

Kochbuch Neubauer

Mondsee 1827

Titel:

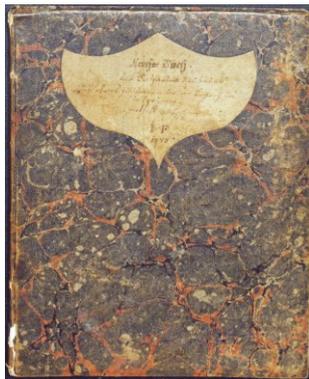
Koch = buch
für Katharina Neubauer
um etwas zu lernen in der Kocherey und
in Speisen
enthält 465 ¹Speisen
Monogramm INP [Jakob Neu Pauer ?]
1843

Besitzvermerk

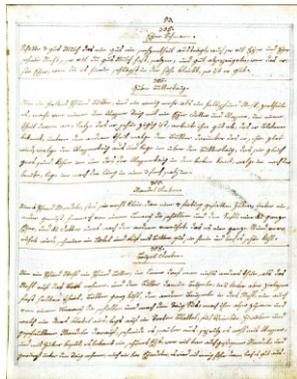
[nach Rezept 470]

Enthelt 472 Speisen. Und Schreibt Jakob Neubauer Bürgl: Hutmacher Meister in Mondsee, in seinem 54 Jahre seines Alters. seinen Töchtern zu einem Andenken; Um etwas zu Lernen in der Kocherey und in Speisen. im Jahr 1827.

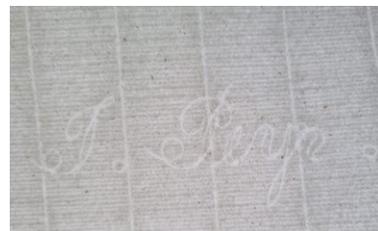
Zum Buch



Einband



Beispielseite



Wasserzeichen

Das Buch ist 18,3 x 23,6 cm groß und enthält 171 Seiten, davon sind 147 Seiten aus der Entstehungszeit in Kurrent beschrieben. 10 Seiten sind mit Bleistift wesentlich später, etwa um 1900 beschrieben worden, sie werden hier nicht behandelt. 14 Seiten sind leer.

Dass Kochbuch wurde von Jakob Neubauer verfasst.

Neubauer ist etwa 1772 geboren, hat 1806 in Mondsee geheiratet war Hutmacher und starb mit 91 Jahren 1863 in Mondsee.

Er wohnte im Haus Markt 174 (heutige Adresse Marktplatz 4) und hatte 9 Kinder.

Rezept 406 bis 465 sind von anderer Hand.

Das Kochbuch wurde von Renate Schönmayr 2024 im Antiquitätenhandel erworben.

Die Transkription wurde von Gotthard Schönmayr vorgenommen. Erläuternde Fußnoten sind bei jedem

¹ Schlecht lesbar, im Buch gibt es 472 Nummern

einzelnen Rezept angeführt.

Die verwirrende Groß- und Kleinschreibung und die Beistrichsetzung wurde teilweise wegen der leichteren Lesbarkeit korrigiert, die Rechtschreibung wurde nicht geändert.

Am Ende dieses Dokuments befinden sich noch weitere Bemerkungen und ein Inhaltsverzeichnis.

Einige Beispielseite sind in besserer Auflösung unter folgenden Internetseiten zu finden:

Titelseite	https://www.schoenmayr.net/kochbuch_mondsee/kochbuch_0000a_titel.jpg
Rezept 1	https://www.schoenmayr.net/kochbuch_mondsee/kochbuch_0001.jpg
Rezept 100	https://www.schoenmayr.net/kochbuch_mondsee/kochbuch_0032.jpg
Rezept 200	https://www.schoenmayr.net/kochbuch_mondsee/kochbuch_0062.jpg
Rezept 300	https://www.schoenmayr.net/kochbuch_mondsee/kochbuch_0091.jpg
Rezept 400	https://www.schoenmayr.net/kochbuch_mondsee/kochbuch_0117.jpg
Besitzvermerk	https://www.schoenmayr.net/kochbuch_mondsee/kochbuch_0139.jpg

Weitere Informationen bietet ein Glossar zu einem ähnlichen Kochbuch:

<https://www.schoenmayr.net/kochbuch/glossar.php>

Wenn Sie Fehler finden, etwas anmerken wollen oder nähere Informationen wollen, senden sie bitte ein mail an: gotthard.schoenmayr@aon.at

Besuchen Sie auch meine weiteren Internetseiten :

Kochbuch Urbann Wels 1840	https://www.schoenmayr.net/kochbuch/index.php
Unfälle bei der Flößerei auf der Enns	https://www.schoenmayr.net/floesser/index.html
Notenbuch der Lina Cäsmann 1840	https://www.schoenmayr.net/notenbuch/index.html
Haus und Hofnamen im Bezirk Wels Oberösterreich	https://www.schoenmayr.net/dichtl.pdf

Rezepte

[Seite] 1

1. Schnid² = Suppe [?].

Nehme gute Nirnfette, schneide selbe in kleine dünne Blättl in eine Reine, zerschneide eine alte Hene, ein saftiges Rindfleisch samt einem Eisbein, wie auch ein Heibel Köll³, nim weise und gelbe Rubn, nim auch dazu ein wenig Spök, ein mit Nägel bestöcktes Zwi= felhäubel und ein Rindel Hausbrod, lasse dieses alles gut un= tereinander abrühren, alsdann schütte eine Rindsuppe daran, und lasse es eine gutte Zeit untereinander sieden, seuche die= se Suppe durch ein harenes⁴ Sieb, schöpfe die Fettn, welche sich heraus gesotten hat, so gut du kanst, davon, richte es in Salz gut⁵ her, und gibs über gebähte Schnitteln von Semel, auf die Schnittel lege Gehäk⁶ wie Hünerleberl und Magerl oder was

² Vermutlich [Brot] Schnittel-Suppe

³ Häuperl Kohl

⁴ Harr = Flachs

⁵ salze es genau richtig

⁶ Gehäk = kleingeschnittenes gegartes (nicht rohes) Fleisch

du sonst wilst

2. Gefilt Berikt⁷ = Suppe [?].

Nehme eine Semel, schelle die Rinde herab, und schneide es bey der Mitte von einander, holle diese voneinander geschniedene Semel so gut du kanst, aus und pfarze⁸ es in Schmalz, schneide gewürflet Leberl und Magerl von Händl, Krebschweiferl, Maurachen⁹, Spargel oder Karfiol, ein Kröbsschotl¹⁰, oder was du sonst willst, lasse dieses alles in Kröbsbutter¹¹ anlaufen, und fülle die ausgeholte Semel damit ein, stelle diese in eine Schüssel und schütte eine dinne abgegossenen Suppe mit Kröbsbutter darüber, lege zwischen die Semel ein Kröbsschötl und gib auf den Tisch,

[Seite] 2

3. Maurakten¹² Suppe.

Nehme schön klein gehaktes Kälberbrät, ein wenig Milch, geweigte Semel, Zwifel und March¹³ samt einen Eingerürten¹⁴, treibe dies mit Butter und Eyer ab, richte es in ein Bök¹⁵, wie ein anderes Pfanzel¹⁶ [?], unterdessen aber siede Maurachen, buze sie von Stingeln, und lasse es in Butter anlaufen, dan stöke diesen ein und nur in das Pfanzel, das nichts als die Bitzel¹⁷ heraus sehen, gib diesen unten und oben Glut, und lasse es baken, wens zum anrichten ist, gib eine Schnidsuppe¹⁸ darüber, und ohne Schnittel auf den Tisch

4. Bobina¹⁹ Suppe.

Siede eine halbe Milch, spille drey Eyerdotter mit Milch ab, gib die siedende Milch darauf, lasse es ein wenig sieden, richte es auf gebaute Schnittel an, und zukere es.

5. Weisse Suppe.

Nehme Mandeln, solche abziehen und stossen, in eine Rindsuppe hinein, lasse es sieden, zuletzt schlage zwey Eyertoder darein, Butter, Muskatnuß, richte es auf gebaute Schnitterl an, auch kann man Schätel²⁰ 8[?] darauf thun.

6. Weinsuppe von Mandeln.

⁷ unklar

⁸ Pfarzen = in Schmalz rösten

⁹ Maurachen = Morcheln

¹⁰ Kröbsschotl = ? vermutlich Krebschädel = Vorderteil des Krebs

¹¹ Krebsbutter = Krebschalen mit Butter ausgelaugt.

¹² Maurakte = Mauracheln = Morcheln

¹³ Fettes Mark aus den Röhrenknochen

¹⁴ unklar, vermutlich wie Eintropfsuppe

¹⁵ Böck = halbrunder Kessel

¹⁶ unklar, könnte wie bairisches Pfanzl = Leibchen sein, pass hier aber nicht

¹⁷ Butz = Stengel, Kerngehäuse

¹⁸ siehe Rezept 1

¹⁹ Bopina = Popina = süße Suppe. Siehe KB Schönmayr. Es gibt auch Popina Eis. Siehe KB Meixner

²⁰ Schätel unklar

Stosse die Mandeln klein, treibs durch ein Sieb mit Wein, und lasse es süden, lege Zuker, Zimet, Safran, Butter, Muskatnus darein, giese es auf ein abgesprigelten Eyertotter, und lasse es ein wenig sieden.

[Seite] 3

7. Rosmarin Suppe.

Nehme eine Rindsuppe, brenn ein Mehl darein und siede einen Rosmarin gar klein darin, thue Muskatblüh darzu, lasse es sieden.

8. Brauner Saft Suppe.

Nehme saftiges din geschnittenes Rindfleisch in eine Reine, ein wenig Fetten, zwey Zwiebel, ein wenig Spek lassen schön braun dünsten, treibes durch ein Sieb, gewürzt und auf gebachte Schnittel angericht.

9. Blinde Cocolate Suppe.

Siede eine Milch und brenn ein Mehl daran, schön braun, auf einer Glut, spirle in die siedende Milch Zucker und klein gefähten²¹ Zimet, lasse es sieden und auf gebähte Schnitteln angericht.

10. Zellerer²² Suppe.

Man siedet in einer Erbsenbrüh einen Zellerer, mit Butter einbrennen Eyerdoter mit saurem Ram abgesprigelt, gies Erbsenbrühe daran, las ein wenig sieden, Salz, auf gebachte Schnitel angericht und den Zellerer blatlicht darauf geschnitten.

11. Fisch Suppe.

Pfarze²³ Fisch, ein Semel Schnittel in Schmalz, stos in Mörscher gies Erbsen Brüh darein, mach ein Butte einbrän, leg ein wenig Petersillkraut, Muskatblüh²⁴ darein, gibs [?]²⁵, richte es in Salz gut her, richte es auf pfarzte Schnüdel an.

12. Kak²⁶ auf einer Fasten Suppe.

Nim gesotten Maurachen, Krebs-Schweifel, ein gesottenen Fisch hak

[Seite] 4

alles klein, las in Pfanne einen Butter zergehen, das Kakt darein ein wenig Muskabli, Salz das es recht ist, las es anlaufen, leg ein Kakt, Zellerer, Bratwürstel, oder was du sonst hast.

13. Eine fürstliche Suppe zu machen.

²¹ gefäht = gesiebt

²² Zellerer = Sellerie

²³ Pfarzen in Schmalz rösten

²⁴ Muskatblüte = Haut auf dem Muskatkern

²⁵ sollte vermutlich gilbs lauten - ,it Safran färben

²⁶ Vermutlich Gehäk = kleingeschnittenes gegartes (nicht rohes) Fleisch

Nim von einem gebratenen Kabauner²⁷ etwas in ein Morscher²⁸, auch geweihte Semelschmollen²⁹, so in der Rindsuppe geweiht ist, stoß un= tereinander, treib es mit einer guten Rindsuppe durch, gewürzt mit Musgatblüh, Butter, Lemonisaft darein, richte es auf batte Schnitteln an.

14. Schmalz Suppe von Maurachen³⁰.

Nim gebuzte Maurachen, schneid sie überzweg³¹ eine Messserrücken dük, gewürflet, thue es in ein Häfn, schneid Pettersilwurzel, und Petram³², darzu, pfefers, und salz es. Gies Rindsuppe daran, siede es darin, schneid ein Schwarzbrod dün auf, richt die Suppe darüber an, und bren ein Schmalz darüber, wie ein Schmalzsuppe, so ist es fertig.

15. Weixl Suppe.

Nim Weixl nach Belieben, gies Wein und Wasser daran, las sieden, hernach treib sie durch. Ein Ram, wenig Milch darzu, rühr es ab, gies die Weixl daran, las sieden, richte es auf pfarzte Semel.

16. Suppe mit einen Pfanze³³.

Treib in einen Weitling wenig Butter ab, 5 ganze Eyer, von 3 Eyer ein Eingerührtes, um 1 Xr³⁴ in der Milch geweihte Semel darunter

[Seite] 5

gerührt, Muskablüh. Das abgetriebene in ein weites geschmürtes Pfandel, in Ofen schön braun gebaken, in ein Schüssel gelegt, Rind= suppe darauf gegossen, gegielbt³⁵ und gewürzt.

17. Suppe mit gebachenen Erbsen.

Nim Erbsen suppe, bren es ein mit Zwifel, seuers mit Weinesig gilbs³⁶, salz, das es recht ist, leg Musgatblüh darzu, las sieden, underdessen mach ein Teigerl an, siede ein Milch leg ein brogen Schmalz darein, nim Mehl in ein Rein, gies die Milch darein, schlag auch ein oder zwey Eyer darein, las ein Schmalz heis werden nim den Teig auf ein Teller, mach es ein, mit einen Eysernen Still, der ein Ringerl hat³⁷ [?], bak es schön braun, und richt eine Suppe darüber an.

18. Blinde Schnegen³⁸ Suppe [?].

Nim ein hart gesottenes Eyer, Petersilkraut, ein wenig Zwifel, hak es klein, gies Erbsenbrüh daran, bren es mit Butter ein,

²⁷ Kastriertes Hähnchen

²⁸ Mörser

²⁹ Schmolle = das Weiche einer Semmel

³⁰ Maurachen = Morcheln

³¹ Zwerch = quer, der Quere nach

³² Pertram = Heilpflanze Anacyclus pyrethrum, lt. Oetker aber Estragon (selbe Pflanzenfamilie)

³³ Pfanze = in der Pfanne gebraten [Leibchen]

³⁴ Xr = Kreuzer

³⁵ Gegilbt = mit Safran gewürzt

³⁶ Gilben = mit Safran würzen

³⁷ unklar

³⁸ unklar

gilbs³⁹, salze es, lege ein wenig gewürzt darzu, einen Löffelvoll sauren Ram, las sieden, dan richte es auf batte schnidel an.

19. Nirn Schnitl Suppe.

Brat den Nirn samt der Fetten, hake ihn klein, hak auch in der Milch geweygte Semel darunter; thue es in ein Schüssel, schlag eines oder zwey Eyer darein, schneid düne Semel schnüdel, salze das Teigerl, gewürz streich es auf einer seite auf, und bak in Schmalz. Leg es in ein Schüssel, gies Rindsuppe daran, und las es auf süden, gib

[Seite] 6

acht das es nicht anbrint, gies an die Semel las anziehen, nim, ein Schöpflöffelvol, thue die Semel darein, drük es mit einen Löffel zusamen, bäk es in Schmalz bis die Semel gar ist, mach eine Erbsen Suppe, mit Zwiefel eingebrennt, richte es darüber an.

20. Stock Fisch Suppe.

Nim ein Erbsenbrüh brenn es mit Zwifel ein, lege Lorber= blatel, Pfefer Stup⁴⁰ darzu, gilbs⁴¹, salze es, las sieden, nim einen übersottenen Stokfisch, thue die Graden davon, lege in ihn die Suppe, las in noch einen Sud thun, dan richte es auf batte Schnittel an.

21. Schwarz Brod Binadel⁴².

Nim in einer Rein ein Brökel Zucker, siede ihn bis er sich spint⁴³, gies eine Rindsuppe daran, ein schwarze Brodrind= de einen Zwifel, gelbe Ruben, Zellerer, Petersilwur= zel, dieses alles zusam, 2 viertel Stund verkochen la= sen, darnach durchgeschlagen, und wiederum in einer Rein aufsieden lassen, so ist es recht.

22. Spinad oder Grüne Suppe.

Brit einen Spinat, hak ihn aber nicht zu klein, rest ihn wol fest in Butter, schlag 3 Eyer dotter darein, röste, es

[Seite] 7

noch mehr, thue Zimet, Nagel, Musgablíe darein, gies gu= te Rindsuppe.darzu, las es ein sutt thun, rüchts auf bahte Schnitterl an, gieb auf ein jedes Schniderl ein ver= lehrnes Eyer⁴⁴, streue Zimet darauf,von andern schma= kende Kreuter, macht man es auch so.

23 Mandel Suppe.

Man nimt 2 Handvoll abgezogene Mandel, stose es klein,

³⁹ mit Safran färben

⁴⁰ Stup = Pulver

⁴¹ gilben= mit Safran würzen

⁴² Binadel, unklar

⁴³ gesponnener Zucker

⁴⁴ verlorenes Ei = Ei ohne Schale gekocht

güße Brunn wasser darzu, das sie nicht Oelig werden,
schlag es mit frischen Wasser durch ein Sieb, das aber nicht
dük ist, thu sie in ein Pfan, wirf übersottenen Weinbörl⁴⁵ da=
rein, rühr es herab, wens 2 Sutt gethan, thue es herab, Zu=
kers, lege früschen Butter zu es darf nicht mer sieden,
es zerind sonst, richte es auf bätte Schnitterl an, streue
Zimet darauf, so ist es ferdig.

24 Gestosen Suppe von kleinen Fögeln und Nushöhern.

Wen die Vögel gebraten sind, schneid mans mitten von ein=
ander, besonders die nicht ausgeweidet sind, thue die Leber
darein, und die Gall heraus, damit es nicht handig⁴⁶ wird, das
gutte nim zusammen, und stos es mit samt den beinen
ganz klein, röste ein wenig aufgeschnittenes Brod mit klein
gehakten Zwifel, und Rosenmarin in Butter, hast übersote=
nen Petersill, brauch ihn auch darzu, stose alles mit=
samt den Vögeln ganz klein, treibs mit siedender Fleisch= [fehlt „brüh“]

[Seite] 8

durch, gewürz mit Pfeffer, auch Muskatnus, und richts ui=
ber gebatte Schnittel an

25 Gestosene S: von Hassen mit gebakenen Mandel.

Nim eine Handvoll abgezogene Mandel wirf sie in ein Schmalz
bis sie ein wenig Liechtbraun werden, hernach werden sie ge=
stossen, samt samt [sic] einen gesottenen oder gebratenen
Bröd⁴⁷ von Hasen, Stöst ein Schnitten gebates Brod in Wein
oder Fleischbrühe, und stose es auf die lezt auch mit,
oder stos hart gesotene Eyertoter darunter, treib sie mit
gutter Fleischbrühe ab, zwings durch ein Sieb, machs wie=
drum siedent, und giebs über gebates Brod.

26 Verschiedene **Reisch** Speise: Hiernmuß.

Siede das Hirn, und buze es sauber, treib einen Krebs Bu=
ter⁴⁸ ab, rühr das Hürn darunter, schlag Eyer darein, Zu=
kers, und in der Milch , etliche Bresel, Semel, Weinpörl⁴⁹, Zi=
weben⁵⁰, alles wohl verrührt, einen Reif oder Sindel⁵¹ mit
Butter geschmiert, und hineingegossen, hernach gebaken,
gezuckert, und warmer hergegeben

27 Eine frische Zung auf Französisch zu braten

Nim eine frische Zung, schlag es wohl, setz in einer Rind=
suppe zu, las sieden, das es marb wird, schöll sie

⁴⁵ Weinbörl = kleine dunkle Rosinen

⁴⁶ Hantig = bitter

⁴⁷ Brät = Fleischmasse

⁴⁸ Krebsbutter = Krebschalen mit Butter ausgelaugt.

⁴⁹ Weinpörl = kleine dunkle Rosinen

⁵⁰ Zibeben = große Rosinen

⁵¹ Sindel unklar

[Seite] 9

schneid es miten von einander, schmir mit Butter, legs auf den Rost, betröfp sie mit Lemonisaft, nim Zuker und Semelbreserl, bestreich es wohl damit, begies sie wieder mit Lemonisaft und Butter, wan es schön faumig⁵² ist, so legs auf ein Schüssel straa Lemoni Schöller darauf, und gieb sie her.

28 Frische Zung in Süsser Brüh.

Siede die Zungen schön lind⁵³, zieh ihnen die Haut ab, schneit sie mitten voneinander, oder kanst es auch zu 4 theil schneiden, leg es auf den Rost, bis sie braun werden, dann nim in ein Hafferl Zieweben⁵⁴, Weinber⁵⁵ langlicht geschnitten Mandeln, Lemonischöln, las ein halb Wein, und halb Wasser sieden, brenn sie mit Butter ein, gilbs,⁵⁶ Zuckers leg die Zunge inn eine Schüssel, güse die Brüh darüber, so sind sie fertig.

29 Hirn von einem Rind.

Butze das Hirn sauber, schneid es zu Stükl, salze es, pfefers tungs in abgeklopfte Eyer ein, und bak es in Schmalz

30 Kalbs Kop[f] im Ram.

Siede den Kopf schön lind⁵⁷, bräun ihn auf der Glut als

[Seite] 10

dan schneide Schnitzel, und las die Bein davon, schmir eine Schüssel mit Butter, gies sauren Ram darein, lege den geschnittenen Kopf, Lemony Schöller, ein wenig Saft in die Schüssel, säe Semelbrösel darauf, las auf der Glut oder in Rohr sieden

31 Kölberne Leber wie ein Hirsch Leber zu richten

Häude die Leber ab, und spük sie durch und durch, gewürz sie wohl mit Imber⁵⁸ Nagl, Pföfffer, Muskatblüh, und salze es, hernach schneide diese in der Mitte entzwei, schlag sie in ein Nötzl, und brat es.

32 Ein Händel wie ein Hassen:Händel⁵⁹ zu machen also mach man aus die Kapauner, sind wie Fasanen.

Nim ein wenig Essig, ein Löffelvoll Brandwein, thu es den Händeln, oder Kapauner⁶⁰ lebendig in den Hals giesen, bein

⁵² Foam = Schaum

⁵³ Lind = weich

⁵⁴ Zibeben = große Rosinen

⁵⁵ Weinbeer = kleine dunkle Rosinen

⁵⁶ Gilbs = färbe es mit Safran

⁵⁷ Lind = weich

⁵⁸ Imber = Ingwer

⁵⁹ Hasenhändel = Haselhuhn

⁶⁰ Kapaun = kastriertes Hähnchen

Füssen aufhängen und verzappeln lasen, daß die Fuß schön schwarz werden, und salz, mit gewürz, darnach spiks, mit Lemony schöller, brats und gies mit Butter und heißen Essig, so ist es recht

33 Junge Häner in Antifi Sallat.

Schneid die Hähner zu virtel, übersiede es wasch aus, gieß ein Rindsuppe daran, gewürz es mit Nagel, und Muskatblüh, nim einen schönen weisen Antifi, gies ein siedendes

[Seite] 11

Wasser daran, drük ihn wieder aus, und reste ihn in Schmalz seiche das wesserige Schmalz davon, und legs in die Hühner oder Fleisch, wen man es anrichten will, leg ein Butter daran, Pfeffers, und gilbs⁶¹ so ist recht.

34 Junge Händeln in Ribiserl einzumachen.

Mach die Händel schön, schneids zu viertel, salze sie recht, würf sie in ein frisches Schmalz und reste es, gies hernach Rindsuppe darein, wan sie schier gesotten, lege Riebiseln daran, Muskatblüh, Butter und Pfeffer, las daran sieden, so ist es recht.

35 Händel mit Mandeln zu füllen.

Nim auf 2 Händel ein Handvoll Mandeln, schölle es und stos klein, stos auch in Milch geweigte Semel darunter, thu es in ein Haferl, und zukers, gies einen zerlassenen Butter daran, füll die Händl damit, brat es fein kühl, sonst werden sie auch schwarz

36 Kölberne Schlögel zu braten.

Nim einen Kolbernen schlögel, schneide fingerdike schnitzel davon, klopf es mit einen Möserrücken wohl ab, salz es ein nim einen frischen Spek, schneide ihn zu Messerrücken dike Blatterl, auch frische salfen⁶² blätter, wikels in ein kölbernes Nötzel, und also bist du das Fleisch gar hast, stök es an ein kleines Spisserl, brats zum Feyer, schmire es mit

[Seite] 12

Butter, immerzu, wens schir gebraten und schön faming⁶³ sind, so bestreich es mit Semelbrösel, begies noch einmal mit Butter, giebs also her sie sind recht.

Man kann anstat dem Spek Fetten nehmen, klein gehakt gewürzt, und in die Schnittel gefült, mit einem Faden gebunden.

37 Händel in einer Suppe.

Nim die Händel, übersiede es ein wenig, nim ein wenig Wein

⁶¹ Gilben = mit Safran färben

⁶² Salfen = Salbei (lat. Salvia)

⁶³ Foam = Schaum

und Rindsuppe, 2 gätte⁶⁴ Semelschnittel, las sieden, las hernach kalt werden, schlag 3 Eyerdotter darein, schlags durch, gilbs und gewürze es, giebs über die Händel, las aufsieden, Lemonischöller auch darzu.

38 Die Hirschleber gut zu kochen.

Man nehme frische Hirschleber, und zieh ihr das Häutl ab, spiek es mit einem frischen Spök, salz ein wenig, lege es in eine Rein, nim Muskablüh, Nagerl, Zimt Lemoni= schön, ein wenig Semelbrösel, bestreue die Leber wol damit, nim ein stük frischen Butter, von einer Lemoni den Saft, setze es auf ein Glut, deke es zu, las also dinsten, bis genug ist, nim 3 oder 4 Lofervol sauren Ram, 1 Lefelvol Wein Essig, ein brökel Butter, gieß an die Leber, las ein Sutt thun, so ist gut.

[Seite] 13

39 Das gefüllte Kraut oder Kelch⁶⁵ zu richten.

Nim geselchtes Fleisch, kaltes Bratel, hak es klein, laß klein geschnittenen Spök heis werden, auch Semelbrössel in Butter rösten, hernach thue alles untereinander, nim jedes Blatt [durchgestrichen] ein Köpfel rohes Kraut, thue von den Gehäk⁶⁶ in ein jedes Blat, was hinein, binde es kreuzweis fest zu=samen, hernach in ein Tügel gebunden, las in gesalzenen Wasser sieden, ein Stund ganz still, nim es heraus schneide es 2 mal voneinander, thue es in ein Schüssel gies nun gute Buttersuppe, mit Musgatblüh darüber, und las es aufsieden

40 Kellrabi mit ein Ragu⁶⁷.

Sind die Kellrabi schön lind⁶⁸. Schneid ihm mittem voneinander, hol ihn aus, dunk ihn in abgeklpofte Eyer ein, Sehe Semel bräserl daruf, bachs in Schmalz, richte ihnn in eine Schusserl, mach eine Füll von Lebern und Magern, Kröbsschötl, weisens Schat⁶⁹ Maurachen⁷⁰, dieses alles klein gewürfelt geschnitten, und in Krèpsbutter⁷¹ anlaufen lassen, fülle den Köllrabi damit ein, mach in ein Reindl eine gute Butter suppe, gies über den Kellrabi, und las auf sieden

41 Gefilte Kollorabi.

Schölle den Köllrabi, und sied ihm lind⁷², schneid mittem von=

[Seite] 14

⁶⁴ Vermutlich gebähte

⁶⁵ Kelch = Kohl

⁶⁶ Gehäk = kleingeschnittenes gegartes (nicht rohes) Fleisch

⁶⁷ Ragu = geschmorte Fleischwürfel

⁶⁸ Lind = weich

⁶⁹ unklar

⁷⁰ Morcheln

⁷¹ Krebsbutter = Krebschalen mit Butter ausgelaut.

⁷² Lint = weich

Einander, holl ihm aus, mach eine Füll, nim das aus geschit=
tene Pettersil, Spök, ein wenig Semelbrösel, 1 oder 2
Eyer, gewürzt, Pföffner, füll es in Kölrabi, leg ihn in
eine Schüssel, mach eine gutte Buttersuppe, gieß sie
darüber, und las sie aufsieden.

42 Milz Schnitteln.

Streich ein, oder zwey Milz aus, lase Semelbröserl in but=
ter anlaufen, thue das Milz darein, sauren Ram Ge=
würtz, salze es das es recht ist, pfarze⁷³ Semelschnitterl
in Schmalz, streich das Milz darauf, schmüre eine Schü=
serl mit Butter, gies sauren Ram darein, lege die schni=
terl darauf, las auf der Glut aufsieden

43 Wie man den faschierden Hasen macht.

Man nimt einen gespigten Hasen, und brat ihn ganz in
Saft, hernach zerhagt man ihn in Stükel, richte ihn auf
eine Schüssel, dan mach ein Fasch⁷⁴ an, nim ein Kölbers=
brat, hak Es [undeutlich] klein, treib ein Butter ab, schlag 2 oder
3 Eyer darein, salz in gewürzt, thue das Brat darunter,
wer will kann auch Eingerührts darunter thun, rich=
te es wohl untereinander, streich es auf den Bewusten
Hasen, das er schön bedekt ist, stelle die Schisel auf
ein Blatl, und baks schön Semelfarb, so ists recht.

[Seite] 15

44 Kröbsfüll in die Händl oder Kaubaun⁷⁵.

Treib eine Kröbsbutter⁷⁶ ab, schlag 1 oder 2 Eyer daran, rür
es schön glatt ab, rühr ein Kräbsschötl⁷⁷, und in der Milch ge=
weigte Semel darunter, füll es in die untergriffenen⁷⁸
Händel, und brats schön.

45 Ein Hirschzem⁷⁹, oder Brust Stuk von einem Rindfleisch gut zu machen

Nim den Zemer oder das Rindfleisch, wasche es sauber aus,
siede es bey einer Häne⁸⁰ schön Marb, nim es heraus, las es
absehen⁸¹, schmür es mit Butter, legs auf einen Rost, betropf
es mit Butter, und Lemonsaft, wen es braun ist, so bestre=
e es mit Zucker, Zimet, Semelbresel, begis es mit Butter,
und wen es schön fäumt⁸², so legs auf eine Schüssel, gies
Lemonsaft und Butter, auch ein wenig Rindsuppe in die

⁷³ Pfarzen = in Schmalz rösten

⁷⁴ Fasch =Faschiertes rohes Fleisch (Farce)

⁷⁵ Kapaun = kastriertes Hähnchen

⁷⁶ Krebsbutter = Krebschalen mit Butter ausgelaugt.

⁷⁷ Krebschädel = Vorderteil eines Krebses

⁷⁸ untergreifen = Hauttasche schieben

⁷⁹ Hirschzemer, =ziemer = Rückenstück

⁸⁰ unklar, soll ein Huhn mitgekocht werden ?

⁸¹ unklar, abtropfen ?

⁸² foam = Schaum

Schüssel, säe Semelbrösel, auf die Schüssel, so ist es gut.

46 Wie man die Birn macht von Fleisch.

Nim kölbernes Fleisch, hak es klein salze es, zstössers⁸³, hak auch noch Fetten und Mark geweigte Semel darunter, mach es in der form wie ein Birn, wirf es in das heise Schmalz bis braun wird, stök anstat das Stingel ein Zimet, und anstat des Butzen⁸⁴, ein Nagl darein, ehe man es baken thut, so sind sie recht.

47 Wild Schwein Kopf zu Sieden.

[Seite] 16

Erstlich ledig die Haud mit samt den Rüssel, bis mitten hin= ab, auf den Kopf bind es mit einen Band, nim Wein Essig, und Wasser, jedes gleichfü, salz es das es recht ist, bin= de in ein sauberes Tuch, dazu Heyblumen, Salfer⁸⁵, Ro= senmarin, las damit sieden, bis es genug gesotten ist, dan las ihn kalt werden, ziere ihn mit Buxbaum Rosen= marin, Lorberblätter, so ist er fertig

48 Brat Würst, mit ein Nötz.

Nim Kölbernes, oder junges Rindfleisch, wohl Fetten und March hak es klein, zuletzt hake auch in der Milch geweigte Semel darüber, mach ihn mit der Milch ein wenig weich an,, Pfef= fer, Kolliande⁸⁶r, salze es das es recht ist, dieses alles un= tereinander gerühret, ein Kolbernes Nätzel, im das war= me Wasser, dunken, und wieder ausgedruckt, mit Salz gesprängt, und das brad⁸⁷ dareingeschlagen, und in Rohr ge= bratten.

49 Wie man das Leber Pfanzel⁸⁸ macht.

Treib den Butter ab, mit Eyer, thu die gehäkte Leber dar= ein, rühr es unter einander, nim Milch Weinbörl⁸⁹ und Semel= bresserl, mach es nicht zu fest an, salz, bestreich ein Böck⁹⁰ mit Butter, streue Semelbräsel darein, schütte das ange= machte darein, bak es in Rohr, so ist recht, oder in ein Nätzel, gefült.

[Seite] 17

50 Einen gefüllten Kobaun⁹¹ oder Indianer⁹².

Nim einen guten Kabaun, wen er sauber gebuzt und ausge=

⁸³ zerstoße es

⁸⁴ Kerngehäuse,, Blütenrest

⁸⁵ Salbei

⁸⁶ Koriander

⁸⁷ Brät = Fleischmasse, Wurstmasse

⁸⁸ Pflanzel = Leiberl

⁸⁹ kleine dunkle Rosinen

⁹⁰ Böck = halbrunder Kessel

⁹¹ kastiertes Hähnchen

⁹² Indian = Truthahn

nahmen ist, salze ihn ein, nim ein körbernes⁹³ Brat, hak es klein, in Milch geweigte Semel darunter, und wiederum ausgedruckt, auch darunter gehakt, ein ausgelöste Sardeln, Austern, und Ochsenmaul, rühr dieses alles unter einander, schlag 3 Eyer darein, fill den Kaubauner damit, und speil⁹⁴ ihn zu, schön langsam gebraten, mache eine kleine Saft=Suppe, und gies darunter, wen es gebraten ist, dan auf die Tafel gegeben.

51 Schwarz Wildbrat in der Suppe.

Nim ein Schwarzes Wildbrat, setz es in ein waser, und Essig zu, lege Lorberblat, Rosenmarin, Zwifel, Salz, das es recht ist, las sieden, mach ein Einbrenn, mit Zwifel, Brodbräserll, gies eine Suppe von Wildbret daran, lege gewürzt zu, las sie=den, gies über das Wildbrat, wer wil, kan anstat der Suppe einen Pfeffer⁹⁵ geben.

52 Händel in Blut.

Wen man das Händl absticht, so hölt man das Blut auf, und gist ein wenig Essig daran, und abgerührt, das es nicht zu=samen läuft, dan richt die gebuzte Händl in ein Rein, mit Butter, Zimet, einen Zwifel mit Nägel bestägt, lase es din=sten, hernach bren es ein mit Semelbresel, schön braun,

[Seite] 18

gies Rindsuppe daran, tröpf Lemonsaft darein, las sie=den, wen es zum anrichten ist, so thu das Blut darein, las noch einen sud thun, so ists fertig.

53 Kabauner⁹⁶ auf Wildbretart Schwarz und gut zu richten.

Der Kabauner wird abstöchen, und das Blut aufgehalten, trogen geropft, und abgeseigt, sauber ausgenohmen, und warmer untergriffen⁹⁷, gieb aber acht, das er in ropfen nicht zerrissen wird, dan nachfolgende Tell⁹⁸ darein, nim die Leber, und das aufgehöbte Blut, ein Zwifelhäuberl, 2 Sor=
bel [Sardellen?] 3 Kranastwitbel⁹⁹ Pfeffer, und Muskatnus, gestosene Nagel, ein wenig spanisch Kulkraut¹⁰⁰, kölbernes Brad, dieses wird klein gehakt, das Blut mit Rotten Wein vermischt, und darunter gehakt, las in einer Rein, auf der Glut, unter sta=den¹⁰¹ rühren anzehen, dan fülle die Kabauner damit, nim Rotten Wein, und Essig, Rosenmarin, mache eine gute baiz, und gies über den kabaun, die untern biege¹⁰², mit spek schön gespükt, las ihn einen Tag in der Baiz liegen, ge=

⁹³ vermutlich kälbernes Brät = Fleischmasse

⁹⁴ speiln = eine dünnen Holzstab hinein= oder durchstecken (Jungmair OÖ Volksmundart)

⁹⁵ Pfeffer = Fleischsoße

⁹⁶ Kapaun = kastriertes Hähnchen

⁹⁷ Hauttasche eingeschnitten

⁹⁸ unklar, vermutlich Teil

⁹⁹ Kranawitbeeren = Wacholder ?

¹⁰⁰ Kudelkraut = Thymian

¹⁰¹ stad = ruhig, still, anhaltend [Jüngmair, OÖ Volksmundart]

¹⁰² Keulen

sprilt¹⁰³, und in den Saft gebraten, lege die geschnittenen pfarz=
te¹⁰⁴ Semelschnittel unter, treibe es mit samt den saft durch,
giebs unter den gebratenen Kabauner, ist gewies gutt.

54 Die Spök Flök zu machen.

Nim Flök siede die lind¹⁰⁵, schneid klein weig um 1 x¹⁰⁶ Semel [in Milch ein], druk
es wohl aus, nims auf ein Hakbröd, auch ein Häuberl Zwifel,
ein wenig Pettersill ¼ lb¹⁰⁷ geselchten Spök, hak alles unter=

[Seite] 19

einanter, thue das gehakt in ein Rein, las ein wenig anlaufen,
thue die Flök darein, gies Rindsuppe daran, las sieden, salze
es das es recht ist, ein wenig gilb en¹⁰⁸, so sind sie fertig.

55 Wie man den Fasch zu einer Pastötten macht.

Hak eine Kölberne Leber,/:darnach man viel machen will,/: nim
March¹⁰⁹ oder Fetten, ein Eyserschmalz, nicht gar zu klein gehakt, thue
einen Butter in eine Rein, das gehakt darein, las anlaufen, le=
ge gewürzt, und Lemonyschäll zu, Salz las kalt werden, dan
fill ihn in die Pastötten, so ists recht

56 Wie man den Zemmer¹¹⁰ zuricht.

Erstlich siede ihn i halb Wasser und halb Essig, Lorber=
blatel Zwifel darzu, wen er gesotten ist, so leg ihn in ein
Rein, und brat ihn, wen er über Bratten, so bestreich ihn über=
lich, mit Butter, streue Semelbresel und Milch, Zucker, und
Zimet, darauf, tröpf wiederum Butter darauf, hernach ma=
che eine süsse Brü darüber, so ists recht.

57 Semmel **Krabel**¹¹¹ zum Lingel.

Nim kleine Semel, welche schon 2 Tag alt sind, schöll die Rinde
ab, und hol sie aus so gut du kanst, schneide untersich etwas
wek, das sie gern stehen, in der Höch schneid ein kleines
Reifel ab und biegs zusammen, wie Handhaber¹¹², pfarz¹¹³ in
Schmalz schön gelb, richts in eine Schüssel, mach das Lingel
wie gewust, wens zum anrichten, so fülle es in die Körberl,
ist recht schön.

[Seite] 20

58 Weiser Würst.

¹⁰³ gesprudelt ?

¹⁰⁴ Pfarzen = in Schmalz rösten

¹⁰⁵ weich

¹⁰⁶ Kreuzer

¹⁰⁷ 1 Pfund =560 g

¹⁰⁸ mit Safran färben

¹⁰⁹ fettes Knochenmark

¹¹⁰ Zmmer = Rückenstück

¹¹¹ Krabel, Lingel unklar

¹¹² Handhabe, Griff

¹¹³ in Schmalz rösten

Nim ein kölbernes Würstel, in Milch geweigte Semel, Lemo= ni schöller, wohl Zwifel, dises klein zusammen gehakt, treibe einen Butter ab, schlag Eyer darein, rühre das gehakte da= rein, gesalzen, und in einen Darm oder Nätzel gefüllt, und gebraten.

59 Hüner in der Lebersuppe.

Wen die Hüner sauber gebuzt sind, zertheil sie, dünste es in einer Rein, Fetten oder Butter darein, eine Rindsuppe, und Wein, darzu bake die Hüner Leber, wie auch gepfärtes¹¹⁴ Brod, etliche gebaken Eyer, und Petersilwurzel, dises klein gestossen, treib es mit der siedenden Hünersuppe durch, das es aber die rechte düke bekommt, gewürzt, und Lemonischö= ler, lase es wohl aufsieden, und angericht in dieser Sup= pe, ist auch gut das Lämerfleisch, wie auch das Kölberne.

60 Lüngel Brat am Spies zu braten.

Nim das gebeizte Lungelbrat, häute es, und sauber gespikt, brate es schön Langsam, wenn es gebraten, thu es in eine Rein, gieß Wein Rindsuppe, und ein wenig Essig darein, Zwifel, Rosenmarin, ganze Lemonischöln, mache unten und oben Glut, schön marb gedünst, mache ein gute Sardeln Suppe, darüber, so ists recht.

61 Wie man die Vögel in der Bästeden machen soll.

[Seite] 21

Rupfe die Vögel sauber, thu das ingeweit heraus, wasche es aus, schneid einen Spöck in ein Höfen, ein lög Vögel hernach wiederum Spök, gies einen siedenden Essig daran, lase es ein Tag und Nacht ligen, darnach las einen Sud thun, gewürzt, schlag es mit samt den Spök, in die Pasteten ein, so ists recht.

62 Lüngerl in Süs Obers.

Mache ein dines Butter einbrenn, schneid das Lingerl wie sonst, thu es darein, gies das süse Obers daran, Kröbs Butter, las aufsieden, ein wenig gesalzen, so ists recht

63 March¹¹⁵ Strüzel.

Treib ein March ab, schlag ein Eyer darein, Zukers, mach es mit Semelbresel nicht zu fest an, streu Semelbreserl auf ein Bröt, mache kleine Strüzerl daraus, bak es in Schmalz, richt es in eine Schüssel, gies süses Obers daran, zu= kers, las auf der Glut aufsieden.

64 Einen Haasen¹¹⁶ oders Hendel, in der Französischen Suppe zu machen.

Nim die gerupften Händel, wasch sie sauber aus, salze es ein, und spiks mit frischen Spök gar klein, nim 2 Lorberblatl, auch ein weinig Rosen=

¹¹⁴ geparzt = in Schmaz gebacken

¹¹⁵ fettes Knochnemark

¹¹⁶ Vermutlich Hasenhuhn = Haselhuhn

marin, schneids und legs in eine Rein, gewürz mit Nagel, und Mus=
katblüh, leg die Händel darauf, gewürzt eben auch wieder, drük von ei=
nen halben Lemony 1 Schollen den saft darauf, leg wohl frischen
Butter zu, gies ein glas Wein daran, auch ein Essig, ein we=

[Seite] 22

nig Semelbrösel, dek es zu, und las auf ein Glüdel sieden, kehr
es wieder um und las sieden, bis es genug gesotten ist, wen die
Suppe zuwenig, so gies Rindsuppe daran, ein Stück Butter,
richt es an, und gibs brauner zum Tisch.

65 Reisch¹¹⁷ [sic] Bund mit Gesehelchten [Geselchten].

Wen der Reisch sauber geglaubt, und gewaschen ist, so sied ihn in
der Rindsuppe, aber ganz trocken, las ihn kalt werden, ein Fe=
ten und geselchtes Fleisch, schneid es klein, Pettersil, und Zwi=
fel darzu, alles klein geschnitten, treibe ein wenig Butter ab,
schlage Eyer daran, auf ½ lb¹¹⁸ 3 ganze 2 dotter, wie
auch ein wenig Ram, alles gut unter einander abgetrieben,
ser vätt¹¹⁹ mit Butter geschmiert, das abgetriebene hinein, und
und [sic] väst zusamen gebunden, eine Stund in Salz wasser sieden
lassen, darnach heraus genohmen, auf ein Schüssel angericht, mit
geselchten Fleisch, oder Zungen, garniert, wer wil, kan eine Fri=
gaser¹²⁰, darüber geben, man nimt 3 Eyer doter, ein Lefelfol
gut abgesprigelt, ein siedende Rindsuppe darauf gegossen,
und ein wenig aufsieden lassen, doch ihmer sprudeln, ein
Wein Essig auch dazu, hernach angericht.

