ofen gibt Anisöl gut abgeschaben, wie auch Zucker, wenn sie fertig sind, essen lassen damit sie eine Glasi bekommen dann Abnehmen heißen das Papier Zucker & Salz ab ablecken.

Kindsbrot — No. 137. — Kuchen

2 Eierschalen Butter, dann Schnee davon, wissen Milch Eierschalen Mehl, das Glas mit Wasser schmieren, kleine Kaffeemaßen mit Butter & Anisöl, backen in der Kuchlbiz

Cocolade № 138. Hollahippen

[illegible] Tressfeder Zucker, 2 Tressfeder Stärke, 3 Eier, den festen Schnee mit dem Zucker, gemischt Zimmet, dann die Stärke, Eidotter, Limonschale, schmeckt ein Stall, streife den Teig gar fein aus, lasse man den Teig fest stehen, schneide Zuckerplätzchen, backe sie mit dem Messer ab, bieg sie über den Finger oder Kochlöffel, lasse man es backen, streue mit einem Cocolad darauf

Hasbell № 139. Hasen

[illegible] Geschält, feine süsse Mandeln, 1/4 Zucker, Limonischale, [illegible] schneide sie dann klein, gibt etwas Gesalzene Cocos, dass es nicht [illegible] gibt Eiweiss, gibt Mehl, dass es gut [illegible] gibt Zucker, Stelle den Teig kühl, [illegible] Stelle den Hasen heraus, [illegible] mit Zimmet, [illegible] Zucker, gibt mit Wasser [illegible] Blech, so stelle damit [illegible] Ofen, gibt [illegible] Limonischalen darauf

Bignolie No 140 Muscheln

Von Kalbe den gestern Abend Gicht 1/2 Quart Muscheln dazu 1/2 Lig. noir, Muscheln Mondschein man nimmt anstatt Bignolie Teig ein Stück mit den Löffel runde Form sind sehr Wohlschmeckend.

Gerührte Eier No 141 Eierschnitten

1/2 Quart 2 Eier 2 Löffel Mandel, Limonenschale 2 Löffel gestoßenen Zucker Mehl mit Butter streiche den Brod Messerrücken Stück auf backen ab mit Butter schmieren so eingebrockt Stücke Brod einen Kleinen Walz

Zwieback No 142 Brod

2 Tage Eier, 3 Löffel gestoßen Zucker Mandel bis sie schäumen dann Mehl man 1/2 Quart Limonenschale darzu thut Butter dann 14 Löffel dann Anis, Mandel Stangen geschnitten mit einen Messer Eier Stücke ab in einen Kasten Fitze sind schnell

Ende

Salami No 143. Wurst

¼ ℔ Mandeln, mache es wie bei den Mandelkäsen, nur kömt ⅛ ℔ grob geschnit-
tene Zitronat, 2 Löffel blättel geschnittene Mandeln, u. etwas Alkermessaft,
daß es die rechte Röthe bekömt, alsdann wie Zucker, formt wie eine
Salamiwurst, lasst es 2 Tage stehen dann aufschneiden

Käs zu No 144. machen

¼ ℔ feine Mandeln, ⅛ ℔ Zucker, Zimt, Limonischalen, etwas Orangeblüthwasser,
mache auf einem Brett, mit gestossenem Zucker u. etwas [illegible]
[illegible] Dragant den Teig [illegible] nicht zu weich, stäube [illegible]
mit Mehl u. Zucker, drücke den Teig [illegible] hinein, [illegible]
damit Cocolad dazu, lass die Schalen trocknen, dann [illegible]
man [illegible] der Cocolad dazu kömt, wenn es ge-
trocknet legt man es zusammen die [illegible] macht
man aber so auf diese Art von dem Teig

Siemonie № 145 Schiffeln

Ist ein flaches, breites, oben offenes, gleichfalls geschlossenes Gefäß, dazu, wie die Schüsseln, so auch Gemüse, Obst, Salat, Gebackenes, Braten und dergleichen aufgetragen wird. Die Siemonien sind von verschiedener Größe, und werden nach Personen gerechnet, für welche sie hinreichen. Sie sind gewöhnlich von Porzellan, Steingut oder Fayence, und haben meistens Deckel.

Bülck № 146 Blanken

Ist ein weites, offenes, flaches Gefäß, dazu, wie die Schüsseln, so auch Gemüse, Obst, Salat, Gebackenes, Braten und dergleichen aufgetragen wird. Die Bülcke sind von verschiedener Größe, und werden nach Personen gerechnet, für welche sie hinreichen. Sie sind gewöhnlich von Porzellan, Steingut oder Fayence, und haben meistens Deckel.

Sprengeln № 147 Spüngeln

Ist ein Gefäß, das fast dem Nachttopf ähnlich ist, nur daß es 2 kleine Henkel hat, und daß der Deckel auf einem Brette, welches mit einem Griffe versehen ist, befestigt ist. Es wird mit Rosenwasser angefüllt, und dient, um damit die Speisen, wie auch die Gäste zu besprengen.

Gestossene № 148. Mandeln

Gestossene Mandeln, Bittere, Süsse, Zimmt, Nelken
Gestossen Semmelmehl, mache dicke Cuv. darüber an Fette ob gut
ist, mache auf Oblaten Orangen und Form, gelb backen.

Geschlagene № 149. Mandeln

Geschlagene Mandeln, Bittere, Süsse, Zimmt, Nelken, mit den Eyern von
einen ganzen Zimmt, Nelken, Salz, Gewürz, wie ein Teig, dann Semmel
die Mandeln, Zimmt, Nelken, dazu, mache auf Oblaten Orangen
backen, wie schon, oder mit Schokolade, Obers, Milch, Salz

Löschen № 150. Kalk

Löschen, Kalk, wie gestossene, Mandeln, Zimmt, Nelken
die Eyer, gelb, eine, dann Eyer, mache, Orange, Teig, Fette, Walke
davon, Finger, dick, dann, Form, Eyer, mit, Messer, Stille, auf, einen
Teile, Fettpapier, Backe, ab, mit, der, anderen, Teig, backe, ab
Finger, dick, ausschneide, gelb, backe, in, auf, Oblaten, backe
ab, gelb, und, die

Cuv. darüber

Weisse № 151. Glanzkopf

18 Stück Gulden, von 12 Loth Feine in Summa 18 Loth, wiegen 18 Loth 18 Quintel, Gehalt, Mandel dazu 18 Loth 18 Quintel, Masse 18 Loth 18 Quintel, Probe 18 Loth.

Die Feine ohne Schrift bleiben ist gut

Rudnogen № 152. Holtz

6 Stück 4 Gulden werden mit 3/4 Gulden Gehalt, dann Quell man 3/4 Loth und Morgengen in Lauben die Schalen, Handlung gesamt wegbrauchte Mandeln dazu kommt damit Gitter zu Nullen mache es auf Regen und beschreibe mit Feuchte es in gemide Gallerten

Hannol № 153. Rugen

3/4 Gulden, Feuchte mit etwas Wasser, dann 3/4 Eyschale, Pistill Gesamtheit Mandeln dazu, in Formen misst braun, Feuchte Mandeln Schalen Ver 3 Tiegen ihnen Feinen Feine und etwas Zimmte

Favorit № 154 Bögen

½ Gasthäuser Handelsmann Gasthaus, worin mit 1 Fass Gutta 6 Fass Wasser in 2 Tag Compass Thun Gut genutzt Streife 62 Wasserumkreis auf Allathon Lage Kinder die Bögen [illegible]

Hochreiche № 155. Zellen

3 Tag wise mit ½ Gutta ½ Stund ab Gimt Mathon Simmonsthal, Fitze nach Gräbelt ½ Stundmass besag das Land mit Mass 1 Gutta Stat gesetzen Ufangerdikt ab, Sie ab mit Mass 1 Gutta, Mass ein Ufangerdikt ab, Sie sämmtlich die Mädel auf Jahren das Land mit Mass

Bauernkapfen № 156. mit Manalin

Fällandelsgestellen, jede auf 4 Seite Gespreiden, Fraulin ab mit einen Kind ab, Stile nicht mass wissen, man Sich es auf ein Blatt, und rösse 1 Gutta, 2 Gang Tag, 2 Ritten, 2 Fass Fasten Wasser, wenet ½ Stund Manik Gemast Tag zum Simmonie die Gasthäuser dann die Mandsen sind ½ Stundmass, misse 1 Gut ab aber nicht mass wissen, mass es auf Blatt und Land es rösse

Harter Eier № 157 Abtenlaan

Glasse x Suiker met Gort gestaan Water, Gist auf ein Gratt ½ x
Stunde, 3 Gott Quitter Limonie Sap, Kost Glasse
Wirkt is Feinsap, Salz, Eingedrickt auf Obrigs damit Hy
tan, wie man will mit Einschnitten in Gefrittem Mandeln besam.

Butter № 158 Schnitten

½ Stunde, ½ Glasse Mandeln, ½ Zucker, wird Alles zusammen
abgebrannt, 2 Eiter Gelb Klein dazu, Zucker Cocoa, wie
mit kaltes Wasser angerührt, mit Dissen Mehl Vermasse
Zimt, Limonie Sap, Alles in Mandel Milch Eingerührt
Schaum Blatter auf Oblatten Gelegt Backen, Backen mit Zucker

Kaiser № 159 Pfeffer

½ Pfund wird Gestoßen und Fein Gesiebt, Gesmitten, Nüsse
in Stücke Geschnitten, müsse 3 Eiter mit 2 Eier
Eine Eine Gist die Mandel wie Butter Schnitten
Dasser auf Oblatten Legen und Backen

Karten Lü- No 100 Kardeig

½ Tonne Gürkes, ebensoviel Kapern wird mit 2 Lff Butter vor Lager abgebrüht, u mit den Steine von 2 Eibe angemacht dass sie 2 Tag müssen gün Gürkelaken sein man macht sie alle warüber, Einkauf ü Jahr nicht besprochene Tonnen mit Lorbeer ans.

Kabeljau No 101. Kabeljau

1 Stück frisch, samt ab ½ Kapf 10 Lff Gürkes Gewürz, Lorbeer, wie sonst Gebrauch Lorbeer in das Stahlbüchse das sein ab gebrauch sind Lorbeer Blätter ob alle warüber Einkauf bestraft.

Gürken No 102. Krapf

2 Stück frisch, Salz in Büchsen, 2 Kapf Gürkes wird mit 1 Kapf Wasser gesotten, das die Gürken, Lämmerbrühe, wenn sie Gürken gebraucht sind aufbrühen von 1 Tag auf 3 Tage sagt.

Bittere No No 103. Karonie

½ Gürkes Pfeffer 4 Klaar davon, ½ Tonne Essig Klar das Bittere werden mit 2 Klaar gestossen, das alles gut abgebrüht das Essig klar

Zimmi No. 104 Lebzelten

1/2 Hofstatt Grundst. 1/2 Hofraithe, Stallung, Backofen, Brunnen, Obstgarten, Hausgarten, Grasgarten, Ackerfeld, Wiesmahd, Waldung, Weide, Gemeindsrecht, Fischrecht, Jagdrecht, Bannrecht, Mühlrecht, Wasserrecht, Weiderecht, Holzrecht, Torfrecht, Steinbruchrecht, Lehmgrubenrecht, Sandgrubenrecht, Kalkbrennerei, Ziegelbrennerei, Pottaschesiederei, Glashütte, Hammerwerk, Sägemühle, Oelmühle, Getreidemühle, Walkmühle, Papiermühle, Schleifmühle, Poliermühle, Bleichanstalt, Färberei, Druckerei, Gerberei, Leimsiederei, Seifensiederei, Lichtziehrei, Essigbrennerei, Branntweinbrennerei, Bierbrauerei, Weinbau, Obstbau, Gemüsebau, Hopfenbau, Tabakbau, Flachsbau, Hanfbau, Krappbau, Waidbau, Safranbau, Kartoffelbau, Rübenbau, Maulbeerbaumzucht, Seidenraupenzucht, Bienenzucht, Fischzucht, Viehzucht, Schafzucht, Pferdezucht, Rindviehzucht, Schweinezucht, Geflügelzucht, Kaninchenzucht, Taubenzucht, Hundezucht, Katzenzucht, Ziegenzucht, Eselzucht, Maultierzucht, Maulesel, Maultier, Esel, Ziege, Katze, Hund, Taube, Kaninchen, Geflügel, Schwein, Rind, Pferd, Schaf, Bienenstock, Seidenraupe, Maulbeerbaum, Krapp, Waid, Safran, Kartoffel, Rübe, Hopfen, Tabak, Flachs, Hanf, Gemüse, Obst, Getreide, Wein, Bier, Branntwein, Essig, Lichter, Seife, Leim, Gerber, Druck, Färber, Bleiche, Papier, Walk, Oel, Säge, Hammer, Glas, Pottasche, Ziegel, Kalk, Torf, Stein, Lehm, Sand, Jagd, Fisch, Gemeinde, Wasser, Holz, Ban, Weide, Mühle, Brunnen, Backofen, Stallung, Hofraithe, Hofstatt Grundst.

Bleiche No. 105 Weiden

Zimmer Waschküche Abtritt werden mit 1/2 Grundst. 3 Ganze Häuser Familien Grundst. 1/2 Scheune Hofraithe mit Wasserschmutz Stallung Backofen Brunnen Obstgarten Hausgarten Grasgarten Ackerfeld Wiesmahd Waldung Weide Gemeindsrecht Fischrecht Jagdrecht Bannrecht Mühlrecht Wasserrecht Weiderecht Holzrecht Torfrecht Steinbruchrecht Lehmgrubenrecht Sandgrubenrecht Kalkbrennerei Ziegelbrennerei Pottaschesiederei Glashütte Hammerwerk Sägemühle Oelmühle Getreidemühle Walkmühle Papiermühle Schleifmühle Poliermühle Bleichanstalt Färberei Druckerei Gerberei Leimsiederei Seifensiederei Lichtziehrei Essigbrennerei Branntweinbrennerei Bierbrauerei Weinbau Obstbau Gemüsebau Hopfenbau Tabakbau Flachsbau Hanfbau Krappbau Waidbau Safranbau Kartoffelbau Rübenbau Maulbeerbaumzucht Seidenraupenzucht Bienenzucht Fischzucht Viehzucht Schafzucht Pferdezucht Rindviehzucht Schweinezucht Geflügelzucht Kaninchenzucht Taubenzucht Hundezucht Katzenzucht Ziegenzucht Eselzucht Maultierzucht Maulesel Maultier Esel Ziege Katze Hund Taube Kaninchen Geflügel Schwein Rind Pferd Schaf Bienenstock Seidenraupe Maulbeerbaum Krapp Waid Safran Kartoffel Rübe Hopfen Tabak Flachs Hanf Gemüse Obst Getreide Wein Bier Branntwein Essig Lichter Seife Leim Gerber Druck Färber Bleiche Papier Walk Oel Säge Hammer Glas Pottasche Ziegel Kalk Torf Stein Lehm Sand Jagd Fisch Gemeinde Wasser Holz Ban Weide Mühle Brunnen Backofen Stallung Hofraithe Hofstatt Grundst.

Pülenhof No. 106 Schleifen

1/2 Grundst. die auf Zimmi abgeschrieben dann 1 Zimmi 184[illegible] Feuerspritze Gattin Anzug von Zimmi Handfest Ofen Abzug Bett Kasten Kommode Spiegel Tisch Stühle die übrige Hausrath Schlafzimmer Kammer Bett so beschaffen, daß man es gemächlich darin machen will, das Bett, die Tische, die Stühle mit Haar gefüllt sind, die in der Nähe eines Ofen Zimmer

Chocolad No. 107. Rollen

Rühre ½ ℔ Zucker mit 6 Dotter dick, gib den Schnee daran recht lang-
sam hinein, von 2 Zeltl den geriebenen Chocolad, Zimt, Limonie-
schaler ¼ ℔ Mehl, schmier ein Blech, das Geriebene darauf, mit Zucker
bestreuen u. Mandeln mit fingerschnitten überstreichen,
[illegible] im Ofen u. rolle es zusammen

Zucker No. 108. Brod

½ ℔ Zibeben werden fein geschnitten, ½ ℔ Mandeln samt Schalen geschni-
ten, von 1 Limonie die Schalen, ¼ ℔ Zucker, das wird zusammen ge-
macht, Messerrückendick ausgewalkt, ausstechen, recht rösch
gebacken, dann wird ein Eis von Dotter mit Limoniesaft
gemacht, aufgestrichen u. getrocknet

Quitten No. 110. Bisquitt

¾ ℔ Zucker siedet man mit etwas Wasser dick, gibt 3/8 ℔ fein durchgetriebene
Quitten dazu, rührt es gut untereinander, stellt es weg, dann nach dem
Schnee von 4 Eier, [illegible] macht auf Oblaten Bisquitt, und trocknen

Getrocknete № 1 Mandeltorte

Gibt ein rein mürbes Lot 3/4 Pfund Butter 1/2 Pfd Mehl davon
lasse finden, die erforderliche Portion abwäge dann die 1 Pfd schwere
in feine Gestoßene Mandel dazu trockenen auf der Stirn und
lasse 20 Stück von 1 Limonie dann Safte dazu, so auch
die Schalen in etwas Zimt Schlage 10 Dotter davon von 6 Eier
den Schnee nicht zu Stumm beleg ein Tortenblatt mit Oblat
fülle die Torte darauf in einen Reif Garnir, lasse es 3/4 Stund backen,
dann schmide 4 eingesottene Nüsse auf dem Blatt, gibt es darf
fülle das Gemüste darauf langsam backen, in ein Tiegel

Marb d Torten № 2

1 Pfund Butter mit 2 1/2 Pfd Mehl abreiben dann 1/2 Pfund Schalen ge
dazu Limonischalen Zimt Nelken von 2 Limonie Safte 3/4 ganze Ei

Visgüttl Torte № 3

1 Pfund Butter mit 24 Dotter gut Quirlen 1/2 Pfd Eier den Schnee dazu, 1/2
Stärkmehl, 18 Stück Mandeln Limonischalen und etwas Zimt

Brod No. 4. Torte

1# post Mandeln 8 Loth fein 1# Zuckers mit 28 Löthen Gries gemischt den Mandeln 8 Loth Zimt, Limonischale, von 14 Eier das gelbe 5 Stück Dotter mit etwas Limonisaft eingerührt zugleich.

Kammelder No. 5. Torte

1# Zucker mit 24 Loth gestossenen Mandeln, das von 12 Eier u. 5 St. dazu ½ # geschälte Pistazien Mandeln, etwas Schale gerührt 3# Fürkmehl 3/8 # Mandel Limonischale einfüllen die übrige Mandel schön

Cocolade No. 6. Torte

2# Zucker mit 3# gestossenen Mandeln 8 Loth fein gerührt Limonischale 15 St. Limonbrösln von 4 Eier das Gelbe 1½ Theil Gutten Cocolade gerieben

Cocolade No. 7. Torte

½ # Zucker mit 15 Loth Gries gemischt 10 Dotter 5 St. geriebene Cocolad 3/8 # geriebene Brod 3 Loth Citronat, das Gelbe von 4 Eier das Gelbe 5 langsam hineinrühren nicht schlagen

Fixirgelb No. 8. Sorte

1 Theil Gummi mit 32 Theilen Wasser auflösen, dann 16 Theile Zucker, dann Zitronensaft, 1/4 Theil Salmiakgeist, 1/4 Theil Kochsalz, dann so viel Gummilösung, als nöthig ist,

Oehrfarbe No. 9. Sorte

1 Theil Zucker, 1/2 Theil Wasser daran, lasse dieses sieden, gieb 1 Theil Kochsalz dann Gelbholz, einen Theil Gummi, lasse das Gute sieden, dass sie sich werden, gieb 1/8 Theil feine Mandeln, 1/4 Zitronensaft, 1/8 Theil Zucker, nun 2 Theile Wasser, den Zucker, wie auch die Mandeln, lasse noch ein wenig dünsten, schabe sie Blatt mit Blatt wohl ab, lasse sie langsam kochen, mit Eingesottenem füllen, dann wieder ab

Gefärbte Mandeln No. 10. Oel Sorte

1 Theil geschälte Mandeln, 1/2 Theil schneide lang, die andern lassen, 1/4 Theil grün färben, 1/4 Theil gelb. Siede 3/4 Theile Zucker mit Wasser dicke, gieb die Mandeln, wälze sie bis sie vor Zucker, nun 2 Theile den Zucker, 3 Dotter, einen Theil mit Butter, belegen mit Blatt, lasse sie, nun 1/8 Theil, mit eingesottenem füllen, die Farben abwechseln, aber sehr kühl

Mandel Torten № 11.

1 Gspritzte Mandl in 1 Grüßer mit 30 dötter gut Gemischt dann kommen die fein Gschnittne Mandln von 15 Eier der Schnee fein Schaumig Schlagen in Zitronensaft dazu.

Geläuterte № 12. Mandltorte

1 Gspritzte Mandln mit etwas Wasser Gschaumt, 1 Grüßer mit 16 Eier Wasser rühren, dann kommen die Mandln in wenig Gehackte Haselnüssen in gibt 6 dötter 6 ganze dazu rührt

Gespritzte № 13. Mandltorte

10 Dkg Grüßer feinmer, dan 3/8 Mandl Fristhal Gschnitten rührt dieselben bis sie fein dem Salz lösen, dann von 12 Eiern d. Hälfte Schaum 2 Dkg Zitronat u. 2 Eier Mehl Schnee in Forln die andern besonders

Abgeschlagene № 14. Mandltorte

22 Dkg Grüßer abreiben, dazu 14 Dkg feine Mandln, 1/2 Grüßer, 10 dötter Zitronenschale von 6 Eier den Schnee eingerührt die Masse ist auf 3 Blätter und wie mit Eingeschnittenen gefüllt wird.

Muscheln — No. 15. — Torte

3/8 # Mandel Schalen, 15 Stück schneiden, die andern 3/8 # fein schneiden, 15 Gesätzchen von 1/2 # Butter, Eßlöffel voll Gehacktes, 2 Eßlöffel Citronat, Citronenschalen, Zucker, Nelken, Zimmet, 8 Eier, die Dotter 52 Eier, dem Schnee, überstreife das Mehl mit Stärke und Citronenschalen, mit eingeschlagenen Eyern, dann Butter und Mandel, lang backen.

Sonnenkäse — No. 10. — Torte

1/2 # Käse, Mandel, Zucker, 1/2 # Butter, 4 Loth Cacao, Zimmet, Citronenschalen, 12 Dotter, 1/2 # Butter ab mit 6 Dotter, die übrigen Dotter einzeln, dann 6 Eier, Schnee, Käse, 26 Stück abgeschlagen, 6 Eßlöffel Mehl, Käse dann Teig, 3 Eßl. ab, 12 backen, 26 schälen, mit eingeschlagenen Eyern, Käse, Zucker.

Datum — No. 17. — Torte

5 Schlag 3 Eier, 12 Dotter, in ein Gefäß, 4 Eßlöffel Zucker, Zimmet, das gibt ab, 3/4 # Mehl dazu, Salam, Citronenschalen, 1/2 # Butter in 16 Stücke einschneiden, 5 Mal die Butter mit Mehl, Käse, Zucker.

Orangen No. 18. Torte

1 ℔ Grieß mit 4 Orangen u. 3 Limonis abreiben, Saft seihen, Schale
den Saft darbey geben, die Abgeriebene Grieß, die man hinein
dann 12 ℔ Hitzlet Mandl u. Gschnittener Citronat dazu, 15 Loth
in Rinden. dann nehme 32 Dotter, mit 12 ℔ Grießzucker Hollerm
Mandln gut, dann den Saft Orangen u. von 10 Stk. den Schnee.

Linzer No. 19. Torte

7/8 ℔ Butter abrühren mit 18 ℔ Mandln, 18 ℔ Grieß, 12 Dotter
gut gemischt, dann den Citronen Schnee, 22 ℔ Stundmehl, ohne Dotter

Cocolad No. 20. Torte

Reiben von 20 Stk. 5/4 ℔ Grieß, dann Gschnittl Zuck. 3/8 ℔ Cocolad
und 20 ℔ Mehl, und mit 9 Dotter laben.

Cocolad No. 21. Torte

1 ℔ Mandln roh schoppisch, 1/4 ℔ Grieß, 10 Stk. Dotter, davon
den Schnee, u. langsam hineinmischen, zuletzt 1/4 ℔ geriebene
Cocolad, und Limoni schalen.

Grog No. 22. Forte

Nehme ½ Stahl 6 forte Cinchona, mixe dan mit 1½ Liter Wasser ab, mache dann ½ Gallon, mache dann Punch mit einem ganzen Citronen und einem Quart Wasser, süße Alles mit Zucker.

Flip No. 23. Forte

½ Pint Holländer, ½ Gallon, 16 Eidotter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Sahne, 1 Liter Milch, reibe die Schale von 1 Lemon, koche Alles 1 Stunde, 16 Eier dann Schaum und stand: nimmt: nicht das Wasser

Punch No. 24. Forte

Nehme ½ Gallon Wasser, gebe einen Limonensaft dazu, nehme Zucker, gebe einen Lemonensaft dazu, mixe auf ½ Gallon, nehme so viel als Du willst, gib dann noch 14 Eidotter, dann Schaum von 6 Eiern, nimmt Citronen Limonensaften, gebratene Pommeranzenschale

Schmalz No. 25. Torte

Rühre ½ # Schmalz mit 14 Dotter gut ab, dann ½ # Einbrenn, Lemonischalen und ¾ # Mehl dazu

Französische No. 26. Torte

1# Erdäpfel gesotten, durchgetrieben, mit 1# Zucker vermischt 36 Eier, 12 Dotter und die übrigen Dotter mit so viel Mehl als nöthig ist, rühren, dann ab, einen mit Chocolad, mit Zimmet, Rosen, so noch mit Allerley gemischt und 1 Theil weiß dann backen, mit Zuckerglasur, Blätterteig auf Lemonischalen Form dazu ist gut

Nidel No. 27. Torte

¾ # Mehl ein Kessel und mit Lemonischalen bauen, ½ # Schmalz stiften, mit 10 Dotter gib die Kessel Mandeln hinein mit 4 Ganzen 3 Dotter ½ Stund, mache von 2 Tiegeln mit Butter Zucker vermischt backe sie schön, warm auf den Schmalz geboche so wie die stiften Mandeln, gebacken sind das Gemüse.

Quiqueslea No. 28. Chone Forte

1/2 ♯ Grünbl. 1/2 ♯ Oppfrölle, Orchestermandln. Schlage von 3 Linien Zimmerstandhöhe, nicht so Quiescentia v. Sigmaringsalar Stamm 16 Stein eingradirt Kauf eine Druckblatt. Basilgast Lang. Schlage von 2 Linien Zimmerstandhöhe zu 1/2 Linie für ihn Griff mit Grünbl. Schlagen. Das ist Probirmann Lage es mit Eingestrichen

Orangen No. 29. Forte

1/4 ♯ Oppfrölle Orig. Orchestermandln, 0 ♯ Fundbögen mit Gift ab. Einen 1/2 ♯ Grünbl. Gribe ihn auf 2 Orang ab. Am Hals Gift auf die Orchestermandln, Gribe 1/2 ♯ Grün ab. Gift ab. Einen Griff mit 5 Löchern 1/2 Linie Griffweiten und mit Grünbl. Lagen Gift

Mandl No. 30. Forte

1 ♯ Eine Mandln, 3/4 ♯ Grünbl. 12 Ganze Forte 12 dötte Zimmerstandhöhe Grüne bis 1 Stund

Schmalz No. 31. Torten

Serib ½ ℔ frisches Schmalz gibt ab, gibt 80 Löffel, ½ 2 Eier ½ ½ ℔ Zucker daran Lebkuchgewürz, reiben ½ St. gibt ¾ ℔ Mehl daran, gibt den 12 Theil auf ein Blatt Hülle ½ mit Einschlag ½ machs ein Gitter darüber.

Butter No. 32. Torte

Schmalz ½ ℔ geschmolzte Mandel fein ½ fasse, gibt 12 ℔ Zucker 4 Ganze Eier ½ 2 Löffel dazu reiben ½ 1 Stund feinmach die Mandel, Orangenschale Citronat ½ Pistazien jedes 3 Lth. gibt auf ein Engblatt Oblat Hülle ½ ein ½ backen.

Käser No. 33. Torte

1 ℔ geschmolzte fein geflossene Mandel, wie auch ¾ ℔ Zucker von 3 Lemonie Abschale, reiben ½ Gelb untereinander streiche ½ fingerdick auf ein Engblatt backs ½ dann Hülle ½ machs von der andern wie Ringel besäe ½ mit Zucker fein. Selben ½ Citronat nimm auch dazu in jedes Ringel 3 mandl Kniff

Cocolade № 34. Torte

1# 10 Loth Mandeln, 1# Zucker dazu 10 Dotter, die Kloar zu Schnee mixen 1/2 Stund zuletzt 1/4# Cocolade und Limonischalen

Wasser № 35. Torte

1# Loth Mandeln, 1# Zucker reib mit 1# Brillen ob. 30 Dotter 10 Dotter Limonischalen 2 Kaffeelöffel in ein Glas einrühren

Linzer № 36. Torte

1/2# Loth Mandeln geschält 1/2# feinen Brillen, 3/4# Zucker, Limonischalen, 6 Loth Loth Dotter, 1/2# Mundmehl, reibig alles mit Zusammen Masse ebenso Gewürz

Biscuit № 37. Torte

1# Zucker mit 20 Dotter so dass 14 Loth Schnee von 1/2 Limoni die Schalen 14 Loth Mehl.

Brösel № 38. Torte

1/2# Brillen, 3/4# Mehl 3/4# Zucker, 1/4# Mandeln, Limbe Limonischalen 2 Dotter 1 Ganzes Ei

Brösel № 30. Torte

Zwieb ½ Butter ab, ½ Zucker 20 Loth Mehl u. Dottermilch, Vanille darauf ein Stück Gebäck ab mit Eingeschlagenen und Spritze den andern Teig darauf ist gut.

Brösel № 40. Torte

Zwieb ½ Butter ab 4 Dotter, Dottermilch, ½ Zucker nimm 18 Loth Mehl

Brösel № 41. Torte

½ Mehl zu 1 Schüssel Butter, eine Hüt abgeriebt, den Schimmel von Saft daran mache den Teig an, walke ihn dünger, Bisket Gebäck mit Eingeschlagenen oder Rosinen, den Teig einen mache ein Gitter Gebäck mit Zimt und backe ab

Zucker № 42. Torte

½ Rindschmalz ½ Butter, zwei abgeriebene, ½ Zucker, Mandl, 3 Dotter, eine nach dem andern, ½ Hüt, einen Schalen Wein, den Schimmel die Schalen ½ Zucker ½ Mehl u. anmach.

Nüsse — No. 43 — Torte

½ ℔ Butter wird mit 12 Dotter ½ Stunde gerührt, dann kommt ½ ℔ Nüsse, welche mit 2 ganzen Eier, 2 Esslöffel, von 1 Semmel die feinen Brösel 2 Essl. Weinbeer, 2 Esslöffel Zimmer, Zimmer, ½ Löffel Mehl von 10 Eier dann Schnee gerührt und backen.

Schmalz — No. 44 — Torte

½ ℔ frisches Schmalz wird abgetrieben mit 2 ganzen Eier, 8 Dotter, ½ Schale Mandeln, Zimmer, Zimmer, ¾ ℔ Mehl, Butter so fest und ¾ ℔ Zucker gerührt, schälle so mit Eingesottenen, wenn sie ein Bitter darüber schmiert, so mit Eier backe so wie Butter

Torte — No. 45 — Torte

6 Eier schaum Butter, Zucker ½ Mehl, die Dotter werden mit dem Zucker gerührt dann der Schnee von die 6 Dotter dann das Mehl gerührt, die gelassenen Butter mit Semmelbrösel Zimmer

Linzer — No. 46 — Torte

1 ℔ Butter abtreiben, ¾ ℔ Zucker, Zimmer, gerührt ¾ ℔ Mehl, die d. Anderen

Kaiser № 47. Torte

½ ℔ Butter, 14 Dotter, ¼ ℔ gesiebten Mandeln, geriebene Bisquitbrösel, Lemonischale, 1 Kaffeelöffel Cacao, 1 Kaffeelöffel

Kuchen № 48. Torte

Teige ½ ℔ Butter ab, mischt das ½ ℔ gesiebten Mandeln dazu, 14 Dotter, ½ Schale Lemonischale, 10 Dotter, alles Stück für Stück dazu

Hasel Ecke № 49. Dotterlorte

1 ℔ Haselnüsse, gesiebten Mandeln, 10 Dotter, ¼ ℔ Butter, ¼ Pfund Zucker, Citronat, Lemonischale, Teige dünn auf ein Blatt mit eingestreuten Mandeln

Schale № 50. Torte

½ ℔ Butter abtreiben, ½ Pfund Zucker, ¼ ℔ Mandeln, 14 Dotter, von 6 den Schnee, Lemonischale, Saft, zuletzt ½ ℔ Mehl

Brösl № 51. Torte

Auf ein Blatt ¾ ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, Teige ab, 14 Pfund Zucker, Lemonischale, Saft, 14 Dotter, alles zusammen, Mandeln

Cocoloo No 52. Torte

½ ℔ geschälte Mandl, ½ ℔ Zucker, 12 Dotter, von 6 Eyer Schnee ½ Stund rühren, dan die Mandln, 4 Löffl Cocolor darein rühren auf 2 Form u mit Zuckerglatten füllen.

Mandl No 53 Torte

15 Dotter, ½ ℔ Zucker, wird recht gut gerührt, ½ ℔ geschälte Mandl, vom 8 Eyer den Schnee, und das Schmalzöl von man kann ihre Farbe geben recht, dann Schwarz z. Gelb.

Geschobene No 54 Torte

1 ℔ Zucker, von 11 Eyer d. Schnee, rühren 1 Stund, das Mehl mit Zimmet, Salz, 1 ℔ abgezogene geschnittene Mandln, die ½ Schiffel geschnitten die andern ganz, schmieren 1 Blatt mit Butter streuen Zucker darauf u backen bis fest u schmide so auf.

Zingel No 55 Torte

Teig ½ ℔ Schmalz, ab, ½ ℔ Zucker, Mehlen ½ ℔ Zucker, 2 ganze Eyer, 2 Dotter, ein Löffl Wein, ½ ℔ Mehl

Spanische № 56. Nüsse

Schlage 3 Löffel grün vom festen Essig, ½ Theelöffel Senf, ½ Theelöffel feingeschnittene Mandeln, welche abgebrannt sein müssen, beides zu Blättern, man kann auch ohne Mandeln machen.

Brod № 57. Torte

½ Pfund Butter mit 10 Dotter Zimmet, ½ Pfund geschälte Mandeln von 8 Eier Schnee, Backung, 2 Gelb Zucker und Pfund Mehl

Linzer № 58. Torte

3 Pf. passirte Mandeln beide mit 6 Pf. Zucker à 20 Dotter gut abgetrieben Zimmt Limonischale ½ Pfund Mehl in backen

Schmalz № 59. Torte

½ Pfund Schmalz wird gut abgetrieben, mit ½ Pfund Mandeln 10 Dotter von 1 Limonie die Schalen von 12 Eier Schaft von 8 Eyer Schnee ½ Pfund Mehl und backen.