66 Gefülter Reiß mit Kröbsen.

Siede Siede ½ lb¹²¹ geglaubten Reis in einer Rindsuppe, las ihn ausküh=
len, treibe ½ lb Krebs=butter¹²² ab, wie auch ¼ lb March das Blatte
geschnitten ist, aber obacht geben, das kein Bein dazu komt, schlag

[Seite] 23

3 ganze Eyer daran, und 5 Dotter, auf die legt den Reis, ein wenig
sauren Ram, gut abgetrieben, eine Schüssel mit Butter geschmiert,
von den abgetriebenen ein wenig hinein, nach diesen ein Rago¹²³, von Kröbs=
schweifel, Karfiol, Maulrachen, Briserl¹²⁴ grüne Erbsen, dieses alles klein
gewürflet geschnitten, und in Kröbsbutter anlaufen lassen, und wie=
drum ein Rago, und so 3 bis 4 mal, auf die letzt das abgetriebene
schön gleich zusammen gestrichen mit Eyertotter betreichen, in ofen
gebaken, ist eine schöne Speis

67 Auterschnitterl¹²⁵, wie Schnöpsene Schnitterl.

¹¹⁷ Reis

¹¹⁸ 1 Pfund = 560 g

¹¹⁹ sehr fett

¹²⁰ unklar vielleicht Frikasee – ein Ragu in heller Sauce

¹²¹ 1 Pfund = 560 g

¹²² Krebsbutter = Krebsschalen mit Butter ausgelaugt.

¹²³ Ragu = Fleischsoße

¹²⁴ Bries vom Kalb

¹²⁵ Auter = Euter

Man nimt ein Auter, und siedet es lind¹²⁶, schneide schniedel, wie ein Semmel, aber nicht zu din, hernach mus man das blut von Händel auf= behalten, es mus viell sein, darnach last man das Blut in Wein zu= samen gehen, den Wein davon gesihen¹²⁷, das Blut wie auch das Pet= tersilkraut, Schaloten, Lemonyschöller, ein wenig Semelpräserl, ein stük Butter, Lemonisaft, gesalzen, dies alles klein geschnitten, nur ein wenig Ram darunter, auf das Auter gestrichen, mit dem Möserrücken auf der Höch geschröpf¹²⁸t, auf ein Blatel, oder Schüssel, ein wenig Ram Lemonisaft darauf gedrückt, die Schnidel darein, und auf der Glud oder Offen aufsieden lassen.

68 Aepfel Geschärb¹²⁹.

Schneid Aepfek gewürflte, reste in Schmalz, gies Fleischsuppe daran, las sieden, gies über ein Blut=Wurst, schneid es von einander und gies darüber, oder über etwas anders.

69 Kölch¹³⁰ Würst.

[Seite] 24

Siede den Kölch in Wasser, gieb obacht das er schön ganz bleibt, thu ihn heraus, hebe die ganzen Blat auf, das keine zusammen wie auch ausgelezete, Kröbsschweifel, ein wenig kölbernes brad, dises klein zusammen geschnitten, darein gerührt, treib einen Krebsbutter¹³¹ ab, schlag Eyer daran, das geschnittene darein gerührt, auf die Kelchblatteln ge= strichen, zusammen gerollt, wie Würste in Eyern umkehrt¹³², mit Semel= brösel besäet, in Schmalz gebaken, Man kan troken oder in einer Butter Suppe geben.

70 Kölch Knöderl.

Höbe von ein übersottenen Kelch ganze Blatel auf, den andern schneid zusammen, wie auch Krebschweifel, brat in der Milch geweigte Semmel, von 2 Eyern ein eingerühret, dieses alles klein zusammen ge= schnitten, einen Krebsbutter¹³³, abgetrieben, Eyer daran geschlagen, das geschnittene darein, gesalzen, in ein Kölch blatel ein Knödel darein, ein Reindel, oder Kastroll¹³⁴, mit Kräbsbutter geschmiert, ein wenig O= bers darein, die Knödel hinein gericht, unden und oben Glut, so sind sie recht.

71 Parer¹³⁵ Schünkel zu Machen.

Thu sauren Ram in ein Heferl, schlag Eyer darein, ein Wenig Milch, das ein dünes Taigerl wird, gesalzen, mach Fladl daraus, schmier ein Schüssel mit Butter, wenig sauren Ram darein, lege Fladl dar= ein, sträe klein gehaktes geselchtes Fleisch, welches übersotten ist, dar= auf leg darum geselchtes, und so fort, 12 oder 15 aufeinander, zu=

¹²⁶ weich

¹²⁷ absehen

¹²⁸ oberflächig dicht eingeschnitten

¹²⁹ Geschärb = Zerbrochenes, zerschnittenes

¹³⁰ Kölch = Kohl

¹³¹ Krebsbutter = Krebsschalen mit Butter ausgelaugt.

¹³² in verrührte Eier wie ein Schnitzel tunken

¹³³ Krebsbutter = Krebsschalen mit Butter ausgelaugt.

¹³⁴ Kasserolle = Topf mit Stiel

¹³⁵ Unklar

löst lase es auf der Glut oder in Rohr aufsieden, auf die Höch

[Seite] 25

lege ein Blattel geschnittene geselchte Zung, oder Fleisch, oder etwas faschiertes

72 Tauben gespügt und gebraten in Capri¹³⁶.

Nim schön gebutze Tauben, salze und brad sie, nim hernach gewasserte Caprie, gies ein wenig Wein daran, auch Inber¹³⁷ darzu, las also einen Sud thun, und leg die gebratenen Tauben in ein Schüssel, gieb die gesottene Capri darüber, mach nicht viel Brüh, giebs warmer mit Lemony.

73 Den Haaß in einer Leber Brüh.

Nim den hinteren Haasen mit den 2 vordern Bügel¹³⁸, schneide Stückl daraus spiks oben, und gewürzt, Spök, mach sie braun mit Schmalz, oder Spök, sieds mit Suppe weisen Wein, thu dazu Zweifel mit Nagel bestekt, wenig wohlriechende Kreuder, Lorber, und Lemony, schneid die Löber zu Schnittel, bak es in Schmalz, stos in Mörscher, treibs durch, mit dieser Brüh, und braunen Mehl, las wiederum auf sieden, wens fertig, giebs mit Lemonsaft, regaliers¹³⁹ so gut du kanst, in dieser Leberbrüh, mach auch anders Wildbret, als Refleisch, auch Hirschen.

74 Schwanen Vögel zu richten.

Wen man einen Schwanen verkocht, so haut man ihm anfangs dem Hals samt dem Kopf, die Flügel und den schweif ganzer, samt den schönen Federn herab, rupft den Leib, und zicht ihm die Schwarze und grobe Haut ab, dan wird er ausgenommen, gespükt, gebeizt und gebraten, oder in einer Pastötten kalter oder warmer mit

[Seite] 26

ausgestökten Kopf, flügel und Schweif aufgetragen, er wird sonst in allen der ganz¹⁴⁰ gleich gemacht.

75 Wachteln zu kochen, auch in der Pastötten.

Röste die Wachteln mit wenig Mehl. in Butter und Spök, schö gelb, mit wenig gewürzt, Salz, und Lemonsaft gedrapft, giebs auf gehäkt oder Pastötten

76 Lungen Maurachen¹⁴¹.

Mach ein gutes gehäkt von gesottene Lungen, salz, gewürzt, und röste es mit geriebenen Brod in Butter, schlag Eyer daran, mit wenig fetter Fleischbrühe, rührs ab, wie ein anderer Knödelteigl, mach die Stengel aus Nürndeln¹⁴² oder Marben Taig, über einen Kochlöffel=

¹³⁶ Kapern

¹³⁷ Ingwer

¹³⁸ Bürgel = Keule

¹³⁹ reguliere es = vermutlich schmecke es ab

¹⁴⁰ Gans

¹⁴¹ Morcheln

¹⁴² unklar

stil, braurtz den halben Stengel, mit abgeschlagenen Eyer, mach die Maurachen von gehakt daran, nims nach den andern, und schirbs in Offen, oder baks in Schmalz.

77 Lungel Muß.

Nim überbrüte Lungel, haks klein, wie auch eine Handvol Pettersilkraut, von einer Semel die Schmoln¹⁴³ in Wasser geweigt, und wiederum ausgedrückt, darunter gehakt, thu in ein Rein gutte Butter, die Lüngerl darein, las rösten, nim ein Eyer 2 gute Löffelvoll Milch Ram. gewürz, mit Muskatblüh, schprügels ab, gies auf die Lungerl, rührs durch einander, las noch ein wenig rösten, so ists fertig.

78 Einen **Schmerleib**¹⁴⁴ zu machen.

Nim ein böck¹⁴⁵, schmier es mit Butter, leg ein kölberns Nötzel dar=

[Seite] 27

ein, hake ein übersottenes geselchtes Fleisch, wie auch Spökl, nim Eyer **Wökel**¹⁴⁶ schneide es schprigle Eyer, Milch, und Dotter ab, thue auf den Boden das gehakte Fleisch, nim die geschnittenen Eyer wökel, Tungs in der abgespriegelten Milch ein, mach eine leg, hernach wiederum ein Fleisch darauf, und so fort, bis gar ist, hast noch ein Milch, so so [sic] giebs darauf, und las schön baken, auf ein Schüssel getan und hergegeben,

79 Auerhan, brachhen¹⁴⁷, Spiel oder Schildhan¹⁴⁸ mit ihren Hänen, können alle auf diese Art gerichtet werden.

Der Auerhan, wen er nicht zu alt, wird bis auf den Kopf geropft, gesängt gespakt¹⁴⁹, den auch gesalzen, gebeizt, gespirt¹⁵⁰, gebratten, mit einer sauren, oder süßen Soß versehen mit Lemoy oder andern Kräuter Regaliert¹⁵¹, oder auch trocken, mit andern Braden geben.

80 Der vordere Haaß in Aepfel geschärb¹⁵².

Wen der Haß sauber, so wird er gleich blutiger zerhakt, gesalzen, gewürzt, eingemölbigt¹⁵³, und in den Schmalz gebaken, lege in ein geschir, mit wenig Wasser, oder Fleischbrüh und Essig, las einsieden, und weil das Fleisch noch heiß ist, so bake Apfelspaltel mit gros geschnittenen Zwifel, schön gelbbraun heraus, lege es zusammen auf ein bröt, hak es klein, wen das Wildbrat fertig, so würf das gehakte hinein, länglicht geschnittene Mandeln, Weinbör¹⁵⁴, oder Rosin, Lemony Schölller, und dergleiche Saft, auch ein wenig Zucker, Zimet, Na=

¹⁴³ das Weiche einer Semmel

¹⁴⁴ unklar

¹⁴⁵ Böck = halbrunder Kessel

¹⁴⁶ unklar

¹⁴⁷ Brachvogel

¹⁴⁸ Birkhahn

¹⁴⁹ unklar

¹⁵⁰ unklar

¹⁵¹ reguliert = abgeschmeckt ?

¹⁵² Geschärb = Zerbrochenes, zerschnittenes

¹⁵³ mit Mehl ingerieben

¹⁵⁴ kleine dunkle Rosinen

gel, so ist er fertig, in der Eil kan er auch ungebaken mit gelber einbren gericht werden.

[Seite] 28

81 Verschiedene Sosen; Schwarze Soß über ein Wildprat.

Sreiche ein oder 2 Milz aus, las Semelbresel in Butter anlauen, the den ausgestrichenen Milz daran, las diesen ein wenig mit anlauen, nim hernach was berätig Fleischbrüh, säuers mit Wein, und Lemonisaft, nim auch Lemonischöl und Nagelstup¹⁵⁵, daran, richte es in Salz gut her, und giebs über ein Wildbrat oder Extra.

82 Sarteln Sooß.

Wasche die Sarteln aus, löse die Graden davon, stos in Mörscher mit gepfartze¹⁵⁶ Semmelschnitteln, thue es heraus in ein Haferl, schitt ein wenig Wein, und das übrige Fleischbrüh daran, lege ein Brökel butter, und gewürzt daran /: schlags durch ein Sieb:/ las sieden nim klein geschnittene lemonyschölln darunter, giebs über ein gebratenes oder Extra

83 Gumery¹⁵⁷ Soos.

Mach ein Butter einbrenn, gies ein wenig Rindsuppe, sauren Ram darein, eingemachte Gumery, blatlet geschnitten, auch darein, wenig Muskatnus, las siedne, so ists recht

84 Capri¹⁵⁸ Sooß.

Mache ein Butter einbrenn, thu Capri darein, gies Rindsuppe daran, leg Butter, Muskatnus, Lemonyschäller darein, salze es säuers das recht ist.

[Seite] 29

85 Weixel Pfeffer¹⁵⁹, oder Sooß.

Nim gedörte Weixel, und schwarze Köschen in ein Hafel, las sie= den, schlags duch ein Sieb, las Semelbresel in Butter anlauen, gies die Weixel darein, Wein, Zucker, das süs genug wird, las süden Lemonyscholler gehören auch dazu.

86 Die Senft Brüh.

Las ein wenig Mehl in Butter resten, aber nicht braun, dan gewürzt, Lemonyscholler, und saft darein, ein wenig Wein, oder Essig, las gar ein wenig sieden, dan thue ein Löffelvol Senf darein, las noch ein Sud thun, so ists recht.

87 Lemony Sooß.

¹⁵⁵ Stup = Staub, Pulver

¹⁵⁶ in Schmalz geröstet

¹⁵⁷ unklar, vermutlich Gurken – cucumis, oder Kümerling, auch Gummerer (Jungmayr OÖ Volksmundart)

¹⁵⁸ Kapern

¹⁵⁹ eine ragutartige Speise z.B. Hasenpfeffer, Zwetschgenpfeffer

Reibe von 2 Lemony die Schöller, mit Zuker ab, las Semelbrösel in Butter anlaufen, gies Wein, und den Zuker, auch von einer halben Lemony den Saft darein, las ein wenig bregeln¹⁶⁰, von 2Lemony Wird viel, so ist es muß diklet seyn.

88 Sarteln Sooß.

Nim Butter in eine Rein, geschnittene Sarteln darein, und Zwifel gar klein geschnitten, Nagelstup¹⁶¹, Lemonyschöller ein gebätes Brod, lasse es ein wenig resten, schütte Wein darein, ein wenig Fleisch=brüh las sieden, so ists förtig.

89 Eine Mandel Sooß.

Röste Semelschnittel in Schmalz, hübsch bräunlicht, gies daran halb Wasser, und halb Wein, und las es sieden, durch geschlagen, gelb¹⁶² es, Zimet, Zuker, Pfeffer, Muskatblüh, Nagel, und geschnittene Mandeln, darein thun und sieden lassen.

[Seite] 30

90 Händel Blut oder Sooß.

Lasse Semelbrösel in Butter anlaufen, schütte das Händel Blut, samt ein wenig Wein, Zuker daran, las ein wenig sieden, so ists recht.

91 Wie man einen Waller¹⁶³ Kocht.

Erstlich schleim ihm ab, wasche ihn Sauber aus, mache Stüke dar=aus salze ihm ein, las ihm eine zeit in Salz liegen, setzt ein wasser, mit Weinessig aufs feuer thu den darein, wen er halb verfaumt, so seich ihn ab, und siede gute Lebzelten in Wein und treib ihn durch, hak Zwifel klein, reste ihn in Schmalz, thu ihn auch darein, und allerley gutes gewürzt, las unterein=ander sieden, dan richte ihn an, wer wil kan ihn auch Zukern.

92 Ribislen Sooß.

Mache ein Butter einbren, mit Semelbrösel, gies Semelbrösen Wein, und Wasser daran, und die abgestreiften Riebissel, las sü=den lege Zucker zu, das es süs genug wird, so ists recht.

93 Hötschenbetschen¹⁶⁴ Sooß.

Mach ein Butter einbren, gies Wein daran, 2 gute Löffelvol ein=gesottne Hötschenbeschen gewürzt, und auf sieden lasen, giebs über ein Wuldbrat oder Extra.

94 Ein Sooß über ein Wildbrat.

¹⁶⁰ köcheln

¹⁶¹ Staub, pulver

¹⁶² mit Safran färben

¹⁶³ Wels

¹⁶⁴ Hagebutten

Nim eine frische Fetten, röst von Hausbrot brössel nicht gar zu resch¹⁶⁵, hernach gies rothen Wein daran, las sieden. zuckers

[Seite] 31

ein wenig, schitte ein wenig Waxelsaft¹⁶⁶ daran, und las nicht mehr lang sieden, gies über das Wildbrat, und lege abgezogene Mandel darauf, länglicht geschnitten, Zucker den Saft, so ists fertig

95 Zwifel Sooß.

Las in ein Reindel ein Schmalz heis werden, thu viel klein geschnittenen Zwifel darein, las in braun werden, säe Mehl daran, oder ein Butter einbrenn, ein wenig Zucker, Essig oder Wein, ein wenig Rindsuppe, las aufsieden, seiche¹⁶⁷ es

Fasten und Fisch Speissen

96 Schildkroten in einer Brühe.

Wen die Schildkroten von Kopf, Schweif, und Bratzen, gesäubert, und ausgewaschen, so setze es in ein siedenden Wasser zu, und salze es, das es recht ist, las sieden bis sich die Schalen gibt¹⁶⁸ [?], die untere Schalle herab, und nim die Schildkrot heraus, hebe aber das Brühl, das in der Tiefe bleibt, fleisig auf, zieh der Schildkrod die Haut ab, und zertheil es in 4 Theil Bügerl¹⁶⁹, lasse die Gall welche mitten in der Leber ist, wek, hernach mache ein Butter suppe, schitte ein wenig Essig daran, und las die ihn wieder versieden, hernach lege die gebutzte Schildkrod darein, gis das aufgeheberte Brühel dazu, richte es in Salz, Lemony, und Muskatblüh, güt her, und las ein wenig sieden, letztlich lege die Eyer /: wen Du eine hast/: samt der Leber darein, lasse es nicht mer sieden, so ists recht.

[Seite] 32

97 Schildkrod auf andere Art.

Wen die Schildkroden wie gebräuchlich gesotten und gepuzt, so lasse Semelbrösel anlaufen, lege die zerbügelte¹⁷⁰ Schüldkrot darein, sträe gehaktes Petersilkraut darüber, sitte¹⁷¹ eine Erbsenbrühe daran, und las ein wenig sieden, richt es mit etlichen Tropfen Essig, Muskatblüh, Salz und Lemony gut her, und giebs zu Tisch.

98 Austern zu kochen.

Nim Buter, ein wenig Essig, beides gewürzt, und Pfeffer, siede darin, thu Pettersilkraut, Rasenmarin darzu, las sieden, fülle

¹⁶⁵ knusprig

¹⁶⁶ Weichselsaft

¹⁶⁷ siebe

¹⁶⁸ vielleicht gilbt – gelb färbt

¹⁶⁹ Biegel, Pigl, Bögel = Keule

¹⁷⁰ auf Teile (Bügel = Keule) geschnitten

¹⁷¹ schütte

es wieder die Schallen, und gibts auf den Tisch.

99 Hechten, oder Karpfen zu sieden, die Suppe behalten.

Nim halb Essig und halb Wein, setz sie kalter über das Feuer, las sieden bis ihnen die Augen vor den Kopf liegen, so sind sie genug, und verlierre keine Suppe.

100 Einen Geselchten Laxen in Capri¹⁷².

Siede den Lax, mache schöne Stükel daraus, legs in ein Rein, thue ein Hanterl¹⁷³ Caprie darein, hütze in Schmalz, Röste Semelbrösel darein, gieb Wein und Erbsenbrühe daran, gewürzt, schütte es über den Fisch, las eine Zeit Bregeln¹⁷⁴, lege Butter zu, und gilbs¹⁷⁵ alsdan, ichte es an.

101 Geselchten Fisch in Ram.

[Seite] 33

Sied den Fisch, zih im die Haut ab, schmür ein Schüssel mit Butter, gis sauren Ram darein, las ihn auf der Glut aufsieden, so ist er fertig.

102 Einen Geselchten Fisch, auf Welsche¹⁷⁶ Art zu kochen.

Sied den Fisch in Wasser ab, lege ihn auf eine Schüssel, gewürzt ihn mit Muskatblüh, bestreue ihn mit Semelbrösel, und klein gehakten Pettersilkraut, las ein gutes Gänzeöl¹⁷⁷ recht heis werden, schmölze den Fisch wohl damit ab, gib in warmer, also ist er recht und gut.

103 Einen geselchten Fisch in einer franzoschischen Suppe zu machen.

Zuerst überbren den Fisch mit siedenden Wasser, lege ihn in ein Rein=del, nim in ein Hafel eine gutte Einbrennsuppe, thu eine Handvoll gebützte Pettersilkräutel Wurzel, samt den klein geschnittenen kraut darein, nim ein Häubel Zwifel, klein geschnitten, auch ein Löffel= voll Milch, röste in Schmalz, schön licht, brenn die Suppe damit ein, las wohl sieden, thue 3 oder 4 Löffelvoll Ram darein, gewürzt, es mit Muskatblüh, lege ein gutes Stük Butter darein, gies über den Fisch, las also sieden, wen du es anrichten wilt, so lege noch ein wenig Butter zu, richte es auf ein Schüssel, gies die Suppe darüber, lege die Pettersilwurzel darauf, so sind sie recht.

104 Abgeschmölzte¹⁷⁸ Fisch.

Übersiede den Fisch, schön körnig¹⁷⁹ richte in ein Schüssel, säe Seln¹⁸⁰=brössel darauf, klein gehaktes Bettersilkraut, ein wenig Essig,

¹⁷² Kapern

¹⁷³ eine Hand voll

¹⁷⁴ köcheln

¹⁷⁵ mit Safran färben

¹⁷⁶ italienisch

¹⁷⁷ unklar Ganserlfett ?

¹⁷⁸ in Schmalz gebraten

¹⁷⁹ unklar, kernig ?

¹⁸⁰ vermutlich Semmelbrösel

[Seite] 34

dan schmelze ihn mit Zwifel ab, so ist er recht

105 Gebratene Braxen¹⁸¹.

Mache den Braxen auf, salz ein, und las wenigstens ein halben Tag, in Salz liegen, speil¹⁸² es, mach eine fill, siede das Ingerisch¹⁸³ in Salzwasser ab, butz sauber haks klein, nim auch dazu ein Ey=erschmalz, /: auf 3 lb¹⁸⁴ Braxen must 8 Eyer nehmen:/ abgezogene Mandel, gewürzt, Pfeffer, schnittler¹⁸⁵ dieses alles untereinander gehakt, und gesalzen, dan in den Baxen [sic] gefüllt, und gebraten, legs auf ein Brötel, wo 2 grosse Nagl eingeschlagen sind, und köre¹⁸⁶ es öfters um schmüre es mit Schmalz, hernach las auskü= len, schneide es mittem voneinander, gies Esig und Baumoll¹⁸⁷ dar= auf, so ists gut

106 Asch¹⁸⁸ in Butterbrüh.

Nim 1 Asch, schüppe es. mach Schnittl darein, Salz es ein, und las ei= ne Zeit liegen, thu Butter in eine weite Pfan, lege den Fisch darein, brat ihn auf einer Glut schön braun ab, hernach giese ein wenig Einbrenn, und ein glasserl alten Wein daran, und wohl gewürzt als Nagel nicht¹⁸⁹, auch Butter, las ein wenig bregeln¹⁹⁰, und gibs zu Tisch

107 Schnöcken¹⁹¹ mit Sarteln.

Wen die schnöcken gesotten, so mus man sie sauber butzen, und die Häusel mit Salzwasser auswaschen, wie auch die Schnöcken, mit Salz abreiben, und mit kalten Wasser abschweim¹⁹², dan nim ein Butter, treib ihn ab, rühr klein geschnittene Sarteln, gewürzt, darunter

[Seite] 35

richte es in die Häusel, ein batzel von dem abgetriebenen Butter, hernach einen Schnöcken, und wiederum einen Butter darauf, und so macht mans bis alle Schneken gefüllt sind, dan las auf der Glut aufsieden, oder in Rohr, und gibs her.

108 Gefüllte Schneken.

Siede die Schneken butz es sauber, hak es gar klein, röste Semelbrö= sel in Butter, thue Pfeffer daran, und anderes gutes gewürzt, mach es mit Eyer an, das es einen dünen Teigel wird, schmüre die Häusel damit, fill es mit angemachten Schneken ein, setz es in

¹⁸¹ Brachse (*Abramis brama*)

¹⁸² unklar

¹⁸³ Eingewide

¹⁸⁴ 1 Pfund = 560 g

¹⁸⁵ Schnittlauch

¹⁸⁶ drehe es um

¹⁸⁷ Olivenöl

¹⁸⁸ Äsche (*Thymallus*)

¹⁸⁹ unklar

¹⁹⁰ köcheln

¹⁹¹ Schnecken

¹⁹² abschwemmen, abschieben

Rohr das sie schön braten, so laufen sie hoch auf.

109 Lauben¹⁹³ in Ram.

Wen sie schön kernlicht¹⁹⁴ abgesotten, so schölle es ab, schmier ein Schüssel mit Butter, gis sauren Ram darein, richte die abgeschel=ten¹⁹⁵ Fisch darein, gies noch ein wenig Ram darauf, säe Semel= bresel darauf, las auf der Glut aufsieden, wer wil kan auch ein wenig Wein Essig darauf spritzen.

110 Muschel zu richten.

Mach ein Butter einbrenn, gis Rindsuppe oder Erbsenbrühe daran, Muskatnus, Lemonschöller, säuers mit Wein, gis einen sie= denden Wein über die Muscherl, wasch damit aus, thue es in die Suppe, las aber nicht lang sieden

111 Einen gesalzenen Hausen¹⁹⁶ zu richten.

[Seite] 36

Thue den Hausen 3 Tag abwassern, mit einen frischen Wasser, in einen Rinenden Wasser wird er ehender¹⁹⁷, wen er ist als wie ein Fleisch so lind¹⁹⁸, so ist er recht, hernach siede ihn in halb Wa= ser und halb Milch, das er schön lind wird, thue ihn in ein Reindel, ein wenig Butter, Semelbresel, Lemonschöller, Saft, darzu, las ihn bregeln¹⁹⁹, man kan ihn auch auf den Rost Brädn, Butter und Lemonsaft darauf giesen.

112 Blateisen²⁰⁰ einzumachen.

Schib²⁰¹ den Blateisen und butz in wohl, gis Erbsenbrüh, las sie= den, bren es ein, mit klein geschnitnen Zwiebel, und Mehl, gilbs²⁰² Pfeffers, las Kochen so sind sie recht

113 Stockfisch in Sänft²⁰³ zu richten.

Nim einen gut gewasserten Stokfisch, übersiede klaub ihn aus, ein halb senft, und halbsauren Ram, lege den Stockfisch in eine Schüssel, gis den Saft und Ram darauf, hernach wiederum ein Stokfisch, und so fort, bis du es gar hast, auf die lezt leg Butter darauf, Muskatblüh, Salz, dek ihn zu, las ihn aufsieden

114 Den gedünsteten Fisch.

Schüppe den Fisch, mach ihn zu Stükel, Salz ihn ein, lege Butter in ein Rein, den Fisch darein gericht, und zugedekter dünsten lasen,

¹⁹³ Laub (Alburnus]

¹⁹⁴ unklar, kernig ?

¹⁹⁵ abgeschuppt ?

¹⁹⁶ Stör (Huso)

¹⁹⁷ früher

¹⁹⁸ weich

¹⁹⁹ köcheln

²⁰⁰ Blatteyssel, Pladeisen, Halbfisch = (getrocknete) Scholle, bei Grimm Platteise

²⁰¹ schuppe ihn ab

²⁰² mit Safran färben

²⁰³ Senf

wen es zum anrichten, las in ein Pfandl einen Butter zergehen,
träpf Lemonsaft darein, und gies über den Fisch.

[Seite]

115 Den gezupften Fisch zu machen.

Nim einen gesottenen, oder gebratenen Fisch, zie ihm die Haut ab,
und die gratten davon, nim eine Erbsenbrühe, Semelfarb eingebrent,
Safran, Muskatblüh, und ein wenig gesäuert, salz es, das es recht
ist gies es über die gezupften Fisch, las sieden, so ist es fertig.

116 Höchten²⁰⁴ mit Austern.

Nim ein geselchten Höchten, siede in mit einen Wasser ab, lege ihn
auf eine Schüssel, nim die Austern aus der Schalle, lasse sie in fri=
schen Butter anlaufen, ein wenig kleine geriebene Semelbressel,
zulezt Milchram, Lemonschöller, und Saft, Muskatblüh, richt es
über den Fisch, las es ein kleins Siedel aufthun, so ist er gut.

117 Rutten²⁰⁵ an Spies zu bratten.

Siede den Rutten, zu Stüklein, wie die All fisch, Salz sie ein brad
es am Spies, oder auf den Rost, begies es mit Butter, wen sie
gebraten, Semelbrösel daraufgesäet, auf eine Schüssel ange=
richt, nim Lemonsaft und Schöller, ein wenig Milchram Muskat=
blüh, las ein wenig aufdünsten, so ist er fertig

118 Stokfisch auf den Rost Gebratten.

Schüppe den Stockfisch, zertheile ihn zu Stükel, salz ihn ein, und
las eine Zeit in Salz liegen, troken ihn ab leg ihn auf den Rost
und bradn ihn, das das stünkente Wasser davon kömt, dan richt
ihn in eine Rein, mit Butter, Milchram, und gutes gewürzt,
las ihn dünsten, bis er marb ist, treib indesen einen Butter

[Seite] 38

ab, rühre Milchram, ausgelöste klein geschnittene Sarteln, Lemo=
schöller [sic], wen er schön lind²⁰⁶ ist, so thue das Abgetriebene hinein,
las noch ein wenig dünsten, so ist er gut.

119 Karpfen in der schwarzen Brühe.

Erstlich las das Blut in ein Essig, und rührs ein wenig ab, mach in
zu Stükel, und salz ihn ein, thu in einer Rein einen Butter, richte den
Fisch darein, klein geschnittene Zwifel, Lemonschöller, Rosenmarin,
Lorberblatel, Neugewürzt, oder Nägel, wieder ein leg Fisch, und wie=
derum mit diesen gewürzt besäet, gies Wein und Essig daran,
las ein wenig Bregeln,²⁰⁷ mach ein Butter einbrenn, mit Semelbrösel,
gis Erbsenbrühe daran, und das Blut, sprigels²⁰⁸ ab, gis an den
Fisch, las ihn sieden bis er recht ist, richt ihn auf ein Schüsel, und

²⁰⁴ Hecht

²⁰⁵ Aalrutte [lota lota]

²⁰⁶ weich

²⁰⁷ köcheln

²⁰⁸ sprudeln, verquirlen

säe Lemonschöler darauf

120 Stockfisch in der Muschel Suppe.

Übersiede den Stokfisch, lös ihn sauber aus, mache eine gutte Oel einbrenn, mit Mehl schön gelb geröst, klein geschnittenen Zwifel, Knopfer²⁰⁹, und Erbsenbrühe daran, geschnittene Lemonschöller, und gewürzt, richte den Stokfisch darein, las ihn einen Sud aufthun, so ist er recht.

121 Stockfisch in der Milch.

Den Stokfisch wider zu Stükel zerschneiden, in Wasser gesotten, hernach gesalzen, schön gebuzt, und ausgelest, bren eine siedende Milch mit Zwifeleinbrenn, las aufsieden, gewürzt die Milch, richte den Stokfisch darein, las in einen Sud aufthun, richte ihn auf bate Schnidel oder pfärzte an

[Seite] 39

122 Blatteill²¹⁰ abgeschmalzen.

Diesen wieder in Wasser abgesotten, salz, auch ein wenig Kim²¹¹ daran, ausgelöst, und angericht, mit Semelbrösel besäet, und abgeschmalzen.

123 Gefüllte Grundeln²¹².

Sied die Grundeln ab, schit das Wasser hinweg, schlag Eyer auf, schitte ein wenig Milch darunter, und die Grundeln darein, las ansaufen, seich sie durch, siede oder Bake sie, man kan sie nach belieben, in die Supe richten.

124 Höchten mit Mandelkern.

Schüppe den Höchten, zertheil in zu Stükel, man kan ihn frisch sieden, oder baken, mach einen guten Mandelkern, und richt ihn über den Fisch an.

125 Die Mandelbrötzen

Treib einen Butter ab, bis er schön Weis wird, schlag Eyer daran, mehr Doter als ganze, ein wenig süssen Ram, Germ nach gedunken, mit guter Milch angemacht, nicht zu fest, ein wenig gehen lassen, aber nicht zu vill, ausgemacht wie die Brözen, mit Eyer bestreichen, und gebaken, wans halb gebaken, so bestreich es mit Wasser, säe Zucker und gehakte Mandel darauf, und las gar ausbaken.

126 Geschnittene Krapfen, so gewis schön sind.

Auf ein wenig nim 14 Loth²¹³ schönes Mehl²¹⁴, schlag ein ganzes Ey und 1 Dotter in ein Haferl, schlag es ein wenig ab, auch einen Schöpflöffel lablicht²¹⁵ süses Obers, und ein Löfelvol Taig damit an, schlag ihn kurz ab mit den Löfel, gies auch 2 Loth zerlasenen Butter darein, mach es aus in der gröst nach belieben, leg

²⁰⁹ Knoblauch ?

²¹⁰ Blatteyssel, Pladeisen, Halbfisch = (getrocknete) Scholle, bei Grimm Platteise

²¹¹ Kümmel

²¹² Grundel, vermutlich Gobio kleiner Fisch (maximal 10 cm)

²¹³ 1 Lot = 17.5 g

²¹⁴ Weizenmehl

²¹⁵ lauwarm

leg [sic] es auf einbesäetes Bröd, wans schön gegangen, so gib jeden in der

[Seite] 40

Höch ein Schnidel, bak es schön kühl aus dem Schmalz, man mus nicht²¹⁶ schütteln oder giessen damit sie ein gewisses Rindel behalten.

127 Schnitten, wie von Schnöpfen²¹⁷ auf Fasttag.

Nim den Milchner von einen Karpfen, hak es fein, Lemonyschöller Pettersilkraut ein wenig Schalloten, wie auch Rohernboll²¹⁸, nim wenig Butter, dieses alles klein geschnitten, auf die legt ein wenig Lemonysaft, und gesalzen, auf gepfarz=
te²¹⁹ Semelschnittel gestrichen, auf ein Schüssel ein wenig Ram, und Lemony=
saft, die Schnüdel darauf, und auf einer Glut gesezt, eine Schaufel geheizt und darüber gehalten, so sind sie fertig.

128 Harnadeln²²⁰

Mache einen Teig, wie zu aufgegangenen Nudeln, aber fester las ihn gehen, walch ihn aus, und so viel Butter gewasschen, so schwör der Teig ist, schlag ihn wie But=
terteig, truk ihn die Model, schmür es mit Eyerklar, Zukers, bak es kühl her=
aus, sind schön.

129 Einen guten Strudel.

Nim Mehl so viel du vonnöthen hast, salz, nim ein Brökel Butter darein, halb warmes Wasser, und halbentheil Eyerklar, und diesen angemachten Taig, so fest wie But=
ter Taig gut abgearbeitet bis er Blattern macht, hernach ein warmen Topfen darauf gestürzt, eine Stund rasten lassen, underdessen Ziwöben²²¹ Weinbörl²²², klein zusammengeschnitten, wer wil kan Pinolie Citronyschnitz²²³ nehmen, Lemony=
schöller, alles gut mit angemachten Saft angemacht, das sie sich gut streichen lassen, darauf walg den Taig aus, überdek einen Tisch mit Tuch, leg den Teig darauf, zieh ihn aus wie Pabier, das dicke Ort²²⁴ schneide weg, schmüre ihn mit Butter, bestreich abgezäht bis er Blattern macht, hernach zgedekt und ein

[Seite] 41

Stund rasten lassen, underdessen übersied einen Kölch²²⁵ seich²²⁶ ihn ab, und hake in klein müsche Semelbrösel darunter ein wenig sauern Ram, walg den Taig aus, schmie=
re ihn mit Butter, streich das gehakte darein, rolle ihn breit zusammen, schmie=
re eine Rein mit Butter, lege den Strudel darein, gis eine siedende Milch dar=
an, dek ihn zu, gib unten und oben Glut, so ist er recht.

130 Germ Strudel zu machen

Nim 2 Welschenüß²²⁷ gros Schmalz, mach ein leichtes einbrenn gis ein seidel²²⁸ Milch daran,

²¹⁶ darf nicht

²¹⁷ Schnepfen

²¹⁸ unklar

²¹⁹ in Schmlaz geröstet

²²⁰ Biskotten

²²¹ Zibeben, große Rosinen

²²² kleine dunkle Rosinen

²²³ Zitronat

²²⁴ Rand

²²⁵ Kohl

²²⁶ seihe

²²⁷ italienische Nuss

²²⁸ 1 Seidel = ¼ Maß = 0,35l

las heis werden, doch nicht sieden, gis in ein Hafen, las ein wenig auskühlen, rühr mel darein, das zimlich dik wird, salz, und einen Löffelvol Gerben²²⁹, leg Eyer in ein Wasser, das warm ist, schlag eines nach dem andern hinein, bis der Taig die rechte düke bekommt. das er durch den Straubenlöffel²³⁰ läuft, baks in Schmalz schön heraus, gezugert, so sind gut.

131 Dukante²³¹ zu richten.

Die must du troken ropfen, und ausnehmen auswaschen, gesalzen mit gewürzt, dannach mit Essig Baitzen, und braten, mit Butter, und Essig begisen, und hergeben, man kans auch heis absieden mit Wasser, Essig und Zwiffel, und ein Lorberblatel, oder auch dünsten, in der schwarzen Brüh oder Wildbret.

132 Bömischer Scheider Hauffen.

Mache Eyerfladel, schmür eine Schüssel mit Butter, gis süsses Obers darein, überstreiche die Fladel mit gehakten Zwetschken, und Weinbör²³², Lemonschöller, lege es auf einander 12 bis 15 sträe Zucker darauf, las auf der Glut aufsieden, oder in Rohr, so ist er gut.

133 Biber oder Otter Schlögel Hintere Viertel zu bratten, wen sie Jung sind.

Die hintere Viertel, wie andere Schlögel gehäutelt, eingesalzen, mit Essig gebeitzt,

[Seite] 42

mit rohen Aalenfleisch gespikt, mit sauren Ram und köstlichen Wein gebrauten, doch sollen die Bratzen dabey bleiben, das mans kent was es gewesen ist, bey den anrichten, gib seine eigene Bradenbrühe darunter, man kans auch mit Zimt, oder ganzen Nagel bestöken vor dem Spiken, es können auch mit Butter allein gebraten werden.

134 Strüdelteig der abgetrieben wird.

Nim gutes Schmalz, in eine Schüssel, rühr das schön Weis wird, thu ein schönes Mehl²³³ darein, Zucker den Taig, schlag 3 ganze Eyer und 2 Dotter darein und rühr ihn ab, schneidt langlichte Krapfel daraus, besträue es wohl mit Mehl, baks gar kühl in Schmalz, sie werden als wen sie von Mandeln gemacht weren, gib acht das er nicht zu fest wird.

135 Vierfärbige Strudel

Der Taig wird gemacht wie zu andern Strudeln, 4 Blätter die ausgetrieben, auf das erste streiche ein zugerichtenn Spinnat, auf das andere ein gelbes eingerührtes mit Eyerdotter, und klein gehakten Zwifel, auf dar 3te ein gutte Kröbsfühl, auf das 4te ein weises eingerührtes von Eyer von Eyerklar und Milch, wen also alle 4 Blätter aufeinander gelegt, und ein jedes besonders überstrichen, so rolt man es gleich einer Wurst zusammen, schneids überzweg²³⁴. 2 oder 3 finger hohe Stükel daraus, setz es neben einander in eine mit [sic] Butter bestrichene Schüssel, gib siedenden Ram daran, und setz in Rohr oder gib unten und oben Glut bis fertig ist, es ist eine schöne Speis, es

²²⁹ Germ

²³⁰ Straubenlöffel (eine Art Trichter mit Stiel), Straubentrichter

²³¹ Blässhuhn (Fulica Atra)

²³² kleine dunkle Rosinen

²³³ Weizenmehl

²³⁴ schräg

kan auch anstatt den Ram Fleischbrüh dienen.

136 Auerhan in der Pastäten, warm oder Kalter zu geben.

Der Auerhan ist auch kalt, und warm, in die Pastöten, gespikter gesalzen, und

[Seite] 43

gebaizter, oder auch ungesalzen, mit Schunken, oder geselchter Zungen, mit kälbernen Fleisch, oder gehak, oder mit Bratwürstel gehak etc, Wie auch aldort bey dem Feder=Wildbret /: wie man dasselbe in die Pasteten zu richten solle :/ ein dem Bacherey=Buch angezeigt worden ist.

137 Auerhan braun gedämpft wie eines Juß²³⁵ mit Kälber Schnitzlein.

Es wird der Auerhan wie ein braunes Jus zerstückelt, frisch geklopft, gewürzt, gespikt, oder auch ungespikt, eingemelbt²³⁶, und mit Kälbernen Brat, schnütz=lein gleich wie das braune Jus, mit gutter Butter, in Spök, Zwifel, und guten Gewürzt, jedoch nicht zu stark gebräunet, und gedämpf, und mus mans mit wenig Wein und Fleischbrühr zugedekter genug sieden lassen.

138 Auerhan zerhakter in die Pasteten, oder in einen verschlossenen Castrol²³⁷ zu dämpfen.

Der Auerhan wird zerstückt, geklopft mit guten Kälbernen Bratwürstgehak, oder Fleisch, gibt eine gute fill in die Pasteten, oder mit wohl Spök, Butter, Gewürz, Kräuter, oder andere guten Schwamen, in ein verschlossenes Ka=sterol eingerichtet, und also kochen lassen.

139 Auerhan braun auf Linzen²³⁸, oder Ziszer²³⁹ Erbsen zu geben.

Überbrate den Auerhan, mit geher²⁴⁰ Hitze, das er eine schöne Farb überkompt oder las in Spök, und Butter bräunen, wie das Jus²⁴¹, die Linzen, oder die Ziser=Erbsen mit Zwifel und Mehl braun einbräunen, gewürz es mit wohlriechenden Kräudern, dan wird die Brühe von disen Auerhan samt der Fetten durchgetrieben, und mus mans in diesen Linzen, oder Zi=sern, wans ein wenig abgekilt ein oder mehr Eyer Dotter daran, füls in die Capauner, stäke es an Spies und brads in saft, thue ein Enges²⁴² abgetrapft ohne überflüsige Fätte in die Schüssel wo der Braden ange=richt wird wer will kan die Kabauner nach der fill Blan²⁴³ schnüren und

[Seite] 44

sauber Spüken, sie werden noch besser, aber es ist zu beobachten, das man in der vill anstat des Spök Ochsen March oder Rindfett menget, auch das der Kabauner nicht zu vol gefilt werden, damit sie in dem Braten aufschwellen oder zerreißen.

140 Kapauner²⁴⁴ auf Wildbratart schwarz und gut zu füllen.

²³⁵ Jus = Bratensaft

²³⁶ mehliert

²³⁷ Kasserolle = Kochtopf mit Stiel

²³⁸ Linsen

²³⁹ Kichererbsen (lat Cicer)

²⁴⁰ gach = jäh, schnell, groß

²⁴¹ Jue = Jus, Bratensaft

²⁴² unklar

²⁴³ unklar

²⁴⁴ kastriertes Hähnchen

Die Kabauner werden trocken geropft gesängt und sauber ausgenohmen, die Haut solle untergreifen, aber nicht zerrissen werden, dan mache folgende füll darein, nim die Leber und das aufgehaltene Blut von den abstochnen Kabaun, mit Zwifel und guten Spök, oder Butter mit Pfeffer Muskatnus, Nagelstup²⁴⁵ so in Butter geröst, mit gar wenig Lorber Pullver Rasenmarin darins ein bar zertrunkte Wacholderbern nim alle diese Spezies, ohne Blut auf ein Brött hake oder stöse es ganz klein, und wen es beliebt 1 oder 2 Sartellen ausgelöster und etliche geschölte dartoflen²⁴⁶ darunter, wen also alles klein genug ist, so seiche das Hüner oder Kabauner Blut mit rothem Wein oder Essig Vermischt darunter, lase es auf die Glut in einen Kastrol²⁴⁷ stehen umrühren anziehen Koste in Salz, und fülle die Kabauner damit sie nicht zu vol werden, das sie in Braten nicht aufspringen, mache Roten Weinessig siedig mit Zwifel, Lemonschöller, Lorberblatel, Rosenmarin zerdrückt, Knoblauch und Wohlriechende Kurytel²⁴⁸. lege die Kabauner in ein Erdnen²⁴⁹ Topf, gis die Paitz darüber, und so es die Zeit leidet übernachts in dieser liegen lassen, mit Butter begossen, und mit Faimiger²⁵⁰ Butter angericht, die abdrap kan man mit ge-

[Seite] 45

bratenen Semelschnitel unter den Braden in die Schüssel anrichten, es ist köstlich gut.

141 Kabaun in der **spauhaut**²⁵¹ gut und Rösch²⁵² zu Braden.

Nim den Kabauner wen er schön sauber gebuzt, eingesalzen gefült, Bratte ihn an Spies ganz schnöll bis er ein schöne Farb hat, und wohl halb gebraten ist, als dan wieder imer sauber gebuzt, ein frischen auch abgezogenen Spanhaut die auch eingesalzen ist eingewükelt, hinten und vorn mit Spaget gebunden, und also der Kabaun mit samt der Spauhaut schön Rösel²⁵³ herab gebraten, und also eingewükelt, schön Resch²⁵⁴ und warm aufgetragen, wer wil schiebt auch einen mit Nagel gespikete Zwifel etliche gehabte Sartellen Knofler²⁵⁵, und andere gute Kräuter gleich anfangs in den vollen Kabauner Leib, als nemlich bertram²⁵⁶ **bassinum**²⁵⁷ dises aber wenig dan vil macht hantig, Kuttelkraut²⁵⁸, **Rattery**²⁵⁹, oder **Diman**²⁶⁰ aber nur eines von diesen Kräutern, so bekommt der Kabauner, auch einen besonderen Geruch, und guten geschmak.

142 Prantstrauben²⁶¹.

²⁴⁵ Nelkenpulver

²⁴⁶ Kartoffel

²⁴⁷ Kasserolle = Kochtopf mit Stiel

²⁴⁸ Kreuter

²⁴⁹ irdenen

²⁵⁰ schaumiger

²⁵¹ unklar, im Text steht weiter unten auch Sauhaut, könnte also Spanferkelhaut sein

²⁵² resch, knusprig

²⁵³ rosa

²⁵⁴ knusprig

²⁵⁵ Knoblauch

²⁵⁶ BertramAnacyclus pyrethrum, lt. Oetker aber Estragon (selbe Pflanzenfamilie)

²⁵⁷ unklar

²⁵⁸ Thymian

²⁵⁹ unklar

²⁶⁰ unklar Thymian?

²⁶¹ Brandstrauben

Siede ein halbe²⁶² Milch, leg 2 Eyer gros Butter darein, rühr nach und nach 12 Löffelvol Mehl darein, drücke²⁶³ auf der Glut herab, schlage nach und nach 12 Eyer daran, Salze es, fülle den Taig in die spritze, bache es schön langsam, köhre es um und bache es auf der anderen oder Rechten seite gar aus.

143 Auerhan in einer Weinperlbrüh²⁶⁴ mit schwarz geribenen Brod Wein Zucker und Zimet.

Richte den Auerhahn auf erst beschriebene Weis zum dämpfen, mit dem Weichsel saft, Wein, Zucker, Zimet, und schwarz geriebene Brod, so ist er gut

[Seite] 46

144 Auerhan in einer Wachholder, oder Kranawit²⁶⁵ Brühe.

Es wird der Auerhan auf obige Art gedämpft, ist auch wohlgeschmack, mit gestossenen und durchgetriebenen Wachholder, oder Kranawetbören gelb oder braun.

145 Auerhan Gebratener zu allerhand gehak²⁶⁶ =füllen, gestosen und Schüssel **Musmen**²⁶⁷ zu kochen.

Es wird das gehak von der Auerhan Brust mit in Ram geweigte Semel Molle²⁶⁸. Gewürz, und wohlriechenden Kräutern, auch eingemachten süssen sachen und Rindermark vermischet sind gut, Gemüse Pastetlein, und Kräpflein in Schmalz zu baken, oder Butter, Pastetlein zu fillen, oder anstat zu der Süssen Sachen dieses gehak mit doffeln²⁶⁹ oder ander gute Schwamer²⁷⁰ zu vermischen, und hier alzeit mit Lemony oder frischen Butter; den das gehak ist an sich selbst druken, also dinets [?] in die Schüssel, und Butter Pastetlein, auch wan dieses gehak mit Fignoli²⁷¹ und Capri²⁷², oder Weinbör²⁷³ und gehörigen Gewürzt eingerichtet wird, kan mans so wol auf die Schild [?], in die zierlichen Erbsen genug verkochen lassen, und in anrichten wird der Auerhan darauf gelegt, ein Raif von Butter Taig gemacht, oder mit aus Taig ausgebakne **Regaten**²⁷⁴, und mit ausgerösteten grünen Kräutern gewürzt.

146 Auerhan Zerstikten, in ein Ragu²⁷⁵, mit Bräslein, Kälber Eüterlein²⁷⁶, Dartoffeln²⁷⁷ oder Schwammer²⁷⁸.

Spüke den Auerhan sauber aus der Brust, salze, und brate diesen, oder hast du schon einen übergebliebenen gebratenen Auerhan, so las die Brust ganz, das

²⁶² 1 Maß = 1,4 l

²⁶³ trokne

²⁶⁴ Weinbeeren = kleine dunkle Rosinen

²⁶⁵ Wachholder

²⁶⁶ Geschab = Geschärb = Zerbrochenes, zerschnittenes

²⁶⁷ unklar, eventuell Muscheln

²⁶⁸ Schmolle, das Weiche der Semmel

²⁶⁹ Trüffel ?, auf alle Fälle Pilze

²⁷⁰ Pilze

²⁷¹ unklar

²⁷² Kapern

²⁷³ kleine dunkle Rosinen

²⁷⁴ unklar

²⁷⁵ Fleischbrühe

²⁷⁶ Euter

²⁷⁷ Trüffel ?, auf alle Fälle Pilze

²⁷⁸ Pilze

übrige Transchire in saubere Stücke, richts mit Butter, wenig Semelbrösel, Gewürzt, Lemonsaft, und Schelffen²⁷⁹, auch etwas Fleischbrüh in die Schüssel, und so es beliebt die Brust ganzer, deks zu, und las kurz aufkochen, unterdessen richt ein gutes Ragu, von Brüstlein, von Kölber=Euterlein, Dardoffeln, oder ande= re guten schwamme mit wenig Wein, oder Fleischbrühe, Gewürz, Butter, und

[Seite] 47

gerösteten Mehl, giebs über den Auerhan, so ist er zierlich, und wohlgeschmak **regaliers**²⁸⁰ mit aus Taig gebakenen frisch und auch gesottenen geselchten Och= sen Zungen, und grüne ausgebakene Brunkres²⁸¹, oder Zellerkräutel²⁸², o= der mit aufgeschnittenen Beuf²⁸³ a la Mode, überzwer²⁸⁴ zu scheiben, oder geselchten Servalade=Würste²⁸⁵, auf solche Weis geschnitten, und mit diesen Kräutlein un= tertheilt.

147 Auerhan gedämpfter in brauner Nagelein Brühe.

Der Auerhan wird ganzer geklopft, mit gewürzten Spök durchgezogen, dan mit Spök und Butter wenig Wein und Fleischbrühe, oder anstatt des Wein mit we= nig Essig, und gewürzt gedampft, mit braunen Mehl oder schwarz gerieben, und mit kleinen Zwifeln gerösten Brod, in guten Nagelein Brühe gedämpft, und an die stat²⁸⁶ gekocht, und vor den anrichten die Brühe durch ge= trieben, und mus man wieder damit lassen aufkochen, die Lorberblätter Ro= senmarin, Lemonschöller oder **Satterey**²⁸⁷, sollen hir nicht vergessen werden

148 Cokolaty Mandel.

Nim ein firting²⁸⁸ Zucker, stosse ihn klein nim einen fierting Mandel, schwölle²⁸⁹ sie in Wasser, ziehe ihnen die schalen ab, wiege²⁹⁰ sie klein zusammen, nim eine Schüs= sel schütte alles hinein schlage 8 ganze Eyer darzu, rühre es braf ab, schlage nach und nach 6 Dotter hinein, Rür den Taig eine Stuide wohl ab, hernach nim auf die lezt 2 Zügel²⁹¹ Cokolaty, schabe ihn klein zuvor, und nim ihn darunter verrühr in schön so ist er gut, die Mandel [Wandel?] mus du zuvor mit dem Butter Taig ausfüllen, und den Dekel auch, hernach fülle sie nicht zu fohl ein und deke sie zu, und backe sie schön in Rohr, in der Höhe kanst du sie mit Eyer= klar schmieren, so sind sie gut

149 Gegossene Pastätten.

Nim 3 ganze Eyer , und von 2 den Toder, wege solches in einer Schalnwag, so

[Seite] 48

schon die Eyer wegen, Butter thue die Eyer schön langsam darunter, und auf die lezt nim einen kochlöffel vol schönes Mehl darunter, rühre es

²⁷⁹ Schalen

²⁸⁰ unklar

²⁸¹ Brunnenkresse

²⁸² Sellerie

²⁸³ Ochsenfleisch

²⁸⁴ zwerch quer

²⁸⁵ Zervelatwurst

²⁸⁶ so wie es ist, an Ort und Stelle

²⁸⁷ unklar

²⁸⁸ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

²⁸⁹ aufquellen lassen

²⁹⁰ mit den Wiegemesser zerkleinern

²⁹¹ Schokoladerippen

durch einander, ganz langsam und nim ein Kastroll²⁹² oder ein Dorten blat=
tel mit einen Reif, und mach eine Taig um den Reif, schmiere den Reif
ein wenig, und gies den Taig hinein, und bake es schön langsam in Rohr,
so ist es fertig, man kan Karfiol dazu geben, oder eine geringe Speis

150 Karpen in Bollischer²⁹³ Brüh.

Nim einen Karpfen, siede ihn ab wie einen anderen fisch, mach die Bruh so, nim
einen Butter in eine Rein, mach eine einbrennt von schwarzen Brotbressern,
und Lebzelten, gewürz und Lemonyschöller, und wen alles nach gedunken,
das übrige Obers Brüh, und auf die lezt schütte das Blut hinein, las gut ver=
sieden, leg den Fisch hinein, las ihn nicht mehr lang sieden.

151 Capauner²⁹⁴ mit Austern oder Muschelein zu füllen, und mit Butter Bratten.

Richt den Kabauner auf vorgeschriebene Weis, mit untergriffenen zwischen
Haut und Fleisch, aber wenig grem²⁹⁵salze als die vorige, hernach mache die
Austern oder Muscherlein vil also: nim die Muschel oder Auster aus ihren
schallen mit dem bey sich habenden Saft, in Rain oder Kastroll²⁹⁶ mit einen gu=
ten Stück Butter, nach Proborzion die Vill mit gewürzt und Semelbröserl, auch
klein gehakten wenigen Zwifel, setze es auf die Glut.
las die vill ganz Suptil anlaufen, truke etliche Tropfen Lemonysaft darein
oder in Ermanglung dessen, so vil Tropfen Weinessig, in die untergriffe=
ne Capauner, so velle es hernach brat es, mit Butter begossen in Saft.

152 Capauner²⁹⁷ mit Preslein²⁹⁸, und weissen dardoflein, weise zu füllen und mit Butter in Saft braten.

Wan der Capauner druken gerupft, abgeklaubt ausgenohmen, sauber gebuzt,

[Seite] 49

zu den Braden, auch eingesalzt und zwischen Haut und Fleisch untergriffen, her=
nach mache die vill also: Erstlich eine Sadellen 2. wenige Dardoflen²⁹⁹ schölle und
hake solche, mit Zwifel Bapsilikum, oder in ermanglung dessen ein wenig Ro=
senmarin, nim auch ein überbrites Brieslein³⁰⁰, nach Brobortion des Bradens,
oder zall der Cabauner, lese das Brisel von **trosten**³⁰¹ und hake es mit gesodenen
Spök, oder Rindener guten Fätte, gewürze es mit Pfeffer und Muskatblüh. her=
nach schwings³⁰² in zerlassener Butter, auf der Glut herüber.

153 Mandel=Dorten.

Nim 12 ganze Eyer, die Klar zu Schnee und 12 Dotter Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund³⁰³ gefaten³⁰⁴ Zucker

²⁹² Kasserolle = Kochtopf mit Stiel

²⁹³ polnischer

²⁹⁴ kastriertes Hähnchen

²⁹⁵ unklar

²⁹⁶ Kasserolle = Kochtopf mit Stiel

²⁹⁷ kastriertes Hähnchen

²⁹⁸ Bröseln?

²⁹⁹ Kartoffel ?

³⁰⁰ Bries

³⁰¹ unklar

³⁰² schwingen – kurz in Fett dünsten siehe Sautouse Schwenkpfanne

³⁰³ 1 Pfund = 560 g

³⁰⁴ gesiebt

darein, auch 1 lb³⁰⁵ fein gewiegte³⁰⁶ Mandeln. nach und nach darein gerührt, das es eine ganze Stunde gerührt wird, auch von einer ganzen Lemony die Schölln, schmi=de den Model mit Butter, gis den Taig hinein und bache ihn langsam.

154 Eier Bodin³⁰⁷.

Nim ein geringes 1/4 lb³⁰⁸ Butter treibe es Pflaumig ab, den nim 7 Eyer eine Handvoll Weinbör³⁰⁹, ein Handvol Rosinen, ein Handvol Mandeln, gestiftlet geschnitten, dan um 2 xr³¹⁰ Semel, die Rinde abgeriben seyn mus, dan gewürflet geschnitten, in Obers geweiht, dan in das abgetriebene gerührt, auch Zuker das es Süs genug ist, auch Zitranat ein bäk³¹¹ mit Butter schmiren, bröseln, dan hineingegossen und lang=sam Bachen, dan angericht, einen düken Schatto darüber nun zur Taffel. Schotto wird gemacht, so vil Eyerdotter so vil Eyer gugen³¹² vol Wein, um 2 Gu=gen mehr Zuker, das es süs genug ist, dan bey der Glut stark springeln³¹³ bis er dük genug ist.

155 Kitten=Koch.

Siede 3 Kütten und 3 Aepfel, dan thue den Dest³¹⁴ heraus, treibe 3 Eyer gros Butter ab, dan von 3 Eyern die Dotter darein, die Klar zu schnee, dan eine Handvoll feine Semelbrösel, auch Mandeln, Zucker, das es eine angenehme Süsse hat, den Dest

[Seite] 50

darein rühren, in das bük³¹⁵ gegossen, und langsam bachen, dan geschwind zur Taffel.

156 Wie die Mandel Häuffel gemacht werden.

Nim ein fierting³¹⁶ Zuker, ein firting Mandeln, fein stanglet geschnitten, von einer Lemony die Schaln, Stanglet geschnitten, von einer halben Lemony den Saft, von 2 Eyer das klar, gut aufgeklopft, Rür alles dieses durch einan=der, leg es auf ein oblat häufel wie gros du es machen wilt, leg es auf ein Dorten Blat, und bach es in einen Rohr

157 Hirn Suppen.

Man was³¹⁷t das Hirn aus Blanschiert³¹⁸ es, hakt es, dan macht man in Reindel ein serdines Semelfarbes einbren von Butter, thue Betersil darunter Pfeffer, das Hirn darein, gis ein wenig Fleischbrüh, nur so dün als man ein gehak läst, ein halb Stunde, ehe mans zum Tisch gibt, thut man zwey Eyerdotter in ein Höffel gist ein wenig Süsen Ram oder gutte Milch darein, auch ein wenig Mehl, aber die Milch mus kalt sein, sprigle³¹⁹ es gut ab, thue es ans gehäk, las

³⁰⁵ Pfund

³⁰⁶ mit dem Wiegemesser zerkleinert

³⁰⁷ Pudding

³⁰⁸ 1 Pfund = 560 g

³⁰⁹ kleine dunkle Rosinen

³¹⁰ xr = Kreuzer

³¹¹ halbrundes Gefäß

³¹² Eierschalen

³¹³ köcheln

³¹⁴ Dest = Fruchtbrei

³¹⁵ Becken, halbrundes Gefäß

³¹⁶ Vierting = 1/4 Pfund, 1 Pfund = 560 g

³¹⁷ wascht

³¹⁸ kurz überbrühen

³¹⁹ quirlen

es in Höffel ein wenig sieden, das es dük wird, dan güst man an ge=
bäte Schnidel, zuerst klare Fleischbrühe, dan güst man das frükasierte³²⁰
auch darüber, rühre es gut durch einander, das es sich vermischt, dan
ist sie fertig.

158 Fleisch Knödel.

Man nimt die hölfte Fleisch, die hölfte gebratenes, wen man einen ge=
bratenene Nirn hat, nimt man in samt der Fett darzu, auch ein in Milch
geweigte Semel von 2 Eyern , ein eingerührtes einen kleinen Zwifel ein
bar Lemonyschöller etwas **dinan**³²¹, und zimlich viel Pettersil, darun=
ter, wigt³²² alles klein zusamen, dan thut mans in eine Schüssel,

[Seite] 51

in der man Butter oder Abschöpfetten abrühret, vermüsch beylich³²³ 2 Eyer
und ein Bröseln von ein bar Semel, damit Salze es, wen man kein ro=
hes fleisch hat, so macht es nichts, Leberl und Magerl von Händeln
machen den Fasch³²⁴ auch gut, dan macht man die hölfte Knödel mit Brösel
aus, back sie schön braun, und die hälfte schlägt man ohne breseln in
Siedende fleischbrühe ein, wen sie fast ausgesotten sind, legt man die
gebakenen auch hinein, und last sie einen Sud thun.

159 Gebakene Leber Suppen.

Man schneidet von einer Kalbernen Leber oder Rindernen schnütze, wascht
sie aus, salzt sie, bestreit sie mit Mehl und Semelbräsel, bake sie braun,
auch pfarzt³²⁵ ein bar Semelschnitel mit heraus, Stös sie in Mörscher,
dan auch 2 Pettersilwurzel, mache ein schönes dunkelbraunes einbrenn,
thue das gestossene darein, schütte Rindsuppe daran. las es gut auf=
sieden, richte es durch ein Sieb, auf gepfarzte Schnitteln.

160 Erdöpfel Suppe.

Man siedet die Erdöpfel, schölt stost sie in Mörscher fein, dan macht man
ein fettes lichtbraunes einbrenn, gist Rindsuppe daran, läst es recht ver=
sieden, richtet es auf Schnitteln, aber beyn anrichten, seicht man es
durch ein Sieb.

161 Butter Noken Suppe.

Man treibt 5 Loth³²⁶ Butter mit 5 Eyer, schön pflaumig ab, rührt 5 grosse Koch=
löffel vol Mehl darein, salz es, ein viertel Stund vor Disch in siedende
Fleischbrüh ein, und richt sie an.

162 Kreuder Suppe.

Man wässert die Kräuter ein, dan wigt³²⁷ man sie recht fein, macht in einer

³²⁰ in eine Sauce verwandeltes Fleisch

³²¹ unklar Thymian ?

³²² mit dem Wiegemesser zerkleinern

³²³ beiläufig, etwa

³²⁴ Faschiertes rohes Fleisch (Farce)

³²⁵ in Schmalz rösten

³²⁶ 1 Lot = 17,5 g

³²⁷ mit dem Wiegemesser zerkleinern

[Seite] 52

Reim ein fettes einbrenn, güst Rindsuppe daran, und läst es gut ver=
sieden, dan gibt man die Kreuder darein, läst es eine firtel Stunde eher
zugedecken siedend, und richtet es auf Semelschnittel an N:B:³²⁸ Weil [Will]
mans besser machen, so güst man ein bar frikasierte³²⁹ Eyerdoter darein

163 Köhrlabi Suppe.

Man schneidet rochen Köhrlabi und gelbe Ruben, gewürflet geschnitten,
siedet es in Fleischbrühe weich, dan mache ein Semelfarbenes fettes einbrenn
gib das gesottene darein, wan es versotten ist, richtet mans auf
gebäte Schnittel an.

164 Milz Suppen.

Man macht ein dines einbrenn, gibt ein wenig fein geschnittenen Knobler³³⁰
und Pettersilkraut Pfeffer darein, dan den Milz in kalter Fleischbrüh, ab=
gesprigelt³³¹ und darein gegossen, läst es versieden, dan gibt man ein
wenig sauren Ram, läst es mit Suppe versieden, und richtet es über ge=
bätte Schnitteln an **gesachener** [?, kaum lesbar]

165 Brod Knödeln.

Man nimt Brod, fetten und geweygte Semel, gleich vil beylich³³² auf einen firting³³³
brad ein Eyer, salz es und wig³³⁴ das Brod, und die Fetten recht fein, her=
nach rührt man, die gewigte Semel darunter, und schlägt es in die Fleisch=
suppe ein.

166 Lungerl Muß.

Man wigt³³⁵ eine ganze Lungel auf, und nimt auch Lemonyschöller darun=
ter, schneidet um 3 x³³⁶ Semel die auf, nimt 8 Eyer und Milch schneidet
es in die Semel hinein, wen die Semel braun zu werden anfangt schüt=
[Seite] 53

tet man die Lungel hinein, und läst nicht mehr lange kochen, man nimt
auch Weinbürlen³³⁷ darunter, ein wenig salzen, dan ist es fertig.

167 Wein Schnitteln.

Schneide düne schnittel, bestreich es mit Riebissel saft, ein Eyer klar, Schlag
einen Schnee streich herauf den Saft, streie Semelbrösel darauf, bach es in
Schmalz, das das Eis eine schöne farbe bekommt, hernach leg es in eine flache
Schüssel, einen Wein Zucker Gewürzt darzu, las es aufsieden, dan sind sie fertig.

168 Spök Schöberl.

³²⁸ nota bene

³²⁹ in eine Sauce verwandelt

³³⁰ Knoblauch

³³¹ verquirlet

³³² beiläufig, etwa

³³³ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

³³⁴ mit dem Wiegemesser zerkleinern

³³⁵ mit dem Wiegemesser zerkleinern

³³⁶ x = Kreuzer

³³⁷ Weinbeeren, kleine dunkle Rosinen

Nim 2 Lothⁱ süßes Schmalz³³⁸ in eine Schüssel, 2 Loth Spök schneide diesen klein gewürfelt, den ein wenig zerlassen, auch in die Schüssel, dan pflaumig abgetrieben mit 2 Eyer, ein viertel stund, dan ein wenig schnitler³³⁹, dan 4 Loth Mundmehl³⁴⁰, rögel³⁴¹ darunter, gesalzen, in das geschmirte gebeselte Bök³⁴² gegossen und schön lichtbraun gebaken, dan herausgestürzt, und in einer guten Fleischsuppe, eine halbe Stund aufgesotten.

169 Schöberl auf Besere Art.

Man nimt ein halb Pfund³⁴³ Butter, treibt in samt 8 Eyer eine halbe Stund pflaumig ab, dan 4 Eslöffelvol Mehl, rogel³⁴⁴ verrührt samt einen Löffelvoll fein gewürztes Kølbernen Braten, oder Kabauner Fleisch, ein wenig Schnitler³⁴⁵ gesalzen, dan ein Löffelvoll Wasser, ein in das bestimde Bök³⁴⁶ gegossen, und schön Semelfarb gebaken, dan umgestürzt ins kalte Wasser, aber geschwind wider heraus genohmen, nun eingeschnitten und 3 firtel Stund in der Fleischsuppe aufgesotten.

[Seite] 54

170 Einen Kopf³⁴⁷ in der Suppe.

Man nimt beylich³⁴⁸ für 6 Bersonen 1 Eyer gros Butter, Mark oder Spök, der Spök mus fein gewürfelt geschnütten werden, ein wenig zerlassen, nun in eine Schüssel gethan, auch das fette von einer gesotenen **Reisen**³⁴⁹, welches aber sehr fein gewiegt³⁵⁰ seyn mus darzu, wie auch ein Stükel geselchtes gesotenes Schweinfleisch oder Wurst, welches recht fein geschnitten sein mus, darzu werden 4 **Eyervögel**³⁵¹ oder Semel gerieben, die Breseln davon mit Milch angefeicht, in die Schüssel gethan, 6 Eyer daran geschlagen, gesalzen Schnitler³⁵² und Bettersilkraut darzu, Pflaumigt abgerührt, dan ein Duch mit Butter geschmiert, den Fasch darauf, schön Rund zusammen gebunden, und gut 2 Strund sieden lassen, nun von Duch herausgenohmen, in Dopf gelegt, eine gute Fleischsuppe darüber gegossen, und zur Tafel gegeben.

171 Wurst Einbund.

Siede eine geselchte Wurst, und schneide sie so klein als möglich gewürfelt dan reibt man von ein bar Semel die Rinde ab, weigt sie in Milch, ein dan recht gut ausgedrugt, dan treibt man 2 Eyer groß Butter ab, die geweigte Semel darein, samt ein Eyer und 2 Dotter die geschnittenen Wurst schnitlein gehörig salzen, dan ein Duch gut mit Butter geschmiert, das abgerührte

³³⁸ süßes Schmalz ?

³³⁹ Schnittlauch

³⁴⁰ feines Weizenmehl

³⁴¹ rogl = locker

³⁴² Bök = halbrunder Kessel

³⁴³ 1 Pfund = 560 g

³⁴⁴ rogl = locker

³⁴⁵ Schnittlauch

³⁴⁶ Bök = halbrunder Kessel

³⁴⁷ eine Fleischkugel

³⁴⁸ beiläufig, etwa

³⁴⁹ unklar

³⁵⁰ mit dem Wiegemesser zerkleinern

³⁵¹ unklar

³⁵² Schnittlauch

darauf, schön Rund gemacht, recht fest zusammen gebundne, und in Wasser $\frac{3}{4}$ Stund gesotten, von Duch herausgenohmen, in Topf gelegt, und eine gutte Suppe darüber gegossen.

172 Anden³⁵³ Suppe.

Siede das rein gebuzte junge von der Anden weich, schneide alles zu klei-

[Seite] 55

nen broken, mach von Butter ein **reseletes**³⁵⁴ einbrenn fein gehakte Zwifel darein, die Suppe, wo das junge gesotten, gegilbt³⁵⁵ und gesalzen, Lemonyschöller gewigt³⁵⁶ das geschnittene darein, gut aufsieden lassen, auch gebatte Semmelschnittel angericht, das junge mus aber in einer Fleischsuppe gesotten werden, wozu man ein klein wenig Muskabli legt, und in das einbrenn kommt auch ein halbes Zellerer, welcher wie ein **bingel**³⁵⁷ geschniden sein mus

173 Briß:Boding.

Man nimt ein frisches Kölbernes Briß, Salz es ein, dünste es in Butter, Betersilkraut fein gewigt 4 Eyer groß Butter, angerührt 4 Eyer und das Briß, bischen Muskatblüh, 4 abgestrichene Eslöffel Mehl, gesalzen, rogel³⁵⁸ verrührt, dan in Wasser ein Stund gesoden

174 Gebachene Fischsuppe.

Man nimt kleine Schratzen³⁵⁹, oder einen andern Fisch, zerschneidet und dan **Vast**³⁶⁰ in aus, Salz staubt in mit Mehl, und Bacht in pforzt ein bar Semelschnittel, einen halben Zwifel und Betersil heraus, stossen es zu samen, mach es mit einen Butter schön braun, schütte Erbsenbrühe daran, und las sie sieden, dan richtet man es auf, durch ein Sieb, auf gebatte Schnittel an.

175 Frösch Suppe.

Man gibt in eine Rein ein Stückel Butter, macht eine lichte Einbrenn ein wenig Knofler³⁶¹ und Betersilkraut darein, gibt Erbsenbrühe daran, läst es versieden mit Essig und Wein gewürzt, eine firtelstund vor Tisch, gibt man die Frösch darein, und auf geschnittelte Semel richte es an.

176 Erdöpfel Knödel.

[Seite] 56

Man nimt 4 grosse gesoten Erdöpfel, reib sie auf einen Riebeisen, dan treib einen firtling³⁶² Butter pflaumig ab, schlage 2 Eyer und 2 Dotter darein, hernach die geriebenen Erdöpfel darein, hernach mache kleine

³⁵³ Enten

³⁵⁴ unklar

³⁵⁵ mit Safran färben

³⁵⁶ mit dem Wiegemesser zerkleinert

³⁵⁷ unklar

³⁵⁸ locker

³⁵⁹ Flußbarsch (Schrätzer) It OÖ Landesfischereiverband Gymnocephalus schraetser

³⁶⁰ unklar, vermutlich ausfassen, ausnehmen

³⁶¹ Knoblauch

³⁶² Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

Knödeln, und siede sie in Wasser.

177 **Brissel**³⁶³ Suppe.

Mache ein Semelfarbes einbrenn von Butter, mit Semelbreserl und Mehl, dan ein Stükel gehakte Zwifel anlaufen lassen, Essig dan Erbsenbrüh= he gesalzen, ein bischen **Modigewürzt**³⁶⁴ Lemonischöln, das Karpfen Brüserl samt Blut gut sieden lassen, und über gebate Semelbres= serl angericht

178 Gemischte Suppe.

Man siedet Karfiohl, mach eine Butter Soß, gib den Karfioll darein, auch den gebakenen Stükel Fisch, nun macht man Semelbrösel, siedet sie in guter Erbsenbrühe, gib sie in die Karfiohl Suppe, und rich tet gleich an.

179 Brokel Sollat

Nim die gebriten Brokel, abgesichen in eine Schüssel, thue Essig, und Profanzeroll³⁶⁵ Pfeffer, und Salz daran gut verrürt.

180 Zucker Soß.

Man nimt ein Haselnus gros Schmalz, last es heis werden, dan ein Stü= kel gestosenen Zucker darein, und auf der Glut schön braun werden la= sen, öfters eingerührt dan in jene grünspeisen, oder andere Speisen gegossen, wen man eine Zucker Soß haben will.

[Seite] 57

181 Blauer Kölch³⁶⁶ mit Kösten³⁶⁷.

Siede und dünste den Kölch, den Brate Kösten, füsle³⁶⁸ es ab und gib sie troken ein halbe Stund vor dem anrichten darein, samt einer Zucker soß.

182 Artisoken³⁶⁹ in Grünenerbsen.

fühle die gesottenen Artisocken mit Ragu, den stelle es in ein Buttersos, las aufsieden, dan gedünste grüne Erbsen, in ein Schalle angericht, und die Artisoken darein gestellt, und zur Taffel.

183 Grüner Erbsen Gedünste.

Man nimt in ein Reindel ein Stükel Butter, last in zergehen, dan fein gewig= tes³⁷⁰ Pettersilkraut darein, anlaufen lassen dan die Erbsen darein, so viel Mehl verdünsten lassen, dan Suppen ihmer ein wenig gegossen bis sie weich sind, gesalzen hernach ein halbe Stund vor den anrichten, eine Zuckersos gemacht, darein und nochmal aufkochen lassen.

³⁶³ unklar Innerei vom Karpfen ?

³⁶⁴ unklar

³⁶⁵ Öl aus der Provence = Olivenöl

³⁶⁶ Kohl

³⁶⁷ Kastanien

³⁶⁸ schälen

³⁶⁹ Artischocken

³⁷⁰ mit dem Wiegemesser zerkleinert

184 Wiener Eyserspeiß.

Siede 3 Erdöpfel schölle selbe, dan blatlet geschnitten, mit Mehl gestrat, salzen dan in Butter geröst, nun mach von 3 Eyer ein liches Eingerüretes, die gerösteten Erdöpfel darunter alles untereinander, so ist recht.

185 Kölch³⁷¹ Eyserspeis.

Siede ein Haibel Kölch weich, nun abgesichen, ein Stükel Butter in ein Pfandel, den Kolch darein, mit Mehl gestaubt gesalzen, ein wenig Muskatnus darein, so abgeröst dan auf ein mit Butter geschmiertes Schüssel oder Bokel³⁷² getan, nun schneide 2 hart gesoten Eyer bey der mitten von einander, wiege³⁷³ die Dotter fein, in einen brekel Butter, feine Semelbrössel, anlaufen lassen

[Seite] 58

Die Dotter darein, salzen Muskatnus darein ein wenig, nun die Eyer angefüllt, auf den Kelch gelegt, in ein wenig sauren Ram, ein Eyer gespriegelt³⁷⁴ darüber gegossen, und unten und oben Glut gemacht, und schön aufgehen lassen.

186 Die tränkten Kabaun³⁷⁵ oder Händl.

Nim den Kabaun oder Händl, siede ein bar Eslöffelvoll rotten Wein, ein wenig gewürzt Nagel darein, gisse es siedent durch ein Trachtel den Kabaun in den Hals hinein, den Abent zuvor binde im den Hals zusam. und las in über Nacht hengen, den andern Tag rupfe in trogener, und brene ihm Schnabel und die Füß, das sie Schwarz werden, wie das Feder wildbrat, die Füß und Kopf lasse Rauch³⁷⁶, dan ausweiden, auswaschen, einsalzen, hernach mache eine gute Beitz, schütte es darüber las die Händl über Nacht stehen in der Beitz, die Kabauner hängen, dan schön gespükt mit Spök, in Saft gebraten, mit Butter und Lemonsaft getropft, dan abgezogen mit langlichten Lemonscholn besäth, und zur Taffel geben, Kopf und Füß müssen mit Babir verbunden werden.

187 Ogsen³⁷⁷ schweif zu Richten.

Nim ein Stükel Zwifel mit gewürzt Nagel bestökt bischen Lorber, und Rosmarin darzu, staub Mehl darein, verdünst, Essig und Fleischsuppe darein, wen man ein Händl Blut hat, nimt mans auch dazu, auch ein Rinde Brod zum Dünsten, bey anrichten wird die Soß gesichen, auch müssen Brod bröseln abgeröst werden, ein bischen gehakten Zwifel, und modi gewürzt³⁷⁸ darzu, und verdünsten lassen.

188 Rindfleisch Biefelemod³⁷⁹.

[Seite] 59

³⁷¹ Kohl

³⁷² halbrunder Kessel

³⁷³ mit dem Wiegemesser zerkleinern

³⁷⁴ gesprudelt

³⁷⁵ Kastriertes Hähnchen

³⁷⁶ unklar

³⁷⁷ Ochschwanz

³⁷⁸ unklar

³⁷⁹ unklar

Man nimt ein Stück Rindfleisch, von einen Hüftstreif, Salze es ein bespritzte es mit Essig, und klopfe es recht stark mit einem Mörser, dan schneidet ein wenig eohes Fetten gewürzt, hernach in eine Rein gelegt, das Fleisch dar= ein, samt einen Zehel Knobel, ganzen Zwifel, ein wenig thinere auch Ro= senmarin samt einer rinden Brot, so ein weile gedünst, zugedekter, hernach einige rohe geschölte Erdöpfel darzu, dan so lange gedünst, bis weich genug ist, unter den Dünsten öfters umrühren, ein wenig Essig und Fleischbrühe gegossen, dan das Fleisch auf die Schüssel gelegt, due Erd= öpfel darzu, und die Sos darüber Pasiert.

189 Gedünste Kalberner Schnitz.

Nim den Schnitz salz in, dan klopfe das er recht marb wird, dan beseh ihm mit Mehl, und Semelbrösel, in eine Rein ein Stükel Butter den Schnitz darein gelegt, das er bey der seiden schön Semelfarb wird wird [sic], dan nach und nach immer ein wenig Essig und Rindsuppe gegossen, er wird a= ber imer eine kurze Soß³⁸⁰ haben, wen er dan schön marb und ausgedünst ist, ein wenig Lemonschöln, ein Löffelfol sauren Ram, dan nochmal aufdünsten, dan den Schnütz auf die Schüssel gelegt, und die Soß darüber gesichen, dan mit Lemonschöller besät.

190 Grieß Nudeln.

Nim ein firting³⁸¹ Butter, treib ihm pflaumig ab, mach ein dükes Grieß Koch, las es kalt werden, nim 7 ganze Eyer, so oft ein Eyer einen Lefel= vol Koch, wen es noch zu din wird, so nim noch 2 Löffelvol Koch darzu, bestreue ein Bröt mit Semelbrösel, schmirbe ein Kastrol³⁸² mit Butter, lege es ordentlich hinein, unten und oben Glut, wen sie ein wenig überdünst sind so ein Kreps Butter³⁸³ darein, und las es damit gut aufdünsten.

[Seite] 60

191 Krebsmeridan³⁸⁴.

Man treibt einen halben firting³⁸⁵ Krebs Butter³⁸⁶ ab, dan von 3 Eyern ein fettes eingerührtes, welches gewiegt³⁸⁷ sein mus darein, samt 3 Dotter, und 2 x³⁸⁸ Semel, von welchen die Rinde abgerieben, in Milch geweigt, und recht tro= ken ausgedrückt seyn mus, darunter auch Mandeln, ein wenig gesalzen, Zucker so vil als mans gern süs hat, dan in allen eine halbe Stund pflaumigt ab= gerührt, dan den Kröps modeln mit Buttermteig die ausgefüttert, das gerührte dar= ein gegossen, aber nur die hölfte, dan mit gewürflet geschnittenen Krebschwei= fel übersat, auch Maurachen³⁸⁹ gesotten und Kartoffeln, dan alles mit in Butter anlaufen, den übrigen darüber gegosen, und eine halbe Stund gebaken, dan ist es gut.

192 Gebachenes Hay³⁹⁰.

³⁸⁰ kurze Sauce = dicke Sauce

³⁸¹ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

³⁸² Kochtopf mit Stiel

³⁸³ Krebsbutter = Krebschalen mit Butter ausgelaut.

³⁸⁴ Meriton = Fleischpastete

³⁸⁵ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

³⁸⁶ Krebsbutter = Krebschalen mit Butter ausgelaut.

³⁸⁷ mit dem Wiegemesser zerkleinern

³⁸⁸ x = Kreuzer

³⁸⁹ Morchlen

³⁹⁰ = Heu ?

Mache von einen Eyer und ein bischen Ram einen geschnittenen Nudelteig an, aus=
gewalgt und wie die Nudeln geschnitten nach beyn anmachen salzen, dan werden
sie in Schmalz schön lichtgelb gebachen, hernach ein wenig Wein mit Zuker und
Zimet gesoden, und über die Nudeln gegossen, zugedeckt und geschwind zu Tafel.

193 Gebratenen Fasan.

Man rupft den Fasan sauber, bis auf den Kopf, macht ihn auf sauber auswasseren,
und ein wenig wasseren lassen, dan gehörig einsalzen, den Magen und die Leber auf=
behalten hernach angestekt wie einen Kabaun, dan mit ein Babir welches mit But=
ter geschmiert ist eingebunden, unter dem brathen öfters mit Fleischsuppe begossen
das Babir nicht zum brünnen anfangen kan, dan vor den anrichten eine halbe
Stund das Babir herab gethan, bis an den Kopf und die Füß, dan mit Butter im=
mer begossen, das er schön Farb bekommt, und schön fäymigt³⁹¹, dan in die
Schallen ein wenig von der abgedropften Soß , gesichen³⁹² darein, hernach abgezo=

[Seite] 61

gen, in die schallen gelegt, und beyderley³⁹³ ein Sersiel³⁹⁴ von Lemony gestelt.

196 Waffel Kraffpen.

Man nimt 4 loth³⁹⁵ Mehl, und 4 loth Zucker 2 loth Schmalz, 2 loth Mandeln, 2 ganze Eyer,
und klein geschnitene Lemonyschalen, das Schmalz und Mehl zuerst unter einander
gerürt, hernach die anderen sachen, mit laulichten³⁹⁶ süsen Ram und Wein, sodan
gemacht wie einen Farfel³⁹⁷ Taig, hernach bacht man es schön gelb und thut es
gleich über den Walger.

195 Gegossene Pastette.

Nim 4 loth Butter, treibe im ab rühre 2 Eyer und 2 Dotter darein pflaumigt, nun
2 Cafe Löffelvol Ram süsen, und ein Kafehleffelvol Mehl, salze bischen Muskatnuß, dan
die Hölfte in das geschmierte Kasteroll³⁹⁸ gegossen, mit Rago³⁹⁹ überlegt, das Uibrige
darauf und so schön gebachen.

196 Ein Butter Laiberl zu machen von der L⁴⁰⁰.

Erstlich nimt man ein Fierting⁴⁰¹ Butter, treibt ihm pflaumigt ab, hernach 4 Eyer und
Dotter darein getrieben, eine halbe Stund pflaumigt gerürt, dan einen Löffelvol
germ, hernach ein halbes Masserl⁴⁰² sauren Ram, laulicht⁴⁰³ werden lassen, in das
abgerührte gegossen, dan 18 loth Mehl darein, salzen und schön rogel⁴⁰⁴ verrührt,
dan in das ausgeschmierte und gebutterte Bök⁴⁰⁵ gegossen und dan gehen lassen, her=

³⁹¹ schäumt

³⁹² geseiht

³⁹³ unklar

³⁹⁴ unklar

³⁹⁵ 1 Lot = 17.5 g

³⁹⁶ lauwarm

³⁹⁷ unklar

³⁹⁸ Kasserolle Kochtopf mit Stiel

³⁹⁹ Ragout Fleischsauce

⁴⁰⁰ unklar

⁴⁰¹ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁰² 1 Maß = 1,4 l

⁴⁰³ lauwarm

⁴⁰⁴ rogel = locker

⁴⁰⁵ Böck = halbrunder Kessel

nach licht gebachen.

197 Mandel Wandel⁴⁰⁶.

Nim 3 Eyer gros Butter, treib ihm schön pflaumigt ab, schlage nach und nach 4 Eyer dar= ein, von einen bar Semel die bresel welche in Milch angefeicht seyn müssen, einen halben fierting⁴⁰⁷ fein gestossene Mandeln, Lemony, Zuker, nach gedunken, zulezt ein bar Eslöffelvol recht fein gewiegtes⁴⁰⁸ Brod. Die Wandeln mit Buttermteig ausgelei= det, halbvol angefüllt, und schön gebachen, sie müssen warm zu Tafel.

[Seite] 62

198 Brandkugeln.

Man läst ein Eyer gros Schmalz heis werden, wans ausgekühlt ist, ein halbes masel⁴⁰⁹ Wasser darzu, mit samen sieden lassen, hernach so viel Mehl darein, das sich der Teig vom Pfandel schölt, hernach trokne ihn herab auf dem feyer, dan in die Schüssel, und mit 4 Eyer, welche zuvor in ein warmes Wasser müssen gelegt werden, schön glat abrühren, hernach runde nicht gar grosse Kugeln herabgestochen, und ins Schmalz gemacht, und unter immerwährenden Schitteln ein fiertel Stund gebachen, dan gezukert, und warm zu Tafel.