Englische № 60. Krapfen

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mandel ½ Pfund Butter, Zimmet, 4 Eier Dotter

Schmalz No. 61. Sorte

Recipe 1½ ℔ Schmalz ab, reibe 8 Dotter, ¼ ℔ Mehl, ¼ ℔ Zucker, Limonenöl, unterreibender, streiche die 12 auf 1 Blatt dann andauer mit Stange

Cocolad No. 62. Sorte

Gieb ¾ ℔ Zucker in ein Topf, gieb 1 Tasse Wasser dazu, lasse es langsam sied. 1 ℔ geschälte Mandeln, lasse sie 10 Min. bis sie weich ist, Cocolad in Maas, Limonie, lasse es noch einen Sud mit Blatter nachstreichen.

Nuß No. 63. Sorte

Recipe 1½ ℔ Dotter ab, ½ ℔ Zucker, 8 Dotter, Limonie, lasse, zu letzt 1 ℔ Mehl und backen.

Cocolad No. 64. Sorte

Recipe 1 ℔ Dotter ab, 1 ℔ Zuckerwasser, Mandeln, 1 ℔ Zucker, ½ Liter 8 Stück Cocolad, ⅜ ℔ Mehl, ⅛ ℔ Citronat backen, streiche 2 Blatter dünn

Cream No. 65. Sorte

3 Stück Dotter, 3 Stück Schmalz abreiben, ½ Stück Obers daran, 3 Eier, 3 Dotter 2 Stück Cream, ¼ ℔ Zucker, streiche auf 1 Blatt mit Zuckerstreifen ein Zuckerstreifen

Weichsel № 66 Sorte

4½ ℔ Schmalz wird abgetrieben mit 4½ ℔ Mandeln, 3 Dotter, 1 Ei, 4 Löffel Milchraum, 1 Zimmet, Citronat, 8 Löffel Weißbrösel, die Hälfte geriebene Weißbrösel, die Hälfte Mehl.

Mohrenköpfe № 67 Sorte

½ ℔ Zuckerbrösel, ½ ℔ feste Mandeln geschossen, ¼ ℔ Butter, 1 Ei, Zimt, Nelken, Zimmetrinde, ¼ ℔ Mundmehl, werden mit 6 Eier Schnee angemacht, belege ein Backblatt mit Oblatenteig, mit einer Spritz backe sie Hüte, mit Zuckerglasur, den übrigen Teig backe Stiefeln, Füße anlege, backe ab.

Gebräselte № 68 Einbrenteig

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, reib ab, gebräsel, siemple 2 Eier, 8 Dotter, 1 Zimmet, ½ Citronat, Schale, reib ein Ei an, Mehl, 2 Löffel Milch, Zucker, Zimmet, Citronat, Mandeln, Schnee, mit Wasser und Mehl backe ab mit Zucker

Hailänder № 69. Torte

½ ℔ Rindfleisch fein gehackt abgetrieben, ½ ℔ Butter recht
abtreiben, 12 Dotter 3 ganze Eyer darunter, Limonie
schalen ½ ℔ abgeriebene lange mischen, in 3 Teile backen mit Eyerschnee
füllen, auf oben Theil Zuckerguß mit geschnittenen Pistazi bestreuen

Cocolad № 70. Torte

½ ℔ Zucker ab, sieb Dotter darein, ein Glaas gute Smetana
3/8 ℔ Klein gestoßene Mandeln, ½ ℔ Butter, Limonie schalen, mache Teig
voll, ½ Schoten mit Cocolat, ½ Bruzatzen gerieben, ½ weiß
das Eyer mit Zucker beschneien, ½ Teil in die Form dann Andern
darauf backe es, ist besonders gut wie die Gehobene Torte.

Farbe № 71. Torte

½ ℔ Stahlmasse mit ¾ ℔ Zitter, ¾ ℔ Butter geht ab, mit 6 Dotter
von 2 Limonie dem Saft u. etwas Obst Lungemacht man schlägt
eine Masse, walkt sehr gut Sandteig dünn macht Blätter, sieb es
auf Papier u. Blatt schmiere es mit Wasser backe es schön, stelle beyseite

Geschobene Nr. 72. Torten

1½ ℔ geschlagene Butter, 1 ℔ gestoßenen Tragant, 6 Eier, 6 Schmand, 3 Limonien den Saft, reibe 2 Stunde nahe 1½ ℔ Mandeln, die ½ stiftel geschnitten, die andern klein geschnitten, 25 Dotter, unter Zucker, mit 4 Seite Weißen, und färben, schmier die Blatt mit Mandelbutter, Reif, schiebe es, lege es gleich auf ein Lagblatt und ausbreiten.

Gefüllte Nr. 73. Brodtorte

½ ℔ Reis geschwellt, ½ ℔ Butter, rühren mit 12 Eier, 12 Löffel Zucker, Gewürz, 1 Stunde, 18 ℔ Citronat, Limonischale, Zimt, Nelken, 12 ℔ schwarze Brod, mit einem Wein angefeuchtet, Zibebe, das Blatt, ganz schmale die obere Rinde weg, gib Eingeschlagenes darauf, Reis ½ ℔ Mandel, reibe sie mit Spinatschen, gib ½ Butter, Zimt, Schlag 10 Dotter, von den Eyern, mache den Reif wieder um die Torte, setze es auf ein verkehrtes Blech, es Blatt das Backen muß viel sitzen.

Damenbrett № 74 Torte

½ ℔ Mehl 3/8 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, Zimt, Limonischalen, mischt mit 2 Dotter zusammen, walkt sie messerrückendick aus, schneidet sie fein Rasiren, in der Größe wie man die Torte haben will, für 3 Blätter backt ein jedes, alsdann das Blatt macht 16 viereckige Stückl, eins mit einer Chocolad Überguß, das Andere mit weissen Eis, überstreicht die Blätter oben auf mit eingesottenem Gelée, oder Confitüren

Süße aufgestellt № 75 Chere Torte

½ ℔ Haselnuß, blanchirt, gerieben, gestoßen, für 4 Eier sind gut, ½ ℔ Zucker, dazu 10 Stück eingesottene Dotter, Masse 16 Stück, backt ½ Stunden, ist gut, das Gestoßene dazu, als 1/2 Limonie, Cannel, Salz, 12 Eyer, schneidet ein Blatt Papier, streicht Butter darauf, streut Backmehl darauf, klopft es Rund, macht es mit eingesottenen Früchten und Confect Blätter aufsteigend legen.

Roche v Budíně

Rindskoch № 1. Bündel.

Masse einer gediegenen Qualität, das sich schön ziehen läßt, dann macht man ein Rindsleder, die zum ausfüllen und streifen abdarauf, wo Haut zusammen stoßen in ein geschmeidiges Resultat verbacken, dann er gründig überhauen ist, giebt man ½ Seitl siedenden Rindsfett, läßt ihn aufkochen, den ausgelassenen überziehen.

Kuchs № 2. Bündel

Masse von 3 Eier ein Eiterl, treibs fein Kuchsleder ab mit 3 Eier, in eine und eine abgeriebene in der Milch gedrückte Semmel, aufgedrückt dazu, dann das geschnittene Eiterl, die Kuchsstreifen, feine längliche Mandeln Zucker, gieß den Teig auf, rolls ihn zusammen, und backts schön.

Tiroler. № 3. Tirol

Man nehme von 2 Pfd. Mehl 1/2 Seidl Milch, mischt sie mit 18 Loth Hausenschmalz, 1 Kinp 3 Loth Germ Salz, schmeidet sie zu einem Teig an, schlage ihn gut ab, gibt ihn dann in ein Nudelbrett, walke ihn fingerdick aus, schneide ihn viereckig, schlage dann jedes Viereck zusammen, walke ihn wieder aus, bäcke sie so und mache in die Länge Fleck, Mandeln, Zibeben, dazu Pistole, Mandeln und Zitronat, rolle ihn zusammen, lege ihn in ein Backmodel, bestreue ihn oben mit Schmalz, lasse ihn gehen, backe ihn und gibt ihn gezuckert zu Tische.

Sommel No. 4. Knödl

Man nimmt Zugtag wie von 3 Sommel die Rinde ab lege sie ins Wasser bis sie recht gut weich werden, treibe 4 Löffel ab schlage 5 Eier hinein dann gibt die geriebene Sommel alles Salzen man kann es auf Butterl gießen den Teig aus gibt 10 Knödl wie auf Nomberl darauf so backen wie bei den vorigen.

Milchram No. 5. Knödl

Treibe 1/4 Löffel ab mit 4 Eier 1 Brill Ram ab. das Salz gieß den Teig ein Pfeffer die Brill da auf wie auf eine Handvoll Semmelbröseln Zwiebel Zitronbaum Weinberl, und backen man kann eine Milch darüber geben.

2278

Mandel No. 6 Strüdl

Rühre 1/2 Butter mit 1/2 Mandel mit 5 ganzen Eiern gut schaumig, schabe Zimt dazu und 2 Esslöffel feine Semmelbrösel, gieße dann die Milch und gib das Gemischte darauf und bestreue es mit die Anderen.

Mandl No. 7 Strüdl

Man nimmt auf 1 Stall 1/2 Mass Butter, drückt es gut ab, nehm 2 Eier dazu, 2 Esslöffel Zucker und mit Milch anmachen, aber nicht zu steif, ein mit den Nudeln ausbreiten, schlag einen Dotter, das ist ein wenig rösten, wenn einen schön Mandelbeig ist, vorher etwas Zimt dazu, dann muss die Nudeln auf Speise streuen.

in der Mitte den Deig schlage ihm darüber
besprenge ihn mit Essig lege ihn auf ein go-
schmiertes Blatt und backe ihn.

Wasser No. 8. Alaun

Man nehme 2 Pfd Kalkstein einen Handkorb voll
Tasch wässre sie und den Kalk, gieb eine Gute
Portion Spanischen dazu, schmiere einen Alaun
model dick mit Butter gieb den grünen Taffet ein
fälle hinein so Streue rein den ganzen Model aus
einander, dan treibe Krebsblätter mit 6 Finger Breit
gestrichen Samt dazu und überstreiche den grünen
Taffet fingerdick, der einen Rogen dan das Ausgeschla-
gen den den grünen Taffet siede ihm 1 Gute Hand
in Brunst, gieb ihm Schopian oder Branntewein

Ricsol. No. 9. Ten.

Nehme 1 Maß ½ Liter 3 Eier 1 Eingemachtes Glas so viel Milch und Salz das der Teig recht wird schlage ihn 2 mal und lass ihn 1 Stunde rasten, walke ihn dann auf stille Eingebrannt ein, mache es wie die Pfannkuchen, backe sie auf dem Schmalz.

Wein No. 10. Koch

Nehme 1 Seidl Wein ½ Seidl Wasser, Zimmet, Salz ein Stück, lass es sieden, koche so viel Semmel als lass es ein dickes Brei wird lass es auskühlen, treibe ½ Dutzend Eier mit Zucker 7 Eier Dotter, schlage das Mandel des Koch von 5 Eier dem Schnee dem Mehl mit Brösel beifür Blatten

Beschamel № 11. Roch

Man nimt 6 Loth Butter 8 Loth Mehl
mascht es auf ein Rödl zusammen mischt 1/2 Maß
Obers siedets es gibt den Teig schön weiß wenn nicht
so sein ob böses Mehl ist dan Nimmt 10 Eier
dötter Limonizucker dan Schnee von 6 Eier
gibts ein dünne masse von 6 Eier dötter 8 Eier
schalen Wasser dan Salz dan einen Limoni
zucker einen Jeme Löffel

Kaiser № 12. Budin

Treibt 1/4 Butter mit 4 Loth feinen Mandeln ab
dan 7 Eierdötter Zucker Limonischalen den
4 Eiern den Schnee, und in Butter geben
auf einen Schalo backen

Feinhütes № 13. Simonischken

Nehme 1/2 ℔ Butter dazu 16 Eierdotter 1 ℔ Zucker
1 Stunde dazu rührt von 5 Limonia den Safft dazu
2 die Schalen von 4 Stück der Sinn dazu, daß
wird auf der Stubenofen, bis es dick ist.

Johnsonen № 14. Büdin

Man treibt 1/4 ℔ Butter mit 6 Eierdotter und 6
℔ Mandeln samt der Schale 1/2 ℔ Zucker auf
die Ob. den der 1/2 Limonia die Schalen 2 Loth
Cocolade von 6 Eier den Safft Sinn schmier
einen Model mit Butter fülle ihn an
gieb ihn 1/2 Stund in Ofen dann si.
mit Safft darüber.

Pomeranzen № 15. Koch

2 Pomeranzen wovon die Spitze weggeschnitten
werden müssen 3 Unzen Zucker, diese werden
fein zerstoßen, mit 3/8 d Wasser 15 Minuten
dann kommt der Saft von die 12 Eier, wird
langsam gebacken.

Cocolade № 16. Consumé

Nehme 3 Loth Cocolade reibe sie recht klein wie bey
der 1 Mahl, koche sie gut in Wasser ein,
drücke es durch 1 Gran Eier und 2 Löffel wie
den dazu gerührt 2 Loth Cocolade, koche
damit schmitze den Kocht in Form in
Rein. Zucker das es fest genug ist.

Apothekenes 17. Manillkoch

6 Lth Butter abrühren mit 6 Lth Zucker und 6 Lth Zucker gut vermischt dann 10 Eierdotter von 5 ganzen Eyern, der Modl wird mit Butter geschmiert u Zibebenkörnl ausgestreut und 1 Stund in Rauch gegeben.

Bü No. 18. Din

Nehme 2 Semmeln rinds sie ab, reibs sie ganz klein, drücks sie gut aus, reibs 4 Lth Butter ab mit 6 Eierdotter so dick schneumt, die Semmeln, Zucker, Weinbeerl, Zitronat u Mandeln überall 1/8 dick Limonienschalen Zitronat u Pistazien Nüsse oder Anis nehmen, schmiers einen Modl fülls damit ein, laus fest backen oder auf ein Rauch geben. Einen Schatten dazu geben.

Cocolade № 19. Sammeln

Auf 2 Seitl Cacao pflegt man ein 6th Sammalzin Schmalz, giebt alles Cacaopulver ein Eyerklar eine Löffelvoll gestossen Mandel 2 Zeltl Cocolade gibt es in eine Schüssel u backts in Ofen.

Spanische № 20. Sammeln

Man schneidet Semel in Scheiben, röstets still mit Zucker in Schmalz 2 Schnitten auf einander Zuckers, Eyer, Canel, nimbts allen, in 1 Seitl Wein gibt man darein [illegible]

Mandlen № 21. Koch

3 gute Löffel Salpeter stösst Zucker, wird gut abgerieben mit 3 Eyern die Klär recht lang darunter, dann 6 Dekagramm Mehl von 5 Eyern dazu, alles schön rund und nadelgrad und lang zum backen.

Aalfett — № 22. — Koch-Gebräuch

Ein großes Stück Talg läßt man zerlassen und gießt es dann durch ein Haarsieb, damit die Unreinigkeiten zurückbleiben; dann gießt man 2 Theile starken Essig darauf, rührt es recht fein ab, und läßt es kochen, bis es kalt wird; dann gießt man 6 Theile ein ganz frisches Eigelb darein, rührt es fein ab und gießt es durch ein Haarsieb, damit die Stränge davon kommen, schmiert den Modell gut ein und gießt.

Aalfett — № 23. — Koch-Gebräuch

8 Loth Talg läßt man mit 2 Loth Stich abgerührt in Gesellen durchgeschlagen, dann gießt man 14 Loth Essig ab mit 1 Loth Alaun, Pfeffer und Salniter, 4 Eidotter gut gerührt, dann 14 Loth Öhl

Raum № 24. Koch

1 Teil gute Milch rührt mit 2 Löffel Mehl 7 Eier dotter ab Zucker 2 Lemonischalen geriebt den 5 Eier Schnee, 2 langsam backen

Haushin № 25 Koch

Mehr von 1½ Seim Butter drüber 1 Teil Milch dazu dann löffelt man 2 Löffel Butter zergehen 2 Gibt 5 Löffel Mehl dazu löffelt es dann drüber mit 1 Teil Obst Seim ab 2 ausbacken. Dann teilt man 6 Löffel Butter ab mit 7 Eierdotter 2 Butter 3 Löffel dann die Weiche das Obst 2 Lemonischalen diese wird ½ Stund abgetrieben geriebt 2 Teil Haushin 2 den 5 Eier den Schnee dazu Obst wird mit Butterteig ausgefüllt 2 das Kuchen hineingeben ¾ Stund gebacken

2288

Ei No. 26. Koch

Nehme 1/2 Pfd Butter treibe schaumig ab gibt 1/2 Pfund
wie Kuchen 15 Eigelb dazu, die Schüssel schmiert
man mit Butter gibt die Hälfte hinein streue
es mit Zucker gibt den andern Teil darauf und
lang sam backen!

Mandel No. 27. Koch

1/2 Pfd Reis wird in 2 Teil Milch gedünstet, ausgekühlt
1/2 Pfd Zucker 1/2 Pfd Schmalz ab gibt 6 Loth feine
Mandeln 6 Loth Zucker den Reis u. Limonienschalen
hinein 5 Eier 5 Dotter rühre es 1 Stund
backe es mit Butter und backe es

Topfen № 28. Pudin

Man schlägt in 1 Schoß Milch 10 Eier spindelt es Gut
u läßt es zu einem dicken Topfen gehen, thut Obers
u in einen Mörser gut Topfen etwas Mandeln
Zucker Gries u ein wenig Weidling u rührt es
u nur Eierdötter davon dann 4 Eyer und
1 Hand voll Semmel nehm Man es in Leben als
den einen Model schmieren u backts eine
aus mit Zuckerstreun füllen, und backen

Cocolade № 29. Koch (gut)

1 Seitl Obers 2 Zoll Cocolade läßt man zu
weich von 3 Semmel die Rinde herab, u schneidet es Ein
gibt den geschlagenen Cocolade darüber, dann weicht
man 3 Semmel mit 8 Eierdötter ab von 4 Eyer den
Schnee, Zucker und Zimmet

Semmel № 30. Büdin

6 Loth Butter sind mit 5 Pf Butter 5 Kreuzer gut abzutreiben 3 abgeriebene Semmel mögen in Milch geweicht gut ausgedrückt, ein Loth Zucker, 2 Loth Mandeln, darunter Gemischt von 6 Eier, den Schnee Zitronischalen, auch Mandeln Blätter dazu nehmen.

Kaiser № 31. Schnaun

4 Pf Butter sind abzutreiben mit 8 Kreuzer 1 Seidl Obers 5 10 Kaffeelöffel Mehl von 6 Eier den Schnee Zitronen aufarbeiten, auf Raum mehr als von Kreuzern machen, wo man auf 1 Seidl Obers 12 Kreuzer nimmt, wird aber in Blättern gebacken, 5 mit Zucker gestreift.

Wein Rock № 32.

Last 1 Fingerhut Leitter Zanksteinen oder Schmalz
rothe Tonnelbrust gelb, Lastindessen 2 Theil Wein
1 Theil Wasser sieden so gibts in die Lenden
Lastabein ein dickes Rock sieden. Spitze ½ Leitter
ob gibt 10 Finger dötter sinein das Rock zimt Lime
misschen so Weinbeer Zinken, so bleibts so langsam

Püttenrock № 33. mit Semel

Spitze ½ Leitter ab sieden for 2 Semel die Schmeh
in der Milch die ein Rock lass erkalt werden
3/8 Zucker sein Handvoll 12 Finger dötter ... for
es gibt ½ gesottenen durchgeschlagene Leitter
Limonischalen Leitter Zimmt, rund lang.
Sam backen

Plum No. 34. Punsch

Reibe ein Kästchens Zimt sauber fein ab, u schneide 16 fein klein 1/2 Citronat gieb 3/4 geschossne Mandeln 12 Eierdötter von 2 Semmeln die Krösten mit 1 Seidl Obers angefeuchtet dann das Zimt, Zucker u Limonisaften, man kann auch Zitronat u Pistazen dazu geben.

Pfeffernüsschen No. 35. Pfeffernüsschen

Auf 2 Meidl 2/4 Mehl, welcher gesiebt ist, dann rührt man 20 Eierdötter daran, wie einen Biskuitteig, dann gibt man 8 Loth Semmelbröseln welche eben wenn gedörrt, u fein im Mörser gerieben u durch das Zuckersieb gesiebt werden, Zimmonisaften zugesetzt dann schon 12 Eier, Anisöhl und Zedronen.

Simonic № 36. Koch

1 Simonic wird in ein Gefäß eingebunden, gesotten bis er weich ist, dann in der Milch abkommandet, geschnitten und die Körner davon beseitigt, dann werden die 2 Gelbe wie Gries geschnitten u mit 4 Gefinken Zucker u 10 Eidotter, dazu 1 Stunde gut gerührt, dann 10 Eiweiß kommt der Saft v Simonic dazu u kömt 3/4 Stunde in Rein.

Brod № 37. Koch

3/8 Zucker 8 Eidotter Salz u Simonicsaft aufs ob Brod 1 Stund 3/8 Pfund Brodmehl, von 8 Eier die Obst, u backen in einer Modl lang, wenn es schön bald gebacken ist, gibt man ein Glas gezuckerten rothen Wein darüber, u last es noch ein wenig darzischen.

Erdäpfl No. 38. Büdin

3/8 A gesäten Grund 8 Viertel 3 Zentner halten so viel Zins in Zentner von 1 Simmen die Schalen die Futter 1 Grund 8 Kreuzer das 1/2 A gesäten Feld 4 Viertel 1 Zentner 8 Simmen die Schalen gibt 1 Grund in Dünst, der eine Schaf darüber.

Abgetrichenes No. 39. Baumgarten

Der Zehrt 6 Zll Futter Zins ab, mit 6 Zll Martin Salz pr 6 Zll Pfund, der werden 10 Viertel Most in das Fass eingesetzt, von 5 Viertel Most zu zählt dazu gegeben der Most wird mit Wasser in Bierkellbrösl abgesetzt und eine Stunde im Dünst gegeben.

Punsch No. 40 Punsch

Gibt ein Rhabarber Kompott stoßt 7 Zwetschken einen
nach dem andern ins Kompott, dann gibt ein großes
Stück Obst Sago so gibt es auch Zucker, wie
das es sein wird so viel, als das Obst Flüssigkeit
von 3 Finger dem Schnaps, gibt ihm dazu wie Punsch
Zucker u. Limonisaft, schneidet 1 Schnitt mit Zucker
so gibt das Punsch Aroma, und ein Glas, wenn
übrig ist so schneide ein rundes Stück Obst
Stiele damit hinzu setzen lege wieder ein Glas
auf, so gibt es auf das Punsch, so gibt von der vorhin
eingekochten Schnaps aber fast Glas mit Zucker so
Familie gibt kommt für mich auf das Obst
so aufgeschnitt so lasse es ist im Glas drücken
einen klein drauf einen Brief so Stückchen Kandt
der Schnaps dazu

Blättermehlspeis No 41. mit Faumkoch

½ Pfd Reis wird in der Milch gesotten u ausgequellt lassen, bis ½ Pfd Butter ab, gibt 5 Eidotter daran von 3 Eiern den Schnee, den Reis, Zucker, u Limonischale beifügen, 1 Glas mit Butter, Fleisch abgeriebt darauf legen ab schmelz rühr stark in der größe wie die Speis soll, backe sie mit eingeschlagen u gibt 30 dünne Blätter ausrollen, 1 mahl in Faumkoch darüber, und backe ab lang schön

Minüten No 42. Koch

8 Eidotter u 6 Löffel Butter rühren gut darunter dann von 8 Eier den Schnee zuhebt, u davon werden in einer Pfanne Löffel voll Backen gebacken die davon ausgeschnittene Eierspeis gelegt werden mit Zucker gestreut u zuhebt noch übergossen und backen.

Cocolade № 43. Koch

Nehme 1/2 Pfd. geriebene Cocolade 1/2 Pfd. Zucker 1/4 Quart
Gieb alles in ein Kasserol, stelle es auf das Feuer bis es
zu kochen anfängt dann lasse es drei Wallungen, dann heb
es ab mit 8 Eyerdötter ab gerührt von 8 Eyern dann schau
damit es nicht wieder aufkocht und
so ist es gut zu Tafel.

Koch № 44. mit Reihen

Nimm von 12 Eyer den Schnee, dann gieb 12 Löffel feinen
Zucker 12 Eyerdötter 2 Löffel Semmelstaub 2 Löffel Reihen
allezeit in Reihl auf schmiere 1 Pfd. Model mit Butter
backe es oder 8 Stanke Eyer auf 12 n gieb allezeit Zucker dar
auf, dann ab mit Pfirsichen Essenz n stelle jedes Stank
mit einer Kellen n stelle es so man es verbraucht in den
Ofen damit es warm wird und aufgeht.

Nüss No. 45. Büdin

Stoße je 4 Gesellte Nüsse mit 1 Pfd. marke von 2½ Loth
weiße abgerieben eine Landes Brode 4 Eidter ab
gibt die Nüsse nach einer Anweisung des Land-
arzt, in 8 Tropfen Zuckerwasser ist, gutes
von 6 Tage den Stuhl einige Löffel Limonadenessig
schmiere eine Form mit Schmalz wenn sie mit feine
Zuckerpulver bestreut und gibt es 1 Stund in Dunst
oder eine Marmorlad darüber.

Gefrorenes No. 46. Erdbeereis

Zu einer Erdbeere dünstet 1 Pfd. 8 Loth grüben 4
Löffel Zucker Zucker Pfund Tragant reibe die mit dem
Saft eine halbe Stunde ist gibt etwas eine Zuckerl-
überstreife es mit Schnee Zucker 16 Pfund

Apfelmehlspeis No. 47. mit Reis.

½ ℔ Reis, setze mit kaltem Wasser auf, koche ihn bis er gar ist, wasche ihn aber die Körner nicht ab, siehe das No. 46. Habe ein Stück Butter, ½ Schöffl Semmelbrösel, etwas Zucker, ½ Schöffl Apfelmehl, ein wenig Zimmet, lasse alles zusammen gut durchrösten, gebe dann den gekochten Reis dazu, lasse ihn damit gut durchrösten, gebe ihn dann in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Vertiefung, gebe Zucker und Zimmet darauf, stelle die Speise ab und lasse sie kalt werden, stürze sie dann auf eine Schüssel, gebe Zucker darüber und serviere.

Fasan No. 48. Mehlspeis

Man reibt einen feinen Semmelbrein ziemlich fein, thut
ihn in eine Schüssel, gibt darauf Milch, Mehl, einen Kaffeelöffel
voll Zucker, 4 Eier, Salz, Muskatblüh, ein wenig Zi-
mmet, Zucker, Citronat, Orangeat, Rosinen, Mandeln,
die Schale einer Citrone, rührt alles zusammen, schmiert
ein Blatt von Nudel, dann streicht ein Blatt
und so fort bis 6 Lagen genug sind, macht
sie rund mit Butter und Semmelbrein.

Plum. No. 40. Budding

3/4 Zwetschen 3/4 Weinbeer gibt in einem Reibling 3/4 Pfund
fein gerieben 6 Lf Zwetschenschnaps und 4 Lf Klein ge-
schnittenen Citronat, Zimmt, Nägelein, Zucker
so viel als Citronat, 6 Eierdötter, 2 Löffel Cognac
Zwetschen Confitüre, soviel nöthig, rühre es 3/4 Stunde
dann gibt den Schnee von 6 Eier, den Schnee, binde
alles ein, fertig ist ein, dann gibt es ein ganzes
Kochendes Wasser, lasse es 2 Stunde sieden, dann gibt
es auf die Schüssel, muss ja der Deckel eine Viertelstund, gibt ein paar Löffel Cognac, zünde
zündet es an und gibt es so!

Brandtag № 50. Nockalm

Lasse ½ Seitl Obers mit 2 Dl Zucker aufsieden, dann kühl ½ Seitl Most daran, u wird auf der Post getrunken wie ein anderer Traubensaft, dann mit 2 Eier u 2 Dotter abgetrieben, ½ Seitl Obers wird mit Zucker u Zucker aufgestellt u Klein Nockalm ein, gelegt man löffl für stad auf, dann werden die Eier abgenommen in dasselbe wird ein Backpulver mit Mehl gesiebt, dann eine Lag Nockalm Zucker Salzerln stad Eidotter, das Obers mit 2 Eiweiß Schnee aufgeschlagen u darüber gegeben u aufgelegt.

Festtorte № 51. Nelkenspeis

Nehme 1 Seitl Obers u 5 Dl Most, mische ein Stück Hausenblas, lasse es auflösen, mische den Most ein, klingetrockenes Brot ca in der Größe Ziegel, breite

½ Butter ab gibt 4 Eß. feine Mandeln dann das Eingetriebene, dann das Mehl von 10 für die Dotter u. dann Zucker u. Gewürz nach Belieben, man kann es backen oder eine Suppe geben, beides

Langsam

Biscuit No. 52. Nudeln

treibe ½ Butter ab, schlage 2 ganze Eier u. 2 Dotter davon eines nach dem andern 3 Eß. Milch, dann 2 Eß. Gewürz, ½ Eß. Salz, gebe 4 Eß. Mehl dazu, wasche eine Zitrone mit dem Mehl aus, lege es in ein bestreutes Brett, schlage es mit einer Teigrolle so lange, bis es ausgezogen ist, gibt man die geschnittene Nudel darüber, aber nicht zu viel

Falsches № 53. Handkoch

Ein Stück Milch Rose Zucker, ein wenig Citronat Zucker
wird lassen die Butter von 6 Eyer gelassen
Mandel dazu treibe 6 Eyer Butter mit 2 ganzen Eyer
1 Eyer Obst ob Zucker Milch dazu lassen die
Mandel Limonie selber und backen

Milchraum № 54. Nocken

Nehme den Zeig mit Obst gut Salz ein wenig Milch
Milchraum dazu, aber nicht zu viel, den Zeig
Backbrett nimmt man backt sie dann in die
siedete Milch, laye sie mit einem Backlöffel sor-
dig schmiere eine Schüssel mit Butter lege da-
rauf den Backbrett auf Butter Nocken
Milchraum so fort bis die Nocken gar sind
und anrichten

Aepfl No. 55. Büdin

4 Sorte Frucht 2 Sr. Abgerundete Gemarkte Summe 5 Sgl. Sein Gefälle Mehrere Posse allerhand Sämereyen 4 Sgl. Entlohnung mit 1 Gange für 2 Böden ab 4 Sgl. Kühler auf Simonis abgeräumt Von der Posse Von Mehl mit Kühler Schmiere, einmahlig Simonis 7 Gefluderen Gefälle, das übersetzen jeder Gefluder in 4 Seile zerschnitten mit Hingehörung Gefäll. Von übrigen Sig Daraus zu halten.

Büd No. 56. Din

Ein abgerundete Summe wird in diesen Gemarkungen Getreide 4 Sgl. Kühler wird Damit abgeräumt 5 Frucht Kühler Simonis halber, Mehl Steinhof Einfahren jedesmahl das Chaos zu fügen Von der Schwein Hirten und in Dienst einen Gehilfen oder einen Lehrjung

Bisquüill No. 57. Jacm

Rüben 6 Löffl Mehl mit 1 Seidl Obers ab, ein Ei, 5 Dotter, Gibt ab auf das Zuckerrüben ist Artikel, ein Landbrief, den Gibt 16 Eßlöffl Wasser und lass es anziehen, den Gibt 1 Löffl Essig 7 Eidotter dazu, 5 Eyweiß herausse, dann den 7 Eyweiß zu Schnee dazu, Eyweiß auf 2 Seite ab, reibe 14 Zuckerln auf Pomeranzen ab, Gibt es zu einem guten Ei, eben Mehl gebe 2/2 Löffl Cacao, Stärke, ein wenig Wasser, rühre ihn ein ab, 10 Zuckerln, etwas Zimmet, dazu, schneide einen Model, backe ihn mit Bisquüill, nehme Zitronat, Gebe den Gelben und das Bisquüill, den den schwarzen, den ein, den halb, ½ 1/2 Stunde im Rein

Wein № 58. Koch

Lasse ein Schmalz geschmelzen gib 1 Handvoll Semmelbröseln darein, lasse es gelblicht rösten gib so viel Wein dazu daß es ein dicke Sose wird, thue Zucker und Rosinen darein. Nehme 4 Eidotter gib es hinein 3 Eyer 4 Löffel Salz geschossene Mandeln Zimt Zucker u. Limonie schelle zu thue die Eyer

Caffé № 59. Koch

Nehme 4 Eidotter 6 Eyerweiß von 30 in Bier maß einen starken Caffe, dicke 1 Pfund darein, drücke sie aus gib dazu Zucker so viel als Mandeln kommt auch dazu

Kipfl No. 60. Koch

Schmalz Kipfl Mehl wird mit Milch Ei Salz u. Anis 5 Löffel Staub Zucker Gries Gries Gries Gries ab schmieren eine Rein Gießen Kipfl Gießen Weinlaub bis die Kipfen gar sind Backen mit Staub darüber

Semelkoch No. 61. mit Rühm

Gieß 1 Seidl Milch in ein Rind Horn Semelmehl ein lassen sieden bis es dick ist, lassen auskühlen 6 Eyer Dotter mit 8 Eyer Löffel Staub Eingelassen Gieß den Schnee Zucker schmieren eine Form mit Butter, belegen sie mit Zitronat, Gieß ein Drittel und mach Lieben eine Rühm darüber

Sommel №. 62. Koch

Gibt im ein Seitl Milch, so sind Sommel, lasst
ab, gibt einen feinen dicken Rahm, lasst
ab, und bleiben 18 Lütt. und die Abgetriebene
mit 30 Lütt. 2 ganze Eier, der Koch 18 Kandl.
Grüber Sandmilch, so man kann ablassen
oder in Rinde geben.

Mauch №. 63. Koch

½ d. geschnittene Gerstlen Mandeln, oben dann mit
12 Lf. Zucker 10 Eierdotter von 5 Eier Schnee 3/4
Stunde genau, dann Mont Eisenglat, Limo-
nischalen, 1/8 geschnittenes Mauch, nicht
mehr rühren und backen.

Handel No. 64. Koch

Hippe von ½ Semmel die Brösel unter ½ Pfund Gesellschaft
dann gibt ½ Pfund 2 Eidotter 30 ganze Eier oder
10 Limonie schaben mischt 6½ Stund und backen.

Limonie No. 65. Koch

Sind 2 Limonie bis sie weich sind gar müssen
sie fein reiben mit ¾ Pfund Zucker 12 Dotter ¾ Stund
die Adern zu schaben in einer Schüssel backen

Brod No. 66. Koch

8 Lot steifen Brodteig mit Rosen anfeuchten 3 Lot
Butter unterdem abschaben mit 4 Eidotter ½ Pfund
Mehl Brod backen schaben ½ Stund in Brunst
Zimmer oder warmen Ofen gehen lassen

Wein № 67 Koch

Rose 1 Seidl Wein in den Mörs. trinke 12 Lot Bitter ab gibt ihm seinen ursprünglichen Mann. oder 1 Eierdotter 1 ganze Zwiebel Zimmt Salz Man kann es backen auf im Rein Gebrat, auf auf dem Schmalz backen, dann muß es Zwiebel in Eier und Brösel einbacken.