199 Gewikeltes oder Ringelfleisch.

Nim 1 Stük von einen saftigen guten Hüftstreif, zertheile es 4 mal voneinander, aber es mus allezeit am ende beysamen bleiben, klopf es gut, mit Essig und Salz besprengt, lasse es etliche Stund liegen, nim ein Stük Spök, Zwifel, Sartellen, Kapri⁴¹⁰ Bettersilkraut, Lemonschöller, dis alles recht klein gewiegt, streiche es über das Fleisch, wikle es zu= samen wie eine Wurst, mit spagat gebunden, lege es in eine Rein, schütte Essig und Fleischsuppe darzu, und las mit einer Rinde Brod so lange dünsten, bis es weich genug ist, dan schneide ringel auf eine Schüssel in die Soß, gib sauren Ram, wo= rin ein wenig Mehl gespiegelt ist las aufsieden, und seich es über das geringelte.

200 Ein faschiertes Hassel⁴¹¹.

Man nimt ein Stükel von einen gekochten Wildbrat, wigt⁴¹² samt Bettersilkraut, Kapri⁴¹³ Zwi= fel, samt Lemonschöllen, fein auch in ein Reindel, ein Stük Butter zergehen lassen, dan feine Semelbrösel darein anlaufen lassen, dan das gewigte hinein, mit Essig gut gesäuert, auch ein wenig sauren Ram darzu, es mus aber recht dük bleiben wen es aufgekocht hat, dan mache von Buttermteig ein Hasel, fülle den Fah⁴¹⁴s kalter darein, spüke es zufor mit Spök, dan im Rohr gebraten nun zur Tafel.

201 March Bodin.

Reibe von einer 1 Xr Semel⁴¹⁵ die Rinde gut ab, dan wird sie klein gewürflet geschnitten, in

[Seite] 63

⁴⁰⁶ Wandel = halbrunde Form für Suppeneinlagen u.Ä. und auch das darinnen Zubereitete

⁴⁰⁷ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁰⁸ mit dem Wiegemesser zerkleinert

⁴⁰⁹ 1 Maß = 1,4 l

⁴¹⁰ Kapern

⁴¹¹ unklar

⁴¹² mit dem Wiegemesser zerkleinert.

⁴¹³ Kapern

⁴¹⁴ Fasch = Faschiertes rohes Fleisch (Farce)

⁴¹⁵ Kreuzersemmel

eine Schüssel gethan, dan wird von einer halben Lemony die gewigten⁴¹⁶ schön, 2 Loth⁴¹⁷ Bo=meranzenzeltel⁴¹⁸ welche gestreiflet geschnitten sein müssen, dan 3 Loth Mandeln von welchen die schön abgezogen, und fein gewigt sein müssen, auch 2 Loth March welches klein gewürflet geschnitten seyn mus, dis untereinander geschüt nun in ein halben Ma=sel⁴¹⁹ süssen Ram 3 Dotter und ein ganzes Eyer geschlagen, gut abgeprigelzt Zucker darein, darnach man den Bodin Süß haben wil, dan auf die Semel gegossen, unter= einander gerührt, ein wenig din, eine halbe Stund anziehen lassen, hernach die Melauenen= model⁴²⁰ mit Butter geschmiert, gut gebreselt, den Bodin darein geschwind, und schöm bey einer mittleren Hütze gebachen, dan auf eine langlichte Schalle geschidt, und einen düken Schado darübergossen, nun zur Tafel. für 5 Bersonen.

202 March Wandeln⁴²¹.

Füdere die Wandeln oder Böchel mit Butterteig aus, fühle von den nemlichen Taig sie ein aber nicht ganz vol, dan schön gebachen, die Fühlseite mus auf der Höhe gezugert, und ge= schwind zur Tafel.

203 Französischer Schlängel.

Man schneidet ein Stük halbgeselechtes Schweinernes, nun nimt man einen Kölbernen Schlö= gel, salz ihm ein, dan werden von dem Schweinern zwey finger breite, und eine finger düke schnitz geschnitten, dan schneidte man, in den Schlögel nach der läng hinein so breit als der schnitz ist, schieb nun den schnitz hinein, so fort bis die Schlögel so vol davon ist, wen man ihn transchirt das er schön marunbiert⁴²² ist, nun wird der Schlögel im Rohr gebraten, in die Rein ein bar zehel Knofler, nun ein Stükel Butter in eine Rein 3 gelbe Ruben geschaben, blatlet geschnitten in die Rein gelegt, ein ribel⁴²³ Zeller 3 Wurzel Betterzil, ein wenig Bastrant⁴²⁴, nur in Butter schön weich und schön reserlet gedünst, dan von 1 xr Semel⁴²⁵ die breserln darein, aber schön Goldgelb werden lassen, dan ein 16theil⁴²⁶ Oesterreicher Wein, ebenso vil Essig und Fleischsuppe, Lemonschöl= len gewigt Nagel darein, so nun recht gut kochen lassen, gilben ein wenig, sal=

[Seite] 64

zen, auch die Brodsos darein gegossen, nun den Schlögel auf die Schüssel gelegt, die Soß darüber Basiert.

204 Lämmerner Schlängel in Schlafrok.

Salze den Schlögel ein, und brate es ganz aus, dan mache einen Goldhändel Taig⁴²⁷ nur mus er etwas dinner sein, übergüsse den Schlögel zweymal damit, bald es ein schöne Farb hat, begüsse es mit Butter, was schäumt abgezogen, und zur Tafel.

205 Gebratener Indian.⁴²⁸

Man bindet im beyn Füßen zusam und hängt im auf, dan nimt man eine Kropf

⁴¹⁶ mit Wiegemesser zerkleinert

⁴¹⁷ 1 Lot = 17.5 g

⁴¹⁸ Orangenspalten

⁴¹⁹ 1 Maß = 1,4 l

⁴²⁰ Melauamodel Kupfermodel in Melonenform (Röttenhofer Rezept Nr. 1734)

⁴²¹ Wandel: halbrunde Form für Suppeneinlagen u.Ä. und auch das darinnen Zubereitete

⁴²² marmoriert

⁴²³ unklar

⁴²⁴ unklar

⁴²⁵ Kreuzersemmel

⁴²⁶ 1 Maß = 1,4 l, daher ist 1/16 Maß = 0,1 l

⁴²⁷ unklar Rezept 291 ?

⁴²⁸ Truthahn

oder Bogelspies, und sticht im bey den Ohren durch und durch und hakt im bis er Tod ist fest, dan trocken geropft aufgemacht, über Nacht wassern lassen, dan eingesalzen und angestekt wie einen Cabaun⁴²⁹, die Füs herabgebunden, und so eine Stund in saft gebratten, vor den anstöken fült man den Kopf mit ein um 1 xr⁴³⁰ halben in Milch geweyigten Semelschmollen⁴³¹, 1 Eyer darein, brökel Butter gesalzen, bischen Muskatnus untereinander, und dan angefült.

206 Semel Nudeln.

Schneide von einen Kreuzer Semel fingerdüke schnüteln, schneide jedes von der länge von einander, lege alle in eine Schüssel, schlage 3 Eyer in ein Hafel, aber so vil süssen Ram darzu, gesalzen abgesprigelt und darüber gegossen, so stehen lassen, das sie die Schnitteln ganz ansaufen, nun in ein Rein ein Stük Butter zergehen lassen, die Semel Nudeln darein gelegt mit Weinbör⁴³² übersät, und auch ein wenig gezugert, dan beyderseits schön röslet werden lassen, angericht und gezukert.

207 Kindsdauf Nudeln.

Man macht einen Taig an wie zu den Schnöken Nudeln, nur nimt man darunter

[Seite] 65

Weinbär⁴³³ und Rosin, den Teig gehen lassen dan auf das bröt heraus gemacht, wie die aufgegangeren Nudeln werden, gehen lassen dan in Butter gesotten, wens auf einer seite lichte Brünzen⁴³⁴ haben, umgekehrt und eben so werden lasen, u angericht

208 Gestutzte Nudeln.

Nim ein Eyer und eben so vil süsen Ram, sprigle es ab, nim Mundmehl⁴³⁵ auf ein bröt salze es, mache einen Taig an wie zu geschnittene Nudeln an, aber nur ein bischen weicher, dan ausgewalkt, geschnitten und in Butter und Milch samt ein brökel Zucker schön Ramlet⁴³⁶ herabgesoden.

209 Zwergen⁴³⁷ Nudeln.

Mache von einem Eyer, und laulichten⁴³⁸ Wasser eine Strudelteig an gut abgezeit⁴³⁹, nun ziehe in aus das Blatel mit Butter geschmirt, mit Brösel besät, nun mit gewürflet geschnittenen grünen Zweigen übersät, gerolt, und in Milch und Butter herab gesotten, beyn anrichten aufgezugert, Milch mus man weniger als zu einen andern Strudel nehmen.

210 Gedünste Stokfisch.

Gib in eine Rein ein Stük Butter, mache damit ein recht saftige einbrenn, semerlfarbes, von Mehl nur ein stükel gewigten Zwifel Buttersikrunge⁴⁴⁰ darein, dan den Stokfisch

⁴²⁹ Masthähnchen

⁴³⁰ Kreuzer

⁴³¹ Schmolle, das weiche einer Semel

⁴³² kleine dunkle Rosinen

⁴³³ kleine dunkle Rosinen

⁴³⁴ unklar

⁴³⁵ feines Weizenmehl

⁴³⁶ Rammel : Backkruste, hier aber gekocht, da gibt es keine Rammerl

⁴³⁷ unklar

⁴³⁸ lauwarm

⁴³⁹ unklar

⁴⁴⁰ unklar

fisch in wenig Erbsenbrüh bischen Pfeffer, Inber⁴⁴¹ und Femselstub⁴⁴² nun kochen lassen, vor den anrichten gesalzen.

211 Abgeschmalzene Stokfisch.

Gib dem Stokfisch in eine kupferne Pfan, schütte Wasser daran und lase in ein bar sud aufthun, dan abgesichen und schön ausgraden und salzen, dan ein Schüssel mit Butter geschmirt, eine leg Stokfisch darauf, mit heisem Schmalz abgeschmolzt, wider ein Stük Zwifel gelegt ist, nun wider eine leg bis gar ist, dan breseln darüber gesät, und heises Schmalz darüber, nun zur Tafel.

[Seite] 66

212 Falscher Fasan in Kraut.

Da wird ein Schweinernes recht resch hergebratten, aus nur halb ausgebratten, dan wird es aber wie der Fasan, in ein gedämpftes gutes Sauerkraut gelegt und dan ganz ausgekocht, und mit dem Kraut angericht.

213 Gebratener Ganz mit Kastanien.

Man bratet Kastanien schölt sie ab, und fült die zubereitete Ganz damit, neht die Öffnung zu, und brattet sie nun schön in Saft, und gibt sie wen man wil mit einer Schalle Obst Gedünstetes zur Tafel.

214 Gebratenes Sponfärgel.

Nim das gebutzte und gewaschene Sponfärgel und salze es ein, auch etwas gepfeffert, dan wen sich das Salz hinein gezogen hat, wird es aufgehängt hernach angestökt, nun mit einen Tuch ausgeschobt zu genäht, die Faden wie die hinderen Füße schön gebunden, und düke speil eingestökt, das selbe recht fest halten, wie auch die Fotzen und Schweif recht gut mit Spagat angebunden, und ja bedacht sein, das das Fakel recht gleich stökt, nun zum Feyer, und recht schnell getrieben, und wie es trocken ist gleich von Feyer genohmen, und mit Bir gewaschen, wieder zum Feyer, und wie es trocken ist, aber mit Bir gewaschen und so in allen 4 mal, dan mit einen Tuch abgewischt, und mit Spök geschmiert, ja bedacht seyn, das es keine Blattern macht, und sollte der Fahl seyn, ja so gleich mit einer grossen Nadel aufstechen, unter dem Bratten ja recht still halten, nun noch einmal mit Spök geschmiert, wen es anfängt spritzen, Dan ist das ganze Fakel spritz rösch, und schön gleich in der Farb, so ist es gebratten, beylich⁴⁴³ 2 Stund hat es zu bratten, dan das Tuch heraus genohmen, die Sprit weg, in die Fotzen einen

[Seite] 67

Apfel gestökt, das Fakel auf eine langlichte Schalle, dan die Schalle mit Betersilkraut geziert, auch gleich zur Tafel, mit einer Schalle Senft.

215 Sauer Kraut auf Ungarische Art.

Gib in ein Höfn gutes Sauerkraut, leg ein Stük rohes Rindfleisch darein, nun mit Wasser gefühlt, und schön gesotten, dan in eine Rein, ein Stük abschöpft feten heis gemacht, ein Kochlöffel Mehl darein, schön Semelfarb werden lassen, nun fein gewiegte Zwifel darein eingelegt, so nun zudekter, schön gedünst auch Saurer Ram darein, dan den Spök heraus

⁴⁴¹ Ingwer

⁴⁴² unklar vielleicht Fenchelpulver

⁴⁴³ beiläufig, etwa

genohmen, in Schnitz geschnitten, auf den Rost gebrent, dan das Kraut angericht, und die Schnitz darauf gelegt.

216 Margran⁴⁴⁴ Nudel Pasteten.

Siede 3 Loth⁴⁴⁵ Spindel Nudeln in Salzwasser fein körnig, dan abgeseihen in eine Schüssel gethan, dan ein kleines Stükel geselchtes Zung, fein gewigtes darein, dan sprigeln in ein sechzenteil⁴⁴⁶ guten sauren Ram, ein Eyer ab, gesalzen, bischen Muskatnus darzu, nun über die Nudel gegossen, untereinander gerührt, dan ein Bökel⁴⁴⁷ oder Model mit Butter Taig ausgefütert, die Fühl darein geschüdt, von Taig einen Tekel darauf, mit Eyer geschmirt, und in Rohr schön gebachen, herausgestürzt, und zur Tafel.

217 Hollerhippen.

Nun 3 Kafeh Schhallen vol Ram 2 Eyer 3 Loth Lemony Zucker, 9 Loth Mehl recht gut abgesprigelt, ein wenig Pfeffer, mit dem gewöhnlichen Eysen bachen.

218 Brod Torden.

[Seite] 68

Man nimt 3 Fierting⁴⁴⁸ Mandeln fein gestossen, und ein halbes Pfund⁴⁴⁹ gefatten⁴⁵⁰ Zucker in eine Schüssel, dan schlägt man 3 ganze Eyer darein, und rührt es in eine halbe Stund ab, dan schlägt man von 10 Eyerklar ein Eis auf, hernach [rührt] man das Eis wie die Dotter nach und nach ein, und rühret es 3 virtel Stund gut ab, dan nimt man von einen Haus Brod 4 Loth⁴⁵¹ Breseln, von Lemony die Schöler, samt den Saft 1 Loth [Kafeh ?], und ein wenig gewürzt Nagel.

219 Den gerührten Linzer Torden.

Treibe ein halbes Pfund⁴⁵² Butter pflaumigt ab, hernach 4 Eyer und 5 Dotter ein halbes Pfund Mandeln fein gestosen, ein halbes Pfund Zucker, welches alles nach und nach eingetragen wird, nach dem man das ganze eine halbe Stund gerührt hat, nimt man von einen ganzen Lemony die Schölln und Saft, 4 Loth⁴⁵³ gefatte⁴⁵⁴ Semelbrösel, 4 Loth Mehl rühr es darunter, dan schütte den Taig in den ausgebutterten Model, aber nur die Hölfte, dan ein eingesotenes darauf, hernach den übrigen Taig, und bache es bey einer ganz kühlen Hütze, beylich⁴⁵⁵ eine halbe Stund, und dan heraus.

220 Piskoten Dorten.

Man schlägt in ein Hafel 4 Eyer, 3 Dotter die Klar zu Schnee und ein Fierting⁴⁵⁶ Zucker gefatten⁴⁵⁷, schlägt es mit einen Löffel 3 firtel Stund ab, wen

⁴⁴⁴ Majoran

⁴⁴⁵ 1 Lot = 17.5 g

⁴⁴⁶ 1 Maß = 1,4 l, daher ist 1/16 Maß = 0,1 l

⁴⁴⁷ Böck = halbrunder Kessel

⁴⁴⁸ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁴⁹ 1 Pfund = 560 g

⁴⁵⁰ gefahrt = gesiebt

⁴⁵¹ 1 Lot = 17.5 g

⁴⁵² 1 Pfund = 560 g

⁴⁵³ 1 Lot = 17.5 g

⁴⁵⁴ gefahrt = gesiebt

⁴⁵⁵ beiläufig, etwa

⁴⁵⁶ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁵⁷ gefahrt = gesiebt

es dan recht schön dük ist, so rührt man ein firting Störkmehl darein, und güst es in ausgebenselten Model, bacht es bey einer gelinden Hü=ze, Zwibacht macht man nemlich so, nur das man einen Gris darein nimt, und wen es gebachen ist, schnitz schneideln, und es wieder bacht.

221 Weichsel Kuchen.

[Seite] 69

Man treibt 12 Loth⁴⁵⁸ Butter pflaumig ab, nach und nach 10 Eyer und ein firting⁴⁵⁹ Man=deln, welche geschwölt, die Haut abgezogen, und fein gewigt⁴⁶⁰ sein müssen, wie auch 12 Loth gefahen⁴⁶¹ Zucker, dis alles 3 firtel Stund schön pflaumig gerührt, von einer Lemony die gewigten Schölln darein, auch 16 gestossene Gewürztnagel, nun 4 ein halbes Loth Semelbröseln verrührt, dan 6 Maserl⁴⁶² Weigslen, nun in das geschmierte und gut gebreslete gegossen und schön bachen.

222 Buttersaig.

Man nimt ein halbes Pfund frischen festen Butter, eben so vil Mundmehl⁴⁶³ auf ein Bröt, mache von Mehl 2 gleiche Theil, salze beyde ein wenig ein einen [?] schneide den Butter schön blatlich, dan zu einen Blat gewalgt, von den an=dern Mehl wird ein Saig gemacht, wie ein linder Strudeltaig, nim 2 Eyer dotter beylich⁴⁶⁴ 6 Eyergugen⁴⁶⁵ frisches Wasser, das gut abgesprigelt, damit den Saig angemacht, wan man wil kan man süssen Ram stat den Was=ser nehmen, welcher aber ungesoten seyn mus, den Saig nun so lange abgepart [?], bis er Blattern bekommt, dan wird er so groß ausgewalgt wie das Butter Blat ist, darauf gelegt, dan umgekört, und dan 3 mahl ge=walgt, dan rasten lassen, hernach wird gemacht was man will.

223 Gebachner Dopfen Kichel.

Treibe ein Maserl⁴⁶⁶ Dopfen pflaumig ab, ein Eyer darein samt ein halb Eyer gros Brögel zerlassenen Butter, dan einen Kochlöffel vol Germ darein ge=rührt, hernach ein gestrichenes firtel Mehl, gesalzen, nun das Mehl darun=ter gerührt, auf das Nudelbröt heraus, und zusammen gemacht, zusam=geschupt, beylich⁴⁶⁷ 4 Finger dük, und 3 Finger hoch, stükelet herabgeschnitten aufgestellt und gehen lassen, mit einen Tuch zugedeckt, so dan wens gegangen sind, oben einen Schnid und unten ein Griebel gemacht und in Schmalz schön langsam gebachen

[Seite] 70

224 Gestiftlete Mandel Busserln.

Schwolle 4 Loth⁴⁶⁸ Mandeln, schneide sie so klein als möglich gestiftlet, wiege⁴⁶⁹ von einer halben Lemony die Schöln, schlage von einen Eyerklar einen festen

⁴⁵⁸ 1 Lot = 17.5 g

⁴⁵⁹ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁶⁰ mit Wiegemesser zerkleinert

⁴⁶¹ gefahrt = gesiebt

⁴⁶² 1 Maß = 1,4 l, ist viel zu viel

⁴⁶³ feines Weizenmehl

⁴⁶⁴ beiläufig, etwa

⁴⁶⁵ Eierschalen

⁴⁶⁶ 1 Maß = 1,4 l

⁴⁶⁷ beiläufig, etwa

⁴⁶⁸ 1 Lot = 17.5 g

⁴⁶⁹ mit Wiegemesser zerkleinert

Schnee, gib in ein Weise Schalln zu 4 loth gefahnen⁴⁷⁰ Zuker, und rühre diesen mit einem Eislöffel⁴⁷¹ zu einen düken Eis, verrühre nun die Mandeln und Lemonyschöller, mache schön Runde gegrauste batzerl auf Oblat, und bach sie schön Goldgelb.

225 Gewicht Nudeln.

Wege ein firting⁴⁷² Butter eben so vil Mehl, und Wasser aber akurat, sonst werden sie nicht schön, lasse den Butter zerflüssen, und schütte das Wasser darzu, lasse es mitsamen sieden, rühre das Mehl hinein, salze es ein wenig, und trokne den Taig beyn Feuer herab, aber nicht zu stark, dan schütte ihn in die Schüssel, und rühre in mit 4 Eyer welche zuvor in ein warmes Wasser gelegt werden müssen, nach und nach in den Taig geschlagen werden, schon glat ab, das er Zach wird, das Babier schmire mit Butter, dan mache von den Taig runde batzel darauf, schmir es mit Wasser, besäe es mit Zimet und Zuker; bache es in Rohr schön langsam, wens gebachen sind, so fart man mit einen Messerspitz auf der seiten hinein, und fühlt ein gesottenes Hönig, eine halbe Stund haben sie zu bachen.

226 Zucker Strauben.

Man schlagt 2 Eyerklar in ein Hafel, 2 Eyerschalen vol Wein, 4 Eyerschalen vol Mehl [Milch ?] abgeraunte⁴⁷³, sprigle es gut ab, dan 6 Loth⁴⁷⁴ Mehl darein, samt 3 Loth Zuker, welcher in Lemony abgerieben ist, recht gut abgesprigelt, dan mit den gehörigen Zukerstrauben Löffel⁴⁷⁵ in Heissen

[Seite] 71

Schmalz gebachen, und geschwind über den Walger gebogen.

227 Mandel Buserl.

Man nimt ein firting⁴⁷⁶ Mandeln ziet es ab, und stosset es nicht gar zu klein, nim ein firting gefaten Zuker darunter, auch lemonschöllen, und von 2 Eyer das klar zu schnee geschlagen, schit es auf die Mandeln, rühre es ein firtel Stund ab, schneide von Oblat Krapfel und Herzel, thue den Taig darauf, und bache sie in Rohr schön lichtgelb heraus.

228 Fanili Krem.

Gib ein Masel⁴⁷⁷ Ram in ein Pfandel, ein Stükel geschnitene Fanili hinein, wender Ram sied, seiche in in ein Hafferl, gib Zuker sovil das es angenehm süs wird, nun 6 Eyrdotter darein gesprigelt, dan in die Schallen geschüt, auf den Wasser Dunst zusamm stehen lassen, dan gezugert, und mit eine glühenden Eysen aufgebrent.

229 Kafee Krem.

Man macht einen recht guten starken Kafeh, seicht ihn ab richtet [verwischt] in Ram und

⁴⁷⁰ gesiebten

⁴⁷¹ Schneerute

⁴⁷² Vierting = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁷³ entrahmte Milch?

⁴⁷⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁴⁷⁵ Löffel mit Trichter

⁴⁷⁶ Vierting = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁷⁷ 1 Maß = 1,4 l

Zucker, wie man ihn gewöhnlich trüingt, auf ein Maserl⁴⁷⁸ solchen Kafeh, spri= gelt man 6 Eyerdotter darein schüttet es nun in die Schalln, und last es wie die vorhergehnde zusam stehen, und gleich zu Tafel.

230 Eingesotene Ribiseln.

Nim auf 2 Pfund abgeberlte schön zeitige⁴⁷⁹ Ribiseln oder Johanes bör 1 Pfund Zu= ker, disen in einer mösinger Pfan mit ein halben masserl⁴⁸⁰ Wasser, gelei= dert bis er spint⁴⁸¹ nun die Johans Bör darein, und 3 mal gut herübersieden lassen, dan in ein harenes Sieb geschüt, den abgerohnenen Saft in die Pfan geschüt, und auf einen Kohlfeyer so lange gesotten bis es, wen man

[Seite] 72

ein wenig auf eine Schalln schüt und kalt ist, wie eine Sulz ist, nun gib die Johans Bör darein, und las es so lange sieden, unter öftern aufrühren, das sie sich nicht anbrönnen, das man es ein wenig kalt werden läst, es ist wie eine feste Sulz, nun in ein erden Schüssel geschüt, wens ausge= kült ist, in das Glas gefühlte, und nach 2 Tagen, mit einen von Mandeln gestupften Babir vermacht, dan verbunden.

231 Ribiseln Marmulat.

Berle beylich⁴⁸² 4 Maserl⁴⁸³ Ribisel ab, gibs in eine Schüssel, zerdrue es gut mit einen Kochlöfel, dan drüke es durch ein Sarvet⁴⁸⁴, und nun auf 1 Pfund⁴⁸⁵ solchen Saft ein halb Pfund Zucker diesen geleidert⁴⁸⁶, mit einen 16 theil⁴⁸⁷ Wasser, dan den Saft darein geschidt, und so lange gesotten, bis wen man ein wenig kalt wer= den last, es wie eine feste Sulz ist, nun behandelt wie die vorige.

232 Hötzigbötze oder Aeskipel [?] Marmulat.

Butze von die Hötzigbötze, welche von Reif gut überbrent sind die Körner und das bolzige⁴⁸⁸ sauber aus, gib sie nun in ein glasiertes Höffen, zugedeckt mit etlichen Tropfen Wasser besprengt, und so dan 3 Tage auf einen warmen Ofen stehen lassen, öfters aufgetrifert [?], damit sie schön weich werden, dan ba= siere es durch ein Harsieb⁴⁸⁹, wig nun das March und nim auf 1 Pfund Zu= ker. leider⁴⁹⁰ diesen mit 16 theil⁴⁹¹ Wasser, der Zucker darf aber nicht spinen⁴⁹², sondern nur schwere Tropfen machen, jetzt gib das Hötzigbötze march in einen Mö= singer Pfan, nun rüre ganz langsam den Zucker darein, es mus schön glat, ohne bötzerln seyn, dan lase eine kleine fiertel Stund unter immer= währenden rühren, das es sich nicht anbrent sieden, hernach gib von

[Seite] 73

⁴⁷⁸ 1 Maß = 1,4 l

⁴⁷⁹ reife

⁴⁸⁰ 1 Maß = 1,4 l

⁴⁸¹ gesponnener Zucker

⁴⁸² beiläufig, etwa

⁴⁸³ 1 Maß = 1,4 l

⁴⁸⁴ Serviette

⁴⁸⁵ 1 Pfund = 560 g

⁴⁸⁶ Läuterzucker

⁴⁸⁷ 1 Maß = 1,4 l, daher ist 1/16 Maß = 0,1 l

⁴⁸⁸ das pelzige ?

⁴⁸⁹

⁴⁹⁰ Läuterzucker

⁴⁹¹ 1 Maß = 1,4 l, daher ist 1/16 Maß = 0,1 l

⁴⁹² gesponnener Zucker

einer Lemony den Saft darein, las es noch einmal aufsieden, dan fülle es in das gewärmte Glaß, las ein bar Tag stehen, sodan mit einer von **sperlen** **[?]** gestupften Babir berbunden.

233 Faschin Krapfen.

Man nimt 2 Pfund⁴⁹³ Mundmehl⁴⁹⁴, thut es in eine Schüssel, dan ein Dampf⁴⁹⁵ ange= macht, nun last man ein firting⁴⁹⁶ Butter zergehen, und ein gutes Maserl⁴⁹⁷ Ram laulich⁴⁹⁸ gemacht, 4 Dotter und 2 ganze Eyer darein gesprigelt, das Mehl gesalzen, nun den Taig mit dem Ram und Butter angemacht, recht gut abgeschlagen, walg ihn nicht zu din aus, und stich mit einen Weinglas Blatterl aus, fühle auf eins ein Gesotenes, und leg das andere dar= auf, und so fort, bis du fertig bist, stelle es an ein warmes Ort, und las gehen, mache ein Schmalz nicht zu heis, das nur einen imer glind **[?]**, bache sie und gibts warmer her.

234 Ein aufgelofenes von sauren Ram.

Von 2 Bersonen Ein halbes Maserl⁴⁹⁹ Ram schlag 4 Eyer 1 Löffelvol Mehl, ein wenig fein gewigtes⁵⁰⁰ Schweinernes, salze es sprigle es gut ab, schmüre ein Blattel mit Butter und Reif⁵⁰¹ bresle es aus, güsse das gesprigelte dar= ein, unten und oben Glut, es get recht langsam auf, wird aber sehr gut und hoch.

235 Ein Nudel Dorten

Man nimt Mehl was 2 Eyerdotter nützen⁵⁰², und 1 Loth⁵⁰³ Zucker und macht es an wie die geschnitene Nudeln, hernach walge es schön din aus, schneide es so klein als du kanst, in der länge, wie die gestiftelten Nudeln, bache es in Schmalz, das aber nicht braun werden, hernach nimt man 12 Loth gefah=

[Seite] 74

ten⁵⁰⁴ Zucker, in eine Schüssel, schlag 3 ganze Eyer 3 Dotter darein, und $\frac{1}{4}$ Pfund⁵⁰⁵ fein gestosene Mandeln, und rüre es eine Stund ab, nim Lemonschö= len auch den Saft, und gestosene Gewürtz nagel, dan ein Firting⁵⁰⁶ Mandl langlicht geschnittene, und die Nudeln darunetr, dan verrühre es aber nicht mehr zuviel, den Reif mit Butter und Bröseln geschmiert aber das Blatel⁵⁰⁷ da komen Obladen darauf, las ihn eine Stund bachen, dan ist er fertig.

236 Bratel aufgegangenes.

⁴⁹³ 1 Pfund = 560 g

⁴⁹⁴ feines Weizenmehl

⁴⁹⁵ Sauerteig

⁴⁹⁶ Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁴⁹⁷ 1 Maß = 1,4 l,

⁴⁹⁸ lauwarm

⁴⁹⁹ 1 Maß = 1,4 l,

⁵⁰⁰ mit Wiegemesser zerkleinert

⁵⁰¹ Blatel mit Reif = Tortenring auf Backblech

⁵⁰² benetzen

⁵⁰³ 1 Lot = 17.5 g

⁵⁰⁴ gesiebte

⁵⁰⁵ 1 Pfund = 560 g

⁵⁰⁶ Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁵⁰⁷ Blatel mit Reif = Tortenring auf Backblech

Nim auf 3 Eyer, 3 Eyer gros Butter treibe es ab, hernach reibe 2 Xr Semel⁵⁰⁸, feuchte es mit Milch an, sie dürfen hübsch weich seyn, 2 oder 3 Handvol fein gewigtes⁵⁰⁹ Bradel darunter, auch Weinbör⁵¹⁰ und Lemonscholler, verrühre es, schmire den Model mit Butter aus, schütte das abgerührte hinein, und bache es langsam, unten und oben Glut.

237 Blut Schnitteln.

Las das Händel Blut in Wein, nim in ein Reindel einen Butter, hernach ein wenig Mehl las es anlaufen, dan das Blut hinein, rür es das es dikelet wird, wen es zum bregeln⁵¹¹ anfängt, so las es kalt werden auch Zucker, gewürzt Nagel und Lemonschöller darun=ter, schneide Semelschnitteln nicht zu dük, pfarze⁵¹² sie in Schmalz, dan leg es auf die Schüs=sel und streiche das Blut darauf, dan güsse in ein Pfandel, Wein und Zuker las sieden, dan güsse es über die Schnitteln, stelle es auf die Glut und las es aufsieden, dan zur Taffel.

238 Brösel Knedeln.

Reibe ein 1 xr Semel⁵¹³ thue sie in eine Schüssel, schlage 3 Eyer daein, salzen schnitler⁵¹⁴ darunter, und so untereinander gerührt, dan in siedendes Fleischsuppen eingeschlagen.

239 Näkeln⁵¹⁵ von Hüner Läberl und Magel

Wiege Laber und Magen fein samt Bettersil, dan rein um ein halben Kreuzer Semel, nim ein Eyer groß Butter las ihn zergehen, gis ihn auf die Bröseln rühr es untereinander, das das gewigte hinein, schlage 2 eyer daran schnitler⁵¹⁶ gesalzen rühre es gut unter einander

[Seite] 75

dan las es anziehen, schlag es in eine Fleischsuppen, und las ein firtel Stund sieden.

240 Butter Nägel.

Man treibe 2 Eyer gros Butter recht pflaumig ab, dan 2 Eyer recht gut verrührt, ein wenig Schnitler⁵¹⁷ darein, 2 gupfte⁵¹⁸ Eslöffelvol Mehl darein, gesalzen dan schlag es in die siedende Fleischsuppe ein, und las es eine kleine firtel Stund aufsieden.

241 Schnöken Suppe.

Siede etliche Schnöken, lösse sie aus den Häuserln aus, butze sie sauber dan mit Salz eingerieben, schütte heises Wasser daran, damit das schlämige wegkomt, drücke sie nun aus, fein zusammen gewigt wie auch ein zechel Knofel, nun ein Stükel Butter in eine Rein, ein saftiges semmel=farbes einbrenn gemacht, das gewige samt den Knofler darein geschüt gut umgerührt, die Einbrennsuppe darein geschüt, geschmah [?] gesalzen, bischen gilben⁵¹⁹, und so recht gut sieden lassen, dan auf gebäte aufgebrökelte Semel angericht.

242 Fritato⁵²⁰ mit Sardeln.

⁵⁰⁸ Semmel um 1 Kreuzer

⁵⁰⁹ mit Wiegemesser zerkleinert

⁵¹⁰ kleine dunkle Rosinen

⁵¹¹ köcheln

⁵¹² in Schmalz backen

⁵¹³ Semmel um 1 Kreuzer

⁵¹⁴ Schnittlauch

⁵¹⁵ Nockerl ?

⁵¹⁶ Schnittlauch

⁵¹⁷ Schnittlauch

⁵¹⁸ gehäufte

⁵¹⁹ mit Safran würzen

⁵²⁰ Frittata ist eine italienische Eierspeise ohne Mehl

Man schlägt 3 Eyer in ein Haferl, eben so viel gute Milch darzu, wiege 3 Sardellen gib in das Häfen samt eine Kochlöffel Möhl, nun abgesprigelt, hat man keien Sardellen so nimt man Schniler⁵²¹, salze es ein brökel Schmalz in ein Pfandel, las heis werden, das abgesprigelte darein, so nun unten und oben Glut, schön gebachen, dan auf Teller heraus gestürzt, und geschwind zur Tafel.

243 Wölsche⁵²² Soß.

Nim Kälberkraut⁵²³, Brun Größ und Sauerampfer, von jeden eine Handvol, wig⁵²⁴ es fein zusammen, gib in die Schalln, gis Essig ind Profanzer Oell⁵²⁵ gesalzen und Pfeffer darzu, und gieb auf die Tafel.

244 Das Junge von einen Hasen, oder überhaupt ein gebuztes Wildbrat.

Dies wird eben so gerichtet, wie die gedünsten Tauben, blos mit den unterschit, das man stat dem Blut, weil man nicht jederzeit eines hat, Semmelbrösel in Butter recht

[Seite] 76

rerch abrösel, bischen **Mödigungewürtz**⁵²⁶ darein, nun in die Sos geschit, und gut sieden.

245 **Gemösene**⁵²⁷ Strauben.

Man nimt ein Kafeeschalerl vol Eyer, sprigelt es ab, in ein Hafel aber so vil abgeraumte⁵²⁸ Milch, und so vil zergangenen Butter, wo aber das saure gut abgefaimt⁵²⁹ werden mus, die Milch in ein Pfandel, wen es anfangt zu bregeln⁵³⁰, den zergangenen But=ter darein geschüt, nun in die Eyer gegossen, gut abgesprügelt⁵³¹, nim 9 loth⁵³² Mehl, gesalzen so das der Taig die rechte Düke bekommt, man stelt das Hafen, mit den Taig in ein warmes Ort, ins Wasser tauche den Straubenlöffel⁵³³, in ein kalttes was=ser, dan güsse den Taig hinein, und bache es schön in Schmalz.

246 Einmarmolierte⁵³⁴ Forellen.

Nim die gebachenen Forelen und lege sie in ein Kastroll⁵³⁵, schütte in eine kupferne Pfann Esig darein, ein Stükel Zwifel mit gewürtz Nagel bestokt bischen Lorber, Rosemarin, Dimian Kräutel ein blatel Lorber, las nun alles süden dan über die Forellen gegossen und einen Tag oder länger stehen lassen, dan angericht und ein we=nig Essig darüber

247 Brot Torden.

Man nimt ein halbes Pfund Butter, treibt im pflaumig ab, dan schlägt man 6 Eyer

⁵²¹ Schnittlauch

⁵²² Italienisch

⁵²³ unklar für verschiedene Pflanzen verwendet Kerbel, Johanniskraut,

⁵²⁴ mit Wiegemesser zerkleinert

⁵²⁵ Olivenöl aus Frankreich - Provence

⁵²⁶ unklar

⁵²⁷ unklar

⁵²⁸ entrahmt ?

⁵²⁹ abgeschäumt

⁵³⁰ köcheln

⁵³¹ abgesprudelt

⁵³² 1 Lot = 17.5 g

⁵³³ Löffel mit Trichter

⁵³⁴ mariniert

⁵³⁵ Kasserolle = Kochtopf mit Stiel

samt ein halb Pfund Mandeln, welche blos abgewigt⁵³⁶ und fein gestossen werden mü= sen, auch 12 Loth⁵³⁷ gestossenen Zucker, wen er ein firtel Stund gerührt ist, nimt man von einer ganzen Lemony die schölln, und den Saft, ein halbes Loth gestossene gewürzt Nagel, und 4 Loth Brodbreseln, blos rogel⁵³⁸ verrührt, in den gebröselten Dortenreif geschütt, bey einer mittern Hütze eine Stund gebachen

248 Brot Torten auf andere Art.

Schwöle ein firting⁵³⁹ Mandeln, wiege⁵⁴⁰ es recht fein, thue es in ein Schüssel, darzu ein fir= ting gestossenen Zucker, schlag 4 frische Eyer und 2 Dotter darein, die Klar zu Schne, rühre dieses nun 3 firtel Stund recht pflaumig ab, den Löffel schön aufwärtz ge=

[Seite] 77

nahmen, der Taig mus recht dük seyn, und recht viel, nun von einer Lemony die Schölln gewigt, 16 gestossene gewürzt Nagel darein, nun verrührt es schön rogel⁵⁴¹ 2 Loth und 1 Qundel⁵⁴² schwarze Brod Brösel, und 1 Qundel geribener Kafe, in den bestim= ten Dortenreif geschüt, und bey einer mittleren Hitze schön gebachen, auch Zimet darzu.

249 Eyer Köß.

Gib in ein Hafel 1 viertel⁵⁴³ Milch, 10 Eyer, und Lemony, Zucker das es eine angeneh= me süsse bekommt, etliche Tropfen Essig sprigle es gut ab, eine Kupferne Pfan mit Butter geschmirt, ganz suptil, das angesprigelte hinein geschüt, ganz langsam auf der Glut herunter gerührt, so lang bis es schön düklet wird, und sich der Zeit⁵⁴⁴ ge= schwind herunter gesetzt, ein bischen stehen lassen, dan mit einen Seichlöffel⁵⁴⁵ in die be= stimte Model gegefast, und gut abseihen lassen.

250 Sötz Küchel.

Nim ein halbes Maserl⁵⁴⁶ Mundmehl⁵⁴⁷ in ein Schüssel, mache ein Dampfel⁵⁴⁸ an, ein hal= bes Eyer gros Schmalz, las es heis werden, nim 4 Eyerklar, gib in das Mehl, auch ein halben Zwifel fein gewügt⁵⁴⁹ darunter, nim laulichte⁵⁵⁰ Milch und das Schmalz mache den Taig recht lind an, salze in schlage in wohl ab das er Blat= tern⁵⁵¹ bekommt, oben darauf mit Schmalz geschmirt, gehen lassen, das Schmalz in eine Pfan, aber ganz sanft mit einen Nudel Löffel ganz zakrt⁵⁵² hinein ge= macht, und geschwind mit einer irdenen Deke⁵⁵³ zugedeckt, recht langsam bachen.

251 Erdäpfel Krapfel.

Treibe 3 gesotene Erdäpfel schön pflaumig ab, schlage nach und nach 3 Eyer daran,

⁵³⁶ mit Wiegemesser zerkleinert

⁵³⁷ 1 Lot = 17.5 g

⁵³⁸ locker

⁵³⁹ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁵⁴⁰ mit Wiegemesser zerkleinert

⁵⁴¹ locker

⁵⁴² 1 Quintel (oder Quentchen) = 4 g

⁵⁴³ ¼ Maß = 1 Seidel = 0,35 l

⁵⁴⁴ sollte vermutlich „teig“ lauten

⁵⁴⁵ Sieblöffel

⁵⁴⁶ 1 Maß = 1,4 l,

⁵⁴⁷ feines Weizenmehl

⁵⁴⁸ Sauerteig

⁵⁴⁹ mit Wiegemesser zerkleinert

⁵⁵⁰ lauwarmer

⁵⁵¹ Blasen

⁵⁵² zart ?

⁵⁵³ Deckel

verrühre es gut, ein wenig Zucker, und Zimt salzen dan einen Löffelvol Mehl rogel⁵⁵⁴ darunter gerührt mit einen Kochlöffel in das Schmalz gemacht, wie die Butter noken und kühl gebachen.

252 Wein Teigel.

Nim ein halbes Seitel⁵⁵⁵ Wein, 1 loth⁵⁵⁶ Zuker, las es laulicht werden, und ein we=

[Seite] 78

nig Zimt darein, nim so vil Mehl das er die düke hat, wie ein linder **Vorfel**⁵⁵⁷ Taig nim ein Oblat und mache füröket⁵⁵⁸ blatel, fühle ein Kafelöffelvol eingesotenes da= rein, in die Mitte lege wieder 1 blatel hinauf drüke sie in Taig bis auf das einge= filte, bache sie in Schmalz, nicht zu heis.

253 Wein Suppen.

Nim ein halbens seitel⁵⁵⁹ Wein in ein Hafel, ein sechzenteil⁵⁶⁰ Wasser darunter 1 loth⁵⁶¹ Zuker darein, Zimet ein wenig Lemonyschöll⁵⁶² las es sieden, nim in ein Hafel 2 Eyerdotter Butter wie ein Nus Mehl, umrühre ein wenig, salzen, sprigle es, schütte ein wenig Wasser darein, dan den siedenden Wein.

254 Lemony Sulz.

Nim ein halb heises Wasser, in ein Messingernes Bökel⁵⁶², ein halbes Pfund feinen Zucker dar= ein, las es ein firtel Stund sieden, richt vorher 2 loth⁵⁶³ Hausenblätter⁵⁶⁴, schneid es klein, und wasch sauber aus, thue es in ein Höffen, schütte Wasser daran, und las bey einer Glut zergehen, güß die hausenblätter darein, setz es gleich von der Glut, rührs untereinander, und seigs durch en Tuch, trüke 6 oder 7 Lemony den Saft darein, das sauer genug wird, güß untereinan= der ab, seich es und gib in die Schaln, stehls in ein kühles Ort, das gesteht⁵⁶⁵, man kan es weis machen oder mit Turisolroth⁵⁶⁶ ferben, es ist schön und gut.

255 Klezen Brot.

Nim ein halbes Pfund⁵⁶⁷ Feigen, ein halbes Pfund Rosin, ein halbes Pfund Weinbär⁵⁶⁸, ein halbes Pfund Mandeln, 4 Pfund **Zirmesmehl**⁵⁶⁹, eine Handvol ausgelöste Nuß, Zitrony⁵⁷⁰, sovil als be= libt, die Feigen schneid dük blatlet, die Mandeln abgezogen, und gespaltet werden auch ein wenig in einer Pfan abgetrükert, Zitrony wird langlicht geschnitten, die Stü= kel müsche alle untereinander gewürz es, dan ein andert halb Händvol Mehl, güß Wasser daran, rühre einen Teig wie einen sch ? Taig, thue die abgemehlten Stük

⁵⁵⁴ locker

⁵⁵⁵ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁵⁵⁶ 1 Lot = 17.5 g

⁵⁵⁷ unklar

⁵⁵⁸ viereckige

⁵⁵⁹ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁵⁶⁰ $\frac{1}{16}$ Maß = 0,09 l

⁵⁶¹ 1 Lot = 17.5 g

⁵⁶² Böck = halbrunder Kessel

⁵⁶³ 1 Lot = 17.5 g

⁵⁶⁴ Schwimmblase des Stör, ein Geliermittel

⁵⁶⁵ geliert

⁵⁶⁶ Tournesol = Farbstoff, ähnlich lakmus rot oder blau

⁵⁶⁷ 1 Pfund = 560 g

⁵⁶⁸ kleine dunkle Rosinen

⁵⁶⁹ unklar

⁵⁷⁰ Zitronat

darein, rühre es unter einander, als dan nim ein ordinari ausgewalgten Nu=
delteig, thue das angemachte darein, schlag in in Form eines dünen Leib Brot

[Seite] 79

und bach es bey einer Stund, in einer Dortenpfan, man mus es neugebachen nicht an=
schneiden, es last sich auch 1 auch 2 Monat aufbehalten, und ist gut.