Caffee № 68 Koch

4 Lot Bitter 5 Lot Mehl wird abgebrönnt 1 Seidl schwarzen Caffee wird in Sud gebrannt, das Gedickte Mehl in ein abreiben, und auf Caffee und Butterkuchen Zucker, Zimmt ein 5 Eierdotter zuletzt die Klar zu Schnee und die Brösl

Bignolie No. 69. Koch

4 Th. Bitter löst man zerstossen und darin 1/2 Maß Anisen Weil Oben, das ab in Flaschen lässt, abschäumen, treibt 1/2 Bitter ab 10 Eierdotter das Koch. 4 Th. Bignolie 4 Th. Zitronat.

Baumwoll No. 70. Koch

Treibt 1/2 Bitter ab 7 Eierdotter, löst Stoffat. das Zinnober fast 1/2 Bitter 4 Tag zu stehen in Dunst oder Backen.

Aberes No. 71. Koch

Treibt 4 Th. Bitter ab 4 Dotter 2 ganz. 4 Roh. löst Maß Zucker zuletzt 1/2 Seidl Oben.

Mailänder No. 72. Roch

Roche 3 Zoll Rib in fichter Stiefe eine Lage Bäume Kugeln, treibe 3½ Zoller ob Zoller, Zimmerschalen Roc 20 Zirkröthe, die Blätter dazu gut Schuss sollen abgenommen sein einst abtas seine Summe Rost. Gibt einen Zoll in ein Kasten 5 Zoll Bisgrüth mit Eingeschlossen, Angabe ein Stich, den für der Rib zu diesen Zeig Raum man alle Jahr. den nehmen, Anschnabbrate Corpel und Zapfenkorb mit Kind auf Weinstöcke und Zuckerstöcken

Zeitlen No. 73. Roch

Treibe 8½ Zoller ab, will Mandeln 102 Zeitlen Zoll Zoller 4 Zirkröthe Zimmerschalen, Zimt Nelken, Muskat ab gut zu kaufen

Vanillen No. 74. Koch.

3 Eßl. Butter laßt gerühren, gibt 2 Dotter, Eßl. Mehl, ein Päckl. Vanillezucker, 8 Eßl. Milch, 1 Eßl. bittere Vanillen, Salz, so viel Mehl, daß es ein dickes Rührei wird, laßt es ausbacken, sticht es ab, schlägt 9 Eiweiß, zieht den Schnee in die Masse, backt Vanillen, wie immer Gebäck von Vanillen darüber.

Cocolade No. 75. Koch

1/4 gr. Schüssel Mandeln 6 Eßl. Zucker 3 ganze Eier 5 Dotter, eine Semmel 4 Eßl. Cocolad, Zimmet, alles Gewürz von 3 Eiern den Schnee 2 Eßl. Brösel und backen.

Apfel № 76. Koch

Teriba je Sirup ab 3 Eier 3 Löffel Semmelbrösel dann die Apfel Zucker Zimt Limonischale rund Weinbeeren 1/2 Stunde rühren

Cocolad № 77. Koch

Teriba je Butter ab je 9 Loth Mandeln 8 Eier löffelweise Limonischale 2 Zell Cocolad Zimt eine Handvoll Semmelbrösel rund backen

Pomeranzen № 78. Koch

10 Loth Butter Teriblt man ab 3 Pomeranzen werden mit Zucker abgerieben Safft der Pomeranzen 6 Eierdotter 3 Loth Mehl nun dazu vermischen Zucker Gewürz 1/2 Semmelbrösel

Irem No. 79. Koch

2 Handvoll Mehl 3 Eierdötter 1 Deziliter Obers, Salz ab-
kommen, Eier, Obers, Butter treiben, Mehl
Butter ab, das Klar 4 Eierdötter, die Blätter
zu Schnee Zamirbis Butter langsam backen.

Siemonikoch No. 80. Omsumme

Reibe 3 große Semmeln auf Deziliter ab 8 Eierdötter
20 ganze 1/4 Deziliter Milch 1/2 Stunde durchrühren
Fett von die Semmeln in ein Glas, das
Festhaltet Kirschen, so viel Platz Gieb ab in
das Gemische, das in ein Fett und auf das
Feuer, aber immer rühren, dann ab Dicke
viel mit einen Schüssel Zu bremen, Zucker in
Schüssel kann man ab geben.

Schüsseln № 81. Mandeln

Gibt 4 Pf. Butter 4 Pf. Mandeln 2 Eier 1 Gelbes
in einen Weidling reibts 1/4 Stunde Simonis.
Schale Gibt die Farbe in einen ausgeschnittenen
Model gestrichen 2 Blatten Eingeschlagen. Den andern
Teig darauf und backts

Gerührtes № 82. Simonibrod

Reibts 14 Eierdotter mit 11 Pf. Butter 1/4 bis 1/2 Stund
mit Simonis auf der Reibschale abreiben dann
Simonis dan Mehl reibts 1/2 Langsam da-
nach reibts 1/2 auf den Stock, bis es grün-
gen anfängt dann auf ein Schüssel, so wird
noch Korinthen darüber gestreut

Simonischoch № 83. mit Eingesothenn

Für 2 Personen Mehl in eine Reine pflege abmit Heiß Oder Gut ab stehen ab auf das Feuer bis es Dick wird dan Gib Gut Gesalzen, Simonizer. Rosenkohl Abputzen von Gelben Dan Schneiden, und dazu backe Fridole schneide Entweder Gestalten Gelbe mit Eingesothenn rolle sie zusammen Gib einen Teig dazu in eine Gespickten Model leg die Würstchen Fridole Dran und in Butter geben.

Mandelnkoch № 84. mit Mandeln

Reiß ist Gut Gewaschen Mandel 18 Stück Marzipan Salz 2 Esslöffel Zucker Rosenwasser Gut dan Gib 3 Eier Butter reiße 6 Stunde Simonischoln, und backen.

Marzibar No. 85. Koch

Schlage 4 Eierdötter in 3 Seitl Milch salze es, und setze es auf das Feuer, damit es zusammenlauft seihe den Topfen ab lasse ihn auskühlen, treibe 1/2 ℔ Butter ab rühre 2 Eier u. 10 Dötter hinein den Topfen, Zucker u. Limonieschalen länglicht geschnittenen Zitronat lasse es in einer Schüssel langsam backen.

Süsses No. 86. Koch

Rühre 7 Löffel schönes Mehl mit 1 Seitl Milch ab, und 7 Eierdötter rühre es auf dem Feuer, bis es dick ist lasse es auskühlen schlage von 7 Eier den Schnee Zucker, den Model mit Butterteig füttern, u. das Koch darin ausbacken.

Zwetschken. No. 87. Koch

Siede 1 Pfund gedörrte Zwetschken, passire sie, treibe 1/4 Butter ab mit 7 Eierdötter, Limonieschalen, Zucker u. Zwetschken, Gewürz, dann 7 Eier den Schnee.

Italienisches No. 88. Koch

Auf 1 Maß Wein von einer Limonie u. Pomeranzen den abgeriebenen Zucker u. Saft koche 1/2 Pfund Reis darein, dann gibt man fein würflicht geschnittene Äpfel, Rosinen, länglichte Mandeln, Citronat, Pistazien, gibt 1 Pfund Reis in ein Kastrol das Gemischte darauf, dann wieder Reis und so wechselweis man kann auch über gebliebenes Schaumkoch darauf geben.

Portugiesen № 89. Koch

Kochst du Reis in ½ Milch und nimmst geriebene Zitronenschale oder Orangenschale und Zucker dazu, gibst du ihn auf eine Schüssel belegt mit Rosinen und Mandeln und Zimmet darüber gestreut und Eingemachtes dazu, so ist es ein gutes Gericht. Du kannst auch Eier darüber schlagen und backen, wie du willst.

Süßes Nüss № 90. Koch

Treibe 12 Lth Butter ab, 10 Lth geriebene Semmel, 10 Nüsse, 10 Mandeln, 14 Eigelb und 2 Eiweiß, 2 Löffel Zucker, 1 Zimmet, 1 Nelken, 1 Muskatblüh, 1 Muskatnuss, 10 Eier, 1 Schmarn nehmen

Mandelkoch № 91. mit Aepfeln.

Reiss 6 Lth Zucker mit 6 Lth feindotter 6 Lth gestossene Mandeln Limonischalen 3 Lth Semmelbröseln von 4 Eier den Schnee schneide eine Schüssel gib zum Boden ein Wein oder Wasser gekochte Aepfel ein geschnitten mit eingesottenen gefüllt das Kochen auf die gebackene indessen pflege den Schnee eines Löffel Zucker darzu mit 1 Löffel eingesottenen den Schnee darzu und das Koch seinen Kranz machen ganz dünbacken zu gucken.

Endäpfel № 92. Koch

Reibe gestossen 6 Lth Zucker Limonischalen 6 dötter ½ geriebene Endäpfel 4 Lth Mandeln oder Semmelbröseln die Masse zu Schnee backen.

Ein Anfang No 93. Erdäpfelkoch

Hoffe 12 Pf Erdäpfel mehlige mit 6 Pf Butter Gibt es in einen Weichling 8 Finsterlen 6 Pf Mondamin dazu 6 Pf Zwiebel Semmelschen zusetzt von 4 Eyer Salz Pfeffer und kochen

Spriskoch No 94. mit Apfelkoch gem

Pf 2 Seidl Milch mit einen Stückl Butter sieden Rose einen Griebrin, dass es ein dickes Rahmel ist Dickmilch Gibt alles in einen Weichling zerteilt so damit 1/2 Pfd Grießbrein Coccolad 10 Finsterlen die Klar zu Schnee Zucker Schmarn einen Apfel gibt alles zusammen dann einen Kasserolen, Butter, mass aber das Braun oben sein kann kochen

Coconat No. 95. Koch

Teig 10 Lth Butter 14 Lth Zucker 16 Frau Dotter gute
gut durcharbeiten zuletzt die Mehl in Gestalt Cocos
nuss Fisch auf dem Blech backen

Süßes No. 96. Hüttenkuchen

Süße gute Hütten man kann auch Obst dazu
nehmen Schale u passiren die Brühe 1/4 Pfund Butter
ab 1/4 Mandeln 1/4 Hütten oder Pfund dem Schaum
man kann auch 2 Eindotter dazu nehmen, dann die
Hütten mit backen.

Anderes No. 97. Hüttenkuch

10 Lth Butter werden abgetrieben mit 6 Stück Eidotter
1/2 Pfund Hütten 1/2 Mandeln Zitronenschale Saft in der
Milchgarbigh Schnee Kuchen zu backen

Raum No. 98. Koch.

Weiße französische Brillen ab, die 5 Dotter dazu 2 Löffel Mehl 1 Theil Rahm 4 Löffel Zucker auf Limonie abgerieben von 3 Eier Schnee und backen

Eadapfel No. 99. Koch

Weiße 5 Brillen ab, 4 Eierdotter 2 Löffel gestoßenen Zucker, die Limonie schälen Zucker von 2 Eier den Schnee und langsam backen

Zwetschken No. 100. Koch

4 Löffel Brillenbrein mit 6 Eierdotter, Rahm, die Limonie abgerieben, Zucker, Mehl, Semmelbrösel 1/2 Eadapfel geschälten Zucker, Zimmt, Nüsse von 6 Eier den Schnee, Zwetschken, umschlagen, backen

Hütten — No. 101. — Koch

Siede um 2 Uhr Salz in das Wasser zu einem dicken Brei, lasse es stehen, breite die Hütten auf gestellte Bretter, 3 Tage lang, ganz leer, nehme jedes Gut heraus, nimm es ab, gestosse es, siebe es, gestosse Hütten, Zucker, Zimmet, reibe es gut durch ein feines Sieb.

Brem — No. 102. — Koch

Reibe 1/4 Pfd. Bisquitteig, theile ihn auf 3 Teile ab, einen grün, den zweiten schwarz mit Chocolad, den dritten gelb, giesse es hoch in eine Kastrol, dann mache einen Aufguss, giesse es von 3 Eier, den Schaum ab, siede jede Sorte einen Gran, giesse es ab, von 1/2 Stunde in Ruhe.

Himbeer № 103. Koch

Nimb 10 Gl Linsen gesiedte Mandeln 1 Loth in Milch geriebte Semmel 10 Eier dotter je das gelbe nicht von 4 Eier Schnee Zucker als es gnug ist Zimmet 3 oder 4 Löffel eingesotten Himbeer Safft ob es im Sand ist

Kaiser № 104. Koch

Nimb ½ Pfund Linsen mit ½ Seidl Wasser lasse sie weich stehen gieb es auf das Feuer rühr es lasse es noch 5 Minuten kochen nimb sie herab treib sie durch ein Sieb in den gesottenen Linsen wieder ein rühr es ein gesotten werden von Butter nimb 3 Pfund Linsen mit ½ Pfund gesiedte Mandeln 2 Gl Semmel Brösel mit Milch angefeuchtet 6 Eindotter von 12 Stück ein Ey 3 Stück Schnee und langsam backen

Handel No. 105. Koch

10 Lb Mandeln 10 Lb Zucker 6 Eier 0 Thal 15 Sgr 12 Stunden dauert der ganze Prozess. Der Ofen soll gut heiß mit Eingeschlagener gefüllt, von Eisen der Form gibt es ein rundes Blech das Form darüber 12 Stunden backen, und rund herum ein Faden Teig.

Hafer No. 106. Koch

Nasser Hafer, die vorsichtig gereinigt sind, drücken, und passiren so durch ein Sieb, gibt 1 Theil Hafer dazu und rühre es 1 Stunde auf Kohlenfeuer, gibt es auf ein gefettetes Blech gibt den Teig ~~Teig~~ Form in der Höhe darauf backen es 1 Stunde mit Deckel so lange sie backen

---

Einbrenn № 107. Koch

5 Lf Butter in Stoff zu etwas gi einer Einbrenn nötig ist, wann sie schön gelb ist gibt langsam unter beständigen rühren Stoff Obers daran, gibt ein einen Kreidling rühren es bis es kalt ist, dan Rahmen nach und nach 8 Stück Eier 1/4 Lf Zucker etwas Semmelin von 6 Eier dazu schmir, dan wie dan von 1 Gi Milch genau, dieß gibt ein Dampfl gebacken, dan gibt auf 2 Stoff Cacolad 1/2 Stoff Mehl dieß schön Rosa, ü Kalt schlagen, schmiert einen Stoff dol 1/2 Lf Zucker mit Milch bestreit, dan mache von Kreide ein Kranz, dan mit Cacolad Brösel ein, dan ein Kloß darauf ü so fort bis es voll ist, einmal mit Mandl auftragen, oder Cacolad in der Mitte ist dan 3/4 Stund im Rein setzen einen Cacoladguss darüber.

Kaiser No. 108. Büdin

Weiße 10 Lth Luther mit 10 Firndötter 8 Lth geschwelle
fein Gesellen Mandeln 8 Lth Zucker 3 Lth Citronat
wie die Knöbeln geschnitten zuletzt den 5 Eier den
Schnee, und ein Brüst.

Kaiserbudin No. 109. mit harte Eier

½ Luther 7 Lth Zucker, 6 Lth Mandeln 6 ganze Firndötter
6 Weisse, Zimt, Limonischalen eine Hand Pistatie
schitzgen 5 Eier den Schnee und ein Brüst.

Mark No. 110. Büdin

Nehme 3 Eier 4 dötter rühre es, mit 8 Lth Zucker ½ Mandeln
den 4ten Eier den Schnee, Limonischalen 3 Lth schlos Mark
3 Lth Citronat Schitzgen alles zusamen, gib ihnen
Mehl mit Luther ein Brüstlein und backen.

Igel № 111. Büdin

Traube 1/2 Quart, eben so viel Pfirsich- u. Mandel-
½ Firnißöl, von 5 Eier den Schnee 3 Esslöffel
voll Limonensaft, gibt ihnen einen Modl
und dann heraus stürzen begießt ihn mit Zuck-
kerbon rothen Wein, und füllt ihn mit Citronat
rothe u. weiße Mandeln gibt eine Ritschsoß darüber.

Büdin № 112. von Eingemühlen

Man nimmt 5 Lb abgeriebene Semmel in der Milch
den marke von 3 Eier ein eingerührtes u. Lot
so viel Lot gross Zucker samt der Semmel gibt
5 Eidötter Zucker das es süß genug ist 4 Lb
Esslöffel Mandeln Limonisaft von 3
Eier den Schnee gibt die Fülle in einen Model
Streife auf abgeriebene Semmel eingefahren

Fenster ist mit Zapfen gegen den Wein an
belegt die Flasche gibt dem andern Tag darauf
gibt sie in Anis und einen Zapfen darüber.

Allegoün № 113. Brodin

Diese von 1/2 einen Biergültig, Seite ist ein auf
Seite ab einen roth mit Weinmischen grün mit
Spanatfarben zigen mit Chocolad einen ab 6
bonbon 26 Maas einen Gram von 8 Einzölter
ung 1/2 Obenbefanzter, Lasse diese gibbi Flan
schneider die Farben in Eisenfeder, und lege
sie schattirt in den geschmierten Model gibt
einen von dem Gram Orange und so bis der
Model voll ist gibt ihm in Anis einen
Schalle darüber

Reis No. 114. Budin

½ Reis wird in 1 Maß Obers aufgekocht, abgeseiht, ihm durch treibt 12 Stk Eidotter ab, gibt ihm einen 12 Eidotter von 6 Loth Zucker, Farbe ihm in 3 Theile, einen mit Chocolad im Zucker aufgelöst den andern Gelb mit Eidotter und Safran, einen ganzen Zucker Theil weiß mit Farinzucker, einen Gefärbten Modl mit Biskuitteig füllen die Farben gleichlich hinein und im Ofen

Biskuitt No. 115. Budin

½ Zucker 8 Eidotter rührt man eine Stunde Limonischalen ½ 8 Eier zu Schnee ½ Mehl gibt ihm in einen Modl zu einen Schalo

Daniker

Königs № 116. Büdin

Rinde von 1 Pf. Samt ab, weiche sie in der Milch ½ gestandene gestossene Mandeln die Samt ausdrücken, in welcher treibe 6 Pf. Zimmetöhl da zu 20 ganze Eier 6 Pf. Zucker ½ Stunde gerührt alles schnell von der ganzen Eier den Schnee ½ Pfd. Obst, und in Dünst

Spanischer № 117. Büdin

Weiche 13 Pf. abgeriebene Samt rund geschnitten in 2 Pfd. rothen Wein, treibe ½ Pfd. Zucker ab, das ausgedrückte Samt 8 Eierdötter Zucker genug Zimmt zugesetzt von 4 Eier den Schnee grob die Hälfte in einen Model, lege Einge[sottenes] in die andere Hälfte Obst. gemacht in Dünst gebacken wird wie bessere

Grics № 118. Büdin

Roggen 2 Sitt findata Mitt vom Gute 6 Sitt Grics
vom Land einen Stück Lütter kost ab gut Korsan
und mit Kissen. Treibt ½ Lütter ab gibt 7 Eimadöt
den Grics und von 7 Eier den Schwa Kazer, be-
den Mooat mit Cromat aus, gibt ab 3/4 Stund ; Ein

Haraskinea № 119. Büdin

Marke von 2 Eier Nüdeln Dinste für in Ober Ort
kost für Aubbrüsten. Treibt ½ Lütter ab, gibt 6 Eimadöt
bo und die Nüdeln Kazer von 6 Eier den Schwa
gibt 4 Löffl Haraskina singer, Früsten das Land
mit Lütter ab gibt ab Eimin und
Backen

Asser № 120. Budin

Reibt von 4 Reisenden die Rinde ab, schneidet sie fein, und reibt sie zu einem feinen Pulver mit Obst Gemüsen Essig ein, schlägt Gurken zerschneidet auf Semmeln Gebäcken Rollen über die Semmeln Hasenfüsse Obergebacken auf die Glut und lässt sie unter beständigen wenden trocken. Das übrig einkochen sind und aufbewahren. Reibt 4 Lot Butter ab mit 7 Eierdotter dann das Mehl von 7 Semmeln und die mittlere Hitze backen.

Erdäpfel № 121. Budin

Kocht 2½ Pfund Erdäpfel ab 1½ Pfund Gemüse Gurken Salat, Essig 10 Eier Limonischalen Zwiebel Muskatnuss, Essig von 7 Eier dann Essig.

Jemnick № 122. Büdin

Springschmalte Mandeln 6 Lth Zucker 6 ganze Eier Zitronat Limonieschalen geriebene in Brösel geben

Brennender № 123. Büdin

Teig von 3 Kaiserpfennig die Eier abschneiden sie den Weißen zu Teig sie in Ofen ein backen sie auf der Glut wie ein Koch lasse es durchbacken Teig 4 Lth Zucker ob mit 4 Lth Mandeln 8 Eierdotter Zucker Limonieschalen von 8 Eier den Schnee backen wie einen gespritzten Teig mit Zuckerguß gespritzt Mandeln eine Stunde backen zuckere sie wie bei Nr 121

Grüen No. 124. Büdin

Brühe 3/8 ℔ Butter ab 4 ganze Eier, 1/4 ℔ Mandeln 3 ℔ abgeriebene weiße Brotkrume Semmeln in Obers gerührt 4 Löffel Zucker, Mandeln 4 Löffel Reis, dazu 4 Löffel Citronat 2 ℔ Mark alles weißlich gespritzt 4 Löffel Rindsbrühe Weinbeeln Limonischale und Zucker.

Rindsbrod No. 125. Büdin

Nehme 1/4 ℔ Butter 1 Groschen Brill Mehl Salz Kalk Eier mische 6 Brill Milch, daß es gerade wie Butterteig wird, rühre es recht ab bis es Kalk ist, rühre 10 Eidotter 1/4 ℔ fein Mandeln Zucker Zonigln oder Limonischalen von 8 Eier den Schnee, den Most mit Brosam des Brod in Rinds

Semmeli No. 120. Büdin

Schmiert 6 Semmel mürbli süsse für mit Obers an
schlage 2 ganze Eier und 4 Dotter nüm Esslöffel
geschnitten 1/2 geschöllte Mandeln, etwas Vanillezucker
und Citronat, Lemonischale zuther mischt alles
gut untereinander schmiert einen Model gut aus
bsür schmeckt mit Semmelbrösel, und in Brösel
einen Schalle backen.

Erdäpfl No. 127. Büdin.

Nehmt 20 Eierdotter 1/4 Zucker und rührt es 1/2 Stund
1/4 Mandeln und 1/2 Erdäpfl rührt es 1 Stunde
von 12 Eier den Schnee schmiert eine Schüssel oder
Model mit Butter bestreut oder mit Semmelbrösel
und backe es

Nüss No. 128. Büdin

4 Lth Zucker werden mit 6 Eierdötter gut gerührt 4 Lth Haselnüss 1 Mandeln 3 Lth Oblaten Nüss von 4 Stck Citronen den Saft mit Nüssen anhängen, so ins Brod geben

Erbsen No. 129. Büdin

Man macht einen dicken Obergang, wie von gebrühten Eyer und lässt ihn ausbrüten die Väer zu Essen und giebt von Erdnuthig gebackne Erbsen dazu, und in Brüh, Brösmen oder das Zuthun dazu

Blum No. 130. Büdin

Weiden ½ Lither ab Zucker, Limonischalen, 20 Eierdötter 12 abgeriebelte weisse Semmeln mit Wein angefeuchtet Semmel auch 2 Löffel Rosen Confitüre, Weinberln, Rosinen Mandeln und das Semmelmehl und im Brüh.

Englischer № 131. Büdin

Treibt 1/2 d Liter ab, Pomeranzgelber, das es fast ganz ist ist 1/2 d Gespritzte Mandeln 6 Loth Zitronat 12 Tropfen ät. das Ganze vorsichtig von 10 Eier dem Schnee, gibt in einer Model schön weiß einen Spatel Pomeranzen wieder darüber und in Ofen, einen Schatten darüber

Büdin alla № 132 Holländerlebkuchen

Gibt in ein Pfund 1/2 d Liter abgeschlagen aufgearbeitet Semmel wie zum Lebkuchen Gewürz wie im Vorhergehenden, dasselbe ein dickes Honigwasser, lasse es über Nacht treibe es mit Weizenmehl gut hoffmann Mandeln Zitronat und 14 Tropfen Öl ab von 12 Eier dem Schnee dann im Ofen geben.

Brod No. 133. Büdin

Teriba ½ Liter, ½ Kilo ungesüßte Mandeln
8 Eierdotter, Limonienschale, Zucker von die 8 Eier
Eines 4 Lf Brodbrösel mit Zimmet angeschüttet und
in Butter oder Oel gebacken. Wein dazu.

Blum No. 134. Büdin

Teriba ½ Liter, 6 Lf Zucker, ½ Mark geschält ge-
schnitten 4 Lf Citronat 2 Lf Pistazien 2 Lf Zigrolin
5 Kaisersammeln in der Schüssel mit Limonie
und Pomeranzenschalen 4 Lf Mandeln von alle Eier
dazu Eines, schmiren in Forme mit Butter,
gibt dem Büdin zimin linde ihn gelb,
lasst ihn 1 Stunde sieden im Wasser.

Pressburger № 135. Büdin

Hoffe 6 stang Imbibank, schüsse sie mit Hainoan Rüsse an beide 7 Loth Luttar mit 6 Eidotter ü Luttar ob ein Blaar zu Schnee man Kan 10 Auf mit Rosinen schlan bartan, dan in Ausbagen

Tokel № 136. Büdin

3 Pfund 1 Salt Milch ein Rochgemast ½ Luttar abgetrieben 6 Dötter ½ Mandel ½ Butter ½ Luttar Limonie. ½ Salz 3 Blaar dan Schnee, gib in Ausbag stürze es fordus gib in schmutkoffe darüber und lass es ertrotten

Reforms & Sülzen

Punsch No. 1. Getränke

Nehme 1/4 geläuterten Zucker in einer Porz. Schüssel 3 Orangen 3 Limonie werden auf 1/2 Viertel abgerieben u. in den geläuterten Zucker gegeben von 6 Orangen 6 Limonie den Saft, sind sie gut dann fertig nicht man nun 2 Quart Wasser, dann gibt man ein Kaffeelöffel Zitronensäure in eine Tasse u. 2 Kaffeelöffel Zitronensäure darauf lässt es stehen und aufwallen, dann gibt man 1 Theil Wein zum Most, und wird alles gesiebt, in die Tasse gegeben und gesiebt lassen bis man es braucht gibt man 2 Likörgläser voll Punsch hinein und stark durcheinander rühren.

Eidbeer No. 2. Johannes

Nehme 3ß in Dünst eingesottene Erdbeer pressen
ab Gieb ab in einer Weichen 3 Löffel Wasser 3 Löff.
Löffel Obstessig gut abgerührt 3ß Zucker gestossen,
dan lässt man alles einen Stundt stehen, man kan
auch Limonie Safft dazu nehmen

Limonie No. 3. Johannes

Auf 1 Mass 12 Eigelb Limonie 2 Orangen je eine Gib
Orangen u Limonie abgerieben auf 1 Seitl Safft aus
gedrückt 3ß Zucker, alles mit 1 Seitl Wasser gesotten
wird, bis er schaumt dann stirt gibt ihm Lüfftern
in einen Weichen Wasser ab, Gibt ihm zu dem Safft
ist es rein alsdan gibt Kaltes Wasser darein, dann
man es abgeseihen anfangt Klein geschnittene
Eingesottene Pomeranzen Schalen

Manillen No. 4. Johannes

½ Zentner mit 3 Seitl Wasser gut einsieden 2 Nelken 2 Limonie den Saft dazu 1 Seitl Manillenlasse lassen gut sieden lassen 2 Eierschnee dazu rühren, lassen aufkochen, auf ½ Maß Zentner kommt ½ Manillenlasse, abschleimen, wenn schön abschleimen

Ribisel No. 5. Johannes

Auf 3 Zentner 1 Seitl Wasser sieden lassen bis es rot wird, dann wird ein jeder Zentner in einen Viertling gegossen, Ribisel passiert und man auf den Zentner, wieviel öfters nur als sie nicht braun werden. Auf 20 Ribisel ist der Zentner kalt, so gibt den andern Limonie den 4 Limonie den Saft die Eierschnee Salben kommt den Zentner und Limoniesaft muß im Maß drücken.

Haselnüsse № 6. Sextarius

3/4 Pfd. löste Haselnüsse in soviel Wasser ein bis genug ist, das Wasser gibt 1 Maß Branntwein, nimm ein Quentchen Zimt, ein Quentchen Nelken, gestoßenen Kümmel davon, das Gewicht 1 Loth, 10 Dotter in das Brandt, nimm ein Glas Branntwein, gibt es auf das Feuer, lasse es einmal zusammen gehen, nimm es herab, das es nicht siedig wird, lasse es auskühlen, ist seine Masse zu dick, so gibt man ein Glas Wasser und bis es Roth wird, nimm.

Weisses Wasser № 7. Sextarius

Nimm einen Topf gib 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl in das Gefäß, lasse es unter Wasser stehen, 2 Tage, das es nicht gemig ist, dann seihe man diese Masse durch, schmidt 10 Dotter ab und lasse es gehen.

Schwarzes No. 8. Cassegesonnes

Man nimmt 5 Mark Weizen Cassee, 5 Mark
ungebrannten mit Zucker, Zimmet und Gewürz,
man kann ihn auch mit Obers färben

Cocolad No. 9. Gesonnes

2 Teil Obers 1 Stück Ring gestossen 1/4 Zucker gestossen
10 Dotter 1 ganzes Ei Zucker wird mit die Dotter gut gerührt

Harlequin No. 10. Gesonnes

Passiere die Eidotter durch ein Sieb, den Weißen
Schnee Zucker dazu ein Löffel Zucker
Dotter präsle abgut auf, den Sieb 1 Teil Obers daran
gibt es auf den Schnee Probe ob dicker steigt, gibt es
weg, überpla es bis es Roll ist dann unter die Eidotter, Gesonn

Limonie № 11. Getränke

Auf 1 Mß 12 Stück Limonie ½ Pfund Orangen ½ wird auf die Orangen 2 Limonie abgerieben auf 1 Seidl Saft ausgedrückt ½ Pfund Zucker, abgeschäumt mit 1 Seidl Wasser gesotten wird, bis er schön Rosen wird gibt ihm Kühle in einem Kreidling Wasser ab, gibt ihm für den Saft ist es kein Mß gibt kaltes Wasser davon. Auf kann man es zu Getränken anfangs Mai in Apfelwasser eingesotten darunter geben.

Ribisel № 12 Getränke

Pfassiere Ribisel durch ein Sieb, man kann der Hülsen auf Limonie oder Orangen abreiben auch etwas Saft dazu gut durcheinander pressen, und getränken

---

Obers № 13. Gefrornes

Schlage das Obers zu einer festen Schnee, gieb gefärbten Zucker, Vanillen, Mandelöhl, daß es einen Geschmack bekömt und lässt es gefrieren.

Weichsel № 14. Gefrornes

Koche Weichsel, passir den Safft, drücke es durch ein Tuch, nehme auf 2 Seidl Safft ½ ℔ Zucker siede ihn mit 1 Seidl Wasser, gieb ihn in den Safft, wie bey Limonien den Safft.

Manillen № 15. Gefrornes.

2 Seidl Rum Manillen dazu, siehe ½ ℔ Zucker 1½ Seidl Wasser worin einige Citronenschalen warm sind gesotten worden, lasse gefrieren.

Coffeeschaum № 10. Gefrornes

½ d Zucker sind man 1 Seidl Wasser, bis er schöne Tropfen giebt. Dan brennt man 8 Lf Caffee, wann er schwarz ist giebt man ihn dazu und lässt ihn 4 bis 5 Stund zugedeckt stehen. Man schlägt 1 Mass Obers zu Schaum giebt dan obgesiebenen Kaffee dazu. Man kann auch einen Obersbrann von 8 Eierdotter dazu geben auch 3 bis 4 Löffl Maraschino oder Schmiedinerfolie, welches man findet, wo es bald gefroren ist dazu giebt.

Butter № 17. Gefrornes

Sieht in ein Backrol 12 Löffl Mehl 5 Dotter ½ Seidl Obers rühre es auf der Glut bis es bald wird dan ½ Pfd feinen Zucker, ½ Pfd Schaumobst dazu benutze den Most mit Milch und lasse es gefrieren

Jasmin № 18. Butter

Masse von 1 Seidl Obers u. 4 Löffel Mehl wie bei Vanillekipferl, treibe je 1 Dutzend pflaumig ab, gib 60 Dkg feinen Zucker dazu und treibe weiter ab, bis Blasen kommen, dann in Spritzen oder auf Kellerstöcke auf Oblaten.

Sonnenringe № 19. Süß

2 Seidl Mehl, 2 Seidl Wein, 1 Ei, so viel bis man den Wein nicht mehr riecht, dann reibe 5 Orangen mit Zucker ab, drücke den Saft aus, gib 2 gute aufgelöste Hirschhornsalz dazu, alles durcheinander und spitze.

Cocosbein № 20. Süß

4 Dkg geriebene Cocos, siebe mit 2 Seidl Obers zu Mehl, dass fest ist, 1 Ei, Zucker, Vanille, abgerieben, dass ein Teig wird, die Eiweiß

Pünsch № 21. Sülz

Lasse 1 Hufe Wasser finden von 12 Simonis die Scholtey gibt 1 Hufen hinein hat eine Meile zu Danzig hat gibt in einem Dorf von 6 Simonis der Hufe und von einer Ernte Zinsbar seine der Hufe davon 3 Loth Hanen und Rinder nach Schlochau

Weichsel № 22. Sülz

Auf dem Gut Weichsel ist eine gute Mühle Wein aber so viel Wasser, daß Mühlen daraus 1 Simonis abgehen wird Zimmt, Nelken alles gut finden lassen 12 Hufen Bauern sind gute Hufen dazu gehörig die sind gut.

Wein № 23. Sülz

Wenn man die Sulz nicht stark haben will, nimt man 2 Seidl guten Wein, und 1 Seidl Wasser, 2 Lö. Zucker, 2 Lemonie z. Orangenschale, 2 Nelken, 1/2 Stund sieden, 1/2 Loth Hausen, und seihen.

Himbeer № 24. Sülz

Hat man ein zeitiges Himbeer in einem Weidling gewinnen, so 1 Seidl warmes Wasser darüber, lose so zugedeckt über Nacht stehen, seihen, Säuerlein mit Zucker und Lemonisaft, man kann auch altes Wein nehmen, 1 Loth Hausen sein und seihen, auch Lemonisaft statt Wein.

Rinschen No. 25. Süll

Nehme 1/2 Loth Rinschen Wasser für, lasse sie in einem
Löffel über Nacht stehen, giesst abgekochtes Wasser
daran, giebt ein wenig Gist 1/2 Quill Wein und 1/2
Quill Wasser, Zuletzt genug Lassat gut sieden 1 Stf
Aufgelöst, Laufen, und seihen.

Fleische No. 26. Weichselsüll

Nehme 2 Quill Weinessig und die Körner gut, gieb
1/2 Quill Wasser dazu, lasse es über Nacht stehen, drücke
es durch ein Tuch, giesst Zucker in Stengen den
1 Finger dem Essen dazu, lasse es einige male
aufsieden, und dann klären.

Eadeen № 27. Güülten

Nehm 1/2 Seidl gute zeitige Schmäkes auf Limonie abgeri
den Saft daraus lassi a Zimmt und Zuckerzuthun
in ein Rein giessen lassen, gibt Einlagzucker da
über Nacht stehen und Torte hat 24 Loth Zucker zu
aufsieden, seins in Model lassen pitzen, sind von
wüsse ab gibt Güülten Ringel aus, lege ein Model
einer Platte die andere Seitz darauf.

Mooos

Danika Wein № 32. Süßer Gut

Süßreife Oberbeere mit 1/2 gesottelte gestossene Mandeln
dann Zucker gut sieden, dann etwas Wein
gibt ein klares Glas Maraschino Rosolio 12 Loth Zucker
genau sieden dazu und giessen

Krieschen No 29. Sülz

[illegible]

Fische No 96. Preichslau, Hall

[illegible]

Himbeersäfte № 31. mit Gütten

Nehme 1 Loth Weinsteinsäure 1 Pfund Zucker auf 1 Maas Wasser, gebe den Zucker, lasse es siedend kochen, gieb Himbeersaft dazu, lasse es siedend kochen, gieb Himbeergeist dazu, lasse es siedend kochen, gieb etwas in Model lasse es kühlen, stürze von einer gefüllten Gütten Ringel aus, lege es in Model in Gestalt einer Platte die andere Seite davon.

Maraschino № 32. Gülte Gut

Lasse 1 Loth Oehl mit 1/2 Pfund gestoßene Mandeln und Zucker gut sieden, seihe durch ein Tuch, gieb ein Maas Glas Maraschino Rosolio 12 Tropfen Lösche Essenz dazu und giesse

Pünosch No. 33. Gülz gut

3/8 Zuber 1 Seidl Wasser von 1 Zimmer die Schallen läßt man finden, 2 zugedeckt stehen von 6 Zimmer der Saft aufgelöste Hausen 7 Löffel Rüben

Erdbeer No. 34. Gülz

Nehme 1½ gute reife Erdbeer von 2 Zimmer die Hälfte davon auf lasse sie zugedeckt eine Viertelstunde davon finde 1 Pfd Zucker mit ½ Seidl Wasser 1 Löffel schäumen

Weichsel No. 35. Gülz

Auf 1 Seidl Weinessig 3 Seidl guter Wein, Zimmt Zimmerschale Nelken einen Eßlöffel stehen lassen 2 Pfd Zucker und Klären

Gelaünte № 36. Erdbeersüls

Loth ½ Pfund Zucker mit 1 Seidl Wasser aufkochen, gibt 15 Seidl Himbersaft dazu von 2 Eyern den Schnee von einem Limonie den Saft, und alles zusammen auf das Eis stellen wenn es anfängt kalt zu werden schlägt man einen Schaum wie es auf eine Speise will man es streuen zu braucht man es mit 2 Loth Zucker.

Himbeer № 37. Sülz

Auf 1 Seidl Himbeer Saft nimmt man ½ Seidl warmes Wasser, Gelatine 16 Blatt den andern Tag giebt man es auf ein feines Sieb, dann giebt man Zucker auf Belieben, abgerieben lässt es sieden, auf 1 Seidl Saft ½ Loth Zucker von 2 Eyer den Schnee darüber schlagen, und einige Tropfen Zucker lassen.

Limonie No. 38. Gelé

Auf 1 Seidl Wasser kommen 3 Limonie Orangen diese wer-
den gleich dünn auf 1/2 Zucker abgerieben und der
Saft in das Wasser gedrückt und auf das Feuer gestellen,
dann kommt von 1 1/2 Ei der Schnee dazu giebt oben Gut,
damit es zusammen läuft, dann durchlaufen lassen
mehrmal aufgiessen, damit es klar wird, 1 Loth Hausen-
blase dazu. Man kann auch von 3 Eier einen festen Schnee
schlagen einrühren und in einen Model giessen. Nüssen
kann man auch dazu nehmen.

Esbeth No. 39. zu machen

Rühre 3 Dötter 1 ganzes mit 4 Loth Zucker dick. Nehme
nun 1 1/2 ungesottenes dickes Obers sprudle es zu einem
Schaum rühre es darunter auch 2 Löffl Rack, giebt es in
Schalen oder Gläser es ist sehr gut man kann auch ./.

in die Gläser 1 Löffel Rahm geben, wie schon oben gesagt ist.

Gesonnes No. 40. Butter

Man nehme von einem halben Seidl Obers und 4 Löffel Mehl ein Kochlöffel voll Butter, koche es mit Zuthaten, gieb das Kochen auf 4 Eßlöffel und serviere dazu unter 10 Minuten, man kann eine Salbeispitzen mit dazu geben und darinnen lassen oder man serviert sie separat dazu geben.

Ommanos No. 41. Gulo

2 kleine oder 1 große weiße Ommanos wird dünnscheibig geschnitten und 2 Minuten lang in Wasser gekocht, dann abgeseiht, mit dem gekl. Saft von 2 Limonen 2/2 Eßlöffel Zucker vermengt und gespritzt.

Ribisel No. 38. Gült

Wird eben so gemacht, die Weinsteinsäure eben so mit dem Unterschied, das die Körner dasselbe müssen gestossen werden

Wein No. 39. Gült

Auf 1 Loth Wein 1 Quärtchen, welcher mit Branntwein übergossen wird ein Stückl Zimmet, etwas Zucker wird mitgesotten 2 Loth aufgelöste Gerste den Wein den Schmer in Abgang bringen

Milch No. 40. Gült

Nehmen 1 Seidel Milch gebe ein Stückl Semmel etwas Salz etwas Zucker, gieb in ein Ei 4 Loth Butter 6 Loth

g.

spindle ab ab, das Obre heißt man Kürbisstan, und
gibt ab grün Fierklar seine ab Anzug ein Sud und
in die Schalen, Zuthat Abschäumung ist gibt ein
ein Löffel und auf den ganzen Spindeln bis ab
dick ist dann in die Schalen giessen zum abkalten

Weissen No. 41. Kuttenbeis

Nehm schöne Gürtler schale sie mit einen Messer ab
lege sie in kaltes Wasser, siede sie weich, lasse sie
auf einen Sieb gut abseihen schale sie mit einen
scharfen Messer in Scheiben sie dünn seine schon
siehe zu 1 Pfd Marmelad 3/4 Pfd feinen Kutter zu backen
sein ab, gebe ab ein Kasten, die aber nicht zu dick
sein dürfen nach 2 oder Stunde ab Sand ist Gebäcken
an einen luftigen Ort bei ofen ihnen in Schachteln wo
luftleer sind

Krüllen No. 42. Röös Gut

12 Krüllen 6 Tassen hinwärts stehen, wird gesotten
gesalzt und geschaben, dürre Fisch 1te oben so viel
Krüllen sein Gesüsser, dass es lange stehen lassen
zuhelft dem Fisch, so Schalen von 1 Limonie dazu mit
abtöd pressen lassen, und in die Mödeln giessen,
auf Glasblatten stürzen, so an einen warmen Ort drucken.

Helon No. 43. Spatten

Das Grüssen wird abgeschält, so das kleine feinen Schuppen
von mehr man kleine Spatten, auf 1te Spatten 1 Löffel voll.
1 Seitl Wein siedend löst so lange Rosen bis sie dürr
sind, aber nicht zu dürr. Damit man sie
wohl sie ausgelöst sind, mit Zimt Nelken so Limonie
besteken kan auf 1te oben so viel Zucker, man es so lange mit
feinen Fischen bis es Fisch salzt dem Grüssen in Glas gab

Rosen No. 44. Lilie

1 Esslöffel gezuckte Rosenblätter von Rosen mit wenig Rosenöl werden mit 24 Loth klaren Zuckersyrup abgerieben und damit verschlossen. Wenn es Ball ist wird ein Ei weiß mit warmem Wasser schaumig gemacht wird der Ball hineingegeben und durchgerieben mit ½ Lth Wasser Rosen oder Kirschenwasser den Saft von 2 Limonien und ½ Loth geriebene Schalen derungt die Torte mit Zucker ab. Auf diese Weise werden alle Sorten Eis Cremen bereitet, nur den Nelken werden einige Tropfen Zimmetöl hinzugenommen.

Mondblumsche № 15 mit Coffee

Lage 1te Monate 24 Stund im freyfest Wasser, setze sie ab
in Hafen ab sein, kanze abmit Wasser, gieb so viel Wasser
daran, daß es 3 Zoll über Spindle abdeckt sein Servirt
dan die Zeit auf 6 Glaser 3 Coffeebecher jeden das Wasser
ist es durchgelassen so müsse so viel Mondblumsche da-
rein, daß es alles bedeckt sind als dan Zuckerbrod Sorte
mit Obst Garnirte Coffe ist, Zuckerbrod die Sorte
nehmen in Ganzen 12 Loth Kommen in die Garnir
Schüssel ein selbst in die braun Kaffeesen.
Ein Coffeebecher Liese von den steinen in den
Geschmirten Model dan sie braun so soll
in Summa ist nun 1 Loth Zucker noch
nötig

Obers No 46. Charlotten

Von 1/2 Maß Obers wird die Hälfte zu Schaum geschlagen die andere wird mit 10 Dotter, Zucker u. Vanille ein dicker Creme gemacht wenn es ausgekühlt ist langsam in den Schaum gemischt 1 1/2 Loth Hausen, den Model mit Biscuit ausgelegt und sulzen lassen.

Blamasche No 47. Aepfel

Siede 1 Maß Obers mit etwas Vanille gieb 1/4 Mandeln dazu Zucker was nöthig ist dann durch ein Sechtel drucken dann wieder zum Feuer aufgelöste 2 Loth Hausen dazu schlage 8 Dotter in ein Hafen gut ab mit etwas kalten Obers gieb dann das siedende Wasser Obers darein rühre es gut daß es nicht topfig wird, giesse es in die Formen, lasse es sulzen, stürze sie auf eine Schüssel 2 aufeinander stecke eine Zimtrinde hinein statt den Stengel rühre etwas

Limonienpunsch, einen Rheinweinpunsch mache ich so. Arrak oder Rum gieße ich mit Limonien oder Orangensaft

Punsch No. 48. Punsch

Zu einem Glas Punsch gießt man gewöhnlich, läßt ihn aber das Glas nicht ganz angefüllt. Hierzu wird Limonien mit Zucker ab, drückt einen Citronen seine Saft darauf, Zucker u. Rum nach Belieben. Zum Limonienpunsch nimmt man 2 oder 3 Citronen, Arrak, Rum, Zucker, bis es süß wird.

Hasenus No. 49. Johannes

Auf Tellow Ost 16 Zimmer 20 Betten 8 Pferde hat Rum, weiß ein Glas, so läßt es mißbrauchen und

Rum Brennereien

Gebrennes № 50. Leichgetränk

6 Lf Kümmel 6 Löffel Wasser werden gesotten, hierzu gesotten, dann gibt essen in 2 Seidl Malz Obers, sende es bis der Kümmel gegangen ist, dann 6 Eyer darein, schneide und Kümmel, dass es süß genug ist, zu geben.

Gebrennes № 51. Knödelgetränk

Nehme 1/2 Kümmel, 6 Lf davon werden gebrannt, bis es schäumt, unterdessen in dieser Zeit nimt man 2 Seidl gutes Obers, 12 Eyer und zerschlägt es gut, gibt es auf das Feuer, bis es anfängt dick zu werden, gibt den Kümmer gesotten dazu, von dem gebrannten drüber giessen, dass es dazu schneidet

Himbeer No. 52 Johannes

Brief 1 Klasse, 1 Brill Saft und 3/4 Becher mit 2 Brill Wasser aufgelöst, lässt sich auch süssen mit Kandiszucker auf limonie abkühlen oder Orangen von 1 Limonie dazu, sat es grünlich Farb so gibt man etwas Alkermes dazu

Ribisl No. 53 Johannes

Brief 1 Klasse, 1 Brill Saft 1 Becher obige mit 3 Brill Wasser aufgelöst wie die obige besonders

Erdbeeren No. 54 Johannes

Brief 1 Klasse, 2 Brill Saft 3/4 Becher mit 2 Brill Wasser aufgelöst, besonders wie die obige 2.

Mandarinen № 55. Getränke.

½ Seidl Zuckerwasser aufgekocht, sind sie blass, so kann man Mandarinen

Limonie № 56. Getränke

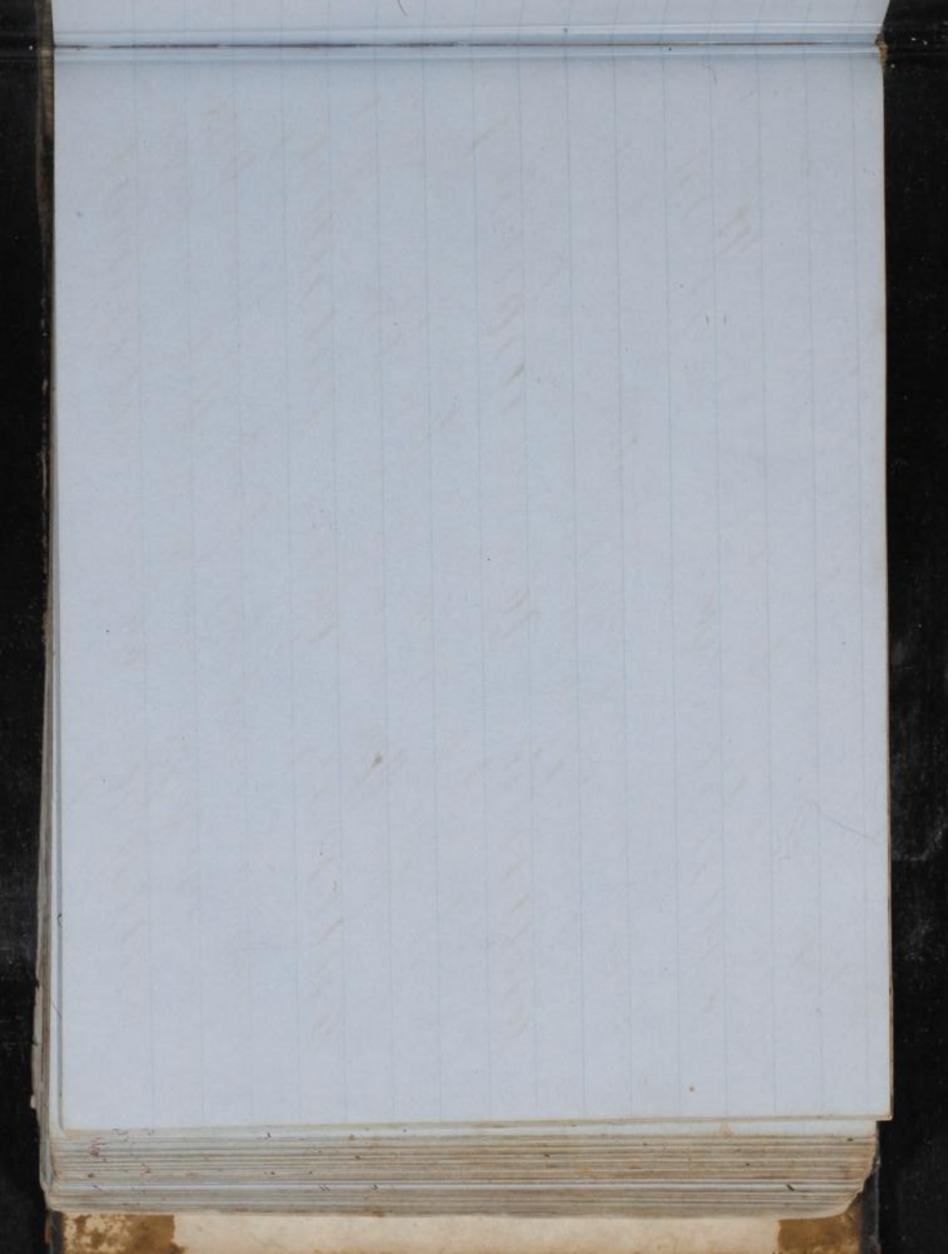
1 Becher lässt man mit 3 Seidl Wasser auf, drückt den Saft von 2 Limonie dazu, man kann den Becher auf Limonie ab

Orangen № 57. Getränke

¾ Becher, reibt man mit Zucker einige Orangen ab, so löst sich auf, so lässt sich Rahm nehmen, dann den Abg. dazu

Kaffee № 58. Getränke

Auf 1 Mass Wasser ¾ Becher, so 1 Seidl vom Kaffee, 20 Kaffee so wird, wie das Sammlungsgetränk gemacht, der Kaffee wird zuletzt dazu gegeben, und etwas Sammlung



Gum

Schaüm, Faum, Schatto

Erdbeer Schaum No. 1

Gibt von 5 Faun die Blätter in einen Topf 1 Schlag einen festen Schnee, dann gibt 6 Eßlöffel Erdbeersaft zuletzt das nöthige Zucker, dann gibt 1 Eßl. in Geschirr Wasser aufgelöste Gelatine dazu, mengt alles gut durcheinander, dann füllt es in einen gefirnißten Model, friert und stürzt man ebenso.

Erdbeerschaum No. 2. von Saft

Schlage von 5 Eier Einen festen Schnee gibt 2 Eßl. Zucker, 1 Eßl. eingesottenen Erdbeersaft dazu die Dotter 1 Löffel schlagen

Früchten No. 3. Schaum

Nehme 1 Teil Himbeersaft oder Maraschino dazu ein Eiweiß 1/2 Pfund Puderzucker und 1 Teil Sahne oder Pflaumenmus und gibt es in den Mixbecher

Gesülzter No. 4. Obersaum

Nehme 1/4 Cocoloa und 1 Teil Wasser kocht es gut kann Zucker nach Belieben dazu geben schäumt es mit dem Eiweiß 2 Teil Obers dazu Saum gießt es auf den Cocoloa und kocht es fürzen

Cocoloa Schaum 5. mit Wasser

Nehme 10 Teil Wasser gibt es in ein Kasserol 1/4 Cocoloa einen kocht es 3 oder 4 Minuten rührt den Zucker hinein nimmt es auf dem Feuer gießt 3 Eiweiß dazu schäumt es und gibt es in die Schale fürzen

Marasquinoschaum No. 6. mit Rum

Nehme 1 Seidl Marasquinogeist oder was man will
und 12 Löffel Zucker so lang bis es wie ein dickes
Mus wird, nehme 1½ Eßlöffel Zucker, schlage es so lang bis
es wie ein dickes Mus wird, nehme 1½ Eßlöffel Zucker, schlage
1½ Seidl Obers zu Schnee man kann es auch spritzen
und forenzspritzen, schneide von dem Schaum die schalen
und thue den Mudel legen.

Pomeranzen No. 7. Schaum

½ Pfund Zucker wird auf 3 Pomeranzen, den Saft von
oder 8 Pomeranzen sind 4 Limonie dazu, Zucker
kommt dieß in Sieb gegossen, und mit dem Zucker
kommt, auf den Zucker wieder lassen, und
aufsieden auf das es von 2 Finger die Glas dazu
schlage es gut einen festen Schnee, wenn es auf einen

Schüssel einer Torte gibt man ein Model oder
Kommt 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Spanischen
Kommt man 2 Theelöffel Lauge dem Model
mit Kalten Wasser Loß zu fetten. Auf diese Art
Kann man die Model nicht verderben, nehmen man die
Formen die Trocken sind dem Loß mit Butterbrod
Schmeng, sieden oder Ausbacken läßt nicht Kalt werden

Schimmel No 8. Pünsch

Schale von 1 Loth Kalten Chocolade einen Eßlöffel Schäum
Von 2 Eyer 6 Eßlöffel Zucker dem Loß auf von 2
Eyer den die Schale mit Zucker abgerieben 3/4 Quart
Den ausgelösten Schäum mit diesen Loß ver-
mischt gut Kalt Pünsch.

Himbeer oder No. 9. Maillonsaum

5 Löff Himbeer oder Maillon werden mit 2 Pfd Zucker
u. 12 Eß aufgelöste Saiten gut aufgesetzt u mit Wasser
voll gefüllt dan 1 Seidl Obers zu schaum geschlagen vor
unter Zumischt in einen Model gibt Eis gestellt
den Model legt man mit Lezgebäckspfeifl u den Saum
herdrif

Gestürzter Obers No. 10. Saum mit Rum

Gibt in ein Seidl pt. Gefäß zusammrührt 1/2 Seidl Marcipi-
no oder anderen Geist mit 11 Dotter rührs nicht unterein-
der schlags ab auf den Schaum, bis es dick wird, rührs
es weg und gibt 1 Eß Zucker dazu, schlags ab bis
Schlags von 1/2 Seidl Obers einen festen Schaum vermischs
leise mit den übrigen Schaum, mit Rum würzt die
Formen die 1/2 voll, der Model wird mit Mandelöhl gestrie

Festtäglicher Schmaus No II mit Tauben

Nehme 1/2 Pfund Obst, schäle dieses ungefähr, gieb davon
etwas ab, um in Scheiben, Viertel, Achtel, Sechstel
Pfund davon und schneide, gieb es zu dem andern
Obst, Zucker daß es süß genug ist, schlage es in
einen festen Schaum, dann man will Rahm und
oder 2 Eyer, gieb den Saft in einen Porzellan
kasserolle, 1 Löffel gestoßen Zucker, Zeste ab auf 30 der
4 Pfirsich ab, 1 roth mit Akazienöhl, den 2ten Apfel
den 3. Pfirsich mit Spargelsaft, den 4. schwarz mit
Cocolade, welche mit Obst rund dick mit Gelatine,
gieb es Abends in den Keller es bestarke es mit
Gelatine Pulver.

Limonie No. 12. Limm

Gib in ein Faß 2 ganze Eyr 2 Maß ½ Seidl Essig
Wein ein halb Maß Wasser ½ Kipfling auf Limonie Eyer.
den Zuckel nebst den Saft, der einer Limonie gibt,
so viel der Saft aber nicht gibt, nehm den Schim
mel und mit einem Löffel auf das Eyerige Faß
ist der Saft ganz dicke, so belegt man den
Rand des Faßes mit Bisquit oder Zwieback Brod
man kann es auch mit Ribisel giessen oder man
macht diesen Schim ohne Wein, bloß mit Limo
nie saft oder Ribisl saft von Zucker aber der Limo
nie Eyer weg und drückt die zwischen Finger
in Marillenschalen zum Ribisl Schim nicht mehr
Zucker genommen werden.

3380

Eichen No. 13. Schalle

Eichen, deutsch man Eichen, ein Fuß, und giebt Früchte dazu fruchtbar 800 Pfund, mit starken Wein und Harmonie. Fest, giebt sehr auf 405 Jahre, von der Blüthe festigt man einen Stamm, so schon der Schalle stammt, so giebt man sehr viel und existiren.

Rühm No. 14. Schalle

Gibt in der Höhe 9 Fingerlängen Harmonie, ist Orange, fest zusammen der Früchte Honig abreiben 3 Grigen Rüben Löffel Wermuthsaft, Frauenhaar bis 6 Stück Fest.

Schal No. 15. 10 inf.

Auf 1 Pfund Wein 10 Pfund, Früchte von 2 Eichen Schalen wenn es fest schon dick ist.

Schottoon № 10. Endoon

Nehmen Zünkel 5 Löffel mischen in Dick den Zünker mit Limonie abgerieben in den Topf dabei 5 Unzen Zucker hinzu. Schale auf den Zünkel bis es schäumt. Indem dasselbe

Schol № 17. 10 Pfd

hat Zünker Indem gibt Salpeter oder Topf abstimmt ihn einzuteilt einen Topf geschlagenen Schnee in gibt weiter die Masse

Coccoloo № 18. Schottoo

3 Eigelb Löffel 1 Teill Obers. 3 Löffel Coccoloo Zünker und spritzen

Obers № 19. Schottoo

1 Teill Obers 10 Eigelb Schale schneiden in Zünker

Grillen № 20. Schatto

Lässt sich Grillen und Wasserfrösche 2 Jahre lang Grillen weiter ernähren, gibt auch Wein dazu, man es zu trinken wäre, so müssen sie Durst haben, und lassen sich dann Kriechen, dann gibt 3 Löffel Pfeffer voll von dem Pfeffermann und Pfeffer.

Lago № 21. Schatto

Sind der Lago ein Wein recht weiß, gibt Salpeter und Weinstein hinein, und lässt es Krystallen.

Milch № 22. Schatto

Schlage in ein Faß 10 Löffel Spirit Vini ein Maß Spirit Vini Terpentin recht gut, bis es zu Honig anfängt, schlag Familie Honig auf dazu nehmen.

Gesülzter № 23. Schotte

Nehme 6 Eierdotter gib sie von einer halben Limonie eine
½ Orange den Saft dazu rühre alles gut durch Wein,
etwas Maraschino Zucker was nötig, welcher auf der
Orange u Limonie abgerieben wird, gut rühre ihn hin
drüber bis er dick ist ½ Schüssel schön von Eyer
den Schnee dann in die Mode Gelee

Englischen № 24. Schotte

1 Stück Wein 10 Eierdotter Limonie Zucker, forne
le ihn gut dann als zum Feigen gesagt geschlagen
weg, in die Schüssel lassen den Eier den Schnee gut ge
schlagen darüber alles Rühren dazu

Gesülzter No. 25 Punsch

½ Quart Obers wird mit 9 Dotter und abgeriebener Schale von 2 Zitronen auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, 1 Schüssel voll Zucker, Saft von 2 Zitronen, 1 Kaffeelöffel voll Zimmet, ½ Quart Obers wird geschlagen, zu dem Punsch gegeben in einen Model gegossen, mann kann auch Biskuit einlegen, 2 Zitronat auf das Eis, und Pfirsich zieren wie man es will.

Gefrornes Kal. No. 20. von Milchrahm

Ein Seidel Obers wird gesäumt, das Gelbe von 2 Eyer, 2 Kaffeelöffel voll Zucker, man kann es süßen wie man will, von Vanillezucker oder Chocolade gibt zumischen in einen gefrornen Form und auf das Eis.

Kalter Janic. No. 27. die Gram

1 Seitl Obrs wird gestoßen 5/4 Stund stoßen dann 5 Völler mit Obrs abgfundelt dürfen nix anziehen lassen auf dem Feuer passiert 6 Minut 1 Haifen Loth Hanfsamblo ja und auf den Ofen dürfen bis 6 Uhr wird dann 1 Seitl Obrs sammen gedörrt die Hanfschanbla sind gschaben

Kalter Ost. No. 28. de Gram.

Sind 1 Seitl Obrs brauna 5/4 Stoßen gibt eben so viel Obrs zu dalten und eine Stund stoßen lassen, wenn 5 Einvöller sind so behandelt wie den Hanfsamen 1 Haifen 1 Seitl Obrs schaben

Kalter Eid. No. 29 bringen

1 Mß Haber, werden sein passirt dazu kömmt 1/2 Imer Wasser, wird abgerührt 1 Mß Anisgeböbte Semmel, wann ab Gift abgerührt ist, gibt man 1 Seidl Geflügens Obers dazu und gibts.

Heu mit No. 30. Reis

1 Mß Reis, wird mit Obers und Zucker gekocht ab, wo Wein muß sein wenig flüssig sein, gibt ihm auf oder Eis, reiche ihm dazu 1 Mß Semmel wozu 6 Pfen Kalt ist. Kömmt 1 Seidl Geflügens Obers und Semmla dazu und in einen Geschmierten Model gibts.

Englische № 31. Schweins

Reibe 3 Limonie und 3 Orangen mit 1/2 Pfd. Kandiszucker ab, gibt den Saft dazu, gib dazu 1 Quart 1/2 Quart Wein, presse es durch ein Tuch, gib den Saft von 14 Eier dazu, schäume und gib in Glas Compot Früchte und spitze an.

Limonie № 32. Hirsch

Gib in 3 Quart Wasser 12 Löffel Limonie Saft, lasse es aufkochen, rühre es auf das Feuer, bis es dick wird, gib es auf die Schüssel, bestreue es mit Kristallzucker.

Säfte von Früchten
Gesülzte und Eingesottene

Weichsel No. 1. Lost

Man stosst die Hörner presst die Krüse ein
Nüsse auf 1 Maas 2 Händer 2 Lf nimmt 2 Lf Kalken, man gibt
es in die Flaschen am Lost Krüse ein wohlgenüsse oder
Sackl kaufen lassen den Zuckerkluna Lost, auf in die
Flaschen, anfüngeln 8 Tage in der Sonn stehen
des Tags einmal wieder Krüse ein Nüsse pressen
in die Flasche giessen und verbinden.

Kombüi = No. 2. nen Lost

Lost 1ª Stunden gibt es in ein Gefäss 8 Seidl sie,
denkt Wasser daran lassen 24 Stunden stehen, anzünden
Krüse ein Nüsse, auf ein grosses Seidl Lost 1ª sein
gestossenen Kümmel und nicht lange stehen lassen.

Alkannis No. 3. Salz

Nehme 3 Theelöffel fein zerstoßenes Veilchenwurzelpulver, gieße 6 Loth kochendes Wasser darauf, decke es zu, und laß es über Nacht stehen. Drücke es durch, und laß es in einem neuen Gefäße mit 3/4 Pfund Schmalz bis zu die vorige Dicke sehr langsam kochen. Seihe es durch ein Tuch, und gieße es in Glastöpfchen. Drücke 8 Tage müssen darin stehen, damit es fest wird.

Himbeer No. 4. Salz

1 Maß Himbeersaft werden zerdrückt, mit 4 Pfd. Weinessig dazu nehmen und 24 Stunden stehen lassen, dann durchgedrückt an einen kühlen Ort, dann auf einmal schnell abkochen lassen. Auf 1 Seidel Saft 1 Pfund Zucker, die Gläser heiß füllen lassen.

Weichsel No. 5. Lachs

Nehme 3 Lth Weinst 1 Lth Salzkörner, stosse sie samt die Körner, lasse sie einige Tage stehen damit sie aufbrausen und gähren, passe sie auf und nehme auf 1 Lth Lachs 3/4 Quintchen 1/2 Zimmt 1 Lth Nelken, lasse ihn sieden, aber nicht zu lang

Hanneschans = No. 6. Ital Fisch Sos

Nehme gelbige Schärfe reibe sie auf dem Reibeisen gebe sie in ein Sackl damit der Saft durchläuft gibt ihn in einen Topf, lasse ihn über Nacht stehen damit er klar wird, lasse ihn durch einen wollenen Lappen durchpassiren, 1 Lth Lachs 1/4 Pfund, lasse beides miteinander langsam sieden, bis er sich setzt und klar wird, dann in ein Glas geben, aber ein mit Essig gesiedtes Papier darauf geben und verbinden

Rim No. 7. Rossel

Nehme 5 Loth gute Weinsteinrahm und ein Loth in einem Kessel gibt 12 Maß Rim dazu auf 2 Loth Kalch nehme 3 Pfund in Wasser gelöscht gibt 6 in den Rahm und Kalch nehme 1 Pfund Hasen darmach aber am Kessel gibt den andern Tag löscht man 4 Maß Hasenblasen in diesen gibt man 3 Loth feine Mahler Klein gepulvert, darnach 3 Loth Lauge und löscht es 8 Tage an einem warmen Ort stehen dann seihe es durch ein Tuch in Flaschen und in Flaschen füllen

Erdbeere No. 8. Gust

Man nimmt gute zeitige Erdbeer zerdrückt sie und löscht es mit Wasser zugedeckt stehen den andern Tag auf ein Sieb gut ablaufen lassen, das in Sieb stehen lassen, und setzen lassen, auf 1 Erdbeer

soft 1ª Pinten abgelassen gossen wird, und damit ge-
fahren bis er verschwindet hat, dann wieder spritzen und
in Gläser füllen.

Veilchen No. 9. Soft

Nehme jedes Abgezogene Glätter, gibt 1 Seidl siedendes
Wasser dazu decke es zu lasse es über Nacht stehen drückts
es Abends ein Tuch auf 1 Seidl Soft 1ª Pintenabgezogen
gossen ist es lasse es nicht überfinden.

Rhenuis No. 10. Soft

Rolle die Beeren ab, lasse es auf siedem Wasser ab Abends
ein Tuch auf 1 Maß Soft ein Seidl gestoßene Nüsse
lasse es dick einsieden.

Gesülzte № 13. Aepfeln

Schäle 20 Aepfel, lege sie in ein Wasser, das mit Weinessig gesäuert ist, damit sie nicht braun werden, lasse sie damit übersiedeln und nehme sie dann heraus, stelle den Saft auf, wasche gute Citronen und Limonien, lasse 2 Stunden siedend mit Wasser, gieb dann die Aepfel darein und siede sie

Gesülzte № 14. Birnen

Siede Birnen, wie Aepfel, gieb sie in eine Reine samt Wein, Zucker, Wasser, Nelken, Zimt und Limonienschalen, lasse sie dann darinnen sieden, gieb mit Seihe Wasser dazu, gieb die Birnen auf ein Sieb, in den Saft die Schalen, lasse es einmahl aufsieden, gieb dann den Saft in die Schale, schneide die Früchte länglicht, stelle die Birnen darein, lasse den Saft sulzen

Candirte № 15. Mandeln

Nehme reife Mandeln schäle und schneide sie auf 1tel 1/2tel
Zucker Dieß so viel Wasser auf den Zucker, daß die ganze
Masse Mandeln kann, stelle es zugedeckt, daß nicht die Fäulniß
entstehen muß man sie jedesmal wenn sie trocken ist Früh ein
Tag, dann wird der Zucker weggegossen u. gekochter Syrup die
Mandeln hinein u. Tag stehen, dann wird der Syrup 1 Stunde lang
aufgekocht die Mandeln wieder hinein u. 2 Tage stehen dann
die Syrup sondirt, auf einen kalten Teller, wenn es alle
Tage 1 mal gut bis es trocken ist, ab in die Gläser dann
andern Zucker gut einsieden.

Eyer in Tüc. № 16. Rosinenbuchen

Nehme die Eyer und schneide sie Früh, dann drücke sie auf 1tel
Eyer 2tel Zucker Dieß zusammen und rühre es 1 Stunde
stelle es in die Röhre es kann es nur gut gehen

Nüsse No. 17. Einzumachen

Man stupft die Nüsse mit einer Nadel dann gibt sie in ein Wasser, worin sie 9 Tage müssen stehen, wechselt alle Tage das Wasser und nehmt sie in die Höhe dann gibt sie in ein kochendes Zuckerwasser darauf kochen sie gibt es auf 15 Minuten im Ofen

Die gebündenen No. 18. Limonie

Reibe Limonie mit Zucker rasch gar, daß sie weich werden lege etwas Mehl in kaltes Wasser, am andern Tag nehme es heraus, siede etwas über dem Feuer rasch fest mit Zucker daß sie dann gern wie ein Hirsch bekommen daß sie rauh bleiben gibt in eine Schale Wasser, Preise es auf einer Seite, presse den Saft heraus gibt es auf eine mit Mehl gebogtes Teller gibt es zu gesammen vor Backen

4400

Grüne Orangen No. 19. Einzumachen

Schneide die Stengel weg, lege sie in ein frisches Wasser durchsteche sie 4 oder 5 mal, wässere sie durch 14 Tage täglich 2 oder 3 mahl damit das bittere weg kömmt, dann siede Wasser, gieb es hinein und nur einen Sud aufthun, wasche es 2 mahl in frischen Wasser, dazu auf 1 lb Orangen 1 lb Zucker, welcher aber nur die Hälfte mit 1/2 Seitl Wasser geläutert wird u. darüber gegeben

Eingesottene No. 20. Früchten

Wenn sie in Zuckersaft sind, giebt man sie in einen halb kühlen Ofen man läßt sie langsam etwas sieden, grünliche Weichseln werden gestochen u. in siedentes Wasser gegeben, dann in Zuckersaft. in Ofen nur eintrücknen lassen, die Ribisel macht man ebenso, Schoten auch in einen Ofen nur trücknen lassen im sieden verlieren sie die Farbe, zu die rothen Weichseln nimmt man einige Tropfen Limoni saft.