256 Gebachner Zwötzgen

Hirzu kan man einen dinen Brandteig von **Milhold**⁵⁷¹ Wein machen, dan last man von frisch=
schen Zwötshgen die Kern aus, und gibt stat derer abgezogenen Mandlkörn darein,
wendet jede Zwötzge besonders in den Taig, und bacht sie schön frisch aus dem Schmalz, und
gibt sie warm, mit Zucker bestrat zur Tafel.

257 Eine rothe Korn Blumen⁵⁷² Sulz über die Forellen.

Nim ein seitel Wasser, ein seitel⁵⁷³ gutten Rotten Wein, und rothe Blumen in ein
Tuch gebunden, Zucker darzu gelegt, lasse es sieden bis dük wird, und güsse es auf die
gesottenen Forellen, oder andere Füschen.

258 Gesulzte Mandelmilch von alley Farben.

Treib gestossenen Mandeln durch, mit Wasser darinnen Hausenblatter⁵⁷⁴ gesotten werden, nim von
den Betersil das grüne hake es klein, nun von der Mandelmilch den dritten Theil Zucker, und
sid es, seiche es durch so wird es grün, nim den andern 2 Theil, siede es und gut gezukert
güsse die Hälfte davon in ein Pfan, lasse es Weis, die andere hölfte mit Safran gelb
gemacht, also werden dreyerley farben, und wen es eine zeitlang gestanden, so gibts
in ein heises Wasser, stürze es auf ein blechenes blat, und schneide es auf einer Schüssel
nach belieben.

259 Artischoken Sollat.

Die Artischoken wie gebräuchlich ist werden sauber gewaschen, die spitzen weg geschnitten,
und schön weich gesotten, nim hernach den Knotzen heraus, richte es auf einen bestrichenen
Rost, mit Baumöll⁵⁷⁵ begossen, und mit gemüschten gewürzt bestreut, schön langsam
gebraten, richt es auf eine Schüssel, mach es mit Essig und Baumöll an, und gibts kal=
ter oder warmer auf die Tafel, wie es belibt.

260 Gebachene Rossen.

[Seite] 80

Nim ein schönes Mundmehl⁵⁷⁶, in ein Reindel mit gefätten⁵⁷⁷ Zucker, und ein wenig Schmalz ver=
misch, mit guten Wein den Taig gemacht, in der rechten düke wie der Strauben Taig,
nun Rosen die nicht gar⁵⁷⁸ ausgeschlagen sind, stöche den grotzen⁵⁷⁹ heraus, und das grüne
weg, druke es in den Taig, und bache es in den heisen Schmalz, beitle es bey denen stän=
geln, das sie schön auflaufen, gibts warmer und gezukert auf die Tafel.

⁵⁷¹ unklar

⁵⁷² Kornblumen sind blau, es muß sich um eine andere Blumenart handeln

⁵⁷³ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁵⁷⁴ Schwimmblase des Stör, ein Geliermittel

⁵⁷⁵ Olivenöl

⁵⁷⁶ feines Weizenmehl

⁵⁷⁷ gesiebte

⁵⁷⁸ sehr

⁵⁷⁹ vermutlich den Blütenboden

261 Eis⁵⁸⁰ von allerhand Farben auf die Dorten

Nim von 3 Eyer die Klar schlag es flaumet ab, rühre gefahen⁵⁸¹ Zucker darein das in der düke wird wie ein Kinder Köchel, rühre es in Erdenen geschür eine fürtel Stund, das schön zach würd, theil es ab zu füllerley Farben, man haben will, eines las Weis, das andere ma= che Roth, mit eingesottenen Alkermes⁵⁸² saft, das dritte grün mit Spenat tropfen, das 4.te braun mit klein geriebenen Schokolati, as 5.te gelb mit ganzen ausgesottenen Safran oder Bomerranzen⁵⁸³ schallen, in Zucker abgeriben und gestossen, in das andere Eis gethan das 6.tr blau mit eingesottenen Feigelsaft, wenn die Dorten gebachen sind, streich ein je= des besonders schön zierlich , oder nach belieben nims auf das andere, aber allezeit das erste gebachen, ehe das andere darauf gestrichen wird, ulnd [und?] also fort in der hoch kan man es mit gefärbten geschnittenen Citronat und gestiftelten Pistazie bestreuen die Dorten mit eingemachten Weichseln Marilen, und gamzen Hözebötz⁵⁸⁴ zieren.

262 Gutte Brad Knödeln.

Schneide von 2 xr⁵⁸⁵ Semel die Rinde ab, wiege⁵⁸⁶ es in der Milch, und 1 Stükel Kolbernes Brad⁵⁸⁷ wiege es klein drüke die Semel aus, und wige es darunter, nim 2 Eyer gros Butter, treibe in ab, 2 Eyer eins nach den andern darein, thue das aufgewigte Brat hinein, dan schlage 4 Eyer darein verrühre es gut, auch salzen dan ist er färtig.

263 Eir Schöberl.

Nim 8 Eyer gros Butter treibe in schön pflaumig ab, schlage 8 Eyer eins nach den andern hinein, reibe von 2 xr⁵⁸⁸ Semel, rühre es darunter salze es, nim 2 Eyer schwerr Mehl darunter schmüre ein Bökel⁵⁸⁹ mit Butter, und bresle es aus, und bache es schön lichtbraun, las es aus= kühlen, leg es in ein Rein, schütte kalte Rindsuppe darüber las es gut aufsieden

[Seite] 81

264 Hopfen zu Richten.

Butze den Hopfen, siede in in einer mesinger Pfan, thue in ein Reindel ein Stük Butter, sal= ze den Hopfen, thue in hinein, aber seuche in streue Mehl darauf, las ihn dünsten, und güsse eine warme Rindsuppe hinein, dan ist er färtig.

265 Brustfühl Faschierte.

Weige um 1 Xr⁵⁹⁰ Semel in der Milch, hake ein gesottenes Brat schön klein, treibe 2 Eyer gros Bu= ter schön pflaumigt ab, trüke die geweihte Semel gut aus, rühr es darunter, schlage 3 Eyer eins nach den andern, thue das geweihte, und noch ein Eyer hinein, salze es und fühl es ein.

266 Dopfen Krapfen.

⁵⁸⁰ Glasur aus Eischnee

⁵⁸¹ gesiebt

⁵⁸² Kermesbeeren (Phytolacca), roter Farbstoff

⁵⁸³ Pomeranzen Bitterorangen

⁵⁸⁴ Hagebutten

⁵⁸⁵ Kreuzer

⁵⁸⁶ sollte weige – einweichen heissen

⁵⁸⁷ Braten oder Bräd = Fleischmasse

⁵⁸⁸ Kreuzer

⁵⁸⁹ Böck = halbrunder Kessel

⁵⁹⁰ Kreuzer

Tue in ein Schüserl ein maserl⁵⁹¹ Dopfen, las ein Stükerl Schmalz zerschleichen, treibe im schön pflaumig ab, schlage 3 Eyer rürs nach den andern hinein, güsse laulichte Milch so vil dir belibt, auch germ nach Gedunken, salze es, nim ein halbes Maserl Mehl, verrühre es gut las den Taig stehen, mache ihn aus und las sie noch auf den Nudelbret ein wenig gehen, und bache sie in Schmalz, nach dem einlegen deke es geschwind zu.

267 Flekel Pasteten.

Mache einen Marben Taig wie zu den Schneeballen, siede ein geselchtes Fleisch oder Zung schneide sie klein, mache wie man in der Rindsuppe kocht, siede sie in gesalzenen Wasser, so bald sie gesotten, so schneide es ab, thue es auf ein Bröt und las es auskühlen nim in ein Höfen ein sauren Ram, thue das geschnittene Fleisch und Flekerl hinein, schlage vorher auch ein Maß⁵⁹² Ram 3 Eyer gut abgesprigelt⁵⁹³, hernach walge den Marben Taig aus, schmürbe ein bökel⁵⁹⁴ din mit Butter, thue den Taig in das bök sovil als nötig ist, hernach gib das abgespridelte hinein, thue den dökel von dem nemlichen Taig darauf, schmire in mit Eyerklar, und bache ihn schön langsam, so bald es fertig ist, gib sie geschwind zur Tafel.

268 Schöpsern Koth⁵⁹⁵ von Milz.

Köhre⁵⁹⁶ den Milz um streich e es gut aus, thue in ein Reindel ein Stükel Butter, nim

[Seite] 82

ein Löffelvol Semelbrösel, las es auflaufen, thue den Milz hinein, las ein wenig kochen, nim ein wenig süssen Ram, auch ein wenig Wein und Zucker, das er in der düke recht wird, thue Lemonschallen Neumodi⁵⁹⁷ gewürzt, und salzen, lasse im kochen, nim gebatte⁵⁹⁸ Semelschnittel, thue das Kot darauf gise nebstbey ein wenig Wein, so ist er färtig.

269 Schnitler Soß.

Siede 2 Eyer hart, so balt sie gesotten sind, scholle sie ab nim den Dotter und stosse im in Mörschser, thue klein geschnittenen Schnitler darunter und Zucker, rühre alles gut unter einander, tue Essig hinein das es in der Düke recht wird, ist fertig.

270 Geribene Taig Schöberl.

Mache von schönen Mehl geriebenen Taig, dünste in im Mülch [?] schön dük, so balt er gedünst ist, so las im in einer Schüssel auskühlen, 3 oder 4 Eyer gros Butter, treibe im schön pflaumig ab, schlage so vil Eyer als du Butter hast hinein, so oft du ein Eyer schlägst, so oft eine Handvol geriebenen Taig so bald alles darin ist, treibe es schön pflaumig ab, salze es, schmüre ein bökel mit Butter aus und bresle es fühle es ein, bache es langsam auf der Glut herunter, bald sie gebachen sind, lege sie in eine Rein, schütte eine heise Rindsuppe daran, las sieden und gib es zur Tafel.

271 Erdöpfel Soß.

Schölle die Rohen Erdäpfel ab, schneide sie gewürflet thue in eine Reindel ein stük Butter, las

⁵⁹¹ 1 Maß = 1,4 l

⁵⁹² 1 Maß = 1,4 l

⁵⁹³ abgequirlt

⁵⁹⁴ halbrunder Kessel

⁵⁹⁵ Fleischbrei

⁵⁹⁶ umdrehen

⁵⁹⁷ Neugewürz ?

⁵⁹⁸ gebähte

in heis werden thue Bettersilkraut und Knofler hinein hernach die Erdöpfel, güse Rindsu=
pe daran, gesalzen und das es in der düke recht wird.

272 Fisch in der Sulz.

Mache den Fisch auf wie gewöhnlich zum absieden, schütte kalten Essig darüber das er blau wird,
sätze ein Wasser über und salze es, thue Zwifel und Lemonschöller hinein, las sieden thue
den Fisch hinein bis er gesotten ist, lege im in eine Schüssel, gib den Sud ??arke [?] hälf=

[Seite] 83

te in eine Reindel thue Hausenblätter⁵⁹⁹, gewürzt Nagel, Lemonschaller und las es gut
süden, balt es gesotten güse in über den Fisch, sätze ihn in ein kaltes Ort das sulzig
wird, lege Bettersill nebstbey darauf, so ist er fertig.

273 Gebachene Reisbirnen,

Man kocht 1 firting⁶⁰⁰ Reis in eine Maß⁶⁰¹ Milch ganz weich und troken ein, treibt dan den Reis
mit 4 Loth⁶⁰² Butter ab, und schlägt 4 Eyerdotter und 1 Eyer daran, gib auch Zucker und
Zimet nach Belieben, und ein wenig Semelbreseln darn, las es eine weile stehen
bis es anzieht, formiher sodan aus diesen abgerühnten lauter grosse oder kleine
Birn, wendet sie in Eyerklar und Semelbreseln wieder um, und bach sie aus
dem Schmalz, wen sie ausgebachen sind, nimt man von einem Birnbaum kleine Zwei=
ge, wo an jedem ein Blatt hängt, stäkt es in die Birn, stat eines Stengels, und von
vorne stäkt man stat dem Butzen ein gewürtzt Nagel hinein, Man stelt sie alle auf
den Butzen in die Schüssel, und die Stängel in die Höhe und gibt sie entweder troken
zur Tafel, oder güst siedenden Wein, Zucker und Zimet daran, und last sie ehe
man sie zur Tafel gibt, noch ein wenig aufkochen.

274 Eine Mandel Milch

Nim 4 Loth⁶⁰³ Mandeln, schwöle sie, und schölle sie ab, stös sie recht fein in Mörscher, und
spritz etliche tropfen Wasser darauf, das sie nicht Oelicht werden, wen sie recht
fein sind güst am ein Maß⁶⁰⁴ frisches Wasser darauf, und seicht es nach öfters abrüh=
ren, durch ein Tuch, man kan auch nach belieben ein wenig Zucker darunter nehen.

275 Einen Lemonadi

Man nimt auf 1 Mas⁶⁰⁵ frisches Wasser 2 Zitronen 4 Loth Zucker, von einer Zitro=
nen wird die schölle auf den Zucker abgerieben, bey dem wird der Saft ausge=
druckt, die Kärner davon geseihet, wen sich der Zucker gänzlich aufgelöst hat, so gibt
man die Mas Wasser darzu und seihet es nochmal durch ein Tuch, Solte der Le=
monadi nur kühlend seyn, so darf der Zucker nicht auf die Zitroni abgerieben

[Seite] 84

werden. Doch diese stet nach belieben.

276 Kayserthe, den man bey starken Husten zu trinken pflegt.

Man kocht eine Schalle guten Eybischthe wie gewöhnlich, nimt in eine Kafetasse ei=

⁵⁹⁹ Schwimmblase des Stör, ein Geliermittel

⁶⁰⁰ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁶⁰¹ 1 Maß = 1,41 l

⁶⁰² 1 Lot = 17.5 g

⁶⁰³ 1 Lot = 17.5 g

⁶⁰⁴ 1 Maß = 1,41 l

⁶⁰⁵ 1 Maß = 1,4 l

nen Eslöffel fein gestossenen Kandis Zucker, gibt gibt von einen Ey den Dotter darzu, und 2 Kafelöffel frisch gebrestes Mandelöll wen man es haben kan, rürt dieses zusammen mit einen Löffel so lang bis es ganz schaumig und dik wird, dan gibt man den abgesheiten kochmaden Eybischte darein, rührt ihn etlich malle um, und tringt in Warm.

277 Eine Konsume von Brustkreutern, welche man bey einen starken Husten oder Katar trinkt.

Man nimt Eybischwurzel, Kerbel Lungen⁶⁰⁶ und Leberkraud⁶⁰⁷ von jeden eine Handvol, auch eine Handvol Gersten, grütze einen hakten Kölberfus, mit dem an der Keule befindlichen Knochen, 2 klein gehakte Schafs füsse mit einer Messerspitze vol Muskatblüh, setz alles zusammen in einen reinen Topf, mit einer Maß⁶⁰⁸ Wasser zum Feyer, klebt aber der Topf recht fest zu, und last es zusammen 3 Stund gut kochen, dan treibt man es durch ein Harsieb⁶⁰⁹, last es in einen Köller gut verwart stehen, und gibt dem Kranken öfters zu ein Stükchen davon, in einer Kafe Schalle in Fleischsuppe aufgelöst zu Trüngen.

278 Magen Zucker.

Nim 1 Pfund⁶¹⁰ Zucker güs ein Kantel⁶¹¹ Wasser darein, und ein Eyerklar, als ein Harselnus gros leiterer⁶¹² ihm, das es wie ein Wein wird, wens den Löffel aufhöbt, dan thue sie sachen geschwind darein, als ein halbes loth⁶¹³ gestossenen Zimet, nim ein Gundel⁶¹⁴ gros gebrochenen Pfeffer, ein halbes loth gestossenen Zimet, ein Gundel Nagel Muskatblüh, ein Muskatnuß, ein loth Mandeln, ein loth Biliorny⁶¹⁵ ein Loth Pigazi⁶¹⁶, von einen frischen Lemony die schöller, halt in an einen

[Seite] 85

warmen Ort bis er hart wird.

279 Gebratene Braxen⁶¹⁷.

Mach den Brachsen auf, salze es ein und las solche wenigstens einen halben Tag in Salz liegen, stückle es mache eine vüll von eingeweit, siede in Salzwasser buz es sauber, hak es auf ein 3 Pfündige mus man von 8 Eyer ein Eyerschmalz darunter haken, abgezogene Mandeln wenig gewürzt, Schnitler, salzen das es recht fühle die Braxen damit ein, bratte es, lege es auf ein Reindel, köhre es öfters um nicht überhützen, dan last mans auskühlen, dan schneidet man es bey der mitte von einander, und güset Baumöll und Essig daran.

280 Kölberne Leber in Ram

Man schneidet düne schnitzel von der Leber, besäe es mit Mehl und Semelbreserl, bachs in Schmalz, schmür ein schüssel mit Butter güs sauren Ram darein,

⁶⁰⁶ Pulmonaria officinalis

⁶⁰⁷ Leberblümchen *Hepatica nobilis*

⁶⁰⁸ 1 Maß = 1,4 l

⁶⁰⁹ feines Sieb aus Flachs [=Haar] oder auch Pferdehaaren

⁶¹⁰ 1 Pfund = 0,56 kg

⁶¹¹ undeutlich vermutlich ein Kandel =ein Kännchen

⁶¹² läutern

⁶¹³ 1 Lot = 17.5 g

⁶¹⁴ unklar

⁶¹⁵ vermutlich Pignoli

⁶¹⁶ vermutlich Pistazien

⁶¹⁷ Brachsen Fisch *Abramis brama*

leg die Leber hinein, und las auf der Glut sieden , so ist es fertig.

281 Höchten Kraut

Nim ein saures Kraut sid es und bren es ein wie sonst schmir ein Schüssel mit Butter, schütte ein leg sauren Ram ein leg ausgelöstes Fischbrat, den Ram mus auch **zuring**⁶¹⁸ [?] gemacht werden, vorher mach ein Reif um die Schüssel, wie auch oben und unten Glut, damit es schön **geflet**⁶¹⁹ [?] wird, hernach ist es gut. dan zur Tafel

282 Gedünste Händel mit Brösel und Eyterl.

Nim sauber gebutzte Händel untergreifs zum füllen, und salz es ein wenig, nim ein überbrenntes Kolbernes Eytel⁶²⁰ und brösel wie auch grepsen schweif⁶²¹, schneid von alle 3 stücken die hölfte klein gewürfelt, und den übrege hölfte klein blatlet, las das klein geschnitten in ein Reindel mit Butter , und Musatblüh über dünsten, nim ein Stük geweygte und wohl ausgedrückte Semel in ein Höfen zerrühr es wohl schlag 2 Eyer darein, uch 3 Löffelvol Milchram und thue

[Seite] 86

das gedünste darunter, rühre es wohl ab, und fühls in die Händel, überbrat sie ein wenig, indessen nim in ein Reindel ein Butter wie auch Mehl und Muskatblüh, leg ein blatlet geschnitten Brisel⁶²² Eytel und Kröpsenschweif darein, wer wil kan auch sauber gewaschene Maukrachen⁶²³ oder Nägel Schwammerl⁶²⁴ darzu nehmen, las alles unter einander dünsten, als dan güs ein Rindsuppe daran und leg die Händel darein, las kochen, wenn es gut ist zum anrichten, so leg die Händel auf eine Schüssel, richte die Suppe samt den gedünsten darein.

283 Gedünste Anten.

Salze die gebuzten Anten ein, und spalt hernach leg blatlet geschnittenen Spök in eine Rein, 1 Pfundt⁶²⁵ saftiges Fleisch blatlet geschnitten und klopfes, auf den Spök gelegt, die Anten darauf, auch 1 oder 2 Haberl Zwifel mit Nägel bestekt darzu gelegt, und mit die Anten wohl verdünsten lassen das alles braun wird, güs eine Rindsuppe daran und las schön kochen, alsdan nim die Anten auf eine Schüssel, seiche die Suppe samt dem Fleisch durch ein Sieb, über die Anten gewürzt und saures mit Lemonsaft, las noch ein Sud aaufthun, und gib hernach auf die Tafel.

284 Wie man das Geweih von Hirschen koth⁶²⁶ wen es noch weich ist.

Schneide die weichen Spitzen von dem Geweih, las wohl versieden hernach gehet die Haut weg davon, schneids blatlet und legs in ein Schüssel, thu Lemonsaft auch Butter und Muskatblüh Pfeffer güs Rindsuppe, brene es ein bischen ein, las ein bar sud aufthun.

285 Schwein Köß.

Nim ein Schweinskopf, der recht sauber gebuzt ist siede ihn in Salzwasser, nicht

⁶¹⁸ unklar

⁶¹⁹ unklar

⁶²⁰ Euter

⁶²¹ Krepsschweif

⁶²² Bries

⁶²³ Maurachel = Morchel

⁶²⁴ Nagelschwamm , esculentus [Grimm]

⁶²⁵ 1 Pfund = 0,56 kg

⁶²⁶ Schreißfehler, sollte kocht heissen

gar zu weich, die Zung sauber gebuzt und blatlet geschnitten, des gleichen auch die Ohren die Grüspel⁶²⁷ schneide wie geschnittene Nudel, die Ohrbeke⁶²⁸ den Risel⁶²⁹ und die Haut von der Hirnschal schneide klein gewürfelt, thue dieses alles zusamm in ein Topf gis ein Theil Wein, ein Theil Essig ein Theil Wasser daran salz

[Seite] 87

wie auch grob gestosene Nagel Pfeffer Muskatblüh und Lemonyschöller, setze es zum Feyer und las schön kochen, damit es weich werde, hernach seiche die Suppe davon, schmirb ein Tuch mit Butter schüt das geschnüttene darauf, binds zusammen wie ein Eytel⁶³⁰ thue es zwischen 2 Döller einschwörn oder leg es in ein Bröß, las über Nacht in ein kühlen Ort stehen, alsdan nims aus dem Thirchel und schneids blatlet oder las es ganz, wer wil kan **geschüfte**⁶³¹ geschnittene Pistazi nehmen.

286 Weichsel Kuchen.

Treibe ein fierting⁶³² Butter pflaumig ab, schlage 5 Eyer nach und nach darein, verrüh= re es gut eine halbe Stund, dan nim 2 loth⁶³³ Semelbrösel, 3 Loth Zuker und Wei= sel, 2 Masserl⁶³⁴ verrühren, nun in das geschmirte ung gut gewösserte Bökel ge= gossen und langsam gebachen.

287 Waxel⁶³⁵ Kuchen auf ein andere Art.

Nim von 5 Eyer die Klar zu Schne, nim 5 Loth⁶³⁶ Zuker gestosenen, schlage es 3 firtel Stund pflaumig ab, mit einem Löffel, dan nim 6 Loth Bröseln Lemonyschölen fein gewigtes rogl⁶³⁷ verrührt, 2 Masserl⁶³⁸ Waxel, nun in das geschmierte und gebrösel= te Bökel⁶³⁹ gegossen, und schön gebachen.

288 Die gefülten Höchten zu Braten.

Zeihe den Höchten die Haut ab, mach ihn auf salze ihn ein Spüke in mit Sar= tellen oder Häring, dan mach die Füll treibe einen Butter ab, schön pflaumig schlag 2 oder 3 ganze Eyer darein, nach dem der Höchten gros ist dan ein von Graden gelöstes und klein gehakte Stükel Fleisch, wie auch Kröpsenschweifel, gehak= te in der Milch geweigte Semel gehakte darein, Muskatblüh und Salz verrühr es wohl unter einander, fühls in die Höchten und nehe ihn zusam, stöke in an Spies über wind ihn mit Spagat und bleyb dabey, brat ihm zimlich gäch, las in ein Reindel ein Butter zergehen thue gar ein wenig Mehl und klein gehak=

[Seite] 88

te Sarteln darein las anlaufen, gib Arbessuppe⁶⁴⁰ darein ein Loffelvol Profanzer Öhl⁶⁴¹ und Muskatblüh, wen der Höchten gebraten ist, so leg in auf eine Schüssel, güs die Suppe darüber und las auf der Glut noch aufkochen, ziere im mit Kröpsschweifel, und der blatlet ge=

⁶²⁷ Kruspel

⁶²⁸ Ohrläpchen ?

⁶²⁹ Rüssel

⁶³⁰ Eierstich

⁶³¹ unklar

⁶³² Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁶³³ 1 Lot = 17.5 g

⁶³⁴ 1 Maß = 1,4 l

⁶³⁵ vermutlich Weichsel

⁶³⁶ 1 Lot = 17.5 g

⁶³⁷ rogl = locker

⁶³⁸ 1 Maß = 1,4 l

⁶³⁹ Böck = halbrunder Kessel

⁶⁴⁰ Erbsensuppe

⁶⁴¹ Olivenöl, Öl aus der Provence

schnitene Leber, oder wan von der Fühl was übrig, ein Eytel⁶⁴² gemacht und blatlet geschnit= ten herum gelegt so ists gut.

289 Pflaumen zu machen.

Man schölt grosse gute Zwötschgen, nimt den Kern heraus und spiß sie an ein Hölzchen an, trognet sie auf einem warmen Offen, oder in dem Rohr ganz schön ab drük sie breit, und rich= tet richtet [sic] sie in ein Schachtel, oder in ein Glas mit fein gestossenen Zucker ein.

290 Den Budinöpfel.

Nim 6 Maschansger⁶⁴³ schöl sie ab, schneide sie gewürflet, um 6 xr⁶⁴⁴ Semel auch gewürfelt ge= schnitten darunter, nim ein Handvol Weinbör⁶⁴⁵, eine Handvol Ziwöben⁶⁴⁶, eben so vil Man= deln, schneide die Ziwöben und Mandeln länglicht, thue alles unter einander Limonschölen, nim in ein Hafel 1 Seitel Obers, nim 3 Eyertotter, und 3 ganze, Sprüg⁶⁴⁷ es gut ab, und schütte es über das geschnittene, verrühre es gut, und gebachen wen man wil kan man einen Schatto darüber geben

291 Die Goldhändel zu bachen.

Nim ein Kandel Wasser und ein Ey groß Schmalz, las es mit einander sieden rühre Mehl da= rein treibe es ab, hernach bey dem Feyer, nim ein Tekel⁶⁴⁸ thue den Taig hinein mache ihn mit den Eyer lind wie auch gesalzen, setze ein Schmalz darüber nim einen hölzernen Töller, nim mit den Löffel einen Teig heraus, schneide es mit einen Mösser, schneide schnitzel hinein, bache es ganz kühl, die Pfann mus stets geschüttelt werden, bestreu es mit Zucker, und gib es zur Tafel. Die Brandstrauben macht man auch so, ausgenomen für das Wasser nimt man Milch, der Taig mus ein wenig linder seyn, und das Schmalz heiser.

292 Faschierte Noken.

Treibe Butter ab, rühre Eyer darein, darnach man viel machen wil, nim in der Milch ge=
[Seite] 89

weigte Semel, brat Semelbrösel Weinbör⁶⁴⁹ und Zucker, mach den Taig nicht gar zu fest, thue in eine Rein. Süßes Obers daran las es sieden, Schlage die Noken darein, o=
ben und unten Glut, so sind sie recht.

293 Gefilter Spienat.

Nim schön breiten Spinat übersiede ihn ein wenig, leg ihm blatweis aus ein ander, und ihm salzwasser gesotene Höchten ausgelöste Kräbsen gewigte, und wieder ausgedrückte Semel, hake alles klein von einem Ey oder zwey ein eingerührtes, nim einen Better=
sil Milch Ram Pfeffer Muskatblüh, alles unter einander lege die **Benadel katetfühle**⁶⁵⁰ hinein, lege es wie die Würst zusammen, schmüre ein Schüssel, gib oben und unten Glut, so sind sie recht.

294 Zungenspeis.

⁶⁴² Eierstich

⁶⁴³ Maschansker Äpfel, alte Sorte aus der Tschechei, dann Steyermark

⁶⁴⁴ Kreuzer

⁶⁴⁵ Weinbör = kleine dunkle Rosinen

⁶⁴⁶ Zibeben, große Rosinen

⁶⁴⁷ Sprudle, Quirle

⁶⁴⁸ Tegel = Topf

⁶⁴⁹ Weinbör = kleine dunkle Rosinen

⁶⁵⁰ unklar eventuell Panade und Kack (Haschee) Fülle

Man nimt 2 Geselchte Zungen eine schneit man blatlet, die andere reibt man auf dem Reibeisen, dan treibt man einen Butter ab, mit ganzen Eyer nach einem jeden Ey, nimt man allezeit einen Löffelvol, von dem geriebenen und nicht ganz von einen Kreuzer in der Milch geweigte Semel auch darein gerührt, schmüre ein Schüssel mit Butter und ein wenig Ram, und streiche ein wenig Fasch⁶⁵¹ darauf, dan ein leg Zung, und wieder einen Fasch und so fort, oben wird ein Gatter von einen Marben Teig gemacht, mit Eyer bestreichen und gebachen.

295 Spanischer Wind anstat einer Dorten.

Siede 3 oder 4 Birn ganz weich, schlage sie durch ein Harsieb⁶⁵², nim von dem durchgeschlagenen 2 Löffelvol in eine Schüssel, darunter 4 Löffelvol Zuker gesotten, dan von 4 Eyer die Klar zu Schnee geschlagen, dieses alles untereinander, eine halbe Stunde gerührt bis es schön weis wird, nim hernach ein Blattel⁶⁵³, lege weises Babir darauf, mache ein Eyeragro, eins nach dem andern her, setze dises eine Stund nach den Bratten in den Offen das sie Resch, als dan sind sie fertig, bis sie

[Seite] 90

auf die Tafel kommen, müssen sie in einen warmen Ort stehen, in abgang der Kütten⁶⁵⁴ kan man auch Oepfel nehmen.

296 March Schnitteln.

Man treibe March und 6 Eyerdotter ab, dan nimt man eine gute Handvol geschölte Mandeln, Lemonschöller und Zuker, sodan Pfartze⁶⁵⁵ Semelschnittel, man kan auch ungepfartzte nehmen, sie werden nicht so fett, nach disen schmüre eine Schüssel mit Butter, güsse ein süsses Obers daran, so vil man zu Schnöpfen⁶⁵⁶ schnitteln braucht, auf die Schnitteln wird von den obrigen Fasch⁶⁵⁷ was darauf gestrichen, aber sehr hoch und in die Schüssel gerührt, unten und oben Glut, und langsam gebachen und gutt gezukert, dan warm auf die Tafel gegeben.

297 Raif Krapfel.

Man nimt 1 Mas⁶⁵⁸ Mehl 5 Eyerdotter und ein ganzes seitel⁶⁵⁹ Obers, ein brökel Zuker darein gelegt, und eine Nus grosen Schmalz darunter genohmen, dis mus aber kühl zerschleichen seyn, mit diesen macht den Taig mit den dazu benöhtigten Germ, nach disen ausgemacht, und nicht so vil gehen lassen, und im Schmalz nicht so heis gebachen, sie brauchen nicht viel Schmalz

298 Den Waxel⁶⁶⁰ Kuchen zu machen,

Nim ein 1 halben firting⁶⁶¹ gefahnten⁶⁶² Zuker, 10 ganze Eyer, und klar schön aufgeschlagen geklopft, und ein wenig aufgerürt, hernach 11 loth Semelbrösel, das nicht zu hart wird, sondern das man die Semel zerreiben kan dises nimt man auch, nach und nach in den Zuker und Eyer, rühre es das der Taig schön pflaumig

⁶⁵¹ Faschiertes rohes Fleisch (Farce)

⁶⁵² feines Sieb aus Flachs [=Haar] oder auch Pferdehaaren

⁶⁵³ Backblech

⁶⁵⁴ Quitten

⁶⁵⁵ Röste in Schmalz

⁶⁵⁶ Schnepfen

⁶⁵⁷ Faschiertes rohes Fleisch in diesem Fall Knochenmark (Farce)

⁶⁵⁸ 1 Maß = 1,4 l

⁶⁵⁹ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁶⁶⁰ unklar, es sind keine Weichsel, wie gedacht, siehe auch Rezept 287

⁶⁶¹ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁶⁶² gefahrt = gesiebt

wird, doch nicht alles auf einmal genommen, sondern nach und nach, von einen Lemony die schölln, und den Model geschmirt, mit Semelbrössel bestreut, in einer starken Hitz anderthalb Stund gebachen.

299 Spanische Ringel zu machen

[Seite] 91

Man nimt auf 12 Loth⁶⁶³ schönes Mehl⁶⁶⁴ 12 Loth Butter, 3 oder 4 Eyer dotter ein halbes Maß⁶⁶⁵ solche⁶⁶⁶ gehakt und unter das Mehl gerührt, auch von 1 Lemony den Saft, alles untereinander gemüst, und mit den Eyerdotter angemacht, nicht vil gearbeitet nur das er beysamen bleibt, ein Blatt ausgewalgt, und mit dem Model ausgedrückt, und mit Wasser bestrichen mit Zucker besäht, und auf ein Babir blat gelegt, und langsam gebachen, sie sind schön und gut.

300 Schokolati Buserl.

Nim schön gefahen⁶⁶⁷ Zucker in ein Mörscher, mach so ein Eyerklar fein gestosen, solches auch Schokolati darin, das ein hübsches Teigerl wird, stos eine weil, hernach walk es aus, treib mit einen Fingerhut aus, und sind sie so lind, so auch Zucker darzu gebachen

301 Oblat Würstel.

Nim Oblat, schneid es in 4 Theil, schmüre es mit Eyer das es lind werden, mache einen Rago nach belieben, nim ein halbes Löffelvol Rago auf das Oblat, rolle es zusammen wie ein Würstel das kein fül heraus komt, nim aufgeklapfte Eyer umgekehrt, mit einen Semelbresel besät in Schmalz lichtbraun gebachen.

302 Piskoten mit Germ.

Treibe ein halb firting⁶⁶⁸ Butter ab, und ein ganzes und 4 Dotter ein Seitel⁶⁶⁹ laulichtes Obers darunter, gesalzen Germ und mit 3 firting Mehl ausgedrückt mit ein Mehl bestrichenes Blattel gelegt, gehen lassen darnch mit Wasser bestreichen, oder mit Zucker beseht, oder mt Bisgoten.

303 Kröps Buserl.

Man nimt 4 Loth⁶⁷⁰ gestossenes Kröpsbrat, 8 Loth Mandeln, 4 loth rothen Butter⁶⁷¹, 15 Loth Zucker, und von 2 Eyer die Klar, das alles unter einander gestossen ein blat⁶⁷² geschmirt und bazel⁶⁷³ darauf gemacht, und kühl gebachen.

[Seite] 92

304 Der grosse Brügel Krapfen

⁶⁶³ 1 Lot = 17.5 g

⁶⁶⁴ Weizenmehl

⁶⁶⁵ 1 Maß = 1,4 l

⁶⁶⁶ unklar, vermutlich Mandeln

⁶⁶⁷ gefahrt = gesiebt

⁶⁶⁸ Vierting = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁶⁶⁹ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁶⁷⁰ 1 Lot = 17.5 g

⁶⁷¹ Krebsbutter – Krebschalen mit zerlasseneer Butter auslaugen

⁶⁷² Bachblech

⁶⁷³ Häufchen

Erstlich nehme ein halbes Pfund⁶⁷⁴ klein gestossenen Mandeln, ein halbes Masserl⁶⁷⁵ Milchram süßen, 6 Eyerdotter, 8 ganze Eyer, richte die gestossenen Mandeln in ein sauberes Höffen, bereite ein halbes Pfund gestossenen Zucker, ein halbes Pfund schönes Mehl⁶⁷⁶, und ein halbes Pfund frischen zerlassenen Butter, mache mit den Butter und aufgeschlagenene Eyern, mit den süßen Milchram abgerührt den Taig an, nim 2 Loth⁶⁷⁷ Zimet, 1 Loth Nagel ein halbes loth Muskatblüh, 2 Muskatnus, von einer Lemony die schölln klein geschnitten, ein wenig Imber⁶⁷⁸ stosse oder schneide es groblicht, und alles unter den Taig vermischt, der Taig mus in der Düke seyn wie ein Grißkoch, lasse ihn anziehen, wen er sollte zu dick werden, güsse eine süsse Milch nach bestreiche hernach den gehörigen Brügel mit Schmalz, mache ein Babir herum und mit Spagat umwigelt nur hervorn⁶⁷⁹, die Schnur nach der Länge, hernach un den Brügel rollen bey den Fey=er gebraten, mit Schmalz begossen, bis er wohl warm wird und fäumt⁶⁸⁰, nach disen kan man anfangen zu begissen, unten ein Schüssel gesetzt, das der Taig darein rint, und alzeit an einen Ort anfangen und wohl umgedraht vorner an und ganz kleben, das du nicht weit auf den Brügel komst, sonstens wird es nicht zipfler⁶⁸¹ und also güs, bis das es ein kleines neigel [?] wird, man kan auch den Taig der herunter fallet, wieder nehmen zum güssen, wen der Krapfen gar zu braun und durchsichtig wir, so halte stil und güse die Luke vol Taig an, und geschwind wieder gedraht, das sich der Taig ausschölt, unter den Neigel [?] Taig stosse eine gute Handvol Mandeln und müsche es darunter, wie auch ein wenig gefahnen⁶⁸² Zucker, mache Krapfel daraus, stose es in ein Zimet in die Böden unten herum, mache ein schönes Eys⁶⁸³, und damit bestreichen, wen er schön gebraten ist, ziehe in auf einen Bolster ab, die lange Schnur zum ersten, hernach erst die runde so läß er sich ab

[Seite] 93

305 Eyer Schmarn.

Schütte 3 gus Milch das ein gus ein sechzentheil⁶⁸⁴ austrägt, auch so vil Eyer und Eyer schwör Mehl, so vil du gus Milch hast, salzen, und gut absprigeln⁶⁸⁵, wen das erste Eyer, wen du es hinein schlägst in der höhe bleibt, so ist es gut.

306 Guter Buttersaig.

Nim ein halbes Pfund⁶⁸⁶ Butter, und ein wenig mehr als ein halbes Pfund Mehl, zertheile es, mach von einem den Wasser Taig mit ein Eyer Dotter und Wasser, den einen theil davon an, Salze das es schön zigig⁶⁸⁷ ist, arbeite ihn gut ab, das er Blatern bekommt, unter den anderen theil walge den Butter darunter das er schön glat wird, walge den Wassertaig aus und lege ihn über den Buttersaig, das sie gleich gros sind, köhre im um das der Wassertaig in den boten komt, walge ihn nach der

⁶⁷⁴ 1 Pfund = 560 g

⁶⁷⁵ 1 Maß = 1,4 l

⁶⁷⁶ Weizenmehl

⁶⁷⁷ 1 Lot = 17.5 g

⁶⁷⁸ Ingwer

⁶⁷⁹ wie geht das

⁶⁸⁰ schäumt

⁶⁸¹ unklar

⁶⁸² gesiebt

⁶⁸³ Glasur

⁶⁸⁴ 1 Guss ist hier 1/16 Maß, 1 Maß = 1.4 l

⁶⁸⁵ verquirren

⁶⁸⁶ 1 Pfund = 560 g

⁶⁸⁷ unklar

breite, lege in nach der läng in eine 3 fach salzen.

307 Mandel Dorten.

Nim 1 Pfund⁶⁸⁸ Mandeln, stos sie recht klein, dan nim 3 firting⁶⁸⁹ gefahnen⁶⁹⁰ Zucker, unter ein= ander gemüst, hernach von einen Lemony die schöller und den Saft, nim 2 ganze Eyer, und 12 Dotter eines nach den andern verrührt, das es eine ganze Stund ver= rühret wird, schmüre ein Bökel⁶⁹¹ und Reif⁶⁹² mit Butter, güs sie hinein und bach es schön kühl.

308 Brüsel Dorten.

Nim ein Pfund⁶⁹³ Mehl ein Pfund Butter, im Somer darf man nichts anders thun, als das Mehl auf das bröt⁶⁹⁴ nehmen, und den Butter darein bröseln, in 2 leiter⁶⁹⁵[?] aber zerlassenen fast halben theil, Butter ganz kühl, den anderen brösle in das Mehl, nun auch von einer Lemony die schöller und mach den Taig süs, mach ihn also zusammen und walch ein dines blatel aus, legs auf ein Torten blattel, fül Weinbär⁶⁹⁶, Ziwöben⁶⁹⁷ und geschnüttene Mandeln darauf, schmire es sauber aus, spritze es wohl mit Wasser, und Zucker besät, es bekommt ein schönes Eys⁶⁹⁸, wer wil kan auch aufgestossene Mandeln und gewürzt⁶⁹⁹ unter den Taig nehmen, auch ein bar Eyerdotter, es wird mit wenig höhe davon, bach es gut aus.

[Seite] 94

309 Gebachenen Holler.

Nim Mehl nach belieben, darnach du vil machen wilt, das Mehl mus mit süssen Ram schön glat abgerührt werden, aber schön dün, nach dem erst die Eyerdotter darein gerührt den Taig mus recht dün seyn, der Holler mus schön Kraust⁷⁰⁰ werden, und schön heis ge= bachen aber schön licht, und dan mit Zucker besät.

310 Gefühlte Eyer.

Siede die Eyer hart, schöle sie, schneide sie von einander, die Dotter herausgenommen, und mit ein Stükel in Milch geweigte Semel klein gehakt, treibe einen frischen Butter ab, rühre die gehakten Eyerdotter unter einander, Milchram gewürtz und Salzen, grünen Petersil darzu, schlage ein Eyerdotter daran und verrühre es gut, fülle es wieder ein, lege es in ein Schüssel mit Schmalz und Ram bestrichen, gisse es mit Butter und bestreue es mit Semelbrössel, ein Milchram und süsses Obers, gib unten und oben Glut, oder bach sie in Bachofen.

311 Kalpskopf in Ram

Sied ihn schön lind, bräun ihm schön auf der Glut, als dan schneid Schüntzel [sic] und lösse die Bein davon, schmir eine Schüssel mit Butter, güs sauren Ram daran, lege die geschnit= tenen Kopf darein Lemonschöller, ein wenig Saft in die Schüssel, und las aufsieden.

⁶⁸⁸ 1 Pfund = 560 g

⁶⁸⁹ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁶⁹⁰ gefahrt = gesiebt

⁶⁹¹ Böch eigentlich ein halbrunder Kessel, hier aber Backblech

⁶⁹² Tortenring ohne Boden

⁶⁹³ 1 Pfund = 560 g

⁶⁹⁴ Brett

⁶⁹⁵ unklar

⁶⁹⁶ Weinbörl = kleine dunkle Rosinen

⁶⁹⁷ Zibeben, große Rosinen

⁶⁹⁸ Glasur

⁶⁹⁹ Gewürtz (Hauptwort!)

⁷⁰⁰ unklar

312 Kröps Schötteln⁷⁰¹.

Nim lebentige Kröpsen butze das händige darvon, stose sie in einen Mörscher klein, schütte ein Kantel⁷⁰² gute laulichte Milch darein, rühre es gut durch einander, dan seiche es durch ein Tuch und trüke es gut durch, schlage 4 Eyerklar daran, und ein stükel Butter ein wenig salzen sprügle⁷⁰³ es gut durcheinander, schütte es in ein mössingernes Pfan= del Weinessig daran, schütte es geschwind in ein seiche⁷⁰⁴, und mit einen Kochlöffel schön zusammen wen es fest genug ist, schütte es auf ein anderes dölller, wen du es brau=

[Seite] 95

chest so lege sie in eine Rein schütte siedente Fleischsuppe daran nicht zu viel, und las es langsam aufsieden.