Maillen № 21. Bisquit

Zartige Maillen werden gedünstet in Dünstgefäß, so viel Eyer, so viel feinen Zucker, auf 1# nimmt man 2 Eyer von festen Eyern, so lange rühren, bis alles Zucker Stücken bleibt man macht ein Papier Modelgen wird schön klein Bisquit und backt es 14 Tage in eine Röhr backen. Die Fingerl macht man eben so dünstet in Dünstgefäß einen Aufsatz abbacken dann man mit Spritzer drucken die Maillen genommen wird, das nicht groß sein

Grüne № 22. Nocken

Nehme Eyer, welche grün Wasser haben, schneide das Loch in den Spitz weg, bis auf das Gelbe, gibt einen mit Messer einen Schnitt, gibe den Saft rein so viel, wie es ein Eyer Schale Wasser setze in einen Kupfernen Topf Wasser auf, wenn es Klein Blattln wirft wie die Eyer gibt es einen

und lassen über Nacht stehen, den andern Tag seigt man
wieder das Gemüse, wie lassen es dann bis sie sich abgesetzt
lassen und gießen dann vorsichtig die Brühe, wie gibt
sie in guter Wasserbrühe oder wie Fleischbrühe, wie gibt
1 Loth Agras ein gutes Frühstück, welches mit 1 Seidl Wasser
gekocht wird, bis es weich ist, sind die Agras dazu
und lassen es dann, bis sie gleichen, über Nacht stehen
lassen, dann abseihen, den Satz etwas sieden lassen wie
das Brühe, die aber allezeit die Agras hineingeben

Rindsl No. 23. Rindsuppe

Man nimmt sie, wenn sie noch fett sind, schneidet dann
die Fleischl und prüft sie mit Gemüse, Rindsuppe, wie gibt
ein Rindsuppe, gibt Rollo Wasser daran, wie
auf das Gemüse, so lang bis das sie weich sind und man
einen Finger muß mehr erleiden kann, dann

nimmt man für, wie viel Pfund verschied Weinsteinsäure darauf drückt für zu 12 Löth 15 Pfund Druck, für dann andern Tag gibt man sie in die Presse zu Pfund bis zum Schluß Gestattung Zucker dazu, wie für oben Kalk sein muß dann in Ruhe.

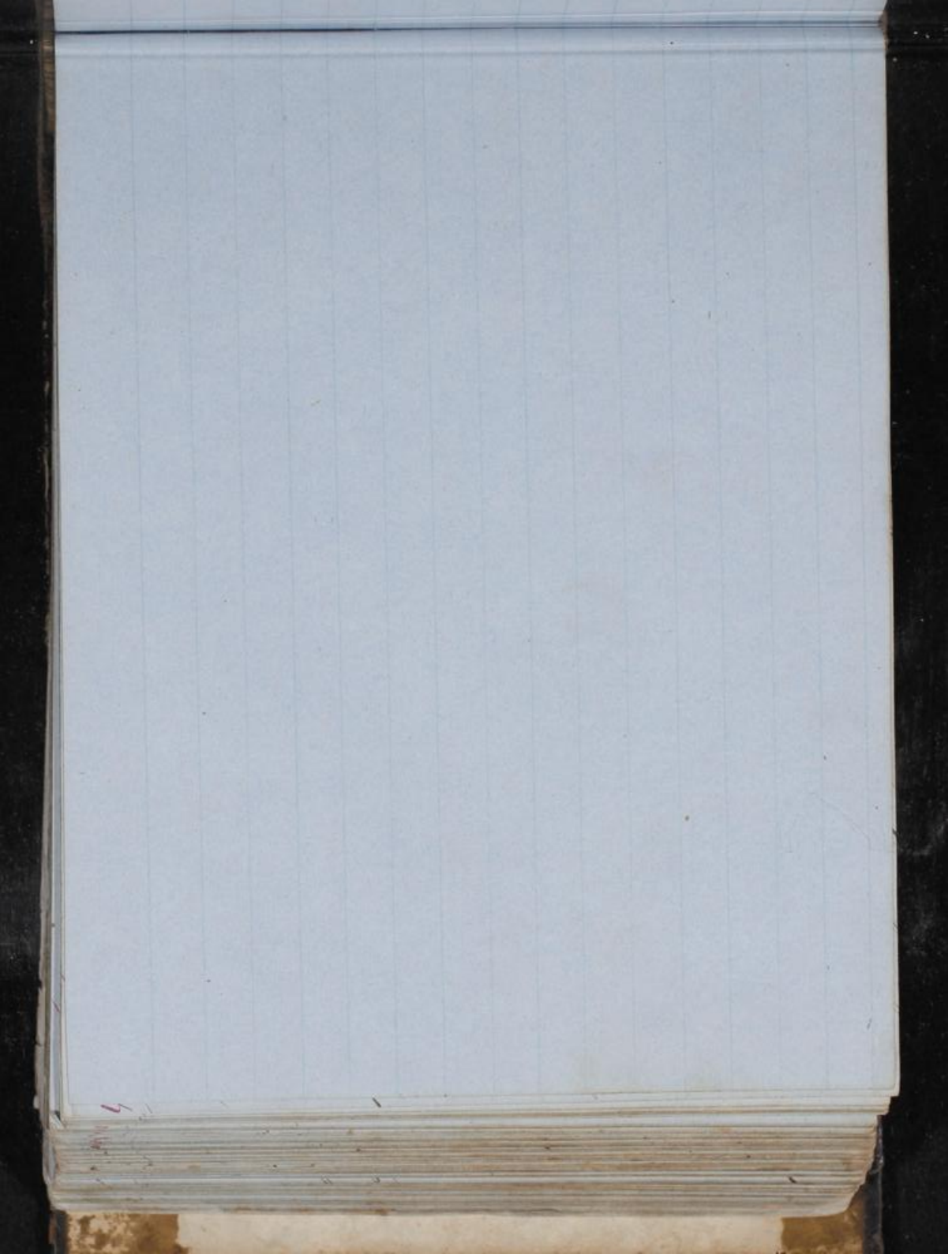
Zucker No. 24. zu Laudon.

1 Zuckerl findet man mit 1 Pfund Wasser zu schäumen in ein Gefäß ab, dann nimmt man 12 Pfund Pfund von 1 Pfund Klar dazu, zu Zuckerlösung ab, dann in den Zuckerl, zu Gut sieden lassen bis Schaum vergehen nimmt, und das Pfund ist dann kann man in Ruhe zu Gefrornen nehmen zu 2 Pfund so nimmt man 1 Pfund zu diesen Zuckerl

und Seitenstücke dessimirt, in drei Seiten müssen ein-
wenig Löcher, am stärksten abzulösen, selbe Arbeit am
Rande aufgelöst, und dann? Man müßt einen ge-
schickten Stickerin haben, der Arbeit immer abzu-
nehmen, das bisserl zu probieren. Man kann es
als Aufsätze zu Vorhängen zu gebrauchen. Mir hat es
Vergnügen gemacht.

Französisch No. 20. Essig

10 Stück Rosmarin 10 Stück Schalotten 10 Klein geschn.
Basilikum von 5 Rosen die Blätter, 1 Bischl Schnittlauch 2 St. Bär-
lauch Blätter 2 St Knoblauch von 6 Zehnder klein, ein Hand-
voll Estragon Kerbel die Blätter alles Sauerampfer, und
Brennessel 30 Gundrebe Blatt oder so viel Beifuß, Mut-
terkümmel etwas, dazu kömt 5 Loth Weinessig, in den Sonn
Destillieren, und den Estragon



Aehlspeisen verschied.

Kastanien No. 1. Koch 211

Siede 1/2 ℔ Kastanien bis die Schalen abgehen reibe sie auf einer Bibse 1/2 ℔ Zucker, sind abgekühlt mit 6 Eyß Handvoll eben so viel Butter Zitronen von drei Eyer Schnee, Limonie schaben und backen

Gestürzte No. 2. Obstspeis.

Schneide Aepfel in Spalten, mache ein Butterteig von mehl Zucker u Limonie schaben, schmiere eine Model mit Butter leg eine mit Spalten von Aepfeln ein, dan Zucker Zitronat, Zimmet, Weinbeer eingestreut dan Semelbröseln backen, dan stürzen.

Gütes No. 3. Koch

Ganze Eier 3 Löffel und abgesamte 1½ Seidl Obers, dieses mit dem Eier abgequirlt, sot man von einer Semmel Grieß, schmalz einen Modal backt es damit bestreicht andere Grieß mit Eingesalzen sot man Reine Eyer, so misst man mehr Grieß oder Semmel Bröckl abgequirlte Eyer und ins Rein.

Auflauf No. 4. von Kocolod.

Gibt in ein Kasserol 5 Loth Kocolod, 4 Dotter 4 Loth Zucker und etwas Obers, gibt Alles die Dotter, so zuletzt abgerührt ist, den Gibt 10 Eyweiß abgerührt, gibt den gibt 2 Löffel Obers, einen aber sein abrühren auf den zuletzt, bis alles rein ist, lasset Halt werden, den Gibt von 10 Eyer den Gelben Dotter, etwas Zucker, semmel Bröckl, schmiere

eine Schüssel, gibt es darauf und backe es langsam.

Tütt No. 5. Mehlspeis

Schmiege den 2½ Sr Semmeln die Rinde weg, und weichst
sie über Nacht in Wasser, oder wenn sie geschnitten von unserm ein-
gesottenen Fleisch übrig sind, gibt man sie in Wasser und
weichst sie, schneide, hacke einen Zwiebel, thue mit Butter,
Salz auch, gibt das abgeweichte Semmeln darein und mit einem
Löffel zu backe es 3/4 Stunde, schlage den Dotter der
Eyer klein, thue die Mehlspeis darein beschmiere es mit den
Eyer besser es damit mit Butter bestreue, es mit geschnittem
Kibitzen oder voll gestoßen Mandeln und gibt es nun
ein damit noch zum backen in Ofen.

Schoner No. 6. Schlesien

[illegible]

Erdäpfl Nr. 7. Speis.

Braucht 1 Strich Erdäpfl ab, gibt gewöhnlich Erdäpfl genug
3 ganze Fass Saft u. Kraut ein hergiefft. Fast einkochen
und auf dem Schmalzhafen, auf die Erdäpfl gebraten
man kan auch Butter dazu nehmen.

Rübisl Nr. 8. Rüeben

Braucht 1/4 Viertel ab 6 Gelten u. ist jedoch viel Unterschied
darüber ist Obst, wenn Butter, Zimt u. dergleichen von
Pfeffer dann Essig eine gute Gattung Rübisl wäre es
wenn schmiere einen Mod gibt besonder oben Rübisl
darüber bis es springt macht

Fortsetzung folgt

Ribislküchen No. 9. andere Art.

Hefe von 3 Eier dem Schnee, 1 Löffel 7 Löffel Mehl
Ribisl nicht ab bis es dick ist, Zimmer, Salz 8 Löffel,
wieder Zuckerl 1/4 geriebene Ribisl.

Süße No. 10. Speis

Katze Semmelschnitten, Preise Ribisl darauf gibt
in eine Spritz Spitz gezuckerten Rein Gewürz wie
man will, darauf Schlagrahm spitzen, mit einen
Citron Schale garnieren

Süße No. 11. Mehlspeis

1/2 Mandeln fein geschnitten 3 Lot Zucker 10 Löffel
Butter, von 4 Eier die Dotter 2 ganze 10 Löffel Semmel-
brösel Alles Rühren

Zwiebach No 12. Kehlspeis

Masse ½ Pfd Biscuit Zwiebach, bestreiche es mit Eingesottenem Butter, mit Zwiebach gut reibe es auf eine Schüssel gibt 12 Eier Obers 2 Löffel gemischt wie Rheines Glas Kognak nehme das Zwiebach, masse von ½ Pfd Obers 12 Dotter 1 Löffl Mehl, einen dicken Saft gemacht dass alles Kognak obgut dann 6 Eier den Schnee und backen nun kann aufgehen

Einbrenn No 13. Kehlspeis

Brösel einen viertel Pfd ganz fein ½ Pfd Butter ½ Pfd Mehl schmelz Schmalz, u backen es, mit es gut anlaufen gemischt es mit Mandeln an, aber nicht zu viel, Zucker gibt auf eine Schüssel von den gemischten, das Eingebrannte, es sollen 6 Stück davon von 3 Eier einen Schnee und darauf geben und backen

Kehlspeis № 14. von Opfl

Man nehme ein halbes Kopfl so mürbsiren, lasse es 1/4 Stund
ab, schlage 9 Dotter, seine 10 Loth, 1 Löffl Mehl von 1/4
Pfund Mandeln, schneide und reibe den 5ten
den Schnee. Schneide 8 Löffl Obst für einen Abend
für Knaben Kopf, den Rest 2 Tiegel in Butter
gut. Backe von 3 Eier Omelette, gieb die Kopf hinab
das Eyer rolo so zusammen schneide sie in der
Mitte ab, schneide einen Model mit Butter, gieb die
halbe Kopf seine, stelle sie Kuchl seine 1 Loth
Butter Kopf mit den 2 Tiegl seinen Topfenknaben Schnee
und lasse sie backen

Eine № 15. Hohlspeis

Reibe von 10 Eyr. die Kinder ab, schneide sie nachher fein
in 4 ganze Eier und 5 Löffel mit Butter dick ab, gibt einen
die Eyr. Schnitte, eine halbe Zunge, nehme 1/2 Pompan
1/2 Pfeffer, etwas Muskatnuß, 1/2 Theelöffel Salz
alles in einer Schüssel, rühre es untereinander, schmier
einen Model mit Butter, belege es mit Oblaten, gieße
sehr den Eyr. einen von den obgemischten, dann
Oblaten und eine Schicht backen

Beschamel № 16. Hohlspeis

Lasse ein Stück Butter zergehen, gieb 2 Eyr. Löffel
Mehl dazu, lasse es anbähen, rühre ein Paar Schüsseln
davon, nehme es halb, lasse es klar werden, gieb
zuletzt 2 Schüsseln, lasse abzehren, nehme 4 Löffel Butter mit
5 Löffel ab und das Mehl abgeschnittene Oblaten Butter

Eingebrannte No. 17. Mehlspeis

Kuchen einer Viertelstund vor 4 Uhr Nachmittag 1/2 Pfund Mehl und 1/4 Pfund Butter, schneide Letztere in das Mehl, reibe es gar fein, rühre es mit Rosenwasser, oder mit süßer Milch, Butter, gieb auf einen Teller von der feinsten, dann Eingebrannte, es soll in 4 Teile geteilt und von 3 Eyer einen Schnee, und daraufgeben, backen.

Vanille No. 18. Reis

Koche einen Reis in 1 Seidl Wasser gar einen Brei, nehme ihn von Feuer und rühre 2 Löffel Zucker, den Dotter von 3 Eyer, 1/2 Pfund Butter, Vanille 1/2 Lot oder die Schale von 1 Zitrone, 1 Löffel Semmelbrösel, gieb es in einen Geschmierten Model, backe ihn mit Eingebrannte und im Rauch

Brod No. 10. Koch

1# Butter wird abgetrieben 1# Presshefe dann 1# Mehl 1# Zucker 8 Dotter Rosinen Zitronat die Butter dann das übrige Limonienschalen den Citronensaft 1# Zwieback dann die Milch und einen Schalle darüber

Spanischen No. 20. Schnittenhöfen

Sechs gute Aepfel die Butter dann und lasse abkühlen dann schneide Semmel Zucker 5 Eier gieße es auf das schneide man einen Model mit Butter belegt die Lagen mit Semmeln dann Aepfel Weinbeer Zitronen u Limonienschalen etwas gerösteter Butter und so fort bis der Model voll ist dann backen

Zwieback № 21. Koch

6 Lf Zwieback 2 Lf Citronat, schneidet man wie Fisch
in Gabelform zum Weiding, Teil Obst wird mit
6 Eidotter abgeschmalzt, in Obstbier gegeben u. angie-
ßen lassen dann einen Mandelschmarrn mit Zwieb-
ack oder Semmelschmarrn Geschmack geben und in Rum.

Apfel in Zucker № 22. Gemüse

Zu 1 Kilo geschälte Aepfel gibt Zucker u. Zimt daran misch
26 Gut ab, dann schneidet man geschälte Mandeln fischt
Loch in Teller zerschneiden gibt Semmelbrösel dazu, mischt
für gelb schmaze ein Obst mit Löffel Zucker die
die Brösel nun am Reif schön gut an die Mandeln
werden mit den Brösel abgröstet das Loch wird
fingerdick angedrückt dann kommen die Aepfel
dann die übrigen Brösel und backen

Spanische № 23 Hohlspan

½ Pf. fein Gerstenmehl Weichbrotsch werden mit etwas Wein angefeuchtet, dann stampft man den Speck den Sehnen damit ein, eine Hand voll Mandeln dazu gibt man 6 Eingedotterl u. ½ Pf. Butter dazu, zuletzt Zimmt, Gewürznelken Limonie schälen u. hacken.

Bü № 24 Ain

½ Pf. Butter, treibt abgetrieben, gibt ½ Pf. fein gestossen Mandeln dazu 3 Semmel in Rahm geweicht, Milch, Zucker u. Anis, 12 Dotter von 9 Eyer, Speck den Abend schneidet man mit Butter, den Teig hinein und in Ofen.

Oolad № 25 Jam

4 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Obst, Jam gibt jeden Gattung mit 4 Dotter ab.

Kastanien № 26 Koch

Recipe 2 Pf Butter mit 6 Loth Mehl, und 6 Eyer
ab etwas Zucker, 1/2 Seidel Milch, gutes Kastanien
Mehl 6 Eyer Schnee abgeschlagen, Pfannkuchen
einen Mehl mit Butter und backen

Mandel № 27 Nudeln

15 Mandel geschwellte geschossen von 1/4 Pfund die Brü-
he mit Eyer angefeuchtet 2 ganze Eyer mit Butter ab-
gerieben Mandeln 1/2 Pfund Mehl 2 Pf Butter ein gute
Prise Salz man 3 zerquirlt geschieht nicht feinlich
oder Gries, finden, lege Mehl Nudeln ein Loth
es eine viertelstunde lang stehen oder Gries

Accolad № 98 Büdin

1 Lithr rein gesiften dazu kömt 1 Pfund Cx. colad 1 Pfund Kümmel und läßt alles miteinander aufsieden, u kalt werden unter beständigen rühren, dan nimt man 3 Löffel feinen, gebeltzten von 8 Eyer den Schnee, den die Eyer schneiwen, u mit seinem Semmelmehl aufschlagen auf Manbert u Zimeten dan das Vlos rund im Ofen

Bisquit № 99 Büdin

Lasset 1 Pfund Zucker zergehen, nimt 12 Loth Mehl dazu, lasset mit alles anlaufen, nimt 1 Pfund frischen Butter dazu, gut abrühren, u aufblasen, wie Eyer Schnee lößt man zergehen u abrühren, 9 Löffel voll seine Semmelmehl 6 Loth Zucker Limonischale dan das Geschmalz von 6 Eyer dan Schnee 1/2 Stund im Ofen

Tonsor № 30. Melaün

In 2 Teil Mehl pflegt man 7 ganze Eier zu thun
worin gestoßen Ysop fein gehackt. Das Gestoßene zu einer
Torte zusammen thun je 4 Lothe wird mit je 4 Mandel
Mandel abgetrieben je 4 Lothe Limonienschalen 5 Lothe
etwas Citronat u. Pistazien, dieses längliche geschnitten
von 6 Dotter Schnee, die Mandel schnitten mit einem Semt.
dieses alles backen oder im Ofen.

Teufel № 31. Rüdin

1 Teil Mehl, wird mit 2 Lothen zu einem Teufel 2 Tl
Milch wird gethan und das Teufel dann gut abgerührt
lassen und Nudeln a. je 4 Lothe wird mit 8 Lothen ab-
gerieben ein Handvoll gestoßene Mandel je 4 Lothe
Zucker Limonienschalen von 8 Dotter Schnee.

Rum No. 32. Koch

1 Brill Rum dazu kömt 4 Loth Zucker auf Limonie 6 gem
ben 12 Loth wird abgetrieben Limonie 12 Loth
3/4 Half von 4 Eyerdotter dem Schnee kömt alles zusammen

Regen No. 33. wenn Nudeln

1 Brill Mehl wird gesotten, so sind Half dazu einge
rührt, das Mehl muß dick wird sein, dan etwas über Nussen
lassen, dan in Mörser so mit 8 Loth einbrocken dem
andern Hessen und 2 ganze Eyer, Gib es hinein etwas
Zu gesotten send, lass es über Nussen, Gib Butter, samt
und 4 Loth in das Ober Schnitze einen Mohl, Gib
die Nudeln hinein das Ober, darnach man dan
es backen, oder im Schmalz backen, Schale oder
Zum darüber.

Log x Noch № 34. Büdin

½ Zoll stark sind abgetrieben mit 12 Löcher ½ Zoll im Geschnitten Handbr 1 Zoll Bretter von 12 Zoll Schnur schmiere immer Mal 1 Zoll Bretter sind die Falte schmiere und die andern Leben 5 Zoll Bretter Leben Cedar Boor in Bünde

Rol = № 35. Sal

Haspe mit Lederband mit 4 Löcher Messing Oberbrüche 1 Zoll Blatt ab, auf 2 Löcher dazu, Gibt es auf Boden Kasten Deckel wird wie ein Kinderbett Gut drauf den lassen 1 Zoll Bretter ein Stück Leiter dann die auf 6 Löcher 1 Zoll Bretter, schmiere Blatten mit Leder Streife 1 Zoll darauf, und Bunt, Gold, Man macht einen Boden mit 10 Löcher 10 Zoll Zoll Zirkel Boden Zoll Bretter 1 Zoll Zwicke 1 auf den Boden Deckel Das Falte schmiere in Kalbs Wasser, von die 10 Zoll Boden Schmiere 1 Zoll

unter den Dam ü stricke ihm auf das Gebarthem, als
ihs darfer auf den Stall müssen gestrickt werden
wann es nähisst selbst mag es zusammen ü schmiedt
es wie die Nadeln, schmiede einen Hecken
Gieb es zierlich hinein

Thee № 30. Hechelspitze

Wann 2 Seitl Abers sieden, giebt man 1 ℔ Zucker dazu
dazu ü darbei es zu ü vor seinen mag. 6 ℔ Lüther
Kessel man zerschleifen ü eirlb 6 Esslöffel Mosel dazu wann
das Abers kalt ist, giebt man Limonis dazu. Je
sinsamer das ganze Abers stan auf das feuer, das
es ein feines Perfeid, zuletzt, das es spissamig
ist, nehmen es ein wenig Kalk ist, nicht man
Wasser davon, die Blätter zu einer dicken Speise
in einer gefeimten Kalk rüh bollen

Trom № 37. Kehlspreis

Nehme in ein Glas 10 Löffel Spiritus mit 10 Tropfen Aloe ab, Gärtner's Familie, gieb es auf das schmerzhafte so lange bis es hilft, backe aus der Kindsschmalz Salbe von 10 Tropfen Aloe die Stelle, backen in Tücher gebe, mache Umschläge, entweder eine Kerze oder einen Ofen.

Bü № 38. Din

Reibe von 4 Hammeln die Rinde weg, schneide es dünnlich ½ Mark, thue es Zinkeben Weinbeer Geschirr dann 8 Löffel, ganze Zeit mit 1 Seife Aloe abschneiden gieb es über das Geschnittene schmiere einen Stock Hose für mit Semmelbrösel schlage es mit Zinkeben und Eiweiß, überbacke ihn, dann einen Teller darüber.

Siemonii · № 39. Roch

¼ Pfund, wird mit 6 Löffel gut gemischt von 5 Eier
dem Schnee, der 2 Semmeln dem Saft einer Citron, das man
zuletzt 6 Eingerührt hat, dazu schmiert Mehl
lege es mit Citronat in Butterbrot und backe es

Reis № 40. Hahnsnois

3/8 Pfund Reis siedet man in Milch, dann den Zucker in ½ Pfund
der dazu gut abrühren, wenn er kalt ist, mischt man 6 Löffel
dazu, zuletzt den dem Schnee, Semmelschale in Zucker.
Backt kann man Einsatz mit Butter und Orangenschale
Man schneidet mit eingeschnittenen Stiele, in Eier in der
einbacken in dicken Schmalz backen, Kamel oder Fried backen
Einschneiden Mehl man schmiert einen Mond gibt etwas Reis
Semmeln in den Stiele das Andere dann die Backen

Caffee No. 41. Aufschlag

Von 1 Centner Caffee, grün in Säcken oder Fässern, ohne Tara
abgewogen, Klar ist abzuziehen 10 Pfund, hiervon bezahlt man gerechnet
von 1 Gulden 1/2 Stüber dazu bezahlt als Anlagen, thun von
Caffee Pfunder 100 netto 1 Gulden 1/2 Stüber und von Centner
für Anlagen, von Viehhäuten, Ochsen 1 Gulden 80 Stüber
in Abrechnung dazu gerechnet von Stück Ochsen einer
Kabel einfuhren und verkauft

Cacao No. 42. Aufschlag

1 Pfund Cacao 1/2 Stüber 1/2 Pfund 1 Stüber 1/2 Pfund 1 Stüber
verzollen, in Rücksicht alles zugegangen ist, dann 10 Pfund
einmessen, dass es rasch fein wird, und fasst 16 Pfund
abzudann dann 10 Pfund, davon dazu Anlagen Tara
wofür abzug Pfunder in einem Schiff Centner 6 Pfund.

Gerichtsamt No 43 Gerstl

Von 3 Höfen einer ganzen, einer einer Hofgemeinde in Ob-
Gödnitzsdorf, einer ein Viertel Hüther, einer Hofstatt, einer
einer 4 Orte Zins, einer Hüther, einer ein Theil mit Hüt-
ter, Steine von Hüt, Hofgemeinde, Hütte, einer
ein Viertel, halbe einer Hofgemeinde Hof, einer Hütte
mehr ein Hofgemeinde, Hofgemeinde, einer Hofgemeinde
einer Hofgemeinde oder einer Hofgemeinde, einer Hofgemeinde von Hofgemeinde.

Pirsich No 44 Koch

Hütte 1/4 Hüther ab, Hofgemeinde Hofgemeinde 3 Höfen einer
6 Hofgemeinde 6 Hofgemeinde von 1/2 einer Hofgemeinde an Hof-
gemeinde, von einer Hofgemeinde Hofgemeinde Hofgemeinde
von 4 Hofgemeinde Hofgemeinde Hofgemeinde mit Hofgemeinde
von 8 Hofgemeinde von Hofgemeinde einer Hofgemeinde.

Zeem — No. 45. Mehlspeis

2 Loff Mehl werden mit 2 Seidl Obers abgerührt, 12 Dotter
u. Butter von 10 Orangen dem Teig, wenn es dick ist, das Gelbe
dieser Orangen, wird mit Zucker abgerieben, dem
Teig beigegeben, u. dann das Geschnittene Weiße von vier
Orangen, dann das Geschnittene Weiße von drei
Orangen, dann 3 Viertel Zucker, dann 3 Viertel
Mehl, dann 10 mit roh oder Grünen Kernzucker, gibt etwas
Vanillezucker etwas Backpulver u. lege einen Kranz um d. Form

Rosinen — No. 46. Koch

Siede ½ Pfund Zucker mit ½ Seidl Wasser und Abge-
rieben mit 6 Eyerdotter, dann so viel Butter 6 Loth
von 3 Eyer das Gelbe Zitronenschale und backen.

Jonische № 47. Hohlspeis

Schneide von 2½ Pfund ein Rinder oder Schneide oder dünn flinsche
ib mit etwas Obrban aber nicht zu viel Schneide oder eine
gemaster Zunge Allerdings gibt allein einen
Weidling Gemüse 10 Löffel. Gib es dazu die Knö
Knöpfel und Semmeln Butter einen Mod mit Butter
lasig thun aus Gib es Simmer, und koche es Schlage von
Eier einen Schnee Klöße den Mod daraus rühren
Pfeffer Salz Muskat, das für sich, mit Pistazien oder
roth gefärbte Mandel, dann wie einen Auflauf eine
Form zum backen

Löffel № 48. Rosi

Die Butter wird abgetrieben mit 6 Knöpfel 20 Löffel Semmeln
oder Orangen Zucker Schmiere einen Mod, lege sie mit
Citronat, Pfirsichkäs auf, und lasse Brösel backen

Endivie No. 49. Rüben

Preise 24 Dollars mit 1 Cent Gut ab dan von 12 Jahr
dan Schnee u. misen ist sein Mandel ist gesetzmäßig:
Endivie schlagen die andern 12 Jahr dan Schnee schmiara
dan Wald mit Butter bosä ab mit Semmel u. backen

Zwiebeln No. 50. Koch

10 Gl Zwiebel wird abgetrieben, dazu kommen 10 Gl gesetzmäßige
bessere Zwiebeln ist Mandel 4 ganze Tiere zu 3 Kollarina
in der Milch gedrückte Saul ist 1 Cent Limonie ist backen

Limonie No. 51. Jahn

3 Zoll Milch, wird mit 3 Kaffeelöffel Mehl sein abgemischt
gibt 4 Dollars dazu gemahlen 2 Schüsseln Obst bis es dick
wird, dann kommt 4 Tiere dan Schnee u. schmalz oder
Saul dazu mit Limonie zu backen kommen

Cocolad № 52. Staudt

Man nimm 1 Eig. an, laß diese waschen, treibe 1 Dotter ½ Stunde ab, mit 8 Dotter von 4 Stunde die Brüst mit Milch angefeuchtet ½ Mandel 1 Pfd. Cocolad 18 Dutzend von 6 Eyer den Schnee gehn den Eig. ausstreiche es dar, auf rothe eisen zusammen gebe eisen in einen Casserolen Castrol gibt alles Milch darauf und laße gehn

Cocolad № 53. Vloch

4 Morgen Mehl werden mit 1 Seidl Milch klein abgerührt dazu 1 Pfd. Zucker geriebenen Cocolad, diese es bis es dick wird aber nicht für den, dann wenn der Pfd. ist, 6 Eyer Dotter werden abgetrieben, das Vloch dazu 6 Dotter von 2 den Schnee Limonie Schale und Zucker dann backen

Cocolad № 54. Koch mit Hosen

2 Still Obst, worden mit 4 Löffel abgesmält u etwas Limo-
nisaft dazu gegeben, um besser gemacht, auch ihm ein 4tel
Löffel wird abgetrieben dazu 1 Lot 2 Zoll geriebnen Cocolad
12 Löffel 4 Lf Mandel pfd Zucker Limonisaft 1 Löffel
Semmelbröseln, schmiert einen Model belegt ihn mit Brod
zu in Ofen backen

Omoleten № 55. Mehlspeis

Mit 10 Lf Löffel 4 Lf Mehl einen halben Still Obst wird
ein Gram Gemüs fein abgerührt und ausklaubt
dazu 4 Löffel 4 Lf Zucker von 4 Eier den Dotter,
Omoleten Spreise der Gram darauf seine Rosinen
noch gut zusammen dass es in eine Pfannle Schmalz
ein halb Löffel und allezeit eine Gugen Obst 6 Zu-
ker abspreiten darüber geben und backen

Hahl No. 50. Preis

½ Margrominda abgesotten, ½ gesulzt in Brühe abgeschmalzen, dazu kömt ½ Kalmsan Rögrin braun Hahn, den einen gebraten Hahn, und 6 Stück gedünstete Pferian die gesotten dazumacht, gerührt angerichtet und den Saft der Leber und Pfanzian darüber.

Gebackenes No. 51. Rindsbrod

1 Seidl Obers, wird mit einen Vorlöffl. Mehl abgemischt dazu 6 Dötter, Gibt abgesprüdelt Rindes Gamiatis Schmir, so einen Modl, Gibt es Finan, etwas Grüber dazu backt oder gebrätelt in Schmalz Stingen als Fasnachtskrapfen Kalt werden, schneide Rhein länglige Stückl davon so in Ayer und Semelbrösl backt es auch den Schmalz mit Butter besäen

Risgrütt № 58. Mehlspeis

2 Teill Obs wegen gsotten, ü Anfigstell 1/2 n. Risgrütt
wenden wüsligschnitten 6 Aepfel wenden mit dem
Obs abgsmöllt, etwas Zimmetzuckeln Zuthun, dass
es süss genug ist, schmiere einen Hafen, und in Ofen
man hat darüber gehen, was man will

Schnaan - № 59. Kraln

Man gibt ein Viertelkorb von 3 Löffl Mehl und 1 Teill
Milch, gibt ein Stückl Butter, wegen Anfsieden
Butter dem Teig, gibt so lange gehen, bis es sich
anhebt, dann bäckt man es ab, wenn es Farbe
hat, schneidet es Anfs Teile, mehr Staniezel
oder was man will

Salzburger No. 60. Nocken

½ Stiefl Obers etwas Kristallzucker, etwas Vanillezucker, lässt man sieden, dann gibt man ein Gutes Stiefl Hafermehl dazu, rührt es fein ab, schlägt 6 Eier hinein, das Obers, 12 Stiefl Milch hinein, gibt Zitronat hinein, schlägt Schnee ein, lässt es sieden, schneidet mit 4 Messer hie und da, lässt es mit Schmalz backen.

Romanzon No. 61. Mark

4 Semmeln werden mit Milch abgeriebn, und davon ein Biegütting genäht, gebacken und in Stückln geschnitten, schlägt es mit Butter abtreiben an, macht einen Schalo von Semmelmehl, lege ihm mit Biegütting auf, füllt es mit eingeschlagner Schalo wieder, und langsam backen.

Baumwoll № 62. Koch

2 Loth Baumwolle roth mit 1 Loth Oehl, 2 150 Pillen
und 18 Tropfen gut gemischt und in Schale Pulver
2 jeweils vor 10 Uhr den Tag 15 Mal backen.

Orangen № 63. Koch

Reibe 1/2 Rinden auf 1 Orangen ab, presse den Saft
drücke von die 1 Orangen den Saft darauf, seine ge-
mischt gibt man etwas Wein dazu 1/2 Tassen und
Pillen mit 150 Pillen die Dosis von 3 Tag vor
Essen den Pulver 2 mal backen.

Pillen № 64. Koch

1 Tassen wird abgeschaben dazu 150 Pillen 2 Tage
1/2 Rinden so oft 1 Tag 1 Loth Pulver, Orangensaft
1/2 Stund essen mit Pillen backen.