313 Grünes Schöttelen⁷⁰⁵.

Nim Grünen Spinat in eine Schüssel, schütte nicht zu vil siedendes Wasser daran, deke es zu las es ein wenig stehen, dan nim den Spinat heraus wiege ihn klein, schütte in einen Topf ein Kantel⁷⁰⁶ Milch, und 4 Dotter ein Stükel Butter salzen, mach es wie das vorig.

314 Gelbe Schötteln.⁷⁰⁷

Nim 2 Seitel gute Milch ein Stükel Butter, 4 ganze Eyer, salzen Wein gut sprigeln, nun Safran zerdrüke in gut zu einen Staub, das es schön gelb wird, mach es wie das Kröbs Schötteln doch ohne Essig.

315 Weisse Schöttel.⁷⁰⁸

Nim 3 seitel⁷⁰⁹ Milch 6 Eyerklar ein Stükel Butter, ein wenig salzen, sprükle es und mach es wie das vorige.

316 Süsse Stükeln.

Nim eine Semel mache langlichte Strüzel trüke sie in Eyer, und bache sie schön rös= let in Schmalz, nim in ein Rein ein Stükel Butter, mache ein schön reseletes⁷¹⁰ Ein= bren, nim Weinbör⁷¹¹ und Rosinen, siede sie in Wasser, güs es in das Einbren rühre es schön ab, salze es wenig gib ein Stükel Zucker darein, das es die rechte Süsse bekommt, klein geschnitene Lemonschölller auch güllre⁷¹² [?], las es unter einander sieden, säuers mit Wein, thue die gebachnen Strüzel hinein, las einen Sud aufthun, richt es an.

317 Diroller Strudeln.

⁷⁰¹ unklar vermutlich gestocktes Milchprodukt siehe auch Schotten = Topfen aus Molke

⁷⁰² Kännchen unklar wie viel das ist

⁷⁰³ sprudle

⁷⁰⁴ Sieb ?

⁷⁰⁵ unklar vermutlich gestocktes Milchprodukt siehe auch Schotten = Topfen aus Molke

⁷⁰⁶ Kännchen unklar wie viel das ist

⁷⁰⁷ unklar vermutlich gestocktes Milchprodukt siehe auch Schotten = Topfen aus Molke

⁷⁰⁸ unklar vermutlich gestocktes Milchprodukt siehe auch Schotten = Topfen aus Molke

⁷⁰⁹ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁷¹⁰ rosa, licht

⁷¹¹ Weinbör = kleine dunkle Rosinen

⁷¹² unklar

Nim ein feines Mehl⁷¹³ auf ein Nudelbröt ein halbes Pfund⁷¹⁴, 2 ganze Eyer 1 Dotter ein Löffelvol Germ, und guten Ram gesalzen, mach den Taig in der

[Seite] 96

festen wie einen Butter Taig, las ihn ein wenig rasten, hernach walg ihn aus, und zieh ihn aus wie einen Strudeltaig, so din als nur möglich ist, schmüre in mit Butter oder Schmalz, treib ein gut Stück Butter in ein Weitling ab, schön pflaumig, schlag 2 Eyer 2 Dotter daran, bestreich sodan den Flegen, nim Weinbär⁷¹⁵ geschnittene Rosinen, klein geschnittene Mandeln, Zimet und Zucker schmir alles auf den Strudel, rolle in schön rogel⁷¹⁶ zusammen, nim ein mit Butter bestrichene Rein, das der Strudel blatz hat, leg ihn hinein vorhero [sic] aber auch ein wenig laulicht Obers in die Rein, las ihn gehen auf die Höhe auch geschmirt, dek in also zu wen er gegangen ist, so bach ihm in Ofen oder auf der Glut, aber oben auch Glut, und dan mit Züker besät.

318 Weigsel Flamsche⁷¹⁷.

Nim 1 Pfund⁷¹⁸ Zucker 1 Pfund Weigsel sosammen stossen mit die Kern gut sieden, und ein Hausenblater⁷¹⁹ darin, dur ein Servet durchgeschlagen und in Koller sulzen

319 Mandel Flamsche⁷²⁰.

Nim ein Mas⁷²¹ Obers 3 firting⁷²² Mandeln, 3 firting Zucker ein halbes loth⁷²³ Fanili, das Obers sieden lassen hernach alles darein, und wieder so lang sieden, aber beständig rühren, das es keine Haut bekommt, dan durchschlagen und in Köller.

320 Eys Koch.

Nim von 8 Eyer die Klar, schlage sie zu Schne, dan rühre 6 Loth⁷²⁴ Zucker darein das es schön dik wird, auch 4 loth Eylermes⁷²⁵ [?] Saft auf ein Dortenblat hochgestrichen, und bey einer guten Hütze bachen, das geschwind zur Tafel, der Zucker wird langsam alzeit mit ein Löffelvol Eingerührt.

321 Bunsch zu machen.

[Seite] 97

Nim zu 12 Glässer ein halbes Pfund⁷²⁶ Zucker, 4 Lemony welcher mit Zucker abgeriben werden, auch den Saft und 5 glösser Ram, Hausenblater⁷²⁷, der Hollenter the⁷²⁸ mus sehr leicht gemacht werden.

⁷¹³ Weizenmehl

⁷¹⁴ 1 Pfund = 560 g

⁷¹⁵ Weinbeeren = kleine dunkle Rosinen

⁷¹⁶ locker

⁷¹⁷ Begriff unbekannt ... Gelee

⁷¹⁸ 1 Pfund = 560 g

⁷¹⁹ Schwimmblase des Stör, ein Geliermittel

⁷²⁰ Begriff unbekannt ... Gelee

⁷²¹ 1 Maß = 1,4 l

⁷²² Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁷²³ 1 Lot = 17.5 g

⁷²⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁷²⁵ unklar

⁷²⁶ 1 Pfund = 560 g

⁷²⁷ Schwimmblase des Stör, ein Geliermittel

⁷²⁸ Holländischer Tee (Ostfriesentee)

322 Karmanadel⁷²⁹ von gehakten Brat⁷³⁰.

Treibe 2 Eyer ab mit Butter ein sauren oder süssen Ram, darunter Lemonschöller ein wenig gewürzt, das gehakte Brat mit Semelbrösel anmachen, nicht zu wenig heraus auf ein Bröt, mach blattel davon wie Karmanadel, legs in eine Rein mit Butter, las schön reslet⁷³¹ anlaufen in beiden Seiten ist gut.

323 Rutten⁷³² in der kurzen Soß⁷³³.

Mache den Rutten auf und salze ihm, Muskatblie lege Butter in eine Rein, Zwifel und Lemony= schöller auch Saft und Essig, lasse ihm langsam dünsten, das es eine kurze Sos wird, auf die legt ein bischen Mehl hinein, bey den Anrichten streue Lemonschöller darauf.

324 Mandelbuseln Braune.

Nim Zucker in eine Pfan so vil du wilt, las ihn zergehen, aber nicht so lange bis es spint⁷³⁴, dan weige⁷³⁵ Mandeln zusamm samt die schölln, thue sie hinein auch Zimet, und gestosene Nagel, und Schokolati las es in Zucker anlaufen, dan schlage Eyerklar zu Schne auf, thue die Man= deln darein und mach kleine Bazerl auf Oblat, schön braun gebachen.

325 March⁷³⁶ Wandeln

Nim March zerlas es ganz licht, treib Eyer ab wie man gewöhnlich abtreibt, 2 Löffelvol Semelbrösel, ein Löffelvol Mandeln, bis es die recht düke bekommt.

326 Muskazin Dorten

Nim ein halbes Pfund Mandeln die holfte schwölle, die anderen wische sauber ab, mit samt die Schöl= len, wiege es fein zusammen, bereite 12 Loth⁷³⁷ gefahnen⁷³⁸ Zucker, ein halbes loth gestossenen Zimet, ein Quindel⁷³⁹ gestosene Nagel, ein halbe Muskatnus geriebene, von einer Lemony die schölln, klein geschnitten, 4 loth Mehl alles zusammen, von 3 Eyer die klar zu Schnee geklopft darunter, auch ein wenig Lemonsaft dan mach den Taig zusammen, bestreiche das Tortenblatt mit Schmalz, beleg es mit Oblat trokne es gut, dan ist er fertig.

[Seite] 98

327 Bischofs Brot.

Nim 5 Eyer legs auf die Wag. so schwör die Eyer sind, si vil nimt man gefahnen⁷⁴⁰ Zucker, Rosi= nen, Mandeln und Mehl, thue die Eyerdotter in ein Höfen, die klar zu Schnee, dan zu den Dotter auch den Zuger dises rühre eine Stund, dan thue das mehl, die Ziewöben⁷⁴¹ und Mandeln hinein, nicht mehr lange gerührt, die Mandeln dürfen nicht geschwölt. und nicht zerschnitten werden, dan in die mit gebräselten Model gegossen, und kühl und langsam gebachen.

328 Weigsel Kuchen.

⁷²⁹ Karmanadel, Karbonade : Rippenstück, auch faschierte Varianten (ähnlich wie etwa "Butterschnitzel")

⁷³⁰ Brat, Brät = Fleischmasse, Wurstmasse

⁷³¹ rosa

⁷³² Aalruten Fisch lota lota

⁷³³ kurze Soße = dicke Soße

⁷³⁴ also kein gesponnene Zuckerwatte

⁷³⁵ wiege, mit dem Wiegemesser zerkleinern

⁷³⁶ Knochenmark

⁷³⁷ 1 Lot = 17.5 g

⁷³⁸ gesiebt

⁷³⁹ 1 Quintel (oder Quentchen) = 4 g

⁷⁴⁰ gesiebt

⁷⁴¹ Zibeben = große Rosinen

Nim 6 Eyer ein firting⁷⁴² Zucker, ein firting Mandeln, treibe es ab bis es recht pflaumig wird, dan ein klein geschniten Lemonschöller, Zimet, Fanily, Semelbrösel, das es die rechte Düke bekommt, dan die Weigsel darein, und ein Bökel⁷⁴³ mit Butter schmüren, und langsam gebachen

329 Eine Süsse aufgestrichene Dorten zu machen

Nim ein halb Pfund⁷⁴⁴ Mandeln, lösse selben aus, auch ein halb Pfund gefahnten⁷⁴⁵ Zucker, stos in nach und nach unter die Mandeln, 10 hart gestossene Eyer die Dötter, stos selbe auch darunter, doch nicht gar zu klein, nim ein firting⁷⁴⁶ Butter, in ein Schüssel, treib ihn wohl ab, rühre das gestossene darunter, auch von einer halben Lemony den Saft, und auch die Schöller klein geschnitten, rühre alles unter einander ab, schmüre ein Dorten Blat⁷⁴⁷ mit Butter, streiche den Taig finger dük darauf, bache ihn schön kühl, in einer Dorten Pfan⁷⁴⁸, mache ein Zimet Eis⁷⁴⁹ darauf, gib ihn oben darauf ein zimliche Hütze, das das Eys aufgehet, las ihn abkühlen, ziere ihn mit eingemachten⁷⁵⁰, süse nach deinem gefallen, also ist es recht und schön.

330 Einen Brot Dorten zu Machen

Treibe ein und ein halbes Pfund⁷⁵¹ Butter ganz pflaumig ab, nim ein halbes pfund gestossene Mandeln darein, schlag nach und nach 4 ganze Eyer, und 6 Dotter, 12 Loth⁷⁵² gefahnten⁷⁵³ Zucker, wohl aufgerühret, nimm allerhant gewürzt, Lemonschöller, und Saft, 10 loth geriebenes Hausbrot, schmüre ein Blattel, und Reif⁷⁵⁴, schön lang-

[Seite] 99

sam gebachen, so sind sie recht.

331 Ein Weichsel Kuchen zu machen.

Nim ein halb Pfund Butter, treib ihm ab, ein fierting⁷⁵⁵ klein gestossene Mandeln, ein firting Zucker, schlag nach und nach 12 ganze Eyer und 4 Dotter darein, rühre es gut ab nih[n] [sic] ein halbes seitel süssen Ram, Semelbrösel nach gedunken, auch Weisel nach be-lieben, und schön gebachen.

332 Wie man das Kütten Koch, andere gefärbte Koch von verschieden Obst machen kan.

Nim Kütten, durchbors in der mitten und schneide selbe, sobald sie gesoden sind, theile es sauber und schabe es. Nimm auf eine mittelmasige Schüssel 4 Löffelvol geschabene Kütten, nimm 4 Löffelvol gefahnten⁷⁵⁶ Zucker, rühre es darunter, nim 10 oder 12 Eyer das

⁷⁴² Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁷⁴³ halbrunder Kessel

⁷⁴⁴ 1 Pfund = 560 g

⁷⁴⁵ gesiebten

⁷⁴⁶ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁷⁴⁷ Backblech

⁷⁴⁸ Pfanne mit Deckel

⁷⁴⁹ Eiweisglasur

⁷⁵⁰ eingelegte Früchte

⁷⁵¹ 1 Pfund = 560 g

⁷⁵² 1 Lot = 17.5 g

⁷⁵³ gesiebt

⁷⁵⁴ Tortenreif auf Backblech

⁷⁵⁵ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁷⁵⁶ gesiebten

Klar und abgrit⁷⁵⁷, nur ein Klar, schlage es auf ein Zihn Thöller ab, rühre es nach und nach darunter, rühre also eine ganze Stund auf einer Seiten⁷⁵⁸, auf die lezt kan man einen ganzen Lemony die Schöller klein geschniden [dazugeben], schmüre eine Schüssel mit Butter, lege das gerührte Koch einen Löffelvol um den andern hinauf, es mus in der Höhe gerichtet werden, wie ein Backwerk, oder streiche es glat wie einen Gupf wie einen Hut, müssen anfänglich kühl gabachen werden, und hernach ihmer mehr Glut, es hat 3 firtel Stund zu bachen, es mus nicht feuer seyn, sondern ein wenig ein Glidel⁷⁵⁹, es mus sich ganz zerschauen⁷⁶⁰, also kan von allen Obst, aus der Backwerk dieses Koch machen.

333 Das aufgegangene Kröps Koch zu machen.

Nim 100 schöne Kröpsen, wasche sie sauber aus, zieh ihnen ätte⁷⁶¹ [?] aus, und schik⁷⁶² [?] die Gall weg, stös in einen Mörscher gar klein, nimh ein Seitel⁷⁶³ gutes Obers nim die gestossenen Kröpsen thue es die Milch, schprigle⁷⁶⁴ es wohl untereinander ab, trüke es durch ein Tuch in ein Rein, thue einen Löffelvol Lemonysaft, oder Essig darein, setz es auf ein Glut, rühre es immer, bis es zusammen gehet, wen es zusammen gegangen ist, thue ein sauberes Tüchel auf ein Reindel, las den Dropfen⁷⁶⁵ wohl abseihen, nimh ein firting⁷⁶⁶ wohl ausgelöste Mandeln, stos sie

[Seite] 100

gar klein, doch das sie nicht Oelig werden, stos den Dopfen unter die Mandeln, auch ein Firting rothen Kröpsbutter⁷⁶⁷, thue es in einen Weitling heraus, Zucker es das du vermeinst das es Süs genug ist, rühre alles unter einander ab, schlage 4 ganze Eyer darein, und rühre eine ganze Stund auf einer Seite⁷⁶⁸, rühre auch kleine geschnittene Lemonyschöller darunter, schmüre ein Schüssel mit rotter Butter⁷⁶⁹ schütte das Koch darein, setze einen Reif darauf, bache selbes in einer Dorten Pfan⁷⁷⁰, schön gemach⁷⁷¹, gib oben eine zimliche Hütze, gib geschwind auf die Tafelm gehet hoch auf.

334 Lemony Koch, absonderlich für Kranke zu machen.

Nim ein oder 2 Lemony. schneide das gelbe hinweg, auch das saure von den weisen, schneide kleine Strüzel, thue es in ein Hafel, wen man ihn haben kan, nimh auch einen Kütten, schneid ihm auch darzu, güs ein frisches Wasser darauf, las es sieden, bis das es weich werden, seiche das Wasser davon, thue es auf ein Süberl, schlage es durch, nim in ein Schüssel einen Löffelvoll Schmalz, treib es wohl ab, ein von einer Pfenning⁷⁷² Semel die Schöllen, weik es in ein frisches Wasser trük es wohl aus, brenn sie unter das Schmalz, rühre auch das durchgeschlagene darunter, schlag ein Eyer und einen Dotter darein, rühre also eine halbe Stund auf einer Seiten⁷⁷³, Zure [sic sollte zukere lauten] es, das es süß genug ist, auch klein geschnittene Lemonyschöller, schmüre ein Schüsserl mit

⁷⁵⁷ vermutlich abgerührt

⁷⁵⁸ in einer Richtung

⁷⁵⁹ kleine Glut

⁷⁶⁰ unklar

⁷⁶¹ unklar

⁷⁶² unklar

⁷⁶³ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁷⁶⁴ verrühre es

⁷⁶⁵ Rechtschreibfehler sollte sp lauten, siehe nächste Zeile

⁷⁶⁶ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁷⁶⁷ Krepsbutter = mit flüssiger Butter ausgalaugte Krepsschalen

⁷⁶⁸ in einer Richtung

⁷⁶⁹ Krepsbutter

⁷⁷⁰ Pfanne mit Deckel

⁷⁷¹ langsam

⁷⁷² 1 Pfenning = ¼ Kreuzer

⁷⁷³ in eine Richtung

Butter, thue das Koch darein, setz einen Reif darauf, bache es ausgezogen, und schön licht, zukere es oben auf, gib es geschwind warm, so ist es recht.

335 Das aufgelofene Mandelkoch zu machen.

Nim auf eine mittlere Schüssel, ein halbes Pfund⁷⁷⁴ Mandeln, lösse selbe aus; stos sie gar klein spritze sie ein wenig, das sie nicht oelig werden, thue es heraus in einen Weitling, nim ein halbes Pfund gefahnten⁷⁷⁵ Zucker, misch ihm mit den Mandeln ab, nim frische Eyer, schlag sie darin, rühre eine Weile, hernach nim 4 Eyerdotter daran, und rühre ein und eine halb Stund auf einer Seiten ganz stat⁷⁷⁶, das es nicht wasserig wird, nim von einer Lemony klein geschnitene schölln, rühre es darunter, schmüre eine Dortschüssel mit Butter, gis das Koch hinein, setz einen Reif, vermach ihn mit Taig, bach es mit einer Dorts Pfan⁷⁷⁷ gar langsam, doch gib oben mehr Hütz, als unten, wan es wohl gebachen, und hoch aufgegangen ist, zukere es oben auf, gib es geschwind

[Seite] 101

warmer auf die Tafel, so ist es schön und gut.

336 Zimet Schmalz Koch, von Mandeln zu Machen.

Nim auf eine mittelmäsig Schüssel ein halbes Pfund⁷⁷⁸ Mandeln, lösse sie aus, stosse sie ganz klein, spitz sie mit frischen Wasser, das sie nicht oelig werden, thu es in eine Schüssel, schütte daran ein halb Pfund gefahnten⁷⁷⁹ Zucker, nim soviel⁷⁸⁰; rühre es unter einander ab, nim von 2 frischen Eyer die Klar, schlag auf ein Zühn⁷⁸¹ Töller ab, das es⁷⁸² ganz gemach⁷⁸³ in einer Dorts Pfann⁷⁸⁴ aufgezogen, thue es hernach auf einer weisen Schallen oder Schüssel, zukers ein wenig, es sieh her, wie ein gemarmeltes⁷⁸⁵ Schmalzkoch, und ist gut.

337 Die Gedult Zettel, mit Gewürzt zu machen.

Nim 2 gar frische, und neugelegte Eyer, schlag in ein Löffel und thu die äglein⁷⁸⁶ darvon, und schlag es mit einem Kochlöffel wohl ab. eine viertel Stund, weg ein halbes Pfund⁷⁸⁷ weis gefahnten⁷⁸⁸ Zucker, rühre ihn unter die Eyer eine ganze Stund, auf einer Seiten⁷⁸⁹, schlag in ihn die Höch, damit es nicht schwör wird, rühr nach Gedunken allerhand gewürzt, als Zimet, Nagel, Muskablüh, Imber, Aneis von 2 Lemony die Schölln, klein geschnitten, und wen die Stund vollendet ist; das Gewürzt hinein, nach diesem nim schön gefahnte Störk⁷⁹⁰, 2 Loth⁷⁹¹, rühr es nun darunter, aber nur ein wenig, streue ein gefahnte Störk auf eine sauberes Bröt, lege den Taig darauf, wen man die Zeit hat, last man ihn eine Stund, oder was anziehen, walch ihn aus, trüke ihn in allerhand blöcherne Model, schmüre das Dorts Blatterl, oder Pfandl mit Butter, lege die Zettel dar=

⁷⁷⁴ 1 Pfund = 560 g

⁷⁷⁵ gesiebt

⁷⁷⁶ ruhig

⁷⁷⁷ Pfanne mit Deckel

⁷⁷⁸ 1 Pfund = 560 g

⁷⁷⁹ gesiebt

⁷⁸⁰ hier fehlen Worte z.B. „das es süs genug ist“

⁷⁸¹ Zinn (warum?)

⁷⁸² es fehlen Worte

⁷⁸³ langsam

⁷⁸⁴ Pfanne mit Deckel

⁷⁸⁵ durch den Zimt marmoriertes ?

⁷⁸⁶ unklar, vermutlich die Keime

⁷⁸⁷ 1 Pfund = 560 g

⁷⁸⁸ gesiebten

⁷⁸⁹ nach einer Richtung

⁷⁹⁰ Stärke

⁷⁹¹ 1 Lot = 17.5 g

auf, bach es ganz kühl und langsam, unten gar wenig, oben aber mehr, so ist es recht.

338 Das Spanische Zucker=Brot zu machen

Nim 4 neugelegte Eyer in ein Höfen, von den 4 Eyern das Klar weggethan, rühre es unter einander, hernach nimt man ein firting⁷⁹² schön gefahnen⁷⁹³ Zuker, und rühre es 2 Stund wohl ab, hernach nimt ,am 8 Loth Störk, schön gefahrt, und auch darunter gerührt, thue es in ein kupfernes Pfandel, oder Babir Häuserl, die müssen ach zuvor mit Butter geschmirt seyn, und also schön gebachen, wan es fertig und abgekühlet ist, so mau man es langlicht schneiden, so sind sie recht.

[Seite] 102

339 Gefülte Lebzeltel zu machen.

Nim ein halbes Pfund⁷⁹⁴ Zuker, 7 Loth⁷⁹⁵ Mehl, ein loth Sterk⁷⁹⁶, 6 Eyerdötter, und ein Löffelvol Zimet Wasser aus den **Abedeken**⁷⁹⁷, auch Zimet und Nagel, klein geschnitten, den Taig also angemacht; das man ihm auswalchen kan, lege ihn auf Oblat, und truke einen Model darauf, nicht gar messerrücken dük, bach sie kühl und fein schön, so ists recht.

340 Die Zitronen einzumachen.

Man nimt die Zitronen, schneite sie zu Spalten, oder runde Blatel wie du sie gern hast schneide das saure heraus, kanst auch das gelbe davon lassen, wie du gerne wilt, thue ihn in ein Neues Höfen, salz ihn wohl ein, es steht also nach deinen Beliben, gis ein frisches Wasser darauf, las ihm einen halben Tag stehen, man mus ihm al=le Tag gar ortentlich abwassern, und also 9 Tag wassern, mit dem Salz wird er schön körnig, wen er 9 Tag gewassert hat, so wöge ihm, und nim auf 1 lb⁷⁹⁸ Zitrony 1 lb Zuker, gib ein siedendes Wasser daran, deke es zu, las ihn 2 Stund stehen, als dan lege ihn in ein Tuch das er abseiht, und abdrükert, sied ihn noch mehr, aber nicht zu dük, las den Zuker kalt werden, und gis über den Zitrony, wen er nach=lassen solte, so mus man ein seitel⁷⁹⁹ güssen, wan man ihm auf diese Weis ma=chet, so wird er gar schön durchsichtig.

341 Den Riebisel Saft in die Gläser einzumachen.

Nim schöne Riebisel, die schön zeitig⁸⁰⁰ sind, streif sie ab, nim ein dükes Tuch, trük sie durch nim ein Pfund⁸⁰¹ Zuker, in ein mösiegermes Bök⁸⁰², gies ein Seitel⁸⁰³ Wasser darauf, leitere ihn mit einen Eyr=klar, gis den ausgeprösten Saft darein, las ihn gar gemacht sieden, bis es gar gesulzt vom Löffel felt, las ihn abkühlen, gis ihn in ein Glas, und las ihn vermachter stehen.

342 Die schönen Hollerhüppen zu machen.

Nim auf ein Löffelvol Zuker, 2 Löffel Mehl, nim frisches Wasser, mache den Taig damit an, schlage ihn glat ab, schmüre Hollerhüppen Eysen mit Wachs, wisch es wieer sauber ab, gies

⁷⁹² Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁷⁹³ gesiebt

⁷⁹⁴ 1 Pfund = 560 g

⁷⁹⁵ 1 Lot = 17.5 g

⁷⁹⁶ Stärkemehl

⁷⁹⁷ unklar

⁷⁹⁸ 1 lb = 1 Pfund = 560 g

⁷⁹⁹ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁸⁰⁰ reif

⁸⁰¹ 1 Pfund = 560 g

⁸⁰² halbrunder Kessel

⁸⁰³ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

ein Löffelvol Taig darauf, truke das Eysen wohl zusammen, köhre es auf dem Feuer geschwind um, thu es von den Eysen herab; geschwind über eine Walcher, und gib es auf eien Schüssel.

343 Ein gutes Reiskoch zu machen.

Erstlich nimt man ein firting⁸⁰⁴ Reis, las ihn in der Milch schön dük und weich sieden, hernach las im aus= kühlen, indessen nimt ma 4 Loth⁸⁰⁵ Schmalz, ein Loth Butter in ein Weitling, treibe in gut ab, hernach nim ein halben firting geschwöhlte und klein gestoßenen Mandeln darzu, dan rühr den Reis nach und nach hinein, hernach schlage 2 ganze Eyer und 2 Dotter darein, jedes gut abgerührt, von einer Lemony die schöller klein geschnitten, süß kan mans machen wie man wil, schmüre ein blöcherne Schüssel mir Butter, thue das Koch darein, mach ein Reif herum, schmür es in der Höh mit Ram, bach es in den Rohr, so ist es fertig.

344 Eine Süsse Speis zu machen.

Erstlich nimt man so vil Mehl als Zuker, rühre es mit ein Eyerklar gut ab, mach **Bolste**⁸⁰⁶, oder streich es auf ein Blatel, und mach Bögen, und las es schön braunlicht bachen, so sind sie fertig.

345 Eine Süsse Speis.

Erstlich nimt man so vil Mehl als Zuker, rühre es mit den Eyerklar gut ab, schmüre ein Blatel mit Wax hernach streich es auf so dün du kanst, schneit Stangel, oder man kan auch Bögen davon machen, und las es schön braunlicht bachen, so sind sie fertig.

346 Süsse Speis auf andere Art.

Erstlich reibet man eine Semel ab, schröpft es, und bach es in Schmalz schön braun, hernach besäh es mit Zuker, gies einen Rothen Wein darauf, und lasse es wallen, auch ein wenig Zimt, las es aufkochen, thue ein wenig eingesodenes darauf, so ist es fertig.

347 Pisgoten Nadel zu machen.

Erstlich nim 8 Eyer und was 4 Eyer wögen nim Zuker, und so vil Mehl, die Eyerklar schlage zu Schnee auf, und rühre alle 4 Gattungen hernach eine Stund ab, und bache selbes, so ist es fertig.

348 Weinkoch zu machen.

Nim in eine breite Rein gutes Schmalz, las es nicht gar zu heis werden, breite klein geribene und gefahte⁸⁰⁷ Semelbrösel, röste es schön gelblet, lasse unterdessen 2 theil Wein und ein theil

Wasser untereinander sieden, und in die geröste Semel:brösel gegossen, mit diesen abgerührt, wie ein Kinds=koch, las es wohl aufsieden, und gut gezukert, las es kühlen, treibe einen Butter schön pflaumig ab, rühre Eyer, und so vil Dotter darein, eines nach den andern verrührt, nim Weinbörl⁸⁰⁸, und gefahten Zimet, eine halbe Stunde abgetrieben, fülle es in die Reindel, oder bestrichene Schüssel, und schön langsam gebachen.

349 Weinkoch auf eine bessere Art,

Nim Biskoten, zerbrösl sie, richte sie in ein Reindel, las einen guten Wein sieden, abgerührt,

⁸⁰⁴ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸⁰⁵ 1 Lot = 17.5 g

⁸⁰⁶ unklar

⁸⁰⁷ gesiebte

⁸⁰⁸ kleine dunkle Rosinen

und durchgetrieben⁸⁰⁹, treibe einen frischen Butter ab, etliche Eyerdotter darein gerührt, wan das Koch ausgekühlt ist, gezukert nach belieben. Man kan es auch ohne Butter abgetrieben ge=ben, mit Eyerdotter, gezukert, und gibz zur Tafel.

350 Das Apfel Koch

Erstlich nimt man Oepfel, diese werden geschölet, und schon din geschnitten, gib es in ein Rein, und schütte Wein und Essig darauf, und las es auf der Glut etwas lind dünsten, hernach werden sie durch ein blöchernes Sieb durchgetrieben, alsdan las es kalt werden, nimh auch ein halbes Pfund⁸¹⁰ Dest⁸¹¹ ein firtel Pfund Butter, und treibe ihn schön pflaumig ab, und schlage 2 ganze Eyer und 4 Dotter daran, aber von den ganzen Eyern wird die Klar aufbehalten, bis alles darin ist, und die Dotter rühre eines nach den andern darein, hernach gib den Dest darein, und 2 handvoll Semelbrössel und rühr es klar ab, hernach Zuker, daß s süß genug ist, und gib gestossenen Zimet darauf, und Lemonschöller, aber gut abgerührt, hernach schmüre eine Schüssel, nim Butter und gib das Koch darein, und bestreich es in der Höch mit Ram, und gib oben und unten Glut, und schön lang=sam gebachen, wen man wil, so kan man auch Weinbörl⁸¹² darunter nehmen, so ist es fertig.

351 Weintaigel.

Nim ein halbes Seitel⁸¹³ Wein, ein loth⁸¹⁴ Zuker, las es laulicht werden, und ein wenig Zimet darein, nun so vil Mehl, das er die rechte Düke bekommt. wie ein linder farfel [?] Taig, nim ein Oblat und mache vir=eklige blatel, fühle ein Kafehlöffelvoll eingesottenes darein, in die mitte lege wieder ein blatel darauf, drüke sie in den Taig, bis auf das eingefülte, bache sie in Schmalz nicht zu heiß.

352 Eyer, genannt Oxsenaugen

Nim ein Ey, schlag es auf, salz es, bestaub es mit Mehl, las ein Schmalz heis werden, im ei=

[Seite] 105

nen kleinen Pfandel, schütte das Ey hinein, das es nicht zu stark auseinander rinnt, bak es, so ist es fertig. Du kanst si vil Eyer nehmen, als du wilst, aber eines nach den andern

353 Eyerspeis auf Wiener Art.

Reibe Semelbrösel, bränn ein Schmalz darein, hernach feuchte es mit laulichter Milch an, schlag Eyer darein, das ein dükes Taigtel wird, alsdan las in einer Pfane ein Schmalz heis werden, und schütte es darein, bake es wie ein Pfanzel⁸¹⁵ gelblicht heraus, und zrschneide es zu 8 Stück, nim eine lautere⁸¹⁶ Erbsensuppe, leg 3 oder 4 Petersielwurzel, oder nach belieben gro=se Wurzel darein, und ein wenig Muskatblüh, las darin sieden, und richte es also an.

354 Weichselwandeln⁸¹⁷.

Nim ein ein Hafen ein firting⁸¹⁸ gefahten⁸¹⁹ Zuker, 4 ganze Eyer und 4 Dotter, die Klar davon klopfe auf, rühre es eine Stund, nim Lemonschöller, um einen Kreuzer Zimet, und 4 loth⁸²⁰ Semelbrösel dar=

⁸⁰⁹ durch ein Sieb gestrichen

⁸¹⁰ 1 Pfund = 560 g

⁸¹¹ Marmelade, Fruchtbrei

⁸¹² kleine dunkle Rosinen

⁸¹³ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁸¹⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁸¹⁵ in der Pfanne gebraten. zB. Fleischleibchen

⁸¹⁶ rein, klar

⁸¹⁷ Wandeln : halbrunde Form für Suppeneinlagen u.Ä. und auch das darinnen Zubereitete.

⁸¹⁸ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸¹⁹ gesiebt

⁸²⁰ 1 Lot = 17.5 g

zu, fülle die Wandeln, und in ein jedes 5 Weichsel, bak sie langsam, so kühl als seyn kan.

355 Gugelhupf.

Treibe ein halb Pfund⁸²¹ Butter pflaumig ab, schlag 20 Eyerdötter jedes gut verrührt darein, rühre ein halb Seitel⁸²² laulichtes Obers, nach und nach in Butter und Eyer, gib 3 gutte Kochlöffelvol Germ und salz, was recht ist darzu, alsdan verrühre nicht gar 3 fierting⁸²³ Mundmehl⁸²⁴, gut darein, schlage den Taig gut ab, das er recht fein wird, schmüre ein Böken⁸²⁵ gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbrössel, fühle sie halb an, las ihn im warmen Ort gut aufgehen, dan bake ihn langsam in der Tortenpfanne, hernach zucker ihn.

356 Gugelhupf von Kröpsen.

Treibe zu einem Gugelhupf, anderthalb fierting⁸²⁶ Kröps Butter⁸²⁷ ab, in einen Weitling, rühre nach und nach 6 Eyer und 12 Dötter darein, 3 fiertelpfund⁸²⁸ Mehl, schön pflaumig abgetrieben, auch darein ein halbes Seitel⁸²⁹ laulichte Milch, 3 Löffelvoll Germ, dieses wohl abgerühret, gesalzen, und bestreiche den dazu gehörigen Model fül ihn mit den Taig wohl an, und las ihn in einem warmen Ort aufgehen, bis das der Model vol wird, hernach gebaken.

357 Marber Apfelkuchen.

Nim ein und ein halbes Pfund⁸³⁰ Butter, schmolze ihn aus und las ihn wieder kalt werden, ferner eine gute Handvol gestossenen Zucker, 2 Eyer, ein und ein halbes Glas Wein, eine Messerspitze

[Seite] 106

zevol Muskatblüh, und ein und ein halb Pfund Mehl, das Mehl must du mit dem Butter durchknöten, darnach auch den Zucker, die Eyer und den Wein, welche beyde lezten du aber erst dan zusammen spriedeln must, ehe du sie darunter knödest, hierauf wake [walke] den Taig din aus und leg ihn auf Babir, welches mit Butter bestrichen, und mit Semelbrösel bestreut werden. Bey den walken must du dich sehr sorgfältig in Acht nehmen, damit der Taig, welcher sehr marb ist, nicht reiset: du must daher so geschwind als möglich im kalten walken und einen ungerollten Rand um densalben machen, welchen du mit Butter bestreichen must. Alsdan schwölle [schöle ?] Maschansker⁸³¹ Aepfel, so vil du brauchst, schneide sie in Scheiben, und lege sie auf den Kuchen, lege dine schnützeln Butter dazwischen, streu klein geschnittene Mandeln und Weinbör⁸³² darauf, auch gestossene Nagel, Zucker und Zimet, dan 2 Eyerdotter, mit ein wenig Obers abgesprigelt⁸³³, und über den Kuchen gegossen, hernach bake sie, wen der Kuchen aus dem Ofen komt, wird er noch einmal mit Zucker und Zimet bestreut. Diese Masse gibt zwey Kuchen. Du kanst auch an die Stelle der Aepfel Kirschen oder geschölte Zwetschen nehmen.

358 Weichselkuchen auf Grazer Art

⁸²¹ 1 Pfund = 560 g

⁸²² 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁸²³ Vierting = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸²⁴ feines Weizenmehl

⁸²⁵ halbrunde Form

⁸²⁶ Vierting = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸²⁷ Krebschalen mit flüßiger Butter ausgelaut

⁸²⁸ 1 Pfund = 560 g

⁸²⁹ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁸³⁰ 1 Pfund = 560 g

⁸³¹ alte Apfelsorte aus Tschechien und dann Steiermark

⁸³² kleine dunkle Rosinen

⁸³³ abgesprudelt

Nim 5 Loth⁸³⁴ Butter, treib ihn pflaumig ab, 4 loth gestossene Mandeln, 6 Dötter und 5 ganze Eyer, die Klar zu einen Schnee wohl gerürt, hernach 2 Löffelvol Milchram auch darein gerührt, 8 Loth Semelbrösel, ein firting⁸³⁵ Zuker fein gestossen auch darzu, ein wenig stehen lassen, das in der Höhe be=sähte kan warten. Hernach ein Pfund⁸³⁶ abgezupfte Weichseln unter einander, das Blattel⁸³⁷ und Reif⁸³⁸ mit Schmalz geschmiert, darein gefült, und langsam gebaken.

359 Weichsel Pfanzel.

Treibe ain halb firting⁸³⁹ Butter recht pflaumig ab, rühre 2 Dotter, und ein ganzes Ey, Lemonschöller Zimet, und Weichsel nach gutdunken darein, feucht, um ½ Kreuzer Semelbrösel mit süssen Obers an, rühre sie darunter, schmüre ein Reindel mit Butter, fülle es ein, und bak es schön

360 Schneeballen gewöhnliche.

Nim auf ein Bröt 2 gute Händvol Mundmehl⁸⁴⁰, thue es in der Mitte voneinander, salze was recht ist, schlage 6 Eyerdötter darein, giese ein Glas Wein nach und nach hinein, gib nußgros Butter, und ein Löffelvol Milchram hinein, mache den Taig nicht zu fest an, arbeite ihm

[Seite] 107

gut ab, bis er Blatern⁸⁴¹ bekommt, treibe ihn mit der Hand langlicht, schneide 15 Stükel, walke sie schön rund, nicht gar zu dün aus, radle sie schön klein fingerbreit in der Mitte, aber in den Ort⁸⁴² nicht gar durch, las von Kochlöffel in das heise Schmalz rollen, baks nicht gar zu heis, wen sie fertig sind, so bestreu es mit Zuker, zum baken nim eine kleine Pfann sonst wird der Ballen zu groß.

361 Schneeballen aufgerichte.

Nim ein halbes Seitel⁸⁴³ aufgehäuftes Mehl auf das Nudelbrät, anderthalb Loth⁸⁴⁴ Butter, bröse es gut durch= einander ab, salz was recht ist, hernach schlag ein Eyrdotter darein, und ein Löffelvol Milchram, ein Löffelvol Wein, und ein Löffelvol Wasser, arbeit den Taig schön fein ab, schneide 2 Stükel daraus, walke ihn messerrücken dük aus, radle sie mit der Krapfenradel, nach diesem leg sie auf den Kochlöffel, und bak sie aus dem heisen Schmalz, richt sie auf eine Schüssel, besäh es mit Zuker, und gib sie zur Tafel.

362 Schnöken gefüllte.

Siede Schnöken in Wasser, löse sie aus den Häuseln, und schneide die Bein und schweiferln heraus, thue sie auf ein Bröt, nim in Butter zerdrückte Sartellen, ein wenig Muskatblüh, grünen Petersiel, und etwas Lemonschöller darzu, schneide Butter auch darunter, die Schnökenhäuserl gewaschen, mit Salz geriben, unnd sauber abgedroknet, die füll eingefült, auf den Rost gelegt, und gebraten, drük die füll immer wider mit dem Messer, so sind sie gut.

363 Biskoten Koch.

⁸³⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁸³⁵ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸³⁶ 1 Pfund = 560 g

⁸³⁷ Backblech

⁸³⁸ Kuchenring

⁸³⁹ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸⁴⁰ feines Weizenmehl

⁸⁴¹ Blasen

⁸⁴² Mitte

⁸⁴³ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁸⁴⁴ 1 Lot = 17.5 g

Nim ein halb Pfund⁸⁴⁵ gestossenen Zucker, schlag 4 ganze Eyer und 10 Dotter darein, rühre es eine Stund lang, dan nim 8 Loth⁸⁴⁶ Mehl ein wenig verrührt, nim ein Breinblatte⁸⁴⁷ mit einen Reif mit einen groben Taig, bak es schön braunlicht, so ist es fertig

364 Kindskoch aufgeloffenes.

Nim 3 Kochlöffelvol Mehl auf ein Seitel⁸⁴⁸ Milch, mache damit ein festes Koch, richte es auf ein Teller, das es auskühlet; treibe 4 Loth⁸⁴⁹ Butter, verrühr auch ein ganzes Ey, und 3 Dotter, eines nach dem andern darein, thue ein wenig klein geschnittene Lemonyschöller darunter, und Zucker

[Seite] 108

es, alsdan schmüre ein Reindel mit Butter, gib es darein, gib unten und obern mittelmäßige Glut, las es langsam baken, wen es gebaken ist besäh es mit Zucker.

365 Kindskoch von Eyern

Dieses wird gemacht wie das Eyer Koch, nim einen Theil ganze Eyer, und 2 Theil Dotter, Zucker nach belieben, gesalzen, in eine bestrichene Rein geschüttet, 3 Viertelstund gebaken, und gezukert auf den Tisch gegeben, Du kanst es auch in grosen kupfernen Schüssel auf die Tafel geben.

366 Mandelkoch geschobenes.

Nim ein Viertelpfund⁸⁵⁰ Zucker, in ein Höfen, von 3 Eyer die Klar zu einen Faum⁸⁵¹ abgeschlagen, rühr es eine Stund, nim ein Viertelpfund klein gestossenen Mandeln, und von einen Lemony die Schalen, gib es darein, schmüre ein Blat mit Butter, thue den Taig darein, und bak es schön kühl, so ist es gut.

367 Aepfeln gebachen mit gefilten Weichseln.

Erstlich nim schöne gleiche Maschanskaepfel⁸⁵², schöle sie, hernach schneide auf der Höhe ein Blatt weg, holle die Aepfel aus, fühle sie mit Weichseln, und gib den Dekel wieder darauf, bestreiche die Aepfel gut mit Eyrklar, besäh sie mit feinen Semelbröseln, bak sie schön, Semelfarb, aus dem Schmalz, nach diesem gib sie auf die Schüssel, besäh sie mit Zucker, so sind sie fertig.

368 Birn gedünste

Nim gute Birn, schölle sie, setz rothen Wein, worinnen man ein Stück Zucker, und etwas Lemony schöller thut, zum Feuer, leg die geschölten Birn darein, und las sie dünsten, alsdan richte sie an, thu in die Soß etwas Zucker, las sie noch eine Weile kochen, und wen sie ausgekühlt sind, gib sie auf ein Teller, las sie ganz kalt werden, dan schneide Zitronenblat darauf; du kanst auch an die Soß ganzen Zimet thun.

369 Goldener Dorten.

Nim ein Viertelpfund⁸⁵³ Schmalz, rühre es fein ab, ein halbes Pfund Mandeln, und eben so vil

⁸⁴⁵ 1 Pfund = 560 g

⁸⁴⁶ 1 Lot = 17.5 g

⁸⁴⁷ unklar

⁸⁴⁸ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁸⁴⁹ 1 Lot = 17.5 g

⁸⁵⁰ 1 Pfund = 560 g

⁸⁵¹ Schaum

⁸⁵² alte Apfelsorte aus Tschechien und dann Steiermark

⁸⁵³ 1 Pfund = 560 g

Zucker, 2 ganze Eyer und 3 Dotter, diese rühr eine Stund, hernach wenn du sie aufstreichen wilt, so rühre ein Viertelpfund Mehl hinein, fülle etwas ein, mache einen Dekel oder Stengel darauf auf einen Reif herum, und bak sie schön. N.B. Die Mandeln müssen fein gestossen seyn, und von einem ganzen Lemony die Schöller dazu genommen werden.

370 Bögen gerührte.

Nimm auf ein halb Pfund⁸⁵⁴ Zucker, abgeklopfte Eyerklar, rühre es mit dem Schnee, alsdann nimm ein halb Pfund geschwollte Mandeln, die Hälfte gehakt, die Hälfte langlicht geschnitten, mische sie darunter, von einer halben Lemony die Schöller geschnitten, auch Zitronat und Pistazien dazu, streiche alles auf die Oblaten, bestreiche es obenauf mit abgeschlagener Eyerklar, besäh es mit Zucker, und bak es recht langsam und bleich, dann gib roth und weises Eis⁸⁵⁵ darauf.

371 Bögen marbe.

Nimm auf ein Bröt ein Pfund⁸⁵⁶ Mehl, schneide 3 Viertel⁸⁵⁷ Butter darein, arbeit ihn mit dem Walker gut ab, hernach zerreiße ihm samt dem Mehl mit der Hand, dann nimm 4 Dotter, und von 2 Eyer die zu Schnee geschlagenen Eyerklar, 3 Viertel gefahnen⁸⁵⁸ Zucker, und von einem ganzen Lemony klein geschnittene Schollen⁸⁵⁹ dazu, alsdann arbeite den Teig wohl zusammen, das alles gut unter einander kommt, wenn er gut abgearbeitet ist, so las ihn ein wenig rasten, dann walke ihn messerrückendük aus, schneide Bögen davon, bestreiche sie mit einer gefaumten⁸⁶⁰ und abgeschlagenen Eyerklar, beleg die Blattel, baks semelfarb aus der Tortenpfann⁸⁶¹, hernach halte sie über den Walker, das sie krum und star werden.

372 Eis von allerley Farben.

Nimm von 3 Eyer die Klar, schlag sie faumet⁸⁶² ab, rühre gefahnen⁸⁶³ Zucker darein, das in der Düke wird wie ein Kinsdkoch, rühre es in anderen Geschir eine Viertel Stunde, das schön zeh wird, theil es ab, so vielerley Farebn du machen wilt, eines las weis, das andere mach rot mit eingesottenen Alkermesssaft⁸⁶⁴, das dritte grün mit Spinattropfen⁸⁶⁵, das vierte braun mit klein geriebenen Chokolati, das fünfte

gelb mit ganzen ausgesottenen Safran, oder Bameranzen⁸⁶⁶ Schöllen, mit Zucker abgeteiben⁸⁶⁷, und gegossen, in das andere Eis gethan, das sechste blau mit eingesottenen Veigelsaft, Wenn die Torten gebaken sind, streich ein jedes besonders schön zierlich, oder nach belieben, eines auf das andere, aber allezeit das erste gebachen, ehe das andere darauf bestrichen wird, und also folgt in der Höhe kanst du es mit gefahnen geschnittenen Zitronat, und gestiftelte Pistazen bestreuen, die Torten mit eingemachten Weichseln, Marilen, und mit ganzen

⁸⁵⁴ 1 Pfund = 560 g

⁸⁵⁵ Glasur

⁸⁵⁶ 1 Pfund = 560 g

⁸⁵⁷ Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸⁵⁸ gesiebt

⁸⁵⁹ Schalen

⁸⁶⁰ schaumig geschlagen

⁸⁶¹ Tortenform mit Deckel

⁸⁶² schaumig

⁸⁶³ gesiebt

⁸⁶⁴ Kermesbeeren (Phytolacca), roter Farbstoff

⁸⁶⁵ Topfen, siehe auch Rezept 333

⁸⁶⁶ Orangen

⁸⁶⁷ vermutlich abgerieben

Hötschepetsch⁸⁶⁸ zieren

373 Karten von Zuker

Treibe ein firting⁸⁶⁹ Butter recht pflaumig ab, schlage hernach 2 Dotter und 2 ganze Eyer ein nach den andern hinein, von einer Lemony die Schölln, einen firting klein gestossene Mandln, eine firting Zuker, gute 8 Loth⁸⁷⁰ Mehl, dieses rühre wohl untereinander, gib Zimet und Nagel nach belieben dazu, den Taig walke klein fingerdick aus, schneide Flekel wie eine Karte, belege sie an den 4 Eken mit Mandeln, beschmüre ihn mit Eyerklar, besäh sie mit Zuker, und bak ihn langsam.

374 Mandelböng.

Schwölle 1 Pfund⁸⁷¹ Mandeln, und stoss sie groblich, nim 1 Pfund gefahen⁸⁷² Zuker, von 3 Lemony den Saft, rühre es wohl untereinander, das es zu faumen⁸⁷³ anfängt, auch die Schölln davon geschnütten darzu, beschmür ein Blatel mit Butter, und streich das Gerührte schön darauf, bake es schön und licht, und richte es Hoch auf, wie ein Berg.

375 Mandelbögen aufgestrichene.

Nim 4 Loth⁸⁷⁴ Mandeln, schwöl sie, schneids blatlet, mach sie mit einen Eis an, schmir ein Blatel mit Wachs, streich sie darauf, schab ein Zuker darauf, trokne sie recht gut ab in Ofen, oder in einer Tortenpfanne⁸⁷⁵ nim ein Hakmesser, schneid 3 fingerbreite Flek herunter, scher sie mit dem Messer herab, biege sie um den Nudelwalger, so sind sie fertig.

376 Mandeltaig

Nim 3 firtelpfund⁸⁷⁶ Mandeln, schön klein gestossen, 6 Eyerdotter, ein firting⁸⁷⁷ Butter, und einen firting Zuker, alles in einen Mörser gestossen, und auf eine Schüssel recht dük bestreichen, las es schön kühl baken, hernach kanst du Eingemachtes darauf geben, oder ein Eis darauf machen.

[Seite] 111

377 Mandeln überzogene

Bereite ein halb Pfund⁸⁷⁸ schön abgeschölte Mandlen, richte ein halb Pfund Zuker in ein mössin= genes Bök⁸⁷⁹, und ein halb Seitel⁸⁸⁰ frisches Wasser, siede den Zuker, das er recht dük ist, und steigt [?], hernach schütte die Mandeln in den Zuker, las sie solang in den Zuker sieden, bis es völ= lig eingesotten ist, und stets umgerührt. Wen sie zusammen hiben⁸⁸¹, must du sie von ein= ander lösen, schütte sie auf ein Babir, und las auskühlen. Auf gleiche Art mache auch An= nis, Fenchel und Kimmerl.

378 Muscheln

⁸⁶⁸ Hagebutten

⁸⁶⁹ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸⁷⁰ 1 Lot = 17.5 g

⁸⁷¹ 1 Pfund = 560 g

⁸⁷² gesiebt

⁸⁷³ schäumen

⁸⁷⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁸⁷⁵ Pfanne mit Deckel

⁸⁷⁶ 1 Pfund = 560 g

⁸⁷⁷ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸⁷⁸ 1 Pfund = 560 g

⁸⁷⁹ halbrunder Kessel

⁸⁸⁰ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁸⁸¹ unklar

Mache aus einen Mantelteig Muscheln, und drücke sie hohl, trokne sie ein wenig in Ofen, bestreue sie auswendig mit Kandelzucker⁸⁸², oder Zimet, inwendig überziehe sie mit weissen Zukereis.⁸⁸³

379 Schnöken von Zucker

Nim Mandelzeig und stosse es, formier Schnöken, und trokne sie, alsdan mache eine Farbe von 2 Löffelvol Wasser 14 Tropfen Gumi⁸⁸⁴, ein Tropfen schwarze Farbe, und ein wenig Armenischen Bolus⁸⁸⁵ dazu, rühr es wohl unter einander, mache die Schnöken damit, und überstreiche sie mit Gumi und ein wenig Zukereis, bestreue sie zulezt mit Muskatblüh.

380 Weichselbögen

Siede gedörte Weichsel schön weich, löse die Kerne aus, und nehme 4 Loth⁸⁸⁶ gefahnen⁸⁸⁷ Zuker in ein Böken⁸⁸⁸, gies Wasser darauf, las ihn schön dük sieden, schneide 4 loth abgezogene Mandeln klein zusammen, gib sie in den Zuker, und die geschnittenen Weichseln, Lemonschöller, und Zimet nach belieben, von einem Ey die Klar zu Faum geschlagen, und etwas Lemo= nysaft dazu, rühre alles auf dem Feuer untereinander, hernach als es abkühlen, strei= che es auf die Oblaten, biege sie wie die Bögen, bake sie langsam, mache ein weises und ein rothes Eis⁸⁸⁹ darauf, trokne sie, und bestreuche sie mit Pistazen.

381 Zwibakbrot kleines.

Nim 12 Loth⁸⁹⁰ Zuker in ein Höfen, und schlag 4 ganze Eyer darein, von 2 Eyer die Klar,

[Seite] 112

schlag es bey einer Stund, das es in der Düke ist, wie ein Kindskoch, darnach nim 12 Loth Mehl auf ein Bröt, schütte es in das Mehl, alles obige nämlich, wie auch ein Handvol Ainnis, mach den Taig an, und mach Stangel nach deinen Belieben, bak sie in der Tortenpfann, hernach las sie auskühlen, und schneid sie messerrücken dük, dan las sie ein wenig gelb werden.

382 Zuckerwerk

Weiche weissen Tragant⁸⁹¹ in Rosenwasser⁸⁹², drücke ihn durch ein Tuch, das er nicht gar zu fest ist, und stosse ihn mit sehr feinen Zuker zu einen festen Teig, walke in auf einen Babir mit Stärkmehl fingerdük aus, schneide den Model aus, und bake es in der Tortenpfann⁸⁹³, aber nicht zu heis, das es nicht braun wird, und hoch aufgehet.

383 Spargelsalat

Der Spargel wird wie gewöhnlich gebuzt, in bunde gebunden, weich gekocht, und nach dem das Wasser rein abgegossen, angericht, das die Köpfe inwendig liegen, und der Spargel ganz kalt wird; nim ein gewaschenen Kochsalat, thue etwas Salz da=

⁸⁸² Kandiszucker

⁸⁸³ Zuckerglasur

⁸⁸⁴ vermutlich gummi arabicum

⁸⁸⁵ rote Tonerde, dient als Unterlage für Vergoldung

⁸⁸⁶ 1 Lot = 17.5 g

⁸⁸⁷ gesiebt

⁸⁸⁸ halbrunder Kessel

⁸⁸⁹ Glasur

⁸⁹⁰ 1 Lot = 17.5 g

⁸⁹¹ pflanzliches Bindemittel, ähnlich Fondant

⁸⁹² Wasser mit ein paar Tropfen Rosenöl

⁸⁹³ Pfanne mit Deckel

rein, nebst guten Weinessig und Profanzeröl⁸⁹⁴, menge ihn und schütte ihn über den Spargel, etwa eine Viertelstund vorher, bevor du ihn auf die Tafel gibst.

384 Weichsel Salat.

Nim in eien Schüssel 3 firting⁸⁹⁵ Zucker in ein messingernes Bök⁸⁹⁶, und 3 löffelvol frisches Wasser. las ihn schön dük einsieden, dan bereite gegen 2 Pfund⁸⁹⁷ abgezupfte Weichseln, richte sie in die gesottenen Zucker, las sie gemach aufsieden, bis sie schön weich sind, hernach lasse sie mit einem Faumlöffel⁸⁹⁸ auf ein Durchschlagel⁸⁹⁹ heraus, da= mit der dühne Saft wegkommt, Richte sie schön ordentlich auf eine Schüssel, lasse den Saft einsieden, bis er sich sulzet, seich ihn durch, gies ihn über die Weichseln uns setze ihn in ein kaltes Ort; auf den Schüsselraft⁹⁰⁰ kanst du geschnittene Pome= ranzen und Lemonen legen.

[Seite] 113

385 Zwöschgensallat.

Nim zeitige⁹⁰¹ Zwötschgen, diese werden schön dün geschölt, richte sie in einer tiefen zinner= ne Schüssel, giese ein wenig guten Wein daran, sie geben ohnedem eine Sos, las sie einen Sud aufmachen, lege sie auf ein Sieb, das sie abseichen, die Sos gezukert, und gib klein geschnittene Lemonschöller darein, las sie zusammen sieden wie ei= ne Sulz, und gib sie über die Zwötschgen, dan wider gezukert, und giebs warmer oder kalter zu Tafel.

386 Dirntelsalsen.⁹⁰²

Schlag die Dirntel durch ein Sieb, und wöge so viel gefahnen⁹⁰³ Zucker dazu, als du Salse angericht hast, rühre es durcheinander, und las sieden, bis es sich von der Pfanne schölt, und fül sie ein.

387 Erdbörsalsen⁹⁰⁴.

Nim zeitige⁹⁰⁵ Erdbören, zerstosse sie in einen steinernen Mörscher, und seiche sie durch, hernach thue so vil gestossenen Zucker als die selben wögen, dazu, las es mit einander sieden, bis es gestehet⁹⁰⁶ und gib es zum Gebratenen, auf die Tafel.

388 Weichselsalsen.

Nim saure Kirschen oder zeitige⁹⁰⁷ Weichseln samt den Kernen, stosse und presse sie durch, siede sie mit Zucker, so dük wie eine Sulz, bevor du den Zucker da= zu nimst, gies ein wenig Wein darein.

389 Zwetschgensalse.

⁸⁹⁴ Olivenöl, Öl aus der Provance

⁸⁹⁵ Vierting = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁸⁹⁶ halbrunder Kessel

⁸⁹⁷ 1 Pfund = 560 g

⁸⁹⁸ Schaumlöffel

⁸⁹⁹ feines Sieb

⁹⁰⁰ Raft, Ranft= Rand

⁹⁰¹ reife

⁹⁰² Dirndel = Kornellkische cornus mas, Salse = Fruchtbrei

⁹⁰³ gesiebt

⁹⁰⁴ Salse = Fruchtbrei

⁹⁰⁵ reife

⁹⁰⁶ geliert

⁹⁰⁷ reife

Nim 4 Pfund⁹⁰⁸ geschwölte Zwötschgen, schalge sie durch ein feines Nudelreitel⁹⁰⁹, dan nim ein Pfund Zucker; gieb in ein Bök⁹¹⁰ eine Länge Zwötchgen, eie Länge Zucker u: s: f: las es recht dük einsieden. überkühlen, und fülle es in die Glosser⁹¹¹; aber immer fort müssen sie gerührt werden, dan nim sie zum gebakenen fül= len; oder zum Wildprat.

[Seite] 114

390 Erdbergefrorenes.

Zerdrue die Erdbören, seiche den Saft durch, mache ihn mit Zuker angenehm, gü= se ihn in die Gefrierbüchsen⁹¹², setze es in das Eis, rühre es mit dem Löffel auf, das es durch und durch geführt. Auf dies Art wird das Imbir⁹¹³, Ribisel und Maul= birgefrorenes gemacht.

391 Weichselgefrorenes.

Nim spanische oder ordinari⁹¹⁴ Weichseln, stosse sie samt den Körnern, las sie über Nacht stehen, das der Geschmack besser wird, als dan las sie durch ein Tuch laufen, zukre sie, und mache sie wie das negst konente, Nro 392

392 Pabinagefrorenes⁹¹⁵

Ein Seitel⁹¹⁶ Obers wird abgekocht, wen es wieder kalt ist, nim 9 Eyerdotter ab= gesprigelt, die Schälle von einen Lemony wird auf Zuker abgerieben und dazu ge= than, auch nach gefallen ein Stük ganzer Zimet, ungefähr ein viertelpfund⁹¹⁷ Zuker wird wie geläutert, dan das Obers dazu gegossen, und auf Kohlen so lang gerührt, bis er diklet wird, hernach wird es durch ein Harsieb⁹¹⁸ gestrichen, in die Frührbüchse⁹¹⁹ gethan. Wen das Gefrorene meist fertig ist, so kanst ein Tropfen Bergamodenöll⁹²⁰ dazu thun, du must aber ja nicht mehr nehem, sonst wird der Geschmack unange= nehm, tröpfe daher zur Sicherheit die Tropfen auf eine Messerspitze, und lasse sie so hinein. Wer das Süsse nicht libt, kam etwas weniger Zuker nehmen, das komt auf den Geschmack an.

393 Erdbörsulz zu machen.

Nim schön zeitige⁹²¹ Walderdbörn, und drüke sie mit einen hölzernen Kochlöffel in einen saubern glasierten Weidling, alsdan schlage sie durch ein feines Sieb, auf ein Seitel⁹²² Erdbörsaft nim ein firtelpfund⁹²³ Zuker und las es alsdan in

⁹⁰⁸ 1 Pfund = 560 g

⁹⁰⁹ Reiter = Sieb

⁹¹⁰ halbrunder Kessel

⁹¹¹ Gläser

⁹¹² doppelwandige Büchse, außen wird Eis und Salz vermischt, dies erzeugt Kälte. In der inneren Büchse wird unter umrühren der Fruchtbrei gefroren.

⁹¹³ Himbeere [Pritzel Volksnamen der Pflanzen]

⁹¹⁴ gewöhnliche

⁹¹⁵ Papina : gekochtes Ober mit Ei, Eigenname [z.B in Kochbüchern: Meixner Linz, oder OÖLB HS 279]

⁹¹⁶ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁹¹⁷ 1 Pfund = 560 g

⁹¹⁸ feines Sieb aus Flachs [=Haar] oder auch Pferdehaaren

⁹¹⁹ doppelwandige Büchse, außen wird Eis und Salz vermischt, dies erzeugt Kälte. In der inneren Büchse wird unter umrühren der Fruchtbrei gefroren.

⁹²⁰ Bergamotte = Zitrusfrucht

⁹²¹ reife

⁹²² 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁹²³ 1 Pfund = 560 g

eien mössingenen Bök⁹²⁴ sieden, bis er anfangt ein wenig düke Tropfen zu beko=
men, wen es ein wenig abgekühlt, so fühle es in die Glässer, und wen es völlig
kalt ist, so kanst du es verbinden, das Babir aber mus gestupft werden, das Luft hat.

394 Eyerkäs als Sulz.

Schlage 4 ganze Eyer in ein Höferl mit einer halb Mas⁹²⁵ Milch gut ab, zucker es so süs
du es haben wilt, nim auch klein gestossenen Mandeln darunter, thue alles zusammen in
ein mössingerne Pfanne, und las auf eine Glut zergehen. schütte es hernach in ein
sauberes Tüchel heraus, und las es abseihen, thue es alsdan in die Model, das
darinnen zu Käs wird, dan nim ein Seitel⁹²⁶ Milch, schlage 2 Eyerdotter darein, und zu=
kere es, las in einer mössingerem Pfann heis werden, aber nicht sieden, sodan
abkühlen, schütte es über den Eyerkäs, und setz es auf das Eis.

395 Lemony gefühlte.

Schneide die Lemony in der Mitte voneinander, hole das weise sauber aus, hernach wässere die
ausgeholtten Schölln, bis das bittere davon komt, hernach stos Mandeln und ein wenig geweig=
te Semelbrössel, auch Lemonyschölller unf klein gehakte Citronat darunter, Zucker alles und
mache es mit Lemonysaft in Weinbörl⁹²⁷ an, fülle es in die ausgesottene gewässerten Schölller, rich=
te es in eine Schüssel, und mach eine Sulz von Zucker darüber, setz es auf eine Glut, las süden.

396 Agras⁹²⁸ einzusieden.

Nim schöne grüne Agras, die recht zeitig sind, thue sie schön putzen, hernach tupfe selbe durch
und durch mit einer Steknadel klein ab, Nim ein kupfernes Bök mit einem Dekel, treibs mit Essig
und Salz ab, las 2 Stund stehen, hernach nim frisches wasser, gies es in das Bök,
las es sieden, alsdan schütt die Agras darein, und las sie darinnen bis sie in der Höhe schwi=
men, wen solches geschehen, so nim sie von Feuer, und las sie über Nacht in selben Was=
ser stehen, als dan güsse solches herab, und gies esn frisches darauf, und so 2 Tag hinter
einander. Nach diesen nim ein Pfund⁹²⁹ Agras, und ein Pfund gefahnen⁹³⁰ Zucker, gies ein halb Seitel⁹³¹
Wasser darauf, las ihn sieden, wen er über und über gesotten hat, so thue die

Agras darein, sie müssen aber nicht sieden, sondern das sie nur weich werden, hernach las
sie abkühlen, und fühle solche in die Gläser.

397 Mandelmilch Warmer

Nim ein Pfund⁹³² Mandeln, schölle sie zieche sie ab, und stosse sie so fein als möglich, gies 12
Schallevol siedendes Wasser darauf, rühre es so lang, bis die Mandeln mit dem Wasser
abgekühlt und durchgepröst werden können. Wenn sie gesichen, zukere sie, das sie süß wird,
wie du sie wilt, setze sie auf ein Kohlfeuer, und rühre sie immer auf einer Seite um, bis
sie dük wird, auf die lezt gib so vil Bomeranzen Wasser hinein, als nothwendig ist, und
gib sie in Kafeschallen. Wen du einen Geruch wilt, must du vorher Lemonyschölller, Zi=
met oder Faniglia in den Wasser sieden lassen, welches du mit den Mandeln durchgebre=

⁹²⁴ halbrunder Kessel

⁹²⁵ 1 Maß = 1,4 l

⁹²⁶ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁹²⁷ kleine dunkle Rosinen

⁹²⁸ Stachelbeeren

⁹²⁹ 1 Pfund = 560 g

⁹³⁰ gesiebt

⁹³¹ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁹³² 1 Pfund = 560 g

set hast

398 Weichsel einzusieden.

Erstlich nim ein Pfund⁹³³ Zucker, und ein Pfund Weichseln, stosse den Zucker in ein Wasser, wie du die Oblaten einstosest, gib ihn in ein mössigenes Bök, und las ihn sieden, bis er zergangen ist, hernach butze die Stängel von den Weichseln, thue sie in den Zucker, las eine halbe firtel Stund sieden, aber nicht länger. Nim die Weichsel heraus auf einen Töller, las sie auskühlen, hernach thue ein halb loth⁹³⁴ Zimet, und ein halb loth Nagel in den Saft, las mitsieden, bis er schöner Tropfen wirft, gib die Weichsel in das Glas, und seiche den Saft durch ein Tüchel: das das Gewürzt heraus kömt, stelle ihn mit den Bök⁹³⁵ [? unleserlich] in ein Wasser, das er auskület. Hernach wen er kühl ist, so güs über die Weichsel in das Glas, und binde es zu.

399 Weichsel einzumachen.

Nim ein Glas oder Zucker hafan, streue schönen gefahnen Zucker wohl dük an den Boden, richte die Weichsel ganz fest zusammen, bis der Zucker übrlegt ist, dan streue wieder dük Zucker darauf, und wieder Weichsel, und das so oft, bis das Glas doch nicht gar vol angerichtet ist, zuletzt streue den Zucker, doch ist zu merken das du den Weichsel die Stangel halb abschneidest, und wen der Zucker an den Boden und die Weichsel darauf gerichtet sind, must du ein wenig Essig giessen, darnach wieder Weichsel, Zucker und Essig und so fort, hernach das Glas wohl vermachen, und bey einen Viertljahr lang in der Sone düstiliren⁹³⁶ lassen, sie

[Seite] 117

bleiben so völlig und schön, als ob du sie erst gebrogt hattest.

400 Schatto zu machen.

Nim aus ein Seitel⁹³⁷ Wein 10 Eyerdötter, ein gutes Stück Zucker, ein Stükel Zimet, eine ganze Lemonschalle, dieses alles gib in einen reinen Hafan, sprigle es gut durcheinander, setze es zu einer Glut, und sprügle es, bis es zu steigen und dük zu werden anfängt, gib es in ein Böchel⁹³⁸. Oder: reibe von einer grossen Pomeranzen und halben Lemony auf ein firting⁹³⁹ Zucker die Schalle sauber ab, schabe ihn in ein Häferl, drücke den Saft von beyden daren, gieb Eyerdötter, 4 Eyerguggen⁹⁴⁰ Wein, 3 Eyerguggen Wasser, oder von einer Pomeranzen den Saft darein, sprigle alles gut ab, stossen den übrigen Zucker darunter, setze das Häferl auf eine Glut, sprügle es beständig, bis es recht dük wird, und schön aufgehet, alsdan schüt es in die Chokolati böchel, und bache Semel dazu

401 Reisschleim zu machen.

Reibe 4 Loth⁹⁴¹ Reis in einen marmornen Mörscher zu Pulver. las es hernach in einer Mas⁹⁴² Wasser kochen bis er zu einer wahren Brüh geworden, die du ganz heis durch ein Tuch drücken und auspressen kanst. Er hat die Konsistenz einer Galerte, und du kanst auch einen oder etliche Löffelvoll mit warmen Wasser oder Fleischsuppe vermischen.

402 Dirnteln einzusieden.

⁹³³ 1 Pfund = 560 g

⁹³⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁹³⁵ halbrunder Kessel

⁹³⁶ destilieren

⁹³⁷ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁹³⁸ kleiner Bök halbrunder Kessel ?

⁹³⁹ Vierting = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁹⁴⁰ Eierschalen

⁹⁴¹ 1 Lot = 17.5 g

⁹⁴² 1 Maß = 1,4 l

Nim Dirnteln, so recht weich, doch schön roth sind, wasche sie sauber aus, nim auf ein Pfund⁹⁴³ Dir=teln, ein Pfund Zucker, und sied ihn, das er schöne Tropfen wirft. Schüt die Dirndeln darein, las gemacht sieden, bis sie sich ein wenig sulzen, fasse sie mit einem Zuckerlöffel in die warmen Gläser. Las den Saft noch dükter sieden, bis er sich fast sulzt, gies laulicht darüber, verbinde es mit Babir, worinnen Löcher sind.

403. Germtorten.

Erstlich wöge 3 Loth⁹⁴⁴ Butter, und eben so viel Schmalz, treib es untereinander recht pflaumig ab, rü= re ein halbes Seitel⁹⁴⁵ laulichtes Obers darein, verrühre eines nach dem andern recht gut. Hernach nim 2 gutte Löffelvol Germ darein, verrühr sie ebenfals gut darunter, dan nim ein Viert=

[Seite] 118

telpfund⁹⁴⁶ Mehl, und zukere es, so viel du wilst, müsche es nur ein wenig unter einader, her= nach streich es auf ein Blatel, und fülle etwas Eingemachtes darein, was du hast. Mach von den übrigen Taig Stängel darüber, und den Reif herum, setze sie in die Tortenpfann, und bake sie schön, so ist sie gut.

404 Germtorten auf andere Art.

Treibe ein halb Pfund⁹⁴⁷ Butter mit 4 Eslöffelvol süssen Obers, dan 2 ganze Eyer und 5 Döt= ter, riers [eines] nach den andern, recht pflaumig ab, hernach thue 2 Loffelvol Germ, und ein halb Pfund Mundmehl⁹⁴⁸ darein, und schlage den Taig so lange, bis er sich vom Löffel schölt, strei= che den halben Teil desselben auf ein Tortenblattel, und fülle ein trokenes Eingesottenes da= rein, von den übrigen Taig mach Stangeln, lasse sie gehen, und baks langsam.

405 Das Kayserliche Lemony Koch zu machen.

Nim auf 10 oder 12 Bersonen 10 Loth⁹⁴⁹ Zucker, welcher in zwey Lemony abgetrieben⁹⁵⁰ sein müssen alsdan gestossen, und gefäht⁹⁵¹, schlage 10 Eyer Dotter und ein ganzes Ey obbemelten⁹⁵² Zu= ker, und rühr es so lang, bis es einen Pisingotten=Taig gleicht. Oberdies, druket man von den 2 Lemony den Saft in ein mössingernes Bök⁹⁵³, auch so viel Wein, als Wasser, schüt= te das gerührte Koch darzu, und setze es auf das Kohlfeuer, bis es zusammen lauft/:doch mus es gerirht werden, damit sie sich nicht anbrent :/ alsdan, güsset man es in die Schal= len, wo sie mit einer eysernen Schaufel gebrennt wird, und in den Keller gesezet wird, um alda auszukühlen.

Ab hier andere Schrift!

406 Ein gelbe Ruben Suppe.

Es werden etliche grosse grosse [sic] gelbe Ruben gebuzt und aufgerüben, als dan wird ein

⁹⁴³ 1 Pfund = 560 g

⁹⁴⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁹⁴⁵ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁹⁴⁶ 1 Pfund = 560 g

⁹⁴⁷ 1 Pfund = 560 g

⁹⁴⁸ feines Weizenmehl

⁹⁴⁹ 1 Lot = 17.5 g

⁹⁵⁰ vermutlich abgerieben

⁹⁵¹ gesiebt

⁹⁵² oben beschrieben

⁹⁵³ halbrunder Kessel

Löffelvol Zucker mit einen Broken Buter gebrant und die Ruben darunter, bis sie braun sind, dan wird um 3 Pfening⁹⁵⁴ Semel gebachen, und kömt darunter weniges Mehl daran gestaubt, und wird mit Fleischsuppe aufgeföhlt, und gut ausgesoten, hernach ehe man es anricht, wird durch ein Sibel⁹⁵⁵ oder feinen Seiger⁹⁵⁶ durchgeschlagen, über ein gebates⁹⁵⁷ Brot.

407 Eine Wurzel Suppe

[Seite] 119

Man buzt von jeder Sorte Wurzel, wie zu der braunen Suppe genohnen wurde, und schneidt sei gewürflet, dünst sie mit weniger Butter lind, gibt ein Löffelvoll Zucker daran, und nimt Fleisch Suppe, gut kochen zulezt ehe man es anricht, über gebates⁹⁵⁸ Brot an, werden 3 Eyerdotter darein gerichtet.

408 Ein Brod Bänadel.

Man reibt ein Stük schwarzes Brod röst es mit Butter gelb, hernach fült man es mit Fleisch Suppe oder Arbes⁹⁵⁹ brühe auf, und läst es aufkochen. zulezt sied man ein bar Eyer mit wenigen Raum⁹⁶⁰ ab, und schneid es darein.

409 Ein Zellerer⁹⁶¹ Suppe.

Es werden 2 Stüpk Zellerer gebuzt und geschnitten, man röst es mit weniger Buter auch ein Zwibel daran schneid wenig Semmel darein und röst es, auch mit wenigen Mehl, und ein Löffelvoll Raum⁹⁶² darein, fielt es mit Fleischsuppen auf, läst es lind aufsieden, alsdan wird es über gebates Brot durch ein Sieb durchgeschlagen.

410 Gefielte Schneeballen.

Nim ein halb lb⁹⁶³ Mehl, 12 Loth⁹⁶⁴ Butter, diesen walge schön ab, und brösle ihn klein, mach es mit 3 Eyertoter und güsse Raum⁹⁶⁵ an, und gut zusammen wie einen Struzen⁹⁶⁶, schneid kleine Stükeln ab walge ihn din aus, dan nim 6 Mandel, 6 Loth Zucker 4 Eyerdotter und Lemonschöllen rüre es schön pflaumig ab, formihr es Messer rücken dik auf das Bladt darauf rolle es wie Schneeballen zusammen und bache sie in Schmalz schön braun.

411 Grumbe Küpfel zu machen.

Nim ein halb Pfund⁹⁶⁷ Butter, treib es nicht zu stark ab, schlage 2 ganze Eyer und 4 Dotter eines nach dem andern hinein, gies 2 Löffelvoll Germ darein, und ein halbes Seitel⁹⁶⁸ lab=

⁹⁵⁴ 1 Pfennig = ¼ Kreuzer CM (1750 – 1857)

⁹⁵⁵ Sieb

⁹⁵⁶ Sieb

⁹⁵⁷ gebähtes

⁹⁵⁸ gbähtes

⁹⁵⁹ Erbsen

⁹⁶⁰ Rahm

⁹⁶¹ Sellerie

⁹⁶² Rahm

⁹⁶³ Pfund 1 Pfund = 560 g

⁹⁶⁴ 1 Lot = 17.5 g

⁹⁶⁵ Rahm

⁹⁶⁶ länglicher Brotwecken

⁹⁶⁷ 1 Pfund = 560 g

⁹⁶⁸ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

[Seite] 120

lichte Milch, rühr ein Pfund Mundmehl⁹⁶⁹ darein, salze den Teig, mach ihn an, schlage ihn ein wenig ab, nim die Hölfte von dem Teig auf ein Nudelbrett, walch im eines Mösser rücken dik aus, schneide 3 eggigte flöken in Form eines Labes⁹⁷⁰ [?], füll nach belieben etwas Eingemachtes ein, rohl es auf ein Torten Blatt, las es gehen wenn sie gegangen sind, so bestreiche es mit Eyerklar säe Anneiß darauf und Zuker, setze es in die Tortenpfan⁹⁷¹, las es bachen, im Bachen müsen sie anfangs in der Höhe ein gahr Hütz haben, als unter sich.

412 Gute Strauben.⁹⁷²

Man nimt ein halbes Pfund⁹⁷³ Mehl, und sezt es in ein warmes Ort, man siedet ein Seitel⁹⁷⁴ Wasser, und darin 3 Loth⁹⁷⁵ Schmalz, nachdem es gesoten so schüttet man es in das Mehl, und rührt es so lange, bis der Teig trogen⁹⁷⁶ wird, man schlage nun 7 Eyer darein, aber eines nach dem andern, das salzen nicht vergessen, nachdem werden sie in einer Straubenbüchse⁹⁷⁷ gebachen.

413 Karmanadel⁹⁷⁸.

Brake⁹⁷⁹ die Karmenadel, mit einem Messer rücken schön dun, und schieb das Bein zu=rück, Salz es ein, las auf den Rost braten, bestreiche es mit Breseln, und Lemonschallen, so sind sie recht und fertig.

414 Die Händel gut zu Braten.

Bereite die Händel wie bekant ist, salze es ein, und steke es an Spies, brate es wann sie die Höfte gebratten sind, so schlage ganze Eyer auf und bestreiche die Händel damit, hernach breserle es ein, und brat es gar aus, lege es auf eine Schüssel, und gieb es zur Tafel.

415 Kirschen Brot.

[Seite] 121

Gib die Kirschen oder Weigslen in einen Merscher Stosse es zusammen, dan gib es in ein Kastrol, fille es mit Wasser, las es kochen gib dan ein Glas rothen Wein und Lemoni Schallen, und Semmel wen es gut gekocht ist besiere⁹⁸⁰ es durch ein Harsieb⁹⁸¹, dan gib Zuker und las es kochen, dan nim ein Eyer Brot Wekel oder Herdeln⁹⁸² reibe sie ab, das die Rinde da= von kommt dan schneide kleine Stüke, nimt ein Milch und einer

⁹⁶⁹ feines Weizenmehl

⁹⁷⁰ unklar

⁹⁷¹ Pfanne mit Deckel

⁹⁷² wortgetreu aus „neues und bewährtes Kochbuch Linz 1827

https://books.google.at/books?id=gHtiAAAAcAAJ&hl=de&source=gbs_navlinks_s

⁹⁷³ 1 Pfund = 560 g

⁹⁷⁴ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

⁹⁷⁵ 1 Lot = 17.5 g

⁹⁷⁶ trocken ?

⁹⁷⁷ unklar

⁹⁷⁸ Rippenstück

⁹⁷⁹ schlage

⁹⁸⁰ passiere

⁹⁸¹ feines Sieb aus Flachs [=Haar] oder auch Pferdehaaren

⁹⁸² unklar

Milch [sic] und einige Eyerdotter spriedle es gut ab, und las es lau=
warm werden, weige die Stikeln Brod und bake sie dan in
frischen Schmalz und richte sie in einer Schüssel und gieb die Soß dar=
auf.

416 Aufgelofenes Pomeranzen Koch.

Nim eine halbe Maß⁹⁸³ Milch, mache ein dikes Kindskoch nim einen
halben Vierting⁹⁸⁴ Butter treibe es gut ab und pflaumig ab. Rühre
das Koch hinein, dan reibe einen Pomeranzen mit Zuker ab,
gieb ihn dazu auch stosse 30 abgeschelte Mandeln und befeuchte
sie während den Stosen mit Pomeranzen Saft, ferners rühre
auch 3 Handvol feingeriebene Semel Bresel und 6 Eyer darunter
Das Eyerklar wird zu Schnee geschlagen mus $\frac{3}{4}$ Stund gerührt werden
dan schmüre das Kastrol⁹⁸⁵ gut mit Butter, und Brösseln, fühle
das Koch hinein und bake es langsam.

417 Buding.

Man nimt um 3 Kreuzer Eyerbrod, reibt die Rinde etwas ab,
schneit es klein gibt es in ein Kastrol, feichte es etwas mit Milch
an, und last es auf der Gluth herunter troknen,dan treibe es

[Seite] 122

durch ein Harsieb⁹⁸⁶, wen es ausgekilt ist, gieb Eyer groß
Butter dazu rühre nach und nach 4 Eyer gelb und 3 ganze Eyer
hinein von den Weisen einen Schnee eine Handvoll gestiftel=
te Mandl, und ein halbes Bechel Ram, rühre das pflaumig,
Dan gib es in das Bök⁹⁸⁷, und siede es in Dunst.

418 Weichselkuchen.

Man nimt 10 Eyer gelb und 13 Loth⁹⁸⁸ Zuker in eine Schüssel rühre
es gut, das Klar stos zu Schnee, gib es darzu rühre es pflau=
mig, gib Zimet Nelken und gewiegte Zitronen und Scheller
und eine Handvoll Mandl und Breseln, das der Teig diklich
ist, so das die Weichsel nicht zu Boden sinken, schmire
das Bök⁹⁸⁹ gut mit Butter und streich es mit Breslen, gieb
den Teig in das Bök und bake in bey guter Hütze.

419 Dampfnudeln.

Nim ein Pfund⁹⁹⁰ Mehl in eine Schüssel gib 4 Eyer, gib 2 Leffelvol
Höffen germ, wenig Salz daran, gib in die Milch Eyergros Butter
las sie laulicht werden, und machts etwas fester an wie einen
Nudelteig, schlage in mit der Hand ab, wenn er fein ist las
ihn gehen, gib ihn dan auf ein Nudelbret zie ihn nicht ganz
2 fingerdik auseinander, und stichts gut eyergros aus, las sie ge=

⁹⁸³ 1 Maß = 1,4 l

⁹⁸⁴ Vierting = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁹⁸⁵ Kasserolle = Topf mit Stiel

⁹⁸⁶ feines Sieb aus Flachs [=Haar] oder auch Pferdehaaren

⁹⁸⁷ halbrunder Kessel

⁹⁸⁸ 1 Lot = 17.5 g

⁹⁸⁹ halbrunder Kessel

⁹⁹⁰ 1 Pfund = 560 g

hen gut dan gibts in ein Kastrol nim ein Seitel⁹⁹¹ süsen Ram
und Milch so das es halb Glied thief wird und gieb einen gu=

[Seite] 123

ten Viertel⁹⁹² Butter in die Milch, las sie lauwarm werden und
gieb die Nudeln darein und in $\frac{3}{4}$ Stund sind sie fertig.

420 Mantel Torten.

Man nimt 8 Eyer klopft sie [sic] Klar zu Schnee und giebs in ein
Kastrol, und 8 Löffelvol gestossene Mandeln, und ein Lemoni
und 2 gutte Löffel Milch und etwas Gewürzt Zimet und Nelken
und ein Stükel Butter, verrühre das alles recht gut gib den Teig
in den Reif, und las ihn langsam baken.

421 Wein Suppen.

Nim Wein so viel du brauchst, bey nahe die hälfte Wasser,
darzu Muskoblih Safran und Zuker so vil du wilt, las es
gut untereinander kochen dan sprigle , es in einen Topf 6
Eyer gelb ab, gieß ein Seitel⁹⁹³ siedenten Ram daran das ui=
brige dazu, und richt es mit gewirffelten Semmelschnitten an
ob auf streue Zimet.

422 Biskoten Torten

Man nimt 10 Eyer schlagt das Klar zu Schnee und wenn er fest ist
gib die Toter dazu, und 10 Lofel Zuker 24 Löfel Mehl, etwas Fa=
nili und Zitronensaft, verrirt alles mit samem gut gieb
die Masse in einen Reif, und las in langsam baken.

[Seite] 124

423 Reiß Auflauf.

Man kocht in Milch ein halb Pfund⁹⁹⁴ Reis, las in gut auskih=
len, dan nim ein Stück Butter treib ihm gut ab schlag 5
Eyer gelb daran, verrühre ein das es recht gut , und unge=
fehr ein halben Viertel⁹⁹⁵ Zuker verrühre alles mitsam gut
gib Zitronen schallen dazu gib in ein ausgebreseltes Bök
und las langsam baken, auf gleiche Art kan man auch das
Kindskoch auflauf machen

424 Semmel Knödeln.

Man nimt ein Stük Butter und Eyer so vill man will treibt
den Butter pflaumig ab, dan schlagt ein Ey nach den andern
und etwas Muskabliu und Betersil gehakt gibt es dazu
und salz es und mache sie mit Semmelbrösel so fest an
als man glaubt das sie zerfallen.

⁹⁹¹ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁹⁹² Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

⁹⁹³ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

⁹⁹⁴ 1 Pfund = 560 g

⁹⁹⁵ Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

425 Gugelhopf.

Man nimt ein firtel Pfund⁹⁹⁶ Butter, treibt ihn recht pflau=
mig ab, mit 8 Eyrt rüre einen nach den andern hinein,
dan gib Lemoni Zucker etwas Salz Germ 2 Lefelvol Mehl
ungefehr ¼ Pfund dazu, mache es mit lauwarmer Milch an,
nicht zu fest gib Weinber⁹⁹⁷ und Zitronen dazu, und schlage bis
er sich vom Löffel schelt, las in gut gehen, und bae in schön
amn kan auch stadt Weinberen Ziweben⁹⁹⁸ etwas Arank⁹⁹⁹

[Seite] 125

und ein halbes Bechel siesen Raum¹⁰⁰⁰ nehmen, so gieb ihn
zur Tafel.

426 Nötzwurst.

Mand [sic] nimt ein halbes Pfund¹⁰⁰¹ junges Rindfleisch, dan wiegt¹⁰⁰²
man einen halben Kreuzer Brod in warmer Milch, dan
6 Loth Spök ein wenig Maron¹⁰⁰³ Lemony Schale gewiegt und
Pfeffer, Betersil Kreitel, und ein Eyer Salzen und dann
schlagt man es in das Nötz und zugebunden, und dan wird
es gebraten in einer Pfanne.

427 Brot Dorten.

Ein firting¹⁰⁰⁴ schwarzes Brot von der oberen Rinde, auf
den Ofen hart werden lassen, das man es kochen kan, wen
es fein ist streicht man es mit Wein an, und läst es über
Nacht stehen, dan nimt man ein halbes Pfund¹⁰⁰⁵ fein gestossener
Mandeln 3 firting Zucker 8 ganze Eyer gelb den Zucker und Zit=
ron abgerieben etwas Zimet und Nelken und Zitronat nach
belieben, das mus alles zusammen so stark gerührt werden bis
es Blasen gibt, zulezt aber mus erst das Brod dazu dan bakt
man in gleich.

428 Bastöten von Germ Butter Teyg.

Nim ein Pfund¹⁰⁰⁶ Mehl auf das Nudel Bröt, Salz und schlag 2 gan=
ze Eyer und 2 Dotter darein ein Seutel¹⁰⁰⁷ sisen guten Ram

[Seite] 126

und 4 Löffel vol Germ, mach den Taig zusammen, wirg¹⁰⁰⁸ ihm
nicht gar zu viel, walz ihm eines kleinen Fingers dik aus

⁹⁹⁶ 1 Pfund = 560 g

⁹⁹⁷ kleine dunkle Rosinen

⁹⁹⁸ Zibeben : Rosinen große Beeren

⁹⁹⁹ unklar vielleicht Arrak, Schnaps aus Palmwein, Zuckerrohr oder Reis

¹⁰⁰⁰ Rahm

¹⁰⁰¹ 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁰² weicht

¹⁰⁰³ unklar

¹⁰⁰⁴ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁰⁵ 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁰⁶ 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁰⁷ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

¹⁰⁰⁸ wirken, abarbeiten

nimm ein halb Pfund Butter, über leg die Helfte von Teig schön gleich, damit schlag die andere Helfte von Teig darüber walz ihn aus, und schlag ihm drey mahl wie einen Butter Teig, auf letz walz ihm einen finger dik aus, mit ein rundes Blech und schneide es schön rund aus, dan kan man es mit Riewisel oder Zwesken fielen, dan lasse es gehen gut, dan bake es, schön aus dem Rohr heraus, bestrei es mit Zucker und gieb es zur Tafel.