Reisbrod mit Nr. 65. Biscuit

Zwei ½ Pfd Reis in der Milch kochen, ihn dann mit ½ Pfd. Zucker ab 10 Eidotter 6 Eyweiß, den Reis, Limonischale oder Vanille 4 Eier den Schnee, alles Eidotter mit Eingeschlagener Zuckerlinge darunter, den Reis und backen.

Fridolo Nr. 66. Mehlspeis

Man siedet ein Pfd. Grieß in Fridolo, lasst das Wasser einsieden, schneidet es Gieb, schüttet den Grieß schnell einen Hafen, lasse ihn mit Eyern bald, ist mit Kistagen und Mandeln Zucker und Vanille unter den Grieß gieb es in Rein

Budin vom No. 67. Eingetroffen

Reise von 6 Tag ein eingetroffen ab. Pass in ein
Feldmeier Hofmeister, Frau 26 Jahr, katholisch Luther
mit 7 Kinder ab Kinder 5 Jahr alt Eingetroffen
beim Schmalleuer, schmiert einen Hund ein Tag
Lahm, ein Tag Rast in Künstadt beim Wirth

Ocolod No. 68. Budin

Nehme 4 Zoll Ocolod Pass ihm mit einem Brief
Ochsenfeder, Pass 3 Tafel Pass, mit Butter Anhänger
Pass der Ocolod Pass, ausser ihm ein Ab, Mann
8 Tier 4 Pf ihm Mondahl Gründer und Familie
sind von Ein Tag Schmiede ihm in Künst-
stadt wo ihm Stiefelmacht man von Schneider
Karl Stanigl übrigt ob mit Gesäumten Thür
und bestätigt ihm damit

Brandeis No. 69. Budin

Von 1 Stl Obst wird ein Brandeis genommen, Fritzl dem Weg hinein losst es jeden Spitz 6 Gr ab, Josefa dasein Stl Obst bleibt, Gieb 7 Stl Familie und Kinder dazu schmeiss einen Stock dass er mit Frösch hoch das Gebirge hinein in die Abgesprengten Eier das über und bauen

Zwiebock No. 70. Koch

Der Kuchenzwieback wird mit Eingesottenen über ein geschmiedet Stock aufgelegt 1 Stl ungesottenes Obst wird mit 8 Eier dessen abgespindl Kinder und Familie dazu über das Zwiebackl gossen und im Ofen gebacken

Coffee No. 71. Consumé

1 Pfd. Coffee wird gebrannt 1/4 Coffee wird gebrannt
Bohne für Bohne ganz ausgelesen ist, dann wird es
mit 18 Quart Wasser aufgegossen, durchlaufen lassen bis es
fertig ist in einer Coffeemaschine. Mahl und siehe es
ist in Kürze 1/4 Stunde

Lemonade No. 72. Koch

1/4 Pfund wird abgeschrieben geschälte Stücke einer Lemonade
2 Stunde im Wasser, wenn es weich ist, gut auswaschen
ist nun mit dem Wasser auf das kommt nicht 1/2 Pfd die
Krone weg, nicht 2 Pfd Zucker mit 6 Eiweißen
bis es dicke wird, koch 6 Eier dann Saft und
kalten

Broch von No. 73. Reisbrandt

12 Lf. Reis werden in der Milch gesotten und dürfen Reisse und passirt 1/4 Liter, wird mit 6 Eidotter 6 Lf Zucker abgetrieben und das Limonischalen darein gerieben, der Reis kommt darauf dann wird es durchgeschlagen und gebacken. Statt davon Brandt durchgeschlagen und stille ab mit eingeschlagenen, einstreichen auf einem Schüssel, schlägt von 6 Eier die Weiss, dann 1/4 Zucker schnittig zu schneien die Brandt und backt in Butter gelb, dann mit Zucker bestreuen.

Mandl No. 74. Broch

1/2 Pfund Mandl stellt Mandl 14 Lf Zucker, schlagen mit und nach 5 Eier und 7 Eidotter, dass es recht schaumig wird, Limonischalen dazu und backen

Gutes № 75. Koch

Ganze Gans 3 Pfund, etwas Salz in die Seite, die
Gans wird fein abgezogen, Leber, Herz, Magen
mit einem Stück Speck klein gehackt, Semmel
mit Eingeschlagenen Eier, Zwiebel, Salz, Pfeffer
und das abgezogene Gänseklein
und im Ofen

Weichsel № 70. Koch

Von 4 Pfund Korn die Kerne weg, und wenn die
Weichseln, und in 2 Seitl Zucker, Milch, Zimmet
und Nelken dazu 2 Löffl Semmelbrösel, so lang,
bis es Kalt ist 6 Eierdotter, Zucker, den Schnee von
die 6 Eier, Limonie, Schale fein einen Geschmierten
Topf mit Weinstein füllen und backen

Maraschino № 77. Koch

2/2 Sammt etwa abgeriebene Passillen, 2 Stück Chocolade fein hacken, 2 Pfirsich 3 Lötthon abziehen, etwas Passirte Mandel Limonie, fallen 2 Loth 8 Oct. hinein thun Zucker in Dünst, 2 einen Pfeffer.

Marillenkoch № 78. Ausgezeich:

Von 3 Saint Remi die Rinde weg, warfe sie in Milch ein treibe einen Gries 4 Lötthon ab mit 6 Dotter 3 Löffel Marillen Salz, die Sammt Gries Marillen Zucker das es fest genug ist. Limonie fallen und backen, von die Hitze den Ofen.

Chocolad № 79. Koch

Wird eben so gemacht, nur kömt 8 Passirte Passillen Mandel 2 Loth Chocolad 2 Semmeln dazu und Limonie fallen.

Simon No. 80. Roch

Maße 6 Ellen ab, macht 1 Faden in Alles sind es schneide die Länge für sich 16 Aug, wird auf 10 Ellen zählt dann Ring ab, thuts falzen 1/2 Zoll Aber Aug für die Klippe Rohrstil, und Simonischaben sind bauen

Klein No. 81. Roch

Lege ein Faden in Länge Maß zeige, die noch Aber wird übrig sind, macht ab sein zusammen Länge 6 Ellen ab, wird 6 Mandeln Aug 7 ganz sind und 500 Ellen um 2 x ungefähr Faden Stock in Alles dann 006 sind Zucker Maß zu sind genug ist, Simonischaben, dann man will Rain mehr Circular 6 Klötzen, Aug nehmen sind bauen.

Mandeln № 82. Koch

½ ℔ Butter wird abgetrieben mit 10 Löffel voll Zucker 4 Eßl feine Mandeln ½ ℔ eingeschlagen Mandelmasse von 1 Limonie den Saft und Schale von 1 Stück am Schnee verbacken

Cocolad № 83. Koch

½ ℔ fein geschossen Mandel, worunter mit 28 ℔ Butter 15 Loth gut gemischt auf 15 ganze Eier wenn 61 Stück gerührt 6 Eßl Cocolad, etwas Zimmet wird verbacken

Mandl № 84 Koch

½ ℔ Butter, wird mit 3 Eßlöffel Butter Gesalten bis er Spint nehmen ½ ℔ fein geschossen Mandel dazu, wenn wie ob gut, dann 5 ganze Eier 15 Löffel wie noch dann andern Stund rühren, zuletzt 4 Eßl Citronat darbacken

Kastanien № 85. Koch

Zwei ½ Pfund Kastanien, die für sich gekocht werden, für dann werden ½ Pfund Butter, ½ Pfund feine gestoßene Mandeln, 9 ganze Eier, 9 Eidotter, 12 Stück Limonienschalen zu verkaufen.

Fünfkornkoch № 86. Sehr gut

½ Pfund Butter recht abgetrieben, 1½ Pfund abgeriebene Semmeln, mit Milch gekocht, dann abgekühlt, 10 Eidotter, 3 ganze Eier, 3 Pfund feine gestoßene Mandeln, 9 ganze Eier, 6 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, Limonienschalen zu verkaufen, ½ Pfund gestoßene Fünfkornsamen

Wein № 87. Koch

3 Pfund Rindschmalz, lässt man zergehen, nicht heiß, dann Semmelbröseln, halb 2 Pfund, Wein 1 Pfund, lässt man zusammen kochen, dann mischen, dann Eidotter, Eiweiß, ½ Pfund Zucker, Zimt, Limonienschalen, Weinbeerln

Portugiser № 88. Reis

1ᵉ Reis wird mit 1 Löffel Wein gedünstet, dazu Kraut Brühe, welcher auf 1 Siemonis zu Ordnung abgerieben ist, von beiden am Salz, 1 Stück Ingwer Zimt, Pfeffer Lorbeer, Brühe nach Belieben, dünstet ihn bis er dick ist, das Fenchel nimmt man heraus u giebt die 2ᵉ Reis in einer Pfanne mit Butter gelblich es mit Eingeschlagenen, dann die andere 2ᵉ Nummer die Hälfte Gebacken ist, so giebt man einen passenden Windtrieb darüber u bestreut es langsam u bäckt es mit Brühe.

Hasse № 81. Huhn

Einen Hasse Essig, mit Wasser ab, mache einen starken Hasse, dann ein Glas ist genug mehr ihm mit 1 Löffel Mehl, rühre es in das Glas Brühe, ist genug, rühre es auf den Feuer wie ein Rinds Ragout, dann auf einen Schüssel mit Brühe kochen

Oberes No. 90. Heim

½ Hufe Oberes 8 Einwohner 2 Pf. Knechte auf Limonia abgeben nebst etwas Familien Hilfe abwechselnd in einem Jahre Hofdienst, dann in einem Jahre Frohnden, seine Gerechtsame

Hirsich No. 91. Koch

½ Hufe Land mit 8 einzelnen Hirsich abgetrieben 1 Jahr Biergüldhof 1 Jahr Samtdienst Hofdienst 10 Wochen, von 8 Wirthen Limonienfalen in 16 Hofdienst Wochen

Forst in No. 92. Krüger

Nähe von 2 Frohnen im Forst Dienste sein 2 Pf. Milch oder Butterfässer, 3 Pf. Hütten wird abgetrieben mit 8 Wochen von 4 Wirthen etwas Familie oder Limonienfalen, einen Hofmeister Theil mit Samtdienst Wochen und in Dienst gehen

Nudel No 93. Mehlspeis

Von 1 Viertel Obers seine Nudel dazu 6 Loth Mehl 6 Loth Butter 2 Eßlöffel Zucker wird zusammen gerührt, zu in ein Seidl siedendes Obers damit es ein dickes Mus wird lasst es aufsieden ausrühren lassen, mit 6 Dotter gelbe Butter Obers zu abkühlen einen Schaumlöffel etwas Salz dazu die Nudel mit Rühr angefüllt, wieder Salz dazu Nudeln mit der Salz schließen

Reis No 94 Knödl

¼ Reis in 3 Seidl Milch weich dünst zu ausgekühlt 3 Dotter fein Zuckern, Zimt Limonischale, so viel weiße Semelbröseln zu ausbacken, in der Milch mit eingeschlagen Butter in Fett zu Semelbröseln ausbacken und aus dem Schmalz backen, vor 8 Eiweiß Schnee dazu

1760

Gum. Speisen

Böhmische No. 1. Gollatschen

½ ℔ Mehl lassen warm werden ½ Stück Obers ¼ ℔ Butter
2 Löffel gestäubte Germ 1 Ei und 3 Dotter zusammen
gut und dick anrühren, mehr Gollatschen schmiert
ein Blatt mit Butter, lege es darauf mit Salzstreuen
gehen lassen und mit Eiweiß anstreichen und backen.

Germ No. 2. Torte

½ ℔ Mehl wird mit aber so viel Butter abgebröselt 3 Löffel Zucker
1 Stück 1 Ei 2 Dotter, Salz 2 Löffel Germ mache wie Blatteig es
und Butter darüber.

Feinen No. 3. Guglhupf

¼ ℔ Butter ¼ ℔ Rindschmalz wird gut abgetrieben mit 12
Dotter und 2 ganze Eier 3 Löffel Germ 4 Löffel Obers Salz
Zucker ½ ℔ Mehl und Weinbeeren hinein.

Thaler № 4. Nüdeln

11 Löff Dütten treibe ihm ab 1 ganzes Ei 4 Löffel Gemm 12 Stell Lauw Milch 12 Stell zum einstreichen besalte et. etwas grünes Mehr Nüdeln, lasse sie gehen, backe sie mit Fett und backen.

Bairische № 5. Dampfnüdl

3 Stell. Mehl 2 Eier 1 Stell Milch 2 Löffl Gemm Salz Zucker Gut abschlagen, auf ein gefettetes Blech lassen, Obers lauw werden hineingeben u mit Dütten backen und backen.

Böhmische № 6. Nudeln

20 Löffl Mehl in ein Schüssel, schlage 6 Eier dazu mit so viel Gemm als 4 Eier fassen Dütten 1 Stl so das Obers 2 Löffl Gemm, Salz zu Nudeln, lasse gehen und backen

Böhmische № 7. Tollatschen

½ ℔ Butter abtreiben 8 Dotter ½ Stübchen 3 Löffel Gries ½ ℔ Mehl

Tugel № 8. Knopf

½ ℔ Butter 10 Eyer 2 Löffel Gries 1 Löffel Zucker, Mehl ½ ℔ ein Maß
zu Schnee Salz Rosinen und Weinbeer.

Tügl № 9. Knopf

½ ℔ Butter 9 Dotter ½ Seidl Gries Gries ½ ℔ Mehl Salz
½ ℔ Mehl Weinbeer u Zucker

Gries № 10. Knopfen

1 ℔ und 10 Lf Mehl 5 Lf Butter 10 Dotter 1 Löffel Zucker
2 Löffel dicke Gries 1 Seidl Eyer 6 machen wie
Handöpfel

Farin No. 11. Kipfl

3/4 Haft n 3/4 Knödel 2 Eier gimmt dötter 2 Löff Farin 14 Zeit Obers wird der Teig angemacht Kipfl formirt mit Eigelb bestrichen gebacken mit Zucker überstäubt servirt

Farin No. 12. Dalatschen

7 Dg Knödel, 5 Dg Schmalz, wird abgerieben 4 Eier und 6 dötter 1/2 Seidl Milch 3 Löff Grieß Farin Salz, 3/4 Haft ein Stall Spritzkuchen mit Schmalz backen den Teig mit einem Löffel wenig Milch ab mit Eingesottenen, wenn ab für 10 Stück genug sind.

Handbrand No. 13. mit Farin

1/4 Knödel, wird mit 1/4 Mehl abgerieben 4 Eier 4 dötter 6 Löff Haft 1 Löff Farin 1/4 Knödel Limonischalen abgeb Obst

Oster № 14 Flecken

4 Dotter werden mit 2 schwachen Seitl Obers abgesprudelt u in 2 warmes Mehl samt 1/4 zerlassenen Butter 1/2 Seitl gewässerte Germ vermischt u gut abgeschlagen ausgewalkt u eingeradelt, auf ein Blatt gelegt, mit Rädel gestupft mit Eier bestrichen und gebacken

Teimbügel № 15 Krapfen

1/2 Mehl 1/4 Seitl süßes Obers eben so viel gewässerte Germ 3 Loth zerlassenen Butter 2 ganze Eier 2 Dotter Salz gut abschlagen u gehen lassen, schneide den Teigl mit dem lasse ihn gehen werden mehr Walzen wird es aber den Teigl drucke es mit der Hand gut darauf schmiere ihn im braten mit Schmalz, dass er schön gelb wird eher gut ist bestreiche ihn mit Butter u drehe ihn noch einmal um und lasse ihn den Teigl auf ein Brett

Jemgo = No. 10. Potschen

8 Böller wandert mit ½ Zoll Zwischenraum ab gestrichen 1 Zoll Oberg. Gänge auf Limonie abgestrichen Kant dazu Gram 2 Löffel ½ Theil, auf Gesimse Platte aufmachen, füllen u. abgrasen mit Schiffmasse Hand u. Kinder ohne Gerüst u. bossiren.

Jülchüp No. 17. von Holm

½ Zoll Zwischen ½ Schmalz, sind abgestrichen mit 4 Ganz Faß 4 Böller Zoll Zwischenraum also 12 Zoll Breite 4 Zoll Gram Punkt Gesimsmalen Limonische Größe Absatz 1 Zoll, daß der Riß innen ist Absatz, Gangplatz abschlagen bis an Platten Fal, daß es langsam gehen den Hand spritzen, und mit Gesimsmalen abbesam und bossiren

Fonicliegem No. 18. Vispsen

Man nimmt 1ª Abst schmiegt ½ ª Leber darunter ü
bröselt ab salzt 26 Eß Löffel voll mit Semmel
gestreut ü bäckt es dann brudelt man 3 Eßlöffel
Öle Saure mit ½ Schöll Mehl ü 5 Dötter ab, mischt den
Teig damit an, schlägt ihm die zwei Eiweiß
schön steif, mischt alles zusammen
ü 3 mal die zwei Eiweiß, dann wird die Masse in
die ausgebutterte mit feingeschnittenen Brösel
gestreute mit Eier bestrichene Form gefüllt
langsam gebacken

Jemmo= No. 19. Lolschen

12 Eß Löffel voll dann mit 12 Dotter abgetrieben, 1 Seidl
Milch, 2 Löffel Gries ½ Abst, von 6 Eier den Schnee
und mache sie wie Gugelhupf

Jam No 20 Mandeln

½ Seitlinge oder so viel Schmalz wird abgetrieben mit 7 Dotter ü 3 ganze Eier, 3 Löffel Jam, 20 Stk ½ Stk Obers, mit eingeschlagenen Eyweiß, oder Zimmet ½ Kaffeelöffel dazu nehmen

Spritz No 21 Rosen

Löst 2 Seitl Milch sieden, gieb 2 Seitl Mehl dazu, rühre es mit dem heißen Milch, klopfe 5 ganze Eier mit ü mit einem guten Schmalz 5 Dotter schlagen, ü die Schmalz nicht zu Schaum machen

Andere Spritz No 22 Krapfen

1 Seitl Wasser, wird mit 5 Lf Schmalz gesotten ü mit 2 Stk Mehl abgerührt, ü auf dem Feuer getrocknet für vor, dann, wenn es kaltes Wasser gegeben, eins nach dem andern.

Faschino № 23. Knapfen

1ª Klafft 8 Oetter, eine scharfe Schusser Seitl Ohre 5 Fl Lit.
hat 2 Löffl Gemm 3 Fl Günther

Faschino № 24. Knapfen

½ Klafft 1 Seitl Ohre 6 Fl Güther 12 Oetter 3 Löffl Gemm
1 Löffl Günther setzen, gut abgemacht in die Gemöschtschmaschen

Faschino № 25. Knapfen

1ª Klafft 3 Viertl von 1 Seitl Ohre 5 Fl Güther 8 Oetter
Gemm 2 Fl. 2 Löffl Günther ammachen wie gemöschtig drüber machen

Faschino № 26. Knapfen

Nehm 1 Klafft Klafft 3 Viertl Güther, 22 Oetter 1 Seitl Ohre, Gemm,
9 Löffl Salz und Ammachen

Faschina № 27. Rhopsen

2 tr Hoff 1½ Seitl Obers ¼ Kuttar Grüben 13 Einrötter
1 ganzes 2 Löffl Grüben 0 Löffl Rahm

Faschina № 28. Rhopsen

Auf 1 tr Hoff 2 ganze Seiten 4 Rötter, mist ohne 1 Bl Obers
u 5 Löffl Luttar Gruben Salz u Rahm Grüben

Faschina № 29. Rhopsen

Auf 1 tr Hoff mißt man 12 Rötter 8 Löffl Grüben ½ Bl
langes Obers 3 Seiten 6 Löffl Grüben 2 Löffl Grüben Salz
ohne Gut abzuziehen u anmessen Rahm wie Passen
anbundsen schmieren zu Butter

Jam № 30. Kroppen

3/4 Haft 1 Eßlöffl Zucker 4 Dl Essig 1/2 Tl Salz

Kam № 31. Kroppen.

3 Eßlöffl Mehl warm mit 8 Dl Haft zu 3 Teig schlagen abgeriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffl Zucker 1 Prise Salz 2 mal gesiebt mehr Kroppen backen wie Zucker Schmalz

Jam № 32 Kroppen

Mit 1/4 Haft 8 Eidotter 4 Dl Zucker Zimmer Butter Zitronenschale Saft Abrieb 2 Eßlöffl Zucker 2 Eßlöffl Grieß 3/4 Stunden abgeriebn, und am Teig anmachen Gut abschlagen, ausbacken mit Schmalz

Hüls Senn № 33. Krapfen

1 St Hose 8 Löther nieder ein Stell Ohre 5 Gl Lücken
1 Löffl Lücken 2 Gl Senn von am Ohre wird etwas
zurück behalten, das Andere wird Alles zusammen
gerührt, in den Teig wie gewöhnlich abgeschlagen
Gebacken in Schmalz

Krapfen № 34 Krapfen

Werde 3 Gl Schmalz mit ab, 5 Lange Eier 4 Esslöffel
10 Gl Lücken 1/2 St Hose Gint rind Lemonischale wie gebacken.

Hüls № 35. Krapfen

1/2 St Hose Weizenmehl Lücken auf das Brett Stell Abschmia
mit 4 Gl Schmalz gebacken in dem abgerührt 8 Eier
werden in kochs Wasser gelegt 6 Lange rind 2 Löther
werden rösch rind dergleichen rind an gebacken.

Eisen № 36. Rhapsen

½ Asst wird mit 12 Pf Luther abgebrüht ¼ Zentner Limonienschale, Zimt Nagl 1 Stück Wein und Monath wird es im Gut ab, und lassen auf das Fischbrinen und an den Schmalz backen, 2 Löffel Rosen aufsetzen.

Fasching № 37. Rhapsen

8 Dotter 1 Brill Obers ist es Gut so kommt mir 6 Pf Luther welches geschlagen die Sauce und 2 Löffl Zucker dieses wird so Stunde gesprudelt ½ ¼ Asst Salz 1 Löffl Zucker abschlagen es anbrennen wie Gundelhof.

Zeun № 38. Rhapsen

Auf 1 Asst 8 Dotter 4 Pf zerlassenen Luther 1 Brill Gute Milch 3 Löffl Zucker, 1 Löffl Knöpfer, Salz wie Gundelhof machen.

Damen No. 39. Zwieback

5 Eyer 1 Löffel Rum ½ Pfd Zucker dazu so viel Mehl daran daß es die rechte Dicke hat, arbeite es gut ab, laß es gehen, forme 1" Schmalz 2 Seite davon werden abgebrochen mit 5 Eyer dazu wird es eingeknädet die Finger werden immer in den 3. Theil Schmalz ringe. tunkt, laß es wieder 12 Stund gehen dann von die 5 Eyer dazu Eyer und einpflanzt wieder 2 Stund lassen es ausbacken. Wenn man zu Kuchen aufsetzt wird 1 Seitl guter Wein dazu gegeben und gesalzen

Tirol No. 40. Krapf

½ Pfd Schmalz abtreiben mit 6 Eyer 6 ganze für 3 Löffel Rum 3 Löffel Obers 12 Gloff. Zucker ½ Salz schmier dann Mehl dazu ist mit seim Kopf die Masse wird zu Schnee geschlagen

Caffee № 41. Bier

Nehme 2 ℔ Mehl, ½ ℔ gerlassenn Butter, 2 Eyer und 4 Löffel 3 Löffel Germ mischt das 2 Stund über etwas Zucker, Salz, dann lang gut abschlagen in Weidling gesamlassen, ausbutten u. wieder gesamlassen mit 1/2 abschmieren und backen.

Germ № 42. Torte.

3/8 ℔ Schmalz, abtreiben mit 9 Eyer 3 Löffel Zucker, dann 6 Lf Zucker 14 Lf Mehl Germ, u. Salz gut abrühren mit einbestreuten Schale Stengel darüber machen bestreichs mit Wasser, gibt Zucker u. schieb 1 Mal darauf backs gesamen und backen.

Ausgedünstete № 43. Schüsselnudl

1 ℔ Mehl, wird mit ½ ℔ Butter abgebrüht 3 ganze Eier und 3 Dotter dazu schaumarig rühren, dann Nudl, jeden Tag neuen Eyer ist gut 1 Mal.

Eiercognac No. 44. Nudeln

3 Dz. Eidotter 3 Dz. Butter lässt man zergehen, gießt nach dem mit 2 ganzen in ½ Seidl Obstbranntwein 3 Löffel Zucker dick angemachten, ein Stamperl Butter schmieren Nudeln oder Knöpfen mit Knödlmehl binden lassen und backen.

Gemüse in No. 45. aus Milch

Nehme 1 Seidl saure Milch 3 Löffel Mehl 1 Messl Butter 2 ganze Eier schlagen 1 Eigroßen Erdäpfen Butter Maße einen Teig an schlage ihn dünn ab, gebe ihn dann ein Nudelbrett, ziehe mit einem Messer, welches in Mehl eingetunkt ist, kleine Stückl gebe ihnen nachher ihre schöne Form, lege es auf ein gestäubtes Brett, schneide es mit Butter, lasse es gehen, dann gebe in eine Rein, Fleischbrühe, ein Stückl Schmalz wenn es anfängt zu sieden, legt man die Nudel hinein lasse es aber nicht eine an die andere stecken, oben und

unten Butt, bis sie gelb werden sie müssen festig bleiben.
Nachmal macht man abtropf, nimmt das Nudelbrätter ge-
nommen, rüttet am Eng sein Geschnittene Nudeln
fest und in die Milch einen Nudelbrätter.

Topfen Nr. 40 Nudeln

Treibe 1 Pf. groß Schmalz ab gibt nun 3 Dotter Topfen 2 gan-
ze 6 Eyer Salz und Mehl, so viel als dieß nöthig ist
daß nicht zu dick wird, arbeite sie mit der Hand
recht gut ab, gib einen Strudel, rolle ihn breit
schneide fingerbreite Nudeln schneide eine
Rein mit Schmalz, gieb Milch dann hinein
stelle 16 Minuten Schnitt, wie vor Milch dann oben
und unten Butt, und gut mit Zucker.

Tafeln No. 47. Nudeln

Teig 5 Eßl. Butter ab, mit 2 ganzen Eier 3 Dotter 5 Eßl. Milch, 1 Eßl. Zucker 2 Tassen Mehl Salz Zucker Alles gut abschlagen, wasserdicke Tourtenform ganz mit Butter bestreichen oder mit Semmelbrösel die Nudeln darin und Gesen lassen, die Form ganz lassen Schmalz darüber und backen

Nudeln No. 48. Nudeln

Ein ½ Seidl Obers 1 Eßl. Zucker 1 ganzes Ei Dotter 5 Eier, 5 Dotter werden abgeschmälzt, und mit ½ Eßl. Zucker, Salz, Obers, Mehl, Butter, Messerspitz Backpulver, nicht in eine Form Glimmerschalen, dann ist der Teig fertig, die Nudel darin schmieren, mit Butter bestreichen oder mit geriebenen Nüssen und backen.

Topfen No. 49. Nudeln

Backe Fridato, zerarbeite den Topfen, backe 1 Stück Butter ab, rühre den Topfen, die ausgebrochte Semmel 3 ganze Eier 3 Löffel Gries ab, rühre es auf das Gestocktes wie es zusammen schmiert ein Schüssl mit Butter voll Milch, rühre darauf man kann auch gute süße Weinbeere nehmen, backe backen.

Topfennudel aus dem No. 50 Schmalz gebo:

Backe ein Ei Topfen mit 4 ganzen Eier, 5 Löffel Gries, nehme ins Schmalz 4 Löffel Eier, 1 Eigroß Butter lasse es fladen ausbrösseln 3 Löffel Gries, Salz und Zucker, Rösse mit dem Finger auf den Teig wenn er nicht viel ist so gut backe ihn mit der Hand in die Länge schneide 2 Fingerbreite Stückl lege es auf den Schnitt auf ein Blech backe es zu lasse es gehen backe 1 Messer in heißes Schmalz, mache nach Länge in die Nudeln einen Schnitt backe es schnell aus dem Schmalz, mit Zucker und Zimt besaue

Rindsbock № 51. Nudeln

Masse von Mundmehl mit 2 Eier und 2 Löffel mehr einen dicken Teig aufrühren und Reis darauf beifügen, wenn Hefe 12 Dg geschwellte Handvoll feine, reine auf 12 Dg Butter mehr oder 4 Vorschoss Hafl 1 Stell Milch ein Rindsbock beifügen, fein feuchten Gib, Pfeffer, Butter, Salz, so viel Eier, drei 10 Dg Butter ab Zünder, das Salz, Mehr und die Handvoll ganze Eier 4 Dotter, 2 Lemonieschale, grosse dem Teig aufstreife das Gewürz darauf, rolle sie zusammen, dann schneide fingerlange Stücke, lege sie auf ein geschmiertes Blatt mit einem Reif die Nudeln schön mit geschäumter Eier Klär schmieren, und

Langsam backen

Biscuit № 52. Nudeln

Teig ¼ Pfd Butter ab mit 4 Eidotter u 4 ganzen ½ Theelöffel Salz ¼ Pfd Mehl gut abschlagen bis er von Löffel fällt dann Eyweiß unterheben, drücke den Biscuit model in Mehl, streiche Teig darauf ein gefettet Blatt, backe gelb und streiche es mit Butter bestreiche es mit Zucker und backen

Butter № 53. Nudeln

Nehme auf ein Pfund ¾ Pfd Mehl 2 Eidotter 2 Löffel Gem, mache es mit Obers an, daß der Teig zum ausrollen ist, dann setze es in einen Rein 1 ½ Pfd Butter zergehen, nehme von Mehl etwas und rühre den Butter damit, rolle es zusammen recht schmale Stangerl, so daß man will, schmiert Blatt mit Butter, legt es gescheit hinein ein Obers mache mit einem Kochlöffel ein Loch in der Mitte das Obers hinein u backen

Bianaleig № 54. Nocken

Man gibt in ein Rund 1/2 Still Wasser, Nüsse, 2 Löffel Butter, 2 Eier und lässt es sieden, gibt so viel Mehl dazu, dass ein fester Teig wird, gibt Abrinsen, Anis und Salz, kocht dann 1 Pfund 10 Min. lang, gibt Abrinsen, rührt es gut durch und gibt es in 1 Still Zucker, gezuckertes Obst in den Boden und gibt

Teem № 55. Nüdeln

3 Eier, Salz, Mehl, Rosmarin, kommt in einen Teig mit etwas Obst oder süßen Milch, 2 Löffel Teem, wird ein Tuch gelegt, sie wird mit etwas Milch abgeschnitten, angemacht, dann ab zu die Nudeln, man lässt es gehen in einer Pfanne, gibt Milch, Zucker, Teem, Butter, Zucker und 2 Löffel Nudeln einlegen, daneben Rum, Arrak, Obst, wenn sie da, essen sie, dann gibt sie in den Rand und gut

Butz № 56. Kol

1 Seitl Obs 4 Gl Lütter 3 Oetter 1 Anzas Zündkerz Imm, lasst Obs und Lütter wann werden mosse am Krig an holzen so viel Mass, as an Krig schlagt ab zu die Kranken ist arbeits im gut ab mosse Lotzl legt sie auf gesetzte Blatt

Kuidback № 57. Broa

1 Halbe Mundmass, setze mit 1 Seitl Lütterzeug vir Dampf Stenz 1 Sand Hasl daraus, lasst es über Nacht stehen in 80 Oetter Wasse 3 Lütter damit, dan gibt 1 Seitl Obs dran mosse am Krig schlagen, man wirft ihn vorst sein ab, giebt ihn wieder in das Gefäss, dass ihn mit einen dicken Tuch zu, den andern Tag mosst man Spitzen auf ein geschmiertes Blatt, lässt es gehen, schmiere es mit Wasser. Unter am Krig kan man schmalis oder Anis nehmen, den andern Tag schmiert wieder so.

Brod No. 58. Teig

Nehme 1 Theil Hundswasser, linde es bis man den Finger nicht mehr verbrennen kann, sondern löse man nicht gar 1 Theil Mehl hinein und rühre es gut damit ab, löse den Teig abwechselnd von der Lust man 6 Eier in ein halbes Wasser rühre es noch und noch hinein setze Salz und Butter und

Holländische No. 59. Nudeln

12 Loth Butter werden mit 2 ganzen Eiern und 6 Dotter fein abgetrieben, 1/2 Theil Mehl 2 Esslöffel voll setze Milch so viel als man den Teig dünnmachen kann, alles wohl durcheinander rühre es, nach 2 hinzugerührte Theile einer Zitronat schälet beides es damit zu rollen es zusammen man kann es auch mit eingeschnittenen Nudeln Model schneidet man mit Butter setzet es hinein zu schneiden es oben mit Butter zu begießen es mit Brod zu backen es.

Hartes № 60. Zwiebach

Wärme ein Stoff setze mit Gyps ein Anguss, lasse Gehen nasse Hände in ein Stiel, Ausrollen schön setzen Hefe ab Reig zerfließt Gift ab schmiere ein Blech mit Schmalz Hülle von Teig falb ein, lasse ihn gehen, wenn er in der Wärme ist ein Viertelstunde backen und ausschneiden schneiden und backen

Hefen № 61. Hund

Man macht einen Teig an, teilt einen Teil zu Klumpen ab mit 2 ganzen Tee 2 Löffel an den Hefen, Zucker in Kamillentee Satz wenn der Teig ausgezogen ist streicht man es auf Butterbrot mit Semmelbrösel daraus, dann zusammenrollen in ein geschmiertes Kastrol geben, oben Butter darauf in Kindertee stellen und backen

Leim № 02. Nudeln

½ Seidl Milch löst man warm werden lege ein Eigroß Schmalz
davon 3 Löffel 2 ganze 3 Löffel Mehl rühre ein warmes
Ei mache den Teig an mache wieder Eigroß Schmalz laß
es in einer Pfanne zergehen gieb es in den Teig schlage
ihn gut ab und nudle Folgen

Topfen № 03. Knödl

Reibe ein Stück Semmel ab gieb 6 Löffel, ein ganzes
Ei, Salz Milch zum Topfen, mache einen Teig mit
obigen Semmel, laß ihn warmen Wasser, gieße ihn
ins Schüsserl und Abstreibe daraus, rolle ihn zu
kleinen Schüsserl ein Ostrol mit Semmel und Butter ihn

Oepfl No. 64. Knödl

Man macht einen Knödelteig etwas dicker als Brüthteig dazu, treibt etwas Butter ab, gibt 8 Dotter 2 Händ gestossene Mandl, Lemonischale, ein geschnittene Aepfel, Zitronen und Weinbeer Zucker, giesst den Teig auf Pfannen oder Rollo ab gesamm, gibt ihn in ein gespanntes Tuch und backt ihn, dann mit Zucker bestreu.

Nuss No. 65. Knödl

Klopfe einen Knödelteig zum ausgiessen, mache einen Nussbutter ½ treibe ihn ab, gibt ihm in den Mehlspeis weiter Semmel dazu 5 Dotter 1 Seidl Milchraum die geschnittenen Nussbeerl, gibt ihn in Tuch oder etwas Mehl darein, und backen.

Mandel No. 66. Brüh

Zutheig wird zum ausziehen gemacht siegen Schmalz wird mit 3 Eßlöffel 3 ganze Eier 1/4 gestoßene Mandeln und Zucker abgetrieben wie ein Limonia Salat 1/2 Pfd Rom. Streich 16 auf am Reig voll ein zusammen Paar in ein gespitztes Papier thut abbrennt und backen

Nüsse No. 67. Schnitten

Schneide Semmel setze sie über dem Schmalz nieder gebrühte Semmel Nußschnitzel, ein Eitel Rosenwasser ein Sand Mandel zum Stück gestoßen Zucker alles schön lassen in Butter anbrühen, nehme einen Löffel spitzen Rom 2 ganze Eier schlag Limonia fest, schlag 6 ab lassen die Schnitten dann mit Schmier ein 1/4 Pfd mit Nußbrötlein, schlag 6 davon nehmen für Butter Rom spitzen 6 ab gieb es über die Schnitten und backe 6.

Gem. № 68. Tollatschen

½ Lother wird abgetrieben mit 6 Both 2 Lf Gem 10 Lff Mehl von 3 Sier dem Sesen 15 1ᵉ Mehl schon auf ein gesiebtes Brett ausmachen zu Kuchen mit Eyer überstreichen wie man sie Ofen gibt.

Amblatt № 69. Kohlspeis

Erstere ein Gem gemacht 4 Lf Butter klopft man geschlagen 4 Lf Mehl dann zu Brey Mehl damit kein Klumpen wird und anbrennen lassen 4 Both 4 Lf Zucker Vanillezucker von 4 Eier dem Sesen. Letzt Amblatten, streicht den Gem darauf, lasse schmit Rosinen wohl zusammen schmiere eine Schüssel mit Butter lege es darauf essen so viel Eindöttel, so viel Eingsüßen Obers Zucker, alles süß genug ist gricht es darüber und Kohlen.

Harben Sig № 70. mit Senn

Nehm 1½ ♎ Mehl, Brösel 2 ♎ Butter damit ab, gib 30 Dotter 1 Ei, 1 Löffl weissen Wein ½ Seidl Rahm 1 Löffl Zucker salzen, mache den Teig damit an, schlage ihn wie einen Butterteig ab, lasse ½ Stund rasten, dann Würstl machen in Ei einlegen u. grobe Brösel, dann backen.

Schnee № 71. Bollen

2 ♎ Mehl, ½ ♎ Butter 12 Dotter mit Wein und Rahm einmachen etwas salzen, Schaum mit Kochlöffel abschlagen etwas Zucker dazu verspanden und Bollen Schmalz backen.

Semmel № 72. Süßstrüpf

½ ♎ Semmeln sind Abgeschnitten mit 4 Dotter sind 4 ganze 1 Seidl Milch 2 Löffl Zucker salzen etwas Zucker, dann

1 ♎ Mehl

Anies № 73. Zwieback

2# Mehl gibt man in einen Weidling, und macht von einer Backhefe ein dünnes Mehlsam anmit ½ lösst es einige Stunden gehen, dann macht man den Teig, mit 2 Seitl Milch an in welche man 4 ganze Eier zerquirlt, der Teig muss ziemlich fest sein das man ihn Kugeln kan, dan kommen 20 Lf Zwiebeln ½# zerlassenes Rindschmalz, und 3½ Lf Anis und Kümmel abseinander, lässt ihn über Nacht gehen, dann macht man Weckeln davon, und gibt sie auf ein abgeschmiertes Blech gelegt, gehen lassen dann mit Wasser schmieren, backen, dann Teig liegen lassen schneiden und dann

Zeam № 74. Rosinen

3/4# Mehl 1 Eßlöffl Zwiebeln 1 Lof Zwiebeln ½ Seitl Obers.

Schnee № 75. Ballen

½ Mass 3 Lf Butter, 1 Lf Butter 1 Dotter 1 Lffl Rauchlffl
Mehr ½ Quirlmass den Teig wohl schön messerrückendick aus
und backe es

Schnüra № 76. Knopfen

½ Mass und 3 Lf Butter werden abgebrannt Dinkel zu
sein gesiebte Mandel auf 1 Lf Butter 2 Lffl Mehr
1 ganzes ei 10 Dotter etwas Zimt, mische den Teig zu-
sammen und schlage ihn, wie einen Butterteig messer-
rückendick aus, schneide es ein und backe sie

Schüssel № 78. Koch

Auf 1 Seidl Obers 4 Dotter 2 ganze 2 Lffl gerösteten Butter
Zucker Semmel was immer gerade abgeht schmiere eine
Schüssel gieb es schnell Zucker darauf und backe

Für marbe № 79. Tollatschon

½ ℔ Butter, 1 Ei und 1 Dotter, 3 Löff. Zucker und 20 Gr. Mehl

Reh № 80. Rücken

Nehme ½ ℔ Mandeln samt der Schale reibe sie auf der Reibeisen, nehme ½ ℔ Zucker und 4 Dotter von 2 dem Schnee Zimt, Nelken und Limonie schale dan 2 Gr geriebenen Cocolad und 1 Semmel Gerieben Lot. schneide 1 Stunde wird er gericht.

Fuit № 81. Tolg

1 ℔ klein gehackte Mandeln von 6 Eyer ein Klein Löffe nehme und ½ ℔ Zucker damit auf sein Gerieben Limonie schale, die langer aber Oblong sind Also schöner wird er spritzen, verschiedene Farben Grün und Carmin

Rosen von No. 82. genäht Teig

Gebe in einen Kessel 6 Loth Pflaumen mit gut 3 Pfund 12 Loth Zucker
und 14 Löffel ½ Stand Wasser auf das Feuer, lasse
nicht kochen, 1 Loth Cochenille, Zimt u. Nelken 3/8 fein ge-
schnitten, Citronat schneide dünn, Mandel Pistazien
ein lang, mache ein dünnes Teig, wie
die Pflaumen dicke, Mandel, Pistazien, Zimt,
Nelken ein mit Citronat.

Böhmische No. 83. Dalken

Nehme ½ Pfund Mehl mit 3 Stück Milch und 2 Eyer
Gelb, 2 Eyer Weiß, 2 Loth zerlassene Schmalz, Salz, gut ab
schlagen, der Teig muß dicke sein, Milch
dazu, wenn dicke ist, zu viel Milch
dazu, wenn dünne ist, Mehl einrühren

Hasen ande. No. 84. ca 1/2 Std.

Gib in ein messingnes Becken 1/2 Pfund Butter gestossen von 12 mit Limonin das Salz u. Pfeffer, reiben bis es fein wird dann gib 1/2 Pfund gestossene Mandel dazu, mit ausgepressten Citronat 1/2 Pfund Nelken u. Limonien, dass es auf der Glut trocknet, dann die Eier von 2 frischen Eyer dann Senf dazu, wenn es gebacken ist, dass seine Butter braun werden, übergiesse den Hasen bis oben und giesse ihn mit Citronat.

Schnee No. 85. Bollen

Nehme auf ein Nudelbrett 6 Löffel Mehl Salz und 6 Eyer und etwas Rum, mache den Teig gut zu sammen mache 6 Laiberln schlage es aus und backe sie wie die beliebten Schmalzen

Geschobene No. 70. Forte

½ᵗ fein gesponnen Mandeln, ½ᵗ Zucker, 5 Loth 4 Eier, den Schnee recht fest schlagen, das Mehl nicht mehr dann 2 Löffel davon, die Limonie den Saft zu Pfeffer, dann die Mandeln, Schale mit Hirsch, Kreuzkümmel ½ Messerrückenblatt auf, mit Butter bestreichen, 5 Loth Semmelgelb mit dem Messer schneiden länglich oder □ Stücke, backen ein Wegblatt, ein Blatt 5 Loth 5 Lagen abdann schön aufeinander.

Pünsch No. 71. Torte

8 Dotter in einen Napf, ½ᵗ Zucker, dann ½ᵗ dazu, später von 8 Eier d. Schnee zu Schnee, dann 2 Löffel geschlossen Butter dazu, Limonie Pfeffer zu ½ Loth, in Wasser Blatt backen, dann recht eine Linie 5 dünnst gestäubte fein durchsiebten Mehl darüber mit Butter 5 klein geschabt zudeckt, das Rühm dazu, ein Blatt füllen 5 abbacken, dann legen 5 das 4 Blatt übereinander

Güte Blät No. 78. torlörte

1# Grütten, 1# Mandeln, Nellen, Zimt, Jamaica, äuß 3/4# Eyllen, 24 Jarg Dötter, dieß wird zu Pörse gestossen 3/4 Pfund, samt Grütten, Gießt man die Mandeln, das Gestoßene dazu, dann Limonie Saft, u. Saft der Zitt, stellt man auf 3 Theile zu 1 Loffen, der Natur 1 mase, grün mit Spinatsaft, 1 mase, schwarz von Cacolat, u. Laille, die Blätter, stille es mit Eingesottenen u. über, zieht es, auf, dann man es verarbeiten.

Brod No. 79. Torte

1/4# weiß Mandeln, gestossen, wasch sein mit 3 ganze Eier, 1/2# Grütten, u. 2 Loff, geschnitten, dazu Grüttete, Orangen, Zall, Nellen, Zimt, u. Limonie Saft, schlage 2 Loff, Eier, ein, mas, dann Angoan, Zimmin, u. unter, so gut, dann 10 Dötter, den 5 dann, Schnee 6 Loff, schön, schlag, 2 Loff, Grütten, Co. vad, sein, gerieben, u. langsam, gebacken.

Torta a la Ha „No 80. fia Italia

Rezi auf 1 Person 1/2 ℔ Butter ab auf 1 Limoni Flossa 1/2 ℔
fein Mandlmehl 1/2 Viertel Zuckerln, Gib Zimt
Nelken, Muskatnuss von 12 Eyer dan 1 Schoo, 2 Löf
fein Semmelbröseln mit dan Saft des Orangen & Li-
moni angefeuchtet gimlich fein geschnitten Blatln dar
unter gemischt drei 2 Blattln stärke mit Zuckerln einrührn

Brodtorta No 81. Mandltorta

3/4 ℔ Butter mit einen scharfen Seitl Wasser sieden bis
es fei schaumt, dan gibt man geschalte fein gestossene Mandl
darüber so viel Mehl, als es aufsaugen kan von 12 Eyer
dan Saft von 1 garagen dan Schalen, 18 fein gestossene
Citronat u. altbab Zimt dazu, dan 3 Eier die Dotter
sind dan festen Schnee dan mit ein Leerlöffel
altbab ausstreichen, fruher mit Butter bestreichen mit fein
geschnittenen Mandln & dan überstreuen

Ringl No. 82. Torte

1 ℔ abgeschälte Mandeln werden gestossen, 3/4 ℔ Zucker mit 8 Dotter gut gerührt, dann den 1/4 d. Schnee, rühre es 1 Stund, dann ½ ℔ Mandeln länglich geschnitten, Pistazien, Limonischalen, Zimt, Nelken, zu backen u. ½ ℔ geschälte fein gestossene Mandeln, welche mit Limonisaft bei dem stossen benetzt werden, dazu giebt man 3/8 ℔ Zucker von 2 Eier d. Klaar u. stosst es erst fein ab. u. spritzt Ringl darauf und trocknet es.

Gesottene No. 83. Torte

1 ℔ Zucker laß mit 1 Sd Wasser spinnen, 1 ℔ gestossene Mandeln dazu, u. durchkochen u. Limonischalen, Zimt Nelken dazu, laß es auskühlen dann 4 Dotter daran rühren, ein Backblattl überstreichen u. backen, u. dann mit Eingesottenem füllen und d. übergespritzen

Ornamon No 84. Forts

Sind 1 Grüllek im 1 Rind, 1/2 Stl Nassen davon
lassen sinden sieben sind zusammen 8 Stück
gestossen stunden zwein drücken den Zeig
gut ab, lassen die Milchen schlagen 6 Gänge
ein 4 Löffen davon, treiben es 1 Stunde ab, 4 Eins
mal Ornamonsschen zu Salle es das Salt gut abschal

Ornamon No 85. Forts

Von 1/2 Kalb 18 Stl Zuckes einen grossen Teig von
4 Eier 1/2 Schnee, machs von der 12. auf ein Blatt, backs
es, bestreiche es mit eingesottenen Rosenen
dem Teig stüsse die 12 mit 6000 Stegrischen drei
den Kirschen Aus wenn sie gebacken sind
thue sie ab bestreue die Torte damit

Punsch No. 87. Torten

Rother Schöttler mit 10 Pf Zucker, welcher mit Limonie abgerieben gibt auf den Kinnen Löffel 1/8 Pf gestossen Zucker 10 Pf Stärke, halbe Citronen Schale Muskatblüh mit Wasser zu Limonie fast, passiren die Stärke mit Zucker und Eyern anrühren, die Schale damit füllen, man kann auch Butter nehmen

Ringl No. 88. Torte

Zu 1 Pfund Zucker mit ½ Seidel Wasser klar sieden lassen, dann 1 Pfund geschälte geschossene Mandeln, das in kaltem Wasser abgeschabte Weiße einer Zitrone, einen Esslöffel Zimt, Zitronensaft und 5 ganze Eier schaumig rühren, Blatt, hohe Oblaten darauf streichen, den Teig darauf geben und in nicht zu heißer Röhre gelb backen.

Blätterstorte No. 89. Torte

Man gebe in eine Schüssel 2 Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Butter, 2 Pfund Eier, 1 Pfund Obers, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Nüsse, 1 Pfund Zitronat, 1 Pfund Orangeat, 1 Pfund Schokolade, 1 Pfund Kakao, 1 Pfund Kaffee, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Eier, 1 Pfund Obers, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Nüsse, 1 Pfund Zitronat, 1 Pfund Orangeat, 1 Pfund Schokolade, 1 Pfund Kakao, 1 Pfund Kaffee,

Hoyke № 90. Forke

Rühre einen Eidgewittrig. schmiede sie blattet auseinander
schlage sie mit eingeschlagen, biege sie auseinander
mache den dötter ein dieses sie bestreiche es damit
wolle es reiße den Cassen klaar ein sie es niederstreiche
es sind Fechtigen dann auf einem Blöster fegen

Gestillete № 91. Handlohte

94 dotter werden mit 1# geschlossen Gewicht
dann kömt der Schuh vor 8 Eier dazu dann
gibt man 1/2# geschälte längliche Geschnittene
Mandeln, 1/2# Sankt Schalen geschlossen, 1/8# länglich
Pistazien 6 Blätter Citronat, von 1 Limonie
die Schale, Zimmt und Nelken
und Banille

Gift geröstete No 92. Mandeltorte

Nehme 1# Butter, die 12 sind mit 12 Lth Mehl [illegible]
sie feimt, 12# Mandeln, schmidat man länglich schnal
Citronat, 12 Pistazien Lemonischale, die 6 in d.
Größe 16, 12# Zucker stäbe mit 15 Dotter 12
geschwellt, Gestossen Mandeln gut gemischt
dann den Schnee zuletzt, die Größten Mandeln
ganz obenauf, in mittel tiefen Kasten 1/4.

No 93 Torte

Nehme 12# Mandeln, stoss die selbe klein ab mit Lemo
nisaft die Rinden schneide fein, gibt 3/4# Zucker gib die
Gestossen Mandeln gibt 24 Eier 15 Dotter davon, rühre
ab gut fein, Nehme Lemonischale, Citronat
Pistazien u die Geschnittenen Mandeln, mache von 2 Eier
Geschlagte Nudeln schmalzbar in Schmalz backen, gibt zuletzt
unter ab nacheinander schmier ein Blatt mit Butter 6 m. Blatt bes

Weichsel No. 94 Forts

Schwarz 3/4 + 1/4 Weißsalz von Brunsbüttel, mehr 6 Thlr.
Fint 96 in ein Schiffsgefäß, eine 96 Pfd Tasse an Bord
Fiedam, stoße sie, seihe alles durch ein Fint
1/4 Quitten in ein Topf, den Saft dazu stehe über
bibar Fimt, Gieb die Gewürznelken Weinfel
dazu 1/4 Pfd ein Gestoßenes Mandeln, Pfeffer
Lemonenschale, belade den Krug mit Blatter,
übergieße es mit dem Saft, den andern nicht glas
immer schwing dann, backe es 18 Thlr

Blätterorte No. 95, m. Fauimobes

8 Eierschalen Quitten, 4 Eierschalen Mehl, wird mit Blätter gerieben
der Quitten wird mit die Blätter gerieben, von 8 Eier Eigelb
Schmalz schmirn 1 Schmalz mit Mehl schmirn, wie Brot man
schnitt mit Quitten Blätter Schale bestreuen die Masse mit der
den Teig ausstreichen sind backen, die Blätter

schaden mit Schwindel gefüllt das Volk Salz
schiesse in Arbeitsth mit Kassatagen aufhöre.
sen dann kömt der Obrigkeit danach
Cocolad 1.06. Übergiss.
1/8 Cocolad fasst man in ein Häfen thut Agtkoh-
le man ihm zimmer aufsitzt das er fein glüe.
end sie nicht anlegt. dann giesst man ihr ein
Gestossen Zucker 60 gr. lässt ihm so lange sie da
bis es gehn Lachen kömt, dann nimmt man es
von einer und quirlt es bis es ein Schaum macht. dar
nach giesst man oben die Torte über ist es mit gemm
Ahsen das es gestellt wird, wen es anfängt be-
kommt man mit seinen Agtenblat, dann
macht man ein Schäufel frisch über ist es fertig
über das es in silbernen Glang bekommt
ist sehr gut

Spaßsäuger № 97. Forken

½ Pfund Rosinen, ½ Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 2 Eßl. Butter, 6 Tassen Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Kaffee, 1 Tasse Rum, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelken, 1 Prise Muskat, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Ingwer, 1 Prise Anis, 1 Prise Koriander, 1 Prise Kümmel, 1 Prise Fenchel, 1 Prise Piment, 1 Prise Vanille, 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelken, 1 Prise Muskat, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Ingwer, 1 Prise Anis, 1 Prise Koriander, 1 Prise Kümmel, 1 Prise Fenchel, 1 Prise Piment, 1 Prise Vanille

Verschiedene Blumen № 98 m. Zucker z. überstreichen

Ein schönes Wasser, mit einer Tasse in Wasser, dann drücke ihn dünn ein, bis er eine Farbe bekommt, dann aber nicht ein gestoßenen Zucker darunter, dann mit Blumen welche du willst überstreiche schön mit einer Pinsel so lasse sie mit ein gestoßenen Zucker so lasse sie in warmen Ofen trocknen, der Teig kann mit Blumen angestrichen werden, müssen die Blumen auf Papier

Sinker No. 99 Torte

Nimm 1½ Pfund Mandeln, ½ Pfund geschnitzte Pistole, die andern Stoffe ½ Pfund Zitronat, ein Pfund Mandeln noch ganzen abgeschälte Pistole Orangeat sind 2½ Pfund Zucker, 1½ Pfund Mehl, das Zucker darin bis fast abgeschmolzen sein soll, die Orangeat Mandeln dazu, lass sie durchwarmen schlage den 4 Eier 8 Eigelb dazu, und schlage es noch ein halbe Stunde, schneide die Mandeln, Zitronat in Würfel, Pistole Mandeln dazu geschnittene Pistole Mandeln dazu, und schütte es mit Mehl, streue den Teig einen dick darein, und backe es den übrigen Teig schön auf die Platt den 8 Eier 8 Eigelb, den Zucker den Saft dazu, lass es durchwarmen, dick die geschälten Mandeln zu schneiden dazu, und Zimmet, Anis ½ Pfund Mandeln Nüsse

auf ½ Citronat ½ Orangeringe setzen, alles fein
geschnitten, das Ganze zusammen legirt
Oblaten belegen so mit Eigelb, streiche es mit
Eiweiß, streiche es nicht zu dünn, Gesundheit
davon, schmeckt die Lebzelten mit Butter, backe
es Nicht, nicht zu heiß die Zeiten

Wie man soll Nr 100. den Glasir
½ Pfd gesiebten Zucker, wird fein abgetrieben, das man
hat gar einen spreiden Rand dann gibt man so
viel destillirtes Wasser dazu das es wie eine mit
dünnflüssige Masse von Leim wird dann ½ Zitronen
dabei ist reibt man etwas Zitronen auf Limonie
alles fein und gibt ihm dazu auf einige
Tropfen Limonie fast man kann auch etwas Orangen
dazu geben muß einige Augenblicke rühren man die nur
so gut Tinte in Gemüsen bis sie ganz dicklich

Erklärungen

Erklärung über Gewichts-Abkürzungen

Das Zeichen 1/8 ℔ ist gleich 4 Lth. oder ein halbes Viertg
Das Zeichen 1/4 ℔ ist gleich 8 Lth. oder ein ganz. Viertg
" " 3/8 ℔ " " 12 Lth. oder ein 1/2 Viertg
" " 5/8 ℔ " " 20 Lth. " 1/2 ℔ 1/2 Viertg
" " 3/4 ℔ " " 24 Lth. " 3 Viertg
" " 7/8 ℔ " " 28 Lth. " 3/2 Viertg

Erklärung über Maass- und Stück-Abkürzung

Das Zeichen Stk. ist gleich 1 Stück oder 1/4 Maß
" " Maß " " 4 Stück " 1 Maß
" " St. " " 1 Stück " einzeln

Erklärung über Art-Abkürzungen

Dtr = Eidotter, Ew = Eiweiß, Mdl = Mandel, Mdlsd = Mandelsand, Schln = Schalen, Fr = Frucht, Ganz Cr = ganz Ei, ü = und, M. = von, Vg = Vanillezucker, G. = Gewürz, 1/2 Mdlbrnz = 1/2 Mandelbrunz.

№	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	

Register

№	Süppen. Vor &	Seite	№	Fleisch-Speisen	Seite
1.	Okry Süppe	1	14.	Hamel Süppe	7
2.	Geschossne Krammet "	1	15.	Ein Süppe	8
3.	Leber Süppe	1	16.	Occolade Süppe	8
4.	Hünersuppe Süppe	2	17.	Roggen Süppe	9
5.	Leberreis à Süppe	2	18.	Krebsen Süppe	9
6.	Braun Kalt Süppe	3	19.	Schnitten Süppe	10
7.	Schnepfen Süppe	3	20.	Knopfel Süppe	10
8.	Fasan Süppe	4	21.	Kartoffenmehl Süppe	10
9.	Geschossen ohne Krumm "	4	22.	Eierbrein Süppe	11
10.	Reis Süppe m. Hühnmilch	5	23.	Gesalzte Karpfen Süppe	11
11.	Krumme Süppe	5	24.	Hünersuppe Süppe	12
12.	Gemischte Süppe	6	25.	Erbsensuppe m. Zelleri & Lauch	12
13.	Kinder Mandel Süppe	7	26.	Geschossen Fisch Süppe	13

Register

№	Süppen Voressen	Seite	№	Fleisch Speisen	Seite
27.	Fischfleisch Süppen	13	41.	Süppen mit Semmelkl.	24
28.	Gesottene Schnittsüppe	14	42.	Süppen mit Gerstenknödl	24
29.	Gebackene Schnittsüppe	15	43.	Süppen mit Nockl	25
30.	Klare Schein Süppe	16	44.	Braun Schn Süppen	28
31.	Französische Süppe	16	45.	Soft Süppen	28
32.	Fleischbrosel	17.	46.	Süppen m. ger. Kalbsgl	29.
33.	Weiße Schnittsüppe	18	47.	Maionäs für 6 Personen	30.
34.	Gesottene Leberschnitte	19	48.	Maionäs	30
35.	Semmelknödl in Süppe	19	49.	Maionäs Sirn	30
36.	Süppen m. gebackt. Semmelknödl	20	50.	Maionäs	32
37.	Sirn Süppe	20	51.	Risothe mit Ragü	32
38.	Kräuter Süppe	21	52.	Semmel mit Sardellbutt.	33
39.	Leber Knödlen	22	53.	Reis Würstln	33
40.	Kalbsgekrös Süppen	23	54.	Ragü Würstln	33

Register

№	Süppen Vor x	Seite	№	Fleischwandlspeisen	Seite
55.	Nudl Spritz	34	69.	Semmelkrapfl Wandl	41
56.	Grand Ringl	34	70.	Handl Wandl	42
57.	Fleisch Spritz	35	71.	Handl Wandl	42
58.	Erdäpfl Kolonka	35	72.	Ragü Wandl	43
59.	Heindl Reis	36	73.	Blamasche Wandl	44
60.	Krebsbarillon	36	74.	Blamasche Wandl	44
60	dem Ragü dagü	37	75.	Blamasche mit Topfen	45
62.	Krebs Wandl	38	76.	Weichsel Wandl	45
63.	Gugelhupf Krebsbutter	38	77.	Hasche Wandl	46
64.	Mark Wandl	39	78.	Grundbirnbandl	47
65.	Auf andere Art	39	79.	Erdäpfel Birnbandl	48
66.	Schmandl auf andere Art	40	80.	Limmt Wandl	48
67.	Topfen Wandl	40	81.	Essen Wandl	49
68.	Reis Wandl	41	82.	Biskuit Wandl	49

Register

№	Mandl	Seite	№	Fleisch	Seite
83.	Sissazi Mandl	50	97.	Rindfleisch mit Gollasch	50
84.	Kastanien d. Kanzlan	51	98.	Gespicktes Rindfleisch	50
85.	Kwarkta Mandl	52	99.	Böhmisches Lungenbraten	60
86.	Augsburger Mandl	52	100.	Spieß Gebratenes "	60
87.	Kwiben Mandl	53	101.	Englischer Braten Godamsch	61
88.	Rindfleisch mit Reis	84	102.	Kalbskopf in d. böh. Gesälze	62
89.	Rindfleisch mit Zwiebel	54	103.	Kalbsspitzl m. Kapparn	63
90.	Gebratenes Rindfleisch	55	104.	Kalbsbraten mit Erdäpfel	63
91.	Gespicktes Rindfleisch	55	105.	Kalbsspitzl mit Ramasan	64
92.	Kalbsches Rindfleisch	56	106	Kalbsspitzl i. d. Limonie	64
93.	Frangdrinsk Rindfleisch	57	107.	Lämmer Karmandl mit Gebratsch	65
94.	Gerolltes Rindfleisch	57	108.	Gebratte Spitzl v. Rindfleisch	65
95.	Gollaschfleisch	58	109.	Kälbern Nöstert	66
96.	Rindfleisch m. Grundbirn	58	110	Kalbern Eitel	

Register

№	Fleischspeisen	Seite	№	Fleischspeisen	Seite
111.	Kalbsmus Simon	67	125.	Läm: Schlegl mit Kl: Zudrl	74
112.	Gebackene Karmanadl	67	126.	Löm: mit Ummüllen	75
113.	Gebeiste Kälbernes	68	127.	Lämmal Gespritzt Gebrat	77
114.	Kalbsschlegl Gefüllt	68	128.	Französisch Lämschrandl	77
115.	Kalbsschlegl Gespickt	69	129.	Wälschene Schlögl	78
116.	Lämmes im Ahnraf:	69	130.	Schafschlögl im Faradis	78
117.	Läm: i.d. Kastelenspitzen	70	131.	Gespickte Schlögl	79
118.	Läm i.d. Sardellenspitzen	70	132.	Französische Schlögl	80
119.	Läm i.d. Schnelspitzen	71	133.	Gespickte Rostbraden	82
120.	Läm: i.d. Endibl	71	134.	Gedinste Rostbradl	83
121.	Gedinste Kalbsleber	71	135.	Französische Hasadi	83
122.	Lämmbrust Gefüllt	72	136.	Hasadi zumachen	84
123.	Gespickt Läm: Schlögl	72	137.	Weisgedinstes Lämmes	85
124.	Gedinstes Kalbsbrust	73	137.	Brösel im Ahnraf	85

Register

No.	Fleischspeis:	Seite	No.	Fleischspeisen	Seite
138.	Kauraf. d. Kälb: Leibschl	80	152.	Fünve in d: Schafsfüßze	100
139.	Länve: Schlögl im Rainfaadl	88	153.	Fünve in d: Lebasüßze	100
140.	Fricadon mit Sauramf	89	154.	Fünve m. Grüne Erbsen	101
141.	Länve: Krandl g: abraingeb:	91	155.	Fünve i d. Kastelsüßze	101
142.	Länvnes in Fricasse	92	156.	Fünve i. d. Lunwnsüßze	102
143.	Kalbsfüßl i. Fricasse	92	157.	Fünve m. Lauch & Zwifl	102
144.	Gedünstes Obergaüm	93	158.	Fünve . . . Zwifl	103
145.	Confüve zu machen	94	159.	Fünve im Stüdl	103
146.	Aufgelossene Confüve	95	160.	Fünve in Fricasse	104
147.	Kälbsfüsse	96	161.	Fünve saüre abgesotten	104
148.	Gefüllte Läber	96	162.	Fünve mit Maüraxen	105
149.	Gedü: Labe m. Sprudl:	98	163.	Fünve mit Kraüt	105
150.	Gebakt: Fün	99	164.	Fünve in d: Schafsüßze	106
151.	Länve: Leibsen m. süßg: Mösl	99	165.	Fünve in d. Kalbsüßze	106

Register

	Seite
...ssen	100
...ssen	100
...ssen	101
...ssen	101
...ssen	102
...ngl	102
...ll	103
...el	103
...ser	104
...ttin	104
...ser	105
...e	105
...ssen	106
...ssen	106

No.	Fleispeisen	Seite
166.	Hünerl m. Kreben gefüllt	107
167.	Hünerl m. Reissen gefüllt	107
168.	Hünerl i. gelber Lamonibrüh	107
169.	Hünerl i. weiss. Zwiebelbrüh	108
170.	Hünerl m. Zwiebl Schwämm	108
171.	Hünerl m. Kraft gefüllt	109
172.	Hünerl roh gefüllt	109
173.	Hünerl m. Kraft gefüllt	110
174.	Hünerl in d. Limonibrüh	110
175.	Hünerl in Hainbratten	111
176.	Hünerl gefüllt z. Braten	111
177.	Hünerl mit Capitel	112
178.	Hünerl m. Gelb. Zwiebl	112
179.	Taubn mit Gelb. Kraut	113

No.	Fleischspeisen	Seite
180.	Taubn jung i. d. Pastetten	113
181.	Taubn gebrat in Gelb	114
182.	Tauben Gedämpft	114
183.	Tauben mit Zwiebl	115
184.	Tauben Gef. m. Kapiol	115
185.	Taubn in Schaffolt	115
186.	Rebhüner in Pastetten	116
187.	Rebhüner in Reisse Reiss	116
188.	Rebhüner m. Zwiebl gebrat	117
189.	Rebhüner m. Kraft gefüllt	117
190.	Rebhüner auf Wildbratart	118
191.	Rebhüner gebraten in Gelb	118
192.	Rebhüner m. Gelb. Kraut	119
193.	Rebhüner Gesotten	120

Register

No.	Fleischspeise	Seite	No.	Fleischspeisen	Seite
194.	Kapaun: Mag: f. d. Suppe	120	208.	Junger Auerhahn Braten	128
195.	Schnitzel v. Kapaun	121	209.	Junger Auerhahn Braten	128
196.	Kapaun: Fleisch im Rock	121	211.	Von Fleischspeisen überhaupt	129
197.	Kapaun: Filet mit Kalbs:	122	212.	Von Kalbfleisch überhaupt	130
198.	Kapaun im Reisbrei	122	213.	Von Kalbs Klose überhaupt	130
199.	Schnitzel Kapaun	123	214.	Von Kalbsbraten überhaupt	131
200.	Fleisch Mariton v. Rehbraten	124	215.	Von Hasen	131
201.	Rehbraten Ragout	125	216.	Von Reh	132
202.	Braun G. Rehbraten	125	217.	Von Fleisch: v. Federvieh Art	132
203.	Rehbraten im Saft	126	218.	Eine Holsteiner Speise	133
204.	Rehbraten Zungenfleisch	126	219.	Ein Holsteiner Kalbs Klos	133
205.	Rehbraten Schnitzel	126	220.	Gans Pastetten	134
206.	Rehbraten in Aspik	127	221.	Fisch Pastetten	134
207.	Schnepfen gebraten m. Brot	127	222.	Rehbraten Mandel	135

Register

	Seite			Seite			Seite
		№	Fleischspeisen	Seite	№	Gemüse etc.	Seite
		223	Schafbraten Wildbraten i. fetten Saft	136	238	Gebackenes Kraut	143
		224	Schafbraten " " in Rahmsauce	136	239	Gefüllter Kohlrabi	143
		225	Wildbraten in d. Rohr	137	240	Bauer-Kohl m. Kastanien	144
		226	Hasenbraten	137	241	Gemischte Gemüse	144
		227	Hasenpfeffer Hasenpfeffer	138	242	Gefüllte Paprika	145
		228	Schafbraten Schafbraten	138	243	Krautsalat Polenta	146
		229	Indianer für Indianer	139	244	Gebackene Salatblätter	146
		231	Schafbraten Schafbraten	140	245	Gebratenes Sauerkraut	147
		232	Schafbraten Schafbraten Fisch & Fleisch	140	246	Gebratenes Sauerkraut	148
		233	Kalbsbraten Kalbsbraten	141	247	Spinat für Kinder	148
		234	Kalbsbraten Kalbsbraten Rindfleisch	141	248	Gemüse gute Polenta	149
		235	Schafbraten Schafbraten Rindfleisch	141	249	Spinat mit Ragu	149
		236	Gebratenes Kalbsbraten	142	250	Gemischte gemischte Gemüse	150
		237	Gebratenes Kalbsbraten	142	251	Gebratenes Kalbsbraten	150

Register

№	Gemüse	Seite	№	Vorspeisen	Seite
252.	Kasse-Reis	151	266.	Gef: Hänger: f. eine Person	159
253.	Reis mit Schalotten	151	267.	Gefüllte Pasta Antipasti	160
254.	Spinat auf Art	151	268.	Gemüse in d. Schale	160
255.	Spinat mit Ei	152	269.	Schnecken in Schale	161
256.	Topfen Torte	152	270.	Obst Schale	161
257.	Torte Sand	153	271.	Spezial Suppen	161
258.	Torte in Mass	154	272.	Speck Knödel	162
259.	Torte Spezial	154	273.	Kaiser Knödel	163
260.	Gefüllte Torte	155	274.	Schl: Grieß Knödel m. Sp.	163
261.	Gefüllte Torte	155	275.	Reis mit Ananas	164
262.	Torte mit Sauce	156	276.	Reis Manon	164
263.	Holländ: Tortenschale	157			
264.	Omelette in süß Schmalz	158			
265.	Torte mit Schokolade	158			

Register

No.	Fischspeisen	Seite	No.	Fischspeisen	Seite
1.	Schildkröten	166	15.	Schildkröten m. Reis	174
2.	Stör Spinne	166	16.	Schwarzer Fisch	174
3.	Austern	167	17.	Fisch Pasteten	175
4.	Schildkröten m. Knödeln	168	18.	Forellen abzuziehen	175
5.	Frösch Ragout	168	19.	Schmiedes Karpfen	176
6.	Rochen Karpfen	169	20.	Hechte m. Knödeln	176
7.	Aal gebraten	169	21.	Gebackene Forellen	177
8.	Karpfen ringsum	170	22.	Kalte Soos	177
9.	Lachs u. Forellen	170	23.	Schildkröten i. d. Soos	178
10.	Schlagen Karpfen	171	24.	Reinanken m. Fisch	178
11.	Fisch Pasteten	171	25.	Gebackene Schnapsen	179
12.	Karpfen ringsum	172	26.	Gebackene Aal m. Soos	180
13.	Rohr Hecht	172	27.	Gebackene Karpfen	180
14.	Kalter Fisch	173	28.	Karpfen in braun. Soos	180

Register

No.	Fischspeisen	Seite	No.	Fischspeisen	Seite
29.	Gebratene Austern	181	43.	Hechten mit Austern	188
30.	Forellen zu blau in Essig	181	44.	Hechtengrad g. Kochen	188
31.	Gebratene Salfisch	182	45.	Hecht gefüllt im ganz. Ofen	189
32.	Einen gänzmachen	183	46.	Hechten im Rahm	190
33.	Einen Hingenbrida	183	47.	Hechten a. d. Sandbüx	190
34.	Einen gr. Karpfen	184	48.	Karpfen als Stockfisch	191
35.	Einen Zubereitg. d. g. Karp.	184	49.	Karpfen mit Sauce	191
36.	Karpfen in Essig g. braad.	185	50.	Karpfen gänzmachen	192
37.	Gefillte Hechtel	185	51.	Karpfen a. d. g. braad.	192
38.	Karpfen in d. Einbrü	186	52.	Karpfen g. braaten	193
39.	Karpfen gebraaten	186	53.	Karpfen gänzmach.	193
40.	Karpfen gingemacht	186	54.	Karpfen in d. Ofen	194
41.	Karpfen in seiner Lin	187	55.	Karpfen in gut. Brü	194
42.	Karpfen auf andere Art	187	56.	Karpfen in schwz Brü	195

Register

	Fischspeisen	Seite		Backereien	Seite
57.	Ritten in d. Buttersoß	196	1.	Orangen Krapfen	204
58.	Roggen abgeschmalz.	196	2.	Rhein. Lärberey	204
59.	Roggen in der Spar.	197	3.	Sardinz Krapfen	204
60.	Roggen Kopf	197	4.	Gute Mandelbogen	204
61.	Schellfisch im Butter	198	5.	Rhein. Lange Lärberey	205
62.	Stockfisch a. Rahm	198	6.	Springerle	205
63.	Stockfisch gebrat.	198	7.	Engl. Orangen	205
64.	Stockfisch m. Oppern	199	8.	Lebzelten	205
65.	Stockfisch in Senf	200	9.	Spanische Ringlein	206
66.	Rabeljaut Krapfen	200	10.	Gebackene Spanisch	206
67.	Fleckhostetten a. Caff.	201	11.	Zimmet Mohrkopf	206
			12.	Chocolade Bögen	207
			13.	Mandel Basteln	207
			14.	Anis Krapfen	207

Register

No	Backereien	Seite	No	Backereien	Seite
15	Fragant Krapfen	207	29.	Fragant Zeig	211
16.	Mandl Spitzbos	208	30.	Biskuitt Brod	211
17.	Mandl Krapfen	208	31.	Gitter Krapfen	211
18.	Anfangs Gutarbeit	208	32.	Mandl Briefen	212
19.	Fanzeseig u. Mandln	209	33	Waffen Blatzerl	212
20.	Spezandmandln	209	34.	Zimmonis Krapfe	212
21.	Mandeln	209	35	Schmarz Krapfen	212
22.	Rose Krapfen	209	36.	Spreißelmandeln	213
23.	Fanzie Brüssel	210	37.	Anis Brod	213
24.	Bätterg. Lebzelt	210	38.	Fragrite Zimeln	213
25	Großes Kipferbank	210	39.	Holla fizzen	213
26.	Mazka Krapfen	210	39.	Holla fizzen	213
27.	Holla fizzen	211	40.	Holla fizzen	213
28	Biskuit Eis	211	41.	Biskuit Krapfe	214

Register

№	Backereien	Seite	№	Backereien	Seite
42	Handl Trig	214	56	Mayal Krapfen	218
43	Indianer Krapfel	214	57	Marillen Krapfen	219
44	Faschin Krapfen	214	58	Ribisl Krapfen	219
45	Handelsblätzen	214	59	Gute Fastnachtkrapfen	220
46	Eis Krapfen	215	60	Mandl Blätzen	220
47	Hasba Krapfen	215	61	Kastanien Birnen	221
48	Mandln. Bischofsmützl	215	62	Kamraihen	221
49	Kastanien	215	63	Süße Lögen	221
50	Spanischer Trig	216	64	Hirn Krapfl	222
51	Süße Mandlkrapfen	216	65	Anis Krapfl	222
52	Marillen Krapfen	216	66	Oxtlatten	222
53	Spanisches Gebäck	217	67	Kastanien	223
54	Cocolat Krapfen	217	68	Anisbeiteln	223
55	Mandl Schüsseln	218	69	Anisbeiteln	223

Register

№	Bäckereien	Seite	№	Bäckereien	Seite
70	Spanische Wind	223	84	Gestiftete Mandelbögen	226
71	Anisbretzeln	224	85	Biskuitbretzeln	226
72	Andere Anisbretzeln	224	86	Brillenstriegel	226
73	Makronen	224	87	Mailänderinnen	227
74	Linzer Knopf	224	88	Makronen v. Mandeln	227
75	Fastenstangen	224	89	Mandelbögen	227
76	Hohlhippen	225	90	Spitzen Knopf	227
77	Zwiebel Zeig	225	91	Chocolat Knopf	228
78	Mohl Zelten	225	92	Spanische Winde	228
79	Fastenstangen	225	93	Familie Leckerli	228
80	Spanische Windeisen	225	94	Spanische Ringeln	228
81	Spanische Wind	226	95	Fastenstangen	228
82	Spanische Winde	226	96	Eisbeinchen	229
83	Liebesküsschen	226	97	Familienbögen	229

Register

	Seite			Seite			Seite
		98	Fritz Trig	229	112	Falke Logen	233
		99	Anton Schiller	229	113	Bischof Lod	233
	226	100	Handstraichen	230	214	Kraffen Krazsen	233
	227	101	Vaginin Hangen	230	115	Flabbögen	233
	227	102	Erdbeere	230	116	Handbögen	234
	227	103	Simonig Krazsen	230	117	Faniggebögen	234
	227	104	Gedichtsitzgrill	231	118	Kuchebögen	234
	228	105	Rheinpfalz Schmitt	231	119	Spitzbogen	235
	228	100	Peter Gut Bibgrill	231	120	Kugelbogen	235
	228	107	Kindbögen	231	121	Handbögen	235
	228	108	Englischer Trig	232	122	Candirte Handbög	236
	228	109	Handel Krazsel	232	123	Weissehandbögen	236
	229	110	Hollahinzen	232	124	Schreibmeister Logen	
	229	111	Linzer Trig	232	125	Weinbögen	236

Register

№	Bäckerei	Seite	№	Bäckereien	Seite
126	Gritten Bögen	237	140	Zignolin Krapfen	242
127	Kugel Bögen	238	141	Gebackte Holzscheiben	242
128	Mandel Bögen	238	142	Linz Kipferl	242
129	Familienbögen	238	143	Johanni Küsse	243
130	Cacao Zimmet	238	144	Nüsse zu machen	243
131	Familien Kipferln	239	145	Zimmetsterne	244
132	Vanillesterne	239	146	Zuckerl Krapferln	244
133	Zimmet Karten	239	147	Springerln	244
134	Cacao Kipferln	239	148	Gebackene Mandel	245
135	Rüben Brod	240	149	Gebackene Kugel	245
136	Kaiser Ausstich	240	150	Gebackene Halbe	245
137	Fingerbollatschen	240	151	Weiße Glanzkugel	246
138	Cacao Gebäck "	241	152	Orangen	246
139	Mandelhorn	240	153	Mandelkranzl	246

Register

	Seite
	242
	242
	242
	243
	243
	244
	244
	244
	245
	245
	245
	246
	246

№	Bäckerei	Seite
154	Fabrik-Bögen	247
155	Hostien	247
156	Spritzkuchen m. Glasur	247
157	Zuckerbäckerei	248
158	Bäckereien	248
159	Kaiserkuchen	248
160	Torten-Schablonen	249
161	Lebzelten	248
162	Gebäckpackung	249
163	Silberglanzbogen	249
164	Zimmtsternen	250
165	Spritzbögen	250
166	Gebäckpackungen	250
167	Cacaobäckerei	251

№	B Torten	Seite
168	Butter Brod	251
169	Butter Liegnitz	251
	Torten	
1	Schwarzbrot-Mandeltorte	252
2	Marb. Torte	252
3	Liegnitztorte	252
4	Brod Torte	253
5	Mannheimertorte	253
6	Cacaotorte	253
7	Cacaotorte	253
8	Liegnitztorte	254
9	Nuß Torte	254
10	Pfefferkuchentorte	254
11	Mandeltorte	255

Register

№	Sorten	Seite	№	Sorten	Seite
12	Schwarze Mandel	255	26	Französische Torte	259
13	Gefrorene Mandel	255	27	Ital. Torten	259
14	Allerhöchste Zinger	255	28	Russische Torte	260
15	Nußtorte	256	29	Orangentorten	260
16	Sonnentorte	256	30	Royal Torte	260
17	Apfeltorte	256	31	Schmalztorten	261
18	Orangentorte	257	32	Gute Torten	261
19	Linzertorte	257	33	Reistorten	261
20	Cocoladetorte	257	34	Cocoladetorte	262
21	Cocolat Torte	257	35	Reistorte	262
22	Große Torte	258	36	Linzer Torte	262
23	Hohe Torte	258	37	Biskuit Torte	262
24	Feine Torte	258	38	Tafel Torte	
25	Schmalztorte	259	39	Große Torte	263

Register

Nr.	Torten	Seite	Nr.	Torten	Seite
40	Cröll Torte	263	54	Ischler Torten	266
41	Cröll Torte	263	55	Linzertorten	266
42	Linzer Torte	265	56	Spanische Windtorte	267
43	Nüß Torte	264	57	Brod Torten	267
44	Schmalztorte	264	58	Linzertorten	267
45	Sand Torten	264	59	Schmalz Torte	267
46	Linzer Torte	264	60	Englische Waffen	267
47	Reistorten	265	61	Schmalz Torte	268
48	Linzer Torte	265	62	Cocoad Torte	268
49	Torte Einlorte Man	265	63	Hohl Torte	268
50	Schloß Torten	265	64	Cocoadtorte	268
51	Cröll Torte	265	65	Sammtorte	268
52	Cocoad Torte	266	66	Mandeltorte	269
53	Mandl Torten	266	67	Mischgammtorte	269

Register

No.	Torten	Seite	No.	Torten	Seite
68.	Gebrödte Zingertorte	269	82.	Ringtorte	505
69.	Haibändertorte	270	83.	Gefüllte Torten	505
70	Cocolad Torte	270	84.	Orangen Torten	506
71	Harte Torten	270	85	Ambrabgttorte	506
72	Gefüllte Torte	271	86.	Güte Torten	507
73	Gefüllte Tredtorte	271	87.	Fünfel Torten	507
74	Cammbgttorten	272	88.	Ringltorten	508
75	Aufgestrichene Torte	272	89.	Plättertorten	508
76	Gefüllte Torte	502	90.	Harte Torte	509
77	Fünfel Torten	502	91.	Gefüllte Mandl.	509
78.	Güte Plättertorte	503	92.	Zuckermandl	510
79	Brodt Torten	503	93.	Nüdeltorten	510
81.	Gefüllte Mandl	504	94.	Fünfel Torte	511
80.	Torte a la Italia	504	95.	Plättchen Cämb	511

Register.

Nº	Torten	Seite	Nº	Köche & Büdin	Seite
96.	Cocolad Allongés	512	9	Risolen	280
97.	Spaghingratolen	513	10	Mainkorf	280
98.	Stimmg. wie vorstehend	513	11	Gefrornekorf	281
99.	Lingartorten	514	12	Reisgebäcken	281
100.	Wie vorstehend	515	13	Gemischtes Limonikorf	282
	Köche & Büdin		14	Schwarz Gebäcken	282
1.	Rindsfleischpastet	275	15	Orangenkorb	283
2.	Kalbfleischpastet	275	16	Cocolad Confitüre	283
3.	Fisolenpastet	276	17	Chokolad-Macaronik	284
4.	Semmelpastet	277	18	Bisquit	284
5.	Kapaunpastet	278	19	Cocolade Spuln	285
7.	Hasenpastet	278	20	Spanische Zuneln	285
6	Handpastet	278	21	Marzipankorb	285
8	Kalbsgekröse	279	22	Caffe Korb	286

Register

№	Köche & Büdin	Seite	№	Köche & Büdin	Seite
23	Kramkoch	286	37	Brod Koch	293
24	Raumkoch	287	38	Erdapfl Büdin	294
25	Marobikinkoch	287	39	Abstreibens Faimkuh	294
26	Eierkoch	288	40	Krumkoch	295
27	Mandlkoch	288	41	Blätterwahlsp. m. Faimk.	296
28	Torfenbüdin	288	42	Linsikoch Koch	296
29	Cocoladkoch	289	43	Cocoladkoch	297
30	Semmelbüdin	289	44	Koch m Rühm	297
31	Kaiserschmarn	290	45	Nuss Büdin	298
32	Wein Koch	291	46	Gesamts Zuckerkoch	298
33	Gritzkoch	291	47	Backhuttzeit	299
34	Zimtkoch	292	48	Feiner Mehlspeis	300
35	Kipfelnkuchen	292	49	Blumbüdin	301
36	Simmerlkoch	293	50	Landtsig Nutkoch	302

Register

Nr.	Köche & Büdin	Seite	Nr.	Köche & Büdin	Seite
51.	Obstkuchenbäckerin	302	65	Simonin Koch	310
52.	Gastwirthin	303	66	Zuckerkoch	310
53.	Tafelgebäckkoch	304	67.	Zuckerkoch	311
54.	Kühlraumwärter	304	68.	Caffeekoch	311
55	Oberkoch & Büdin	305	69	Bäckerkoch	312
56	Büdin	305	70	Saucenkoch	312
57	Liegenschaften	306	71	Pastetenkoch	312
58	Weinkoch	307	72	Mailänderkoch	313
59	Caffeekoch	307	73	Gattenkoch	313
60	Küchenkoch	308	74.	Kaffeekoch	314
61	Gemüsekoch pr. Küchen	308	75.	Cacaokoch	314
	Gemüsekoch	309	76	Aufkoch	315
	Mandelkoch	309	77	Chocoladkoch	315
	Handkoch	310	78.	Orangenkoch	315

Register

№	Köche & Küchen	Seite	№	Köche & Küchen	Seite
79	Rum Koch	316	93	Andere Esbaz Köche	324
80	Simmi Koch Confüme	316	94	Jüd Koch	324
82	Jemisch Simmi Köche	317	95	Citronat Koch	325
81	Gefüllte Hühner Koch	317	96	Grüth Grütten Koch	324
83	Ein Koch mit Eingefott	318	97	Grütten Koch	324
84	Marillen Köche Engl. Manier	319	98	Rum Koch	325
85	Manzipan Koch	319	99	Esbäz Koch	325
86	Gefüllte Koch	320	100	Zwetschken Koch	325
87	Zwetschken Koch	320	101	Grütten Koch	326
88	Italienisches Koch	321	102	Rum Koch	326
89	Portugiesen Koch	321	103	Limonen Koch	327
90	Grüth Nüssl Koch	322	104	Kaiser Koch	327
91	Mandl Koch mit Anis	323	105	Mandl Koch	328
92	Esbäzl Koch	323	106	Ingwär Koch	328

Register

	Seite	№	Köche & Bücher	Seite	№	Köche & Bücher	Seite
	324	107	Embram Koch	329	121	Eduard Bücher	336
	324	108	Kaiserbücher	330	122	Quirinbücher	337
	325	109	Kaiserbüch. mit Tür	330	123	Sammlung Buch	337
	324	110	Mark Bücher	330	124	Julius Bücher	338
	324	111	Jagdbücher	331	125	Kindskoch Bücher	339
	325	112	Bücher & Einrichtung	331	126	Sammelbücher	339
	325	113	Hallgrünbuch	332	127	Eduardbücher	339
	325	114	Kochbücher	333	128	Musikbücher	340
	326	115	Liegnitzbücher	333	129	Essenbücher	340
	326	116	Königsbücher	334	130	Hühnbücher	340
	327	117	Spanisch Bücher	334	131	Englischbücher	341
	327	118	Quirbücher	335	132	Bücher als Holländ.	341
	328	119	Marx Kirchbücher	335	133	Ego Bücher	342
	328	120	Essenbücher	336	134	Thür Bücher	342

Register

№	№	Körper & Bücher	Seite	№	Personen & Sachen	Seite	№
79	135	Inventur Bücher	343	1	Bürgermeister	344	15
80	136	Inventar Bücher	343	2	Eichert	348	16
81				3	Simonis	349	17
82				4	Marillon	349	18
83				5	Pinsinger	349	19
84				6	Gastwirth	350	20
85				7	Pizzeria Cassegrain	350	21
86				8	Schwarz Cassa	351	22
87				9	Cocktailgläser	353	23
88				10	Halbgläser	354	24
89				11	Simonis Gläser	355	25
90				12	Bibliothek	356	26
91				13	Obergläser	357	27
92				14	Weingläser	358	28

Register

Süßes	Seite	No.	Gefrornes v. Süßen	Seite	No.	Gefrornes v. Süßen	Seite
...nes	34	15	Vanillengefrornes	353	29	Pfirsich Eis	360
...nes	34	16	Caffeehahmgefror.	354	30	Erdbeer Eis	360
...fren	34	17	Eisbergefrornes	354	31	Himbeereis m. Pfirsich	361
...nes	34	18	Eisbier Gefrornes	355	32	Maraskinoeis	361
...nes	34	19	Orangen Eis	355	33	Ananas Eis	362
...nes	35	20	Cacoladen Eis	355	34	Erdbeer Eis	362
...efr	35	21	Ananas Eis	356	35	Vanille Eis	362
...fr.	35	22	Vanille Eis	356	36	Gefrornes Erdbeer.	363
...nes	35	23	Wein Eis	357	37	Himbeer Eis	363
...nes	35	24	Himbeer Eis	357	38	Ananas Eis	364
...nes	35	25	Pfirsich Eis	358	39	Eisbein zu machen	364
...nes	35	26	Frische Pfirsich Eis	358	40	Gefrornes Eisbier	365
...nes	35	27	Erdbeer Eis	359	41	Ananas Eis	365
...nes	35	28	Maraskinoeis	359	42	Vanille Eis	366

Register

No	Gegenstände.	Seite	No	Gegenstände.	Seite
41	Kaiser Wilhelm	367	55	Abendbeleuchtung	375
42	Gittenbad Gut	368	56	Limonadegefäß	375
43	Modell Spalten	368	57	Orangen Gefäß	375
44	Rosen Sitz	369	58	Caffee Gefäß	375
45	Handblumenstock	370			
46	Ohne Charlotten	371			
47	Damasse Servet	371			
48	Gitter Thüre	372			
49	Waschtisch Gefäß	372			
50	Getränke Kühlgefäß	373			
51	Getränke Kühlgefäß	373			
52	Blumen Gefäß	374			
53	Reise Gefäß	374			
54	Eisbuket Gefäß	374			

Register

Nr.	Name, Raum, Schatto	Seite	Nr.	Name, Raum, Schatto	Seite
1	Eaban Schaum	379	15	Einfach Schatto	386
2.	Eabanschaum v. Saft	379	16.	Eaban Schatto	387
3.	Fruchtschaum	380	17.	Quitte Schatto	387
4.	Gefülter Obstschaum	380	18.	Coeolad Schatto	387
5.	Coeoladschaum	380	19	Obst Schatto	387
6.	Maraskinerschaum	381	20	Quitten Schatto	388
7.	Orangen Schaum	381	21	Sago Schatto	388
8.	Gefalzter Punsch	382	22	Milch Schatto	388
9	Schaum v. Mandeln	383	23	Gefülter Schatto	389
10	Obstschaum mit Rum	383	24	Endiffer Schatto	389
11	Obst Schaum	384	25	Gefülter Gram	390
12.	Simonis Schaum	385	26	Gef. Apfelgram	390
13	Eaban Schatto	386	27	Mallen Familiatto	391
14	Rum Schatto	386	28	Mall. Coffe Rum	391

Register

No.	Name	Seite
29.	Keller Eduard Rum	392
30	Rum mit Reis	392
31	Englischer Schnaps	393
32	Simonin Likör	393

No.	Säfte v. Früchten	Seite
1	Weichsel Saft	397
2	Kornblumen Saft	397
3	Allermiß Saft	398
4	Himbeer Saft	398
5	Weichsel Saft	399
6	Maßholder Saft	399
7	Rum Magen	400
8	Erdbeer Saft	400
9	Veilchen Saft	401
10	Allermißsaft	401
11		402
12		402
13	Gefülzte Aepfel	403
14	Gefülzte Pflaumen	403

Register

No.	Früchten	Seite	No.	Nebenpreisen	Seite
15	Candirte Maronen	404	1	Kastanien Korb	415
16	Ecken in Zucker	404	2	Spez: Obstpreis	415
17	Nüsse eingemachen	405	3	Früh Korb	416
18	Gebündnen Lemon.	405	4	Anschaff v. Cocolad	416
19	Grüne Orangen	406	5	Gute Nebenpreis	417
20	Eingesotten Früchten	406	6	Schöne Nebenpreis	418
21	Maronen Biscuit	407	7	Ecken preis	419
22	Grüne Obst	407	8	Bibel Krüge	419
23	Ringlo einmachen	408	9	Bibel Krüchen	420
24	Zucker zu färben	409	10	Gute Preis	420
25	Orangen Zucker	410	11	Gute Nebenpreis	420
26	Französischer Essig	411	12	Einmach Nebenpr	421
			13	Eingesotten Nebenpr	421
			14	Nebenpreis v. Dorfel	422

Register

No.	Mehlspeisen	Seite	No.	Mehlspeisen	Seite
15	Ein Mehlspeis	423	29	Liegnitz Lidin	429
16	Schwammmehlspeis	423	30	Torten Glasur	430
17	Eingebrenntes Mehlspeis	424	31	Gerstl Lidin	430
18	Waschinin Mehlspeis	424	32	Raum Kost	431
19	Fodkost	425	33	Regum. Nudln	431
20	Spanisch. Schnittgebäck	425	34	Tag u Nacht Lidin	432
21	Linsen auf Kost	426	35	Krapfen	432
22	Grießin Grießtat	426	36	Thee Mehlspeis	433
23	Spanisches Mehlsp.	427	37	Rum Mehlspeis	434
24	Lidin	427	38	Lidin	434
25	Coroland Rum	427	39	Simonis Kost	435
26	Kastanien Kost	428	40	Kirschmehlspeis	435
27	Mandl Kost	428	41	Casse Glasur	436
28	Coroland Lidin	429	42	Coroland Glasur	436

Register

No	Mehlspeisen	Seite	No	Mehlspeisen	Seite
43	Gugelhupf Gerührt	437	57	Gelatt. Nudelkorb	443
44	Fürsten Torte	437	58	Biskuit Mehlspeis	444
45	Gemischte Mehlspeis	438	59	Strudel Teig	444
46	Kastanien Torte	438	60	Salzbäckermodel	445
47	Gemischte Mehlspeis	439	61	Orangen Korb	445
48	Ofen Torte	439	62	Schimmel Korb	446
49	Eingemacht Früchte	440	63	Orangen Korb	446
50	Guttenkorb	440	64	Ofen Torte	446
51	Lemonia Cream	440	65	Reiskorb m. Biskuit	447
52	Cocolad Früchte	441	66	Fridato Mehlspeis	447
53	Cocolad Korb	441	67	Früchte in Zuckerguß	448
54	Cocolad Torte	442	68	Cocolad Früchte	448
55	Omelotten Mehlspeis	442	69	Feuerteig Früchte	449
56	Mehl Speis	443	70	Zuckerl Korb	449

Register

No.	Mehlspeisen	Seite	No.	Mehlspeisen	Seite
71	Coffee Consum	450	85	Kastanien Roth	456
72	Limonie Roth	450	86	Gitter Roth schwarz	456
73	Roth v. Reis Krapfl	451	87	Wein Roth	457
74	Mandl Roth	451	88	Sahniger Reis	457
75	Zuckr Roth	452	89	Coffee Rahm	457
76	Pfirsich Roth	452	90	Obst Rahm	458
77	Marabellen Roth	453	91	Finsin Roth	458
78	Vanillen Roth ausgez.	453	92	Gesalzen Gebäck	458
79	Cocolad Roth	453	93	Nudl Mehlspeis	459
80	Lungen Roth	454	94	Reis Knödln	459
81	Zimt Roth	454			
82	Vanillen Roth	455			
83	Cocolad Roth	455			
84	Mandl Roth	455			

Register

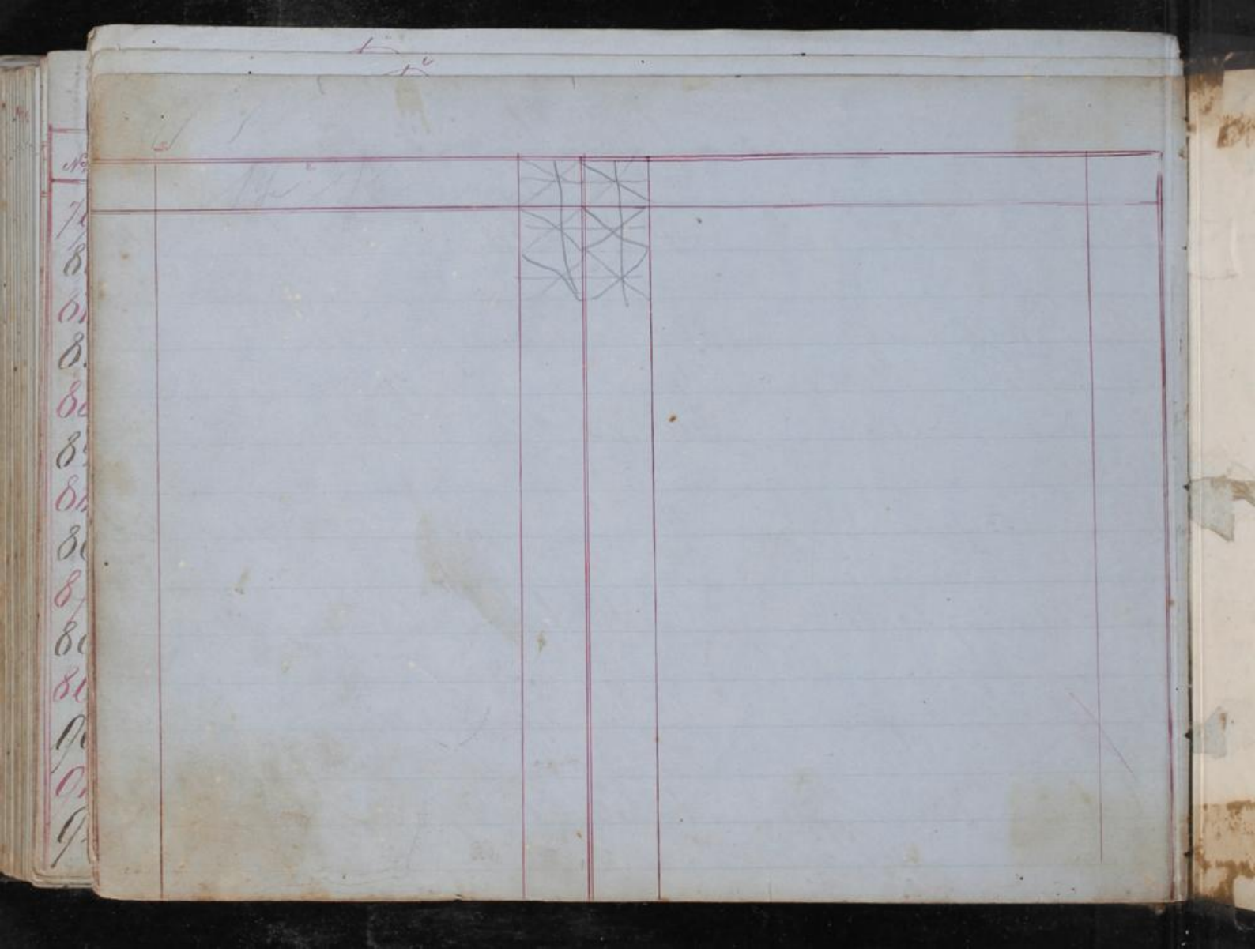
No.	Dem Inhalt	Seite	No.	Dem Inhalt	Seite
1	Schmiede Gesellsch.	465	15	Feuerburg Krazen	469
2	Dem Forsten	465	16	Feuergesellschaft	470
3	Feuer Spritzhaus	465	17	Schützenhaus	470
4	Thaler Mühle	466	18	Fahnenschmiede	470
5	Civile Damenschützen	466	19	Feuergesellschaft	471
6	Schmiede Gesellen	466	20	Dem Hanf	472
7	Schmiede Gesellen	467	21	Spritz Krazen	472
8	Engelhaus	467	22	Spritzenhaus	472
9	Spritzhaus	467	23	Fasching Krazen	473
10	Dem Krazen	467	24	Faschingskrazen	473
11	Dem Riegen	468	25	Faschingskrazen	473
12	Feuergesellschaft	468	26	Faschingskrazen	473
13	Handwerkszeit	468	27	Fasching Krazen	474
14	Ober Gesellen	469	28	Fasching Krazen	474

Register

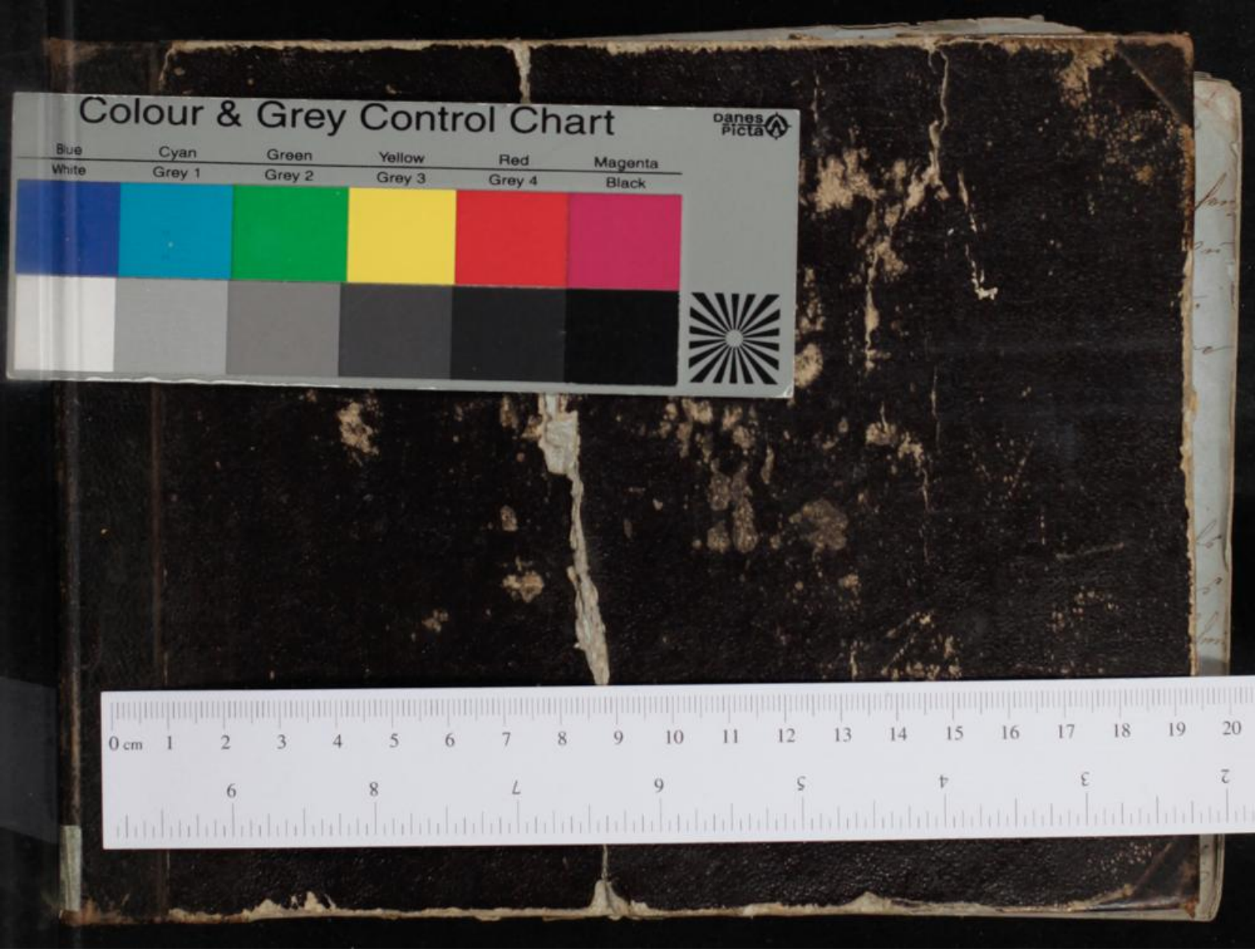
No.	Vermessen	Seite	No.	Vermessen	Seite
29	Faschingkraxen	474	43	Vorder Schönmoos	479
30	Ganz Kraxen	475	44	Oberalm Mühlen	480
31	Raimkraxen	475	45	Gemmühle i. d. Mühl	480
32	Ganz Kraxen	475	46	Hofmühlen	481
33	Gütl Gedenkraxen	476	47	Hofmühlen	482
34	Maßlkraxen	476	48	Oberalmühlen	482
35	Spitzkraxen	476	49	Hofmühlen	483
36	Eisen Kraxen	477	50	Hofmühlen	483
37	Faschingkraxen	477	51	Kindlkohlmühlen	486
38	Ganz Kraxen	477	52	Lueg Mühlen	486
39	Kuhlbank Baum	478	53	Hüttenmühlen	487
40	Gaißhorn	478	54	Landschaftl	488
41	Offen Loch	478	55	Hofmühlen	488
42	Gruntopf	479	56	Hofgehn	489

Register

No	Gegenstand	Seite	No	Gegenstand	Seite
57	Zwiebackbrod	490	71	Schmalzbollen	496
58	Holländermiddeln	490	72	Feiner Grießkuchen	496
59	Brandteig	491	73	Omelettenbrod	497
60	Hasenbalgbraten	491	74	Gegen Krapfen	497
61	Feine Semmel	491	75	Schmalzbollen	498
62	Semmeln	492	76	Schmier Krapfen	498
63	Torfenstrudel	492	84	Hasenpfeffer	501
64	Mehlstrudel	493	78	Schnittkorb	498
65	Krebsstrudel	493	79	Gute Gallatschen	499
66	Mandelstrudel	494	80	Kalbsbriesen	499
67	Krebsschnitten	494	81	Spritzteig	499
68	Semmelklösschen	495	82	Hasen u.s.w. Teig	500
69	Omelettenklösschen	495	83	Feine Gallen	500
70	Mehr Teig in Form	495	85	Schmalzbollen	501



€ 150-
09


Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black
0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20