429 Abgetriebene Leberknedl.

Nimm einen Viertel¹⁰⁰⁹ Butter treibe ihn gut ab nimm 4 Eyer treibe eines nach dem andern gut ab, dan nimm man die Leber und tut man es hinein und Semel bresel, und ein wenig sauren Ram und lasse es anziehen, dan schlag es in die Suppe lasse es aufsieden und richte es an.

430 Geschobtes Milz abgetrieben.

Nimm das Milz wasche es, und streich es aus, dan nimm ein Stück Butter, treibe es gut ab, und dan gib 2 Eyer hinein verrühre es gut, und gib Pfeffer Salz und gewiegtes¹⁰¹⁰ Petersil kraut und [sic] das ausgestrichene Mark von der Milz hinein, und um einen halben Kreuzer Semmel verrühre es gut zusammen, und

[Seite] 127

schob das Milz hinein, stek es und näh es zu, und sied es eine halbe oder drey firtel Sttund.

431 Geschoptes Milz.

Nimm das Milz streich es aus, das es ganz holl ist, dan nimm ein Nötz lege geschnittenes Leber geschnittenes Prisel¹⁰¹¹, geschnittene Nirndeln, geschnittenes Kalbfleisch Scharlotten, Zwifeln Petersill=
sil [sic] Kreutl gewiegtes¹⁰¹², Salz Pfeffer und Schnitlauch vermische dieses gut, und fil es in das Nötz, schlag es zusammen, und dreh das Milz um, und schob¹⁰¹³ es mit den gefiltten Nötz, und siede es drey firtel Stund gut aus.

432 Milz Suppe.

Man nimm das Milz schneide kleine Schnitzel leg es ins Reindel Röste es, dan thue es in Mörscher zerstose es, und gib es in die Suppe, und mache ein Einbrennt in die Suppe, und Pfeffer Muskatnus und bette¹⁰¹⁴ Schnittel, so gieß sie an.

433 Fleisch Strudel mit Ram.

Wiege kaltes Fleisch zusammen und Lemoni und Zwifeln, dan mache kleine Fleke, und streu das Fleisch hinein, und gieß einen

¹⁰⁰⁹ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

¹⁰¹⁰ mit dem Wiegemesser zerkleinert

¹⁰¹¹ Bries

¹⁰¹² mit dem Wiegemesser zerjkeinert

¹⁰¹³ schoppen = vollstopfen (Jungmair OÖ Mundart)

¹⁰¹⁴ gebähte

sauren Ram daran, und bake es aus dem Rohr heraus, aber der Ram darf nur halb einbraten.

[Seite] 128

434 Rost Braten.

Man nimt ein junges Fleisch, schneide es in kleine Stüke und klopfe es klein zusammen, dan nim Zwifel und Knofel wiege in klein zusammen, und streu es auf das Fleisch, salze ein klopfes es mit dem Mösser Ruken klein zusammen, und mache kleien runde Leiberl, staube es mit Mehl auf beiten Seiten und thue es in eine Rein, gib Butter und Schmalz hinein, las es gut kochen, wen sie gut gekocht haben, dan schitte die Soß herunter, las es braun werden gib ein wenig Essig darunter, und dan wen sie gut braun sind, so schitte die Soß wieder daran, und dan schitte den sauren Ram daran, und las in gut aufkochen, und so gib sie auf die Taffel.

435 Kölbernschnitz.

Man nimt ein Kalbfleisch schneide es kleine Schnitze herunter schneide die Haut herunetr haue es klein zusammen, dan salze es, schneid kleine Lemoni schnizl darunter, und haue es klein zusammen, richte es ordentlich zusammen dan gib ein Butter in ein Reindl, las in zerschleichen, und gib die Schnüzl hinein, dan schlage ein Ey klar ab kere es um, bestreue es mit Semmel bressel, gib es in die Rein, wen sie schön braun sind, dan schütte einen sauren Ram daran, man kan sie aber auch trocken auftragen, so gibt man sie auf die Tafel.

[Seite] 129

436 Faschierte Karmanateln¹⁰¹⁵

Man nimt kaltes Fleisch, hake es klein zusammen, thue Zwifel und Lemoni darunter, und in Milch geweigte Semel truge es gut aus, wiege es klein zusammen, dan nimt man 2 Eyer darunter und süsen Ram, mache es klein zusammen, dan brene es gut ein, truke es klein zusammen, dan gib in ein Rein Schmalz las es zerschleichen, dan leg es hinein, las es braun werden auf beyden Seiten, dan gib sie zur Tafel.

437 Windkiel¹⁰¹⁶ Nudeln oder Krapfel.

Nim 6 Loth¹⁰¹⁷ Schmalz, ein firting¹⁰¹⁸ Wasser, und das miteinander siden lassen, den Schaum abschöpfen, ein firting Mehl darein, und sieden lassen, bis es wie ein dikel Koch wird, dan las es auskühlen, dan treibe so vil Eyer darein, bis sich der Teig um den Löffel dröt, mache den Teig auf ein Dorten Blatl, so gros wie eine welsche¹⁰¹⁹ Nuß, oder nach Belieben, in der Größ, bache es langsam ziere es mit Schnee / der

¹⁰¹⁵ Karmanadel, Karbonade : Rippenstück, auch faschierte Varianten (ähnlich wie etwa "Butterschnitzel")

¹⁰¹⁶ unklar jedenfalls ist Wind gleich Schnee aus Eiweis Bei Rezept 445 heiste es Windkichell

¹⁰¹⁷ 1 Lot = 17.5 g

¹⁰¹⁸ Viertel = ¼ Pfund, 1 Pfund = 560 g

¹⁰¹⁹ italienische

Schnee wird gemacht / Ein halbes Seitel Dobel Obers¹⁰²⁰, schlage es pflaumig ab, und dan gib Zucker nach Belieben.

438 Hirn Wandeln.

Man nimt ein ganues Kälb Hirn 6 Eyer Dötter von 4 Ey=
er den Schnee, 8 Loth Butter und zuletzt 2 Lefelvol Mehl,
und bake es in Offen oder in Dunst.

439 Erber Kompet.

[Seite] 130

Gieb ein Stük Butter, und Zucker in ein Kastrol, las es
zerschleichen, und von den Zucker, wen der Zucker braun
ist, gib die Erdbeeren darein, las es durch und durch warm
werden, so ist es fertig

440 Kirschen Sossen.

Gib die Kirschen in ein Mörscher, klopfe sie glein zusammen,
dan gib es in ein Kastrol¹⁰²¹ fille es mit Wasser an, lasse es
kochen, gib dan ein Glas roten Wein, und Lemoni schöller, und
Sammel, wen es gut gekochct ist besiere¹⁰²² es durch ein Harsieb
dan gib Zucker, und las es kochen.

441 Zucker Nudel

Man nimt 5 Löffel Zucker, i ein Topf, 5 Löffel Mehl schlägt
12 ganze Eyer dazu, verrührt alles gut, dan salze es ein we=
nig, gies ein Maß¹⁰²³ siesen Raum dazu, rühre es gut unter
einander, schmier eine Rein gut mit Butter, gieß die Maß
hinein, es darf aber nicht zwey finger hoch seyn, bake es
langsam, dan nimt man es, schneidet gut Handbtreit nchnützen
rolt es zusammen, und richte es gut auf ein Täller schön,
zucker es gut und gib es zur Tafel.

442 Spies = Vögel.

Schneide schöne Schnüzel von einen kölbernen Schlögel, dan klo=

[Seite] 131

pfe sie gut, und salze es gut, wige Spek und Petersilkraut
fein gut zusammen, gib Semmelbresel dazu, und fill mit den
Farsch¹⁰²⁴ die Schnüzel, roll sie zusammen, und bind sie mit
Spagat, und stök sie in Spies, und tropf sie mit Butter
sauren Raum, und Zitronen Saft, und brat sie schön,
und basier die Soß.

443 Gugelhopf.

¹⁰²⁰ unklar offensichtlich besonder dickes Obers

¹⁰²¹ Topf mit Stiel

¹⁰²² passiere

¹⁰²³ 1 Maß = 1,4 l

¹⁰²⁴ Faschiertes rohes Fleisch (Farce) - (Haschee - gekochtes oder gebratenes Fleisch)

Man nimt ein firting¹⁰²⁵ Butter, treibt in recht pflaumig ab, nim 8 Eyer rühre eins nach den andern hinein, dan gib Lemo= ni Zucker etwas Salz, Germ zwey Löffelvol. Mehl ungefehr $\frac{1}{4}$ ¹⁰²⁶ dazu, mach ihn mit lauwarmer Milch an, nicht zu fest, gib Weinbeer¹⁰²⁷ dazu und Zitronen, schlage in ab bis er sich von Löffel gibt, las in gut gehen, und bake ihn schön.

444 Wein Suppe.

Nim Wein so vil du brauchst, bey nahe die hölfte Wasser, Muskatblüh Safran, Zucker so vil du wilst, las es gut kochen untereinander, dan sprigle¹⁰²⁸ es ein Topf 6 Eyer gelb ab, gis ein Seidel¹⁰²⁹ siedenden Raum daran, das übrige dazu, und richt es mit gewürfelten Semmelschnitten an, streie Zimet daran.

445 Windkichell.

Man nimt 6 Loth¹⁰³⁰ Wasser 2 loth Butter, 6 loth Mehl in Kastroll

[Seite] 132

last es auf der Glut herunter troknen, dan treibe ein Stük Zucker in Lemoni ab, Stosse ihn gieb dan das abge= trokene zu den Zucker, stosse es recht stark, nim nach und nach 10 Eyer gelb dazu, Salze es ein wenig, wen es recht stark gestossen ist, macht man auf ein Blech kleine Hasserl¹⁰³¹ aus grose Kugeln, und bake es aus dem Rohr.

446 Abgeschmalzener Stogfisch.

Gib den Stokfisch in ein kupferne Pfanne, schütte Wasser daran, und lasse in par Stund sieden, thue in dan absei= chen, und schön ausgraden und salzen, dan eine Schüsssel mit Butter geschmiert, eine Leg Stogfisch, hernach mit frischen Schmalz abgeschmölzt, worin ein Stükel Zwifel gelegt ist, dan wieder eine Leg Stogfisch, bis es gar ist, dan Breseln darüner gesät, und wieder heises Schmalz darüber.

447 Reis Bodin.

Man nimt $\frac{1}{4}$ ¹⁰³² Reis läst selben in einen halben Maß Milch weich abkochen, dan basiert man selben durch ein Sieb, gib es dan in ein Topf verrührt 6 loth¹⁰³³ Butter darunter pflaumig ab, dan schlägt man 5 Eyer weiß den Schnee, 6 loth Zucker in einer Zitronen ab= getrieben, dan schmirt man den Model mit Butter, last 3 Loth Zucker in ein Pfandl schön gelb werden, bestreich den Model und bak in schön braun, und gib in zuz Tafel.

¹⁰²⁵ Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

¹⁰²⁶ vermutlich Pfund

¹⁰²⁷ kleine dunkle Rosinen

¹⁰²⁸ versprudeln

¹⁰²⁹ 1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

¹⁰³⁰ 1 Lot = 17.5 g

¹⁰³¹ unklar

¹⁰³² vermutlich Pfund 1 Pfund = 560 g

¹⁰³³ 1 Lot = 17.5 g

448 Frösch= Suppe.

Man gibt in ein Rein ein Stück Butter, macht ein liches Einbrenn, ein wenig Knofler und Petersilkraut darein, gib Erbsenbrühe darunter, las es versieden mit Essig und Wein seuert $\frac{1}{4}$ Stund vor Tisch giebt man die Frösch darein, und aufgeschnittene Semmel in die Suppe.

449 Brisel¹⁰³⁴=Suppe.

Nim von einen Fisch ein schönes Brisel, salze es, schütte ein wenig Essig darauf, thue in ein Reindel Butter, leg das Brisel hinein, ein wenig Nagelstup¹⁰³⁵, Lemonischöller, las es dinsten mach ein Butter Einbrenn, gise Arbesbrühe¹⁰³⁶ daran, seich es auf das Brisel, las es sieden, koste es, ob von Salz oder Essig sauer genug ist, und richte es auf gebäte Semmel Schnitteln an.

450 Mandel = Torden.

Nim 12 ganze Eyer die Klar zu Schnee, auch 12 Dotter dan 1 Pfund¹⁰³⁷ fein gewigte Mandeln, auch $\frac{3}{4}$ Pfund gefähten¹⁰³⁸ Zucker nach und nach darein gerührt, von einer Lemoni die Schölle, rühre den Teig eine Stund, dan in den gebreselten Model geschüttet, und kühl gebaken.

451 Gebakener Griskränzel.

Man kocht ein halbes Pfund Gries in guter Milch ganz dük ein wenn er verkocht, und genug aufgegangen ist, so rührth man ein

Stük Buter ab, von 4 Loth¹⁰³⁹ und 8 Eyer Dötter darein, nebst wenigen Salz, und läßt diesen Teig auskühlen, Dan streut man feine Semmelbrösel auf ein Bröt, macht den Gries lauter lange kleine fingerdike Stänkel, drüke sie an beyden Orten¹⁰⁴⁰ zusammen, und formiert runde Granze, wen es ausgemacht sind, bach es langsam aus dem Schmalz, bestreue es mit Zucker und Zimet oder gibt sie ungezuket zur Tafel.

452 Milch=Schöberl.

Man nimt $\frac{1}{8}$ ¹⁰⁴¹ Butter triebt ihn pflaumig ab, schlägt 4 Eyer, jedes gut verrührt, und bey jeden einen starken Löffelvol Mehl, dan ein klein wenig Obers, Salz den Teig, bak ihn kihl hraus.

453 Leberschöberln.

¹⁰³⁴ Hier offensichtlich Fischrogen und nicht wie sonst Kalbsbries

¹⁰³⁵ Nelkenpulver

¹⁰³⁶ Erbsenbrühe

¹⁰³⁷ 1 Pfund = 560 g

¹⁰³⁸ gesiebt

¹⁰³⁹ 1 Lot = 17.5 g

¹⁰⁴⁰ Ort = Ende

¹⁰⁴¹ $\frac{1}{8}$ Pfund. 1 Pfund = 560 g

Man nimt die Leber und Magerl von 2 Hünner, wiegt sie klein zu= sammen pasiert sie durch ein Harsieb¹⁰⁴², treib etwas Butter ab, gib es dan hinein 3 Eyerdötter eine Milch geweigte Semmel um einen Kreuzer, Salz es, thu den Teig gut unter einander, bak ihn kühl.

454 Gebakene Semmel Knedel.

Man treibt ein Stück Butter ab, schlägt dan 3 Eyer Dötter hinein, und um 2 x¹⁰⁴³ in Milch gewiegte Semmel, Salz es gib Semmel brösel darzu, macht sie heraus dröth sie in Bröseln, bak sie in Schmalz.

455 Semmel=Schöberl.

Man nimt 4 Eyer gros Butter, treibt es pflaumig ab, gib um 6 x¹⁰⁴⁴

[Seite] 135

in Milch geweigte Semmel hinein, 3 Eyer, rührt es gut unter eian= der, salz es, gib Schitlach darunter, und bake es in Rohr.

456 Lebernäkeln.

Man nimt Leber wiget es fein, bresiert es durch ein Harsieb¹⁰⁴⁵, gib etwas Fette hinein, einige Eyer und Milch geweigte Semmel Salz es, auch etwas Semmel brösel, lög sie in die siedende Suppe.

457 Erdöpfel=Knödel.

Man treibt 2 Eyer groß Butter pflaumig ab, schlägt 4 Eyer dötter hinein, rührt sie gut, dan gibt einige geriebene Erdö= pfel hinein, das sie nicht zu fett werden, auch ein wenig Sem= mel brösel, und dan von 4 Eyer den Schnee, dan Salz sie, man bakt sie in Schmalz und siedet sie.

458 Mandel=Torten.

Man nimmt 5 Eyer klopft die Klar zu Schnee, und gibt in ein Kast= rol und 5 Löffelvol gestossene Mandeln, und ein Löffelvol Limo= ni, und 2 gute Löffel Milch, etwas gewürzt, Zimet und Muskatén, und ein Stükel Butter verrühren, das alles gut, gib den Teig in ein Kastrol Reif, und las in langsam baken.

459 Biskoten = Dorten.

Nehmen 14 Eyertotter in eine Schüssel, klopfe von 8 Eyer die Klahr zu Schnee, und rühre es mit einen gesiebten halb Pfund¹⁰⁴⁶ Zucker eine Stund auf eier Seite¹⁰⁴⁷, nehmen von eine ganzem Lemoni die Schollen, fein gewigt, und zuletzt 14 Loth Stärkmehl, rühre

[Seite] 136

es subtil darunter, und bake ihn schön kühl.

¹⁰⁴² feines Sieb aus Flachs [=Haar] oder auch Pferdehaaren

¹⁰⁴³ x = Kreuzer

¹⁰⁴⁴ x = Kreuzer

¹⁰⁴⁵ feines Sieb aus Flachs [=Haar] oder auch Pferdehaaren

¹⁰⁴⁶ 1 Pund = 560 g

¹⁰⁴⁷ in einer Richtung

460 Hollerhieppen zu machen.

Nehme einen Viertel¹⁰⁴⁸ fein gesiebten Zucker, ebenfalls so vil Mehl 3 kleine Eyer ein wenig Wein, gestossenen Zimmt, Lemo= ni Schölln, etwas Saft und ein wenig gestossenen Nageln, mache den Teig schön din, und probier in auf den Eysterl¹⁰⁴⁹, ist er zu dik nehme etwas Wein.

461 Zucker Strauben.

Man schlägt 4 Eyerklar in ein Haferl, 2 Eyerschallen vol Wein 4 Eyerschallen vol Mich, abgerierte [?], spriegelt es gut ab, dan 6 Loth¹⁰⁵⁰ Mehl darein, samt 3 Loth Zucker, welche in Lemoni abgetrieben ist, dan recht gut abgespriegelt mit den gehö= rigen Zucker Straun Löffel¹⁰⁵¹ in heisem Schmalz gebachen, und geschwind über die Walze gebogen.

461 [a] Zimtkichl oder Ofengurgeln¹⁰⁵².

Man rührt $\frac{1}{4}$ lb¹⁰⁵³ Butter $\frac{1}{2}$ ¹⁰⁵⁴ Mehl, Salz oder Zucker, Zimmt etwas Zitronenschölln, 3 Eyerdotter, und sauren Raum unter ein= ander zu einen festen Teig, diesen walz messerrücken dik aus, schneide Fleke so groß wie der Model ist, tauch diesen in ein hei= ses Schmalz, bind die Flök mit einen Bindfaden darüber, bache sie schön braun, lese den Faden ab, klopfte auf den Modlstill damit die Gurgel in das Schmalz felt und auch inwendig braun wird. Übersäe sie mit Zucker und Zimmt.

[Seite] 137

462 Windkichl zu machen.

Man nimt 6 Loth¹⁰⁵⁵ Schmalz, ein Fierting¹⁰⁵⁶ Wasser, und eben so vil Mehl, dan last man das Schmalz in Wasser ganz versieden, rühre das Mehl hinein, lase es ein wenig auskühlen, dan rürt man 4 Eyer, welche zuvot mit siedenten Wasser begossen werden schlägt eines um das andere hinein, und verrührt es gut, dan macht mans auf das Blech, betreue es mit Zucker, und läst es langsam heraus bachen.

463 Griesauflauf.

Man kocht ein borzion Gries in die Milch dik aus, dan richt man ein Stük Butter dazu, las es kalt werden, wen die borzion nicht zu groß ist, so richt man 8 Eyergelb nach und nach dazu, in Zitronen abgetribenen Zucker das es süß genug ist, von den Ey= er weiß den Schnee, verrühre alles gut, gib die Masse in ein

¹⁰⁴⁸ Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁴⁹ undeutlich zu lesen, vermutlich Eisen (Formen]

¹⁰⁵⁰ 1 Lot = 17.5 g

¹⁰⁵¹ Straubenlöffel (eine Art Trichter mit Stiel), Straubentrichter

¹⁰⁵² Gurgel unklar (kleiner Schmalzkuchen)

¹⁰⁵³ lb = Pfund 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁵⁴ $\frac{1}{2}$ Pfund

¹⁰⁵⁵ 1 Lot = 17.5 g

¹⁰⁵⁶ Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund, 1 Pfund = 560 g

ausgebreseltes Model, und bache langsam in Rohr.

464 Brantstrauben

Nim Mehl so viel du wilst, dan ein Stük Schmalz und Wasser, so vil du brauchst, las es sieden, gib das Schmalz dazu, und las es zerschleichen mache den Teig an, gib Eyer so viel du wilst Salz es bake es in Schmalz, rühre den Teig nicht zu viel.

465 Zukernudeln

Man nimt 5 Löffelvol Zucker, in ein Topf 5 Löffelvol Mehl, schlage 12 ganze Eyer darzu, verrühre alles gut dan salze

[Seite] 138

es ein wenig, gieß eine Maß süsen Raum dazu, rühr es gut unter einander, schmier eine Rein gut mit Butter, gieß die Mase hinein, es darf aber nicht zwey Finger hoch seyn, bake es langsam dan gibt man es auf eine Schüssel das es ausrauche, macht gut handbreite Schnitze, rolt es zu= samen, und richt es auf ein Teller, und zukere es.

466 Die Gümerl¹⁰⁵⁷ einzumachen

Nim nicht zu grosse Gümerl, schneide die Spitzel weg, wasche es sauber aus, salz siede frisches Wasser darauf, las 2 oder 3 Tag stehen, seiche das Wa= ser darauf ab, siede einen guten Weinessig Weixsel blätter Etgarten¹⁰⁵⁸ Fenichl wan es auskühlt so güse in über die Gümel richt in ein Fasel alzeit ein leg Gümme ein Weixl blätter Fenichel Pfefferstüb¹⁰⁵⁹, schön fest zusammen so fort bis es voll ist, schütte den Essig darauf, bröt es zu bis weilen nachfüllen so sind sie fertig.

467 Fastensuppe. oder Zellerer Suppe.

Gib in ein Kastrol ein Stükel Butter, ein Zwibelscheibel, 2 oder 3 Köpfe Zellerie blatlicht geschnitten, und schön braun gedünstet, staube ein bar Löffelvol Mehl daran, und las es noch ein wenig dünsten, schütte eine gute Erbsenbrüh darüber, Salz und ein wenig Milchram, las es gut sieden, seiche es durch ein Sieb, gib klein geschnittenes Pettersilkreutel hinein, ein wenig Safran, gib es über gebates Brot.

468 Sardellensoß.

Nim um 3 oder 4 Kreuzer Sardellen puze selbe; löse die Grötten davon weg, schneide sie klein zusammen, gib in ein Reindel ein Stükel Butter, lasse ihn zer= schleichen; gib die Sardellen hinein, lasse es ein wenig dünsten; giese eine gutte Rindsuppe, und ein wenig Milchram dazu, ein wenig Safran, Salz; lasse es ein parmal aufsieden, gib es in einer Schalle zur Taffel.

[Seite] 139

469 Eier Fisch.

Richte einen Sud wie man gewöhnlich Fisch absiedet, dan verlähr so vil Eyer in

¹⁰⁵⁷ Gümmerle = Gurken

¹⁰⁵⁸ unklar

¹⁰⁵⁹ Pfefferpulver

den in den [sic] Sud als du bedarfst dan richte sie in ein Teller ein bischen Sud da=
zu, und mit Zwifel abgeschmolzen.

470 Französisches Rostbratl.

Prake¹⁰⁶⁰ 2 Pfund¹⁰⁶¹ Rostbratl, salze es ein, dan mache die Fühle; hake ein halbes Pfund Rost=
bratel klein zusammen, heute es ab, müsche klein geschnittenen Petersil und
geschnittenen Zwifel 1 Zecherl Knofel, geschnittenen Limonischallerl, salze den Faisch¹⁰⁶²
und rühre ihn mit Ram ab, das er sich gut streichen läst., bestreiche ein Stük
Rostbratl, den anderen Theil lege darauf zerschneide es auf 4 Stüke, belege
eine Rein mit gelben Rüben, Zellerie, Petersilwurzel Lorberblättern, und
allerley gestossenen Gewürzt dan das Rostbratl darauf, gib halb Essig und
halb Wasser daran, dünste es weich, lege es heraus, lasse die Soß schön braun
werden, gib 3 Kochlöffelvol Mehl daran, las es noch ein wenig dünsten, dan lasse es
mit 1 guten Schöpflöffelvol Rindsuppe sieden, hernach seiche es über das Rostbra=
tel, und las es nochmals sieden.

[Ohne Nr. Besitzvermerk.] Gut Eingerichtetes Koch Buch.

Enthelt 472 Speisen. Und Schreibt Jakob Neubauer Bürgl: Hutmacher Meister in Mond=
see, in seinem 54 Jahre seines Alters. seinen Töchtern zu einem Andenken; Um
etwas zu Lernen in der Kocherey und in Speissen. im Jahr 1827.

[Seite] 140

471 Der Abgetriebene Weichsel Kuchen.

Man nimt ein halb Pfund¹⁰⁶³ frischen Butter, 10 Eyer Dötter eines nach den
andern hinein schlagen und gut abgerührt, das Klahr zu einen Schnee,
hinein gusen und gut verrühren, ein wenig Zimmet und Zuker, nimh
Semml bröserl, und hinein Rihren, und so fest das die Weichsel
nicht singt¹⁰⁶⁴, schmiere den Model gut, und bestreue ihn mit Semmel
brösel, und bake ihn schön langsam.

472 Gebakene Dopfenknödel

Treibe ein Seitel¹⁰⁶⁵ Dopfen pflaumig ab, ein Eyer darein samt ein halb
Eyer groß zerlassenen Butter dan ein kochlöffelvol Germ darein ge=
rührt, hernach eingestrichenes Viertelmasel¹⁰⁶⁶ Mehl, gesaltzen nun das Mehl
darunter gerührt auf das Nudelbret heraus und zusammen gewalkt zusa=
men geschützt¹⁰⁶⁷ beylich¹⁰⁶⁸ 4 fingerdük und 3 fingerhoch, Stükel herabgeschnitten
aufgestellt und gehen lassen, mit einen zugedeckt sodan wens gegangen
sind oben einen Schnitt und unten ein Grübel gemacht und in Schmalz
schön langsam gebaken.

Es folgen 17 mit Bleistift geschriebene Rezepte aus wesentlich späterer Zeit (bereits dg und Liter – also

¹⁰⁶⁰ schlage

¹⁰⁶¹ 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁶² Faschiertes rohes Fleisch (Farce) - (Haschee - gekochtes oder gebratenes Fleisch)

¹⁰⁶³ 1 Pfund = 560 g

¹⁰⁶⁴ sinkt

¹⁰⁶⁵ 1 Seitel = ¼ Maß = 0,35 l

¹⁰⁶⁶ 1 Maß = 1,4 l

¹⁰⁶⁷ unklar

¹⁰⁶⁸ etwa

nach 1876)

und – ebenfalls mit Bleistift geschrieben 4 Seiten über einige Heilpflanzen. Hier gibt es einen Besitzervermerk Johanna Scheiblauer Lend 18.3.1902.

Diese Seiten wurden nicht transkribiert.

Bemerkungen.

Maße: von 1756 – 1875 in Oberösterreich gültig:

1 Pfund = 0,56 kg

1 Viertling = $\frac{1}{4}$ Pfund = 140 g

1 Lot = 1,75 dag

1 Maß = 1,41 l

1 Seitel = $\frac{1}{4}$ Maß = 0,35 l

Begriffe

Bodin = Puding

gewürzt = würze es.

leg = eine Lage – dan die nächste Lage

pflaumig = flaumig

Raum = Rahm

Ring = eiserner Tortenring, der auf das Backblech gelegt wird

Schmalz = vermutlich Schweineschmalz, in der Fastenzeit Butterschmalz (lt. Maier-Bruck]

sprigeln = versprudeln

Tortenpfanne = Pfanne mit Deckel

wigen = mit dem Wiegemesser zerkleinern

Rechtschreibung:

Mehrzahl - Einzahl: 2 Eyer, 1 Eyer

Butter ist männlich (der Butter)

Gewürzt = Gewürz

sehr viele unnütze Beistriche, willkürliche Groß- und Kleinschreibung

beim langen s ein sonderbares Anhängsel, das leicht mit e verwechselt werden kann



bedeutet so aber nicht seo !

Es gibt in diesem Buch ein scharfes s – trotz Kurrentschrift, aber kein hs

Inhalt

Titel:	1
Besitzvermerk	1
Zum Buch	1
Rezepte	2
1. Schnid = Suppe,	2
2. Gefilt Berikt = Suppe.....	3
3. Maurakten Suppe.....	3
4. Bobina Suppe.....	3
5. Weisser Suppe.....	3
6. Weinsuppe von Mandeln.	3
7. Rosmarin Suppe.....	4
8. brauner Saft Suppe.....	4
9. Blinde Cocolate Suppe.....	4
10. Zellerer Suppe.	4
11. Fisch Suppe.....	4
12. Kak auf einer Fasten Suppe.	4
13. Eine fürstliche Suppe zu machen.	4
14. Schmalz Suppe von Maurachen.	5
15. Weixl Suppe.....	5
16. Suppe mit einen Pfanzel.....	5
17. Suppe mit gebachenen Erbsen.....	5
18. Blinde Schnegen Suppe.	5
19. Nirn Schnitl Suppe.....	6
20. Stock Fisch Suppe.	6
21. Schwarz Brod Binadel.....	6
22. Spinad oder Grüne Suppe.	6
23 Mandel Suppe.	6
24 Gestosen Suppe von kleinen Fögeln und Nushöhern.....	7
25 Gestosene S: von Hassen mit gebakenen Mandel.	7
26 Verschiedene Reisch Speise: Hiernmuß.	7
27 Eine frische Zung auf Französisch zu braten	7
28 Frische Zung in Süsser Brüh.....	8
29 Hirn von einem Rind.....	8
30 Kalbs Kop[f] im Ram.	8
31 Kölberne Leber wie ein Hirsch Leber zu richten.....	8
32 Ein Händel wie ein Hassen:Händel zu machen also mach man aus die Kapauner, sind wie Fasanen.	8
33 Junge Häner in Antifi Sallat.	9
34 Junge Händeln in Ribiserl einzumachen.....	9

35 Händel mit Mandeln zu füllen.	9
36 Kölberne Schlägel zu braten.	9
37 Händel in einer Suppe.	9
38 Die Hirschleber gut zu kochen.	10
39 Das gefüllte Kraut oder Kelch zu richten.	10
40 Kellrabi mit ein Ragù.	10
41 Gefilte Kollorabi.	10
42 Milz Schnitteln.	11
43 Wie man den faschierden Hasen macht.	11
44 Kröbsfüll in die Händl oder Kaubaun.	11
45 Ein Hirschzem, oder Brust Stuk von einem Rindfleisch gut zu machen	11
46 Wie man die Birn macht von Fleisch.	12
47 Wild Schwein Kopf zu Sieden.	12
48 Brat Würst, mit ein Nötz.	12
49 Wie man das Leber Pfanzel macht.	12
50 Einen gefüllten Kobaun oder Indianer.	12
51 Schwarz Wildbrad in der Suppe.	13
52 Händel in Blut.	13
53 Kabauner auf Wildbretart Schwarz und gut zu richten.	13
54 Die Spök Flök zu machen.	14
55 Wie man den Fasch zu einer Pastötten macht.	14
56 Wie man den Zemmer zuricht.	14
57 Semmel Krabel zum Lingel.	14
58 Weiser Würst.	14
59 Hüner in der Lebersuppe.	15
60 Lüngel Brat am Spies zu braten.	15
61 Wie man die Vögel in der Bästeden machen soll.	15
62 Lüngerl in Süs Obers.	15
63 March Strüzel.	15
64 Einen Haasen oders Hendel, in der Französischen Suppe zu machen.	15
65 Reisch [sic] Bund mit Gesechelchten [Geselchten].	16
66 Gefülter Reiß mit Kröbsen.	16
67 Auterschnitterl, wie Schnöpsene Schnitterl.	16
68 Aepfel Geschärb.	17
69 Kölch Würst.	17
70 Kölch Knöderl.	17
71 Parer Schünkel zu Machen.	17
72 Tauben gespügt und gebraten in Capri.	18
73 Den Haaß in einer Leber Brüh.	18

74 Schwanen Vögel zu richten.	18
75 Wachteln zu kochen, auch in der Pastötten.	18
76 Lungen Maurachen.....	18
77 Lungel Muß.....	19
78 Einen Schmerleib zu machen.	19
79 Auerhan, brachhen, Spiel oder Schildhan mit ihren Hänen, können alle auf diese Art gerichtet werden.	19
80 Der vordere Haaß in Aepfel geschärb.	19
81 Verschiedene Sosen; Schwarze Soß über ein Wildprat.....	20
82 Sarteln Sooß.	20
83 Gumery Soos.	20
84 Capri Sooß.	20
85 Weixel Pfeffer, oder Sooß.	20
86 Die Senft Brüh.....	20
87 Lemony Sooß.	20
88 Sarteln Sooß.	21
89 Eine Mandel Sooß.....	21
90 Händel Blut oder Sooß.	21
91 Wie man einen Waller Kocht.....	21
92 Ribislen Sooß.	21
93 Hötschenbetschen Sooß.....	21
94 Ein Sooß über ein Wildbrat.	21
95 Zwifel Sooß.	22
Fasten und Fisch Speissen	22
96 Schildkroten in einer Brühe.....	22
97 Schildkrod auf andere Art.....	22
98 Austern zu kochen.....	22
99 Hechten, oder Karpfen zu sieden, die Suppe behalten.....	23
100 Einen Geselchten Laxen in Capri.	23
101 Geselchten Fisch in Ram.....	23
102 Einen Geselchten Fisch, auf Welsche Art zu kochen.....	23
103 Einen geselchten Fisch in einer franzoschischen Suppe zu machen.....	23
104 Abgeschmölzte Fisch.	23
105 Gebratene Braxen.	24
106 Asch in Butterbrüh.	24
107 Schnöcken mit Sarteln.....	24
108 Gefüllte Schneken.	24
109 Lauben in Ram.	25
110 Muschel zu richten.	25

111 Einen gesalzenen Hausen zu richten.	25
112 Blateisen einzumachen.	25
113 Stockfisch in Sänft zu richten.	25
114 Den gedünsteten Fisch.	25
115 Den gezupften Fisch zu machen.	26
116 Höchten mit Austern.	26
117 Rutten an Spies zu bratten.	26
118 Stokfisch auf den Rost Gebratten.	26
119 Karpfen in der schwarzen Brühe.	26
120 Stockfisch in der Muschel Suppe.	27
121 Stockfisch in der Milch.	27
122 Blatteill abgeschmalzen.	27
123 Gefüllte Grundeln.	27
124 Höchten mit Mandelkern.	27
125 Die Mandelbrötzen.	27
126 Geschnittene Krapfen, so gewis schön sind.	27
127 Schnitten, wie von Schnöpfen auf Fasttag.	28
128 Harnadeln.	28
129 Einen guten Strudel.	28
130 Germ Strudel zu machen.	28
131 Dukante zu richten.	29
132 Bömischer Scheider Hauffen.	29
133 Biber oder Otter Schlögel Hintere Viertel zu bratten, wen sie Jung sind.	29
134 Strüdelteig der abgetrieben wird.	29
135 Vierfärbige Strudel.	29
136 Auerhan in der Pastäten, warm oder Kalter zu geben.	30
137 Auerhan braun gedämpft wie eines Juß mit Kälber Schnitzlein.	30
138 Auerhan zerhakter in die Pasteten, oder in einen verschlossenen Castrol zu dämpfen.	30
139 Auerhan braun auf Linzen, oder Ziszer Erbsen zu geben.	30
140 Kapauner auf Wildbratart schwarz und gut zu füllen.	30
141 Kabaun in der spauhaut gut und Rösch zu Braden.	31
142 Prantstrauben.	31
143 Auerhan in einer Weinerperlbrüh mit schwarz geribenen Brod Wein Zuker und Zimet.	32
144 Auerhan in einer Wachholder, oder Kranawit Brühe.	32
145 Auerhan Gebratener zu allerhand gehak =füllen, gestosen und Schüssel Musmen zu kochen.	32
146 Auerhan Zerstikten, in ein Ragu, mit Bräselein, Kälber Eüterlein, Dartoffeln oder Schwammer.	32
147 Auerhan gedämpfter in brauner Nagelein Brühe.	33
148 Cokolaty Mandel.	33
149 Gegossene Pastätten.	33

150 Karpfen in Bollischer Brüh.	34
151 Capauner mit Austern oder Muschelein zu füllen, und mit Butter Bratten.....	34
152 Capauner mit Preslein, und weissen dardoflein, weise zu füllen und mit Butter in Saft braten.	34
153 Mandel=Dorten.	34
154 Eier Bodin.	35
155 Kitten=Koch.	35
156 Wie die Mandel Häuffel gemacht werden.	35
157 Hirn Suppen.	35
158 Fleisch Knödel.....	36
159 Gebakene Leber Suppen.	36
160 Erdöpfel Suppe.	36
161 Butter Noken Suppe.	36
162 Kreuder Suppe.	36
163 Köhlrabi Suppe.	37
164 Milz Suppen.	37
165 Brod Knödeln.	37
166 Lungerl Muß.	37
167 Wein Schnitteln.	37
168 Spök Schöberl.	37
169 Schöberl auf Besere Art.....	38
170 Einen Kopf in der Suppe.	38
171 Wurst Einbund.....	38
172 Anden Suppe.	39
173 Briß:Boding.	39
174 Gebachene Fischsuppe.....	39
175 Frösch Suppe.	39
176 Erdöpfel Knödel.	39
177 Brissel Suppe.	40
178 Gemischte Suppe.....	40
179 Brokel Sollat.....	40
180 Zuker Soß.....	40
181 Blauer Kölch mit Kösten.	40
182 Artisoken in Grünenerbsen.	40
183 Grüner Erbsen Gedünste.....	40
184 Wiener Eyserspeiß.	41
185 Kölch Eyserspeis.....	41
186 Die tränkten Kabaun oder Händl.....	41
187 Ogsen schweif zu Richten.....	41
188 Rindfleisch Biefelemod	41

189 Gedünste Kalberner Schnitz.	42
190 Grieß Nudeln.	42
191 Krebsmeridan.	42
192 Gebachenes Hay.	42
193 Gebratenen Fasan.	43
196 Waffel Kraffpen.	43
195 Gegossene Pastette.	43
196 Ein Butter Laiberl zu machen von der L.	43
197 Mandel Wandel.	44
198 Brandkugeln.	44
199 Gewikeltes oder Ringelfleisch.	44
200 Ein faschiertes Hassel.	44
201 March Bodin.	44
202 March Wandeln.	45
203 Französischer Schlägel.	45
204 Lämmerner Schlägel in Schlafrok.	45
205 Gebratener Indian.	45
206 Semel Nudeln.	46
207 Kindsdauf Nudeln.	46
208 Gestutzte Nudeln.	46
209 Zwergen Nudeln.	46
210 Gedünste Stokfisch.	46
211 Abgeschmalzene Stokfisch.	47
212 Falscher Fasan in Kraut.	47
213 Gebratener Ganz mit Kastanien.	47
214 Gebratenes Sponfärgel.	47
215 Sauer Kraut auf Ungarische Art.	47
216 Margran Nudel Pasteten.	48
217 Hollerhippen.	48
218 Brod Torden.	48
219 Den gerührten Linzer Torten.	48
220 Piskoten Dorten.	48
221 Weichsel Kuchen.	49
222 Buttersaig.	49
223 Gebachner Dopfen Kichel.	49
224 Gestiftlete Mandel Busserln.	49
225 Gewicht Nudeln.	50
226 Zucker Strauben.	50
227 Mandel Buserl.	50

228 Fanili Krem.....	50
229 Kafee Krem.	50
230 Eingesotene Ribiseln.	51
231 Ribiseln Marmulat.	51
232 Hötzbötz oder Aeskipel [?] Marmulat.	51
233 Faschin Krapfen.	52
234 Ein aufgelofenes von sauren Ram.	52
235 Ein Nudel Dorten	52
236 Bratel aufgegangenes.....	52
237 Blutt Schnitteln.....	53
238 Brösel Knedeln.....	53
239 Näkeln von Hüner Läberl und Magel.....	53
240 Butter Nägel.	53
241 Schnöken Suppe.	53
242 Fritato mit Sardeln.....	53
243 Wölsche Soß.	54
244 Das Junge von einen Hasen, oder überhaupt ein gebuztes Wildbrat.	54
245 Gemösene Strauben.....	54
246 Einmarmolierte Forellen.....	54
247 Brot Torden.	54
248 Brot Torten auf andere Art.....	55
249 Eyer Köß.....	55
250 Sötz Küchel.	55
251 Erdäpfel Krapfel.....	55
252 Wein Teigel.....	56
253 Wein Suppen.	56
254 Lemony Sulz.....	56
255 Klezen Brot.	56
256 Gebachner Zwötzgen.....	57
257 Eine rothe Korn Blumen Sulz über die Forellen.	57
258 Gesulzte Mandelmilch von alley Farben.	57
259 Artischocken Sollat.....	57
260 Gebachene Rossen.	57
261 Eis von allerhand Farben auf die Dorten.....	58
262 Gutte Brad Knödeln.....	58
263 Eir Schöberl.....	58
264 Hopfen zu Richten.	58
265 Brustfühl Faschierte.	58
266 Dopfen Krapfen.	58

267 Flekel Pasteten.	59
268 Schöpsern Koth von Milz.	59
269 Schnitler Soß.	59
270 Geribene Taig Schöberl.	59
271 Erdöpfel Soß.	59
272 Fisch in der Sulz.	60
273 Gebachene Reiskbirnen,	60
274 Eine Mandel Milch.....	60
275 Einen Lemonadi.....	60
276 Kayserthe, den man bey starken Husten zu trinken pflegt.	60
277 Eine Konsume von Brustkreutern, welche man bey einen starken Husten oder Katar trinkt.	61
278 Magen Zucker.....	61
279 Gebratene Braxen.	61
280 Kölberne Leber in Ram	61
281 Höchten Kraut	62
282 Gedünste Händel mit Brösel und Eyterl.	62
283 Gedünste Anten.	62
284 Wie man das Geweih von Hirschen koth wen es noch weich ist.	62
285 Schwein Köß.	62
286 Weichsel Kuchen.	63
287 Waxel Kuchen auf ein andere Art.....	63
288 Die gefülten Höchten zu Braten.	63
289 Pflaumen zu machen.	64
290 Den Budinöpfel.....	64
291 Die Goldhändel zu bachen.....	64
292 Faschierte Noken.....	64
293 Gefilter Spenat.....	64
294 Zungenspeis.....	64
295 Spanischer Wind anstat einer Dorten.	65
296 March Schnitteln.	65
297 Raif Krapfel.	65
298 Den Waxel Kuchen zu machen,	65
299 Spanische Ringel zu machen	66
300 Schokolati Buserl.	66
301 Oblat Würstel.	66
302 Piskoten mit Germ.....	66
303 Kröps Buserl.....	66
304 Der grosse Brügel Krapfen.....	66
305 Eyer Schmarn.....	67

306 Guter Buttersaig.	67
307 Mandel Dorten.	68
308 Brüssel Dorten.	68
309 Gebachenen Holler.	68
310 Gefühlte Eyer.	68
311 Kalpskopf in Ram.	68
312 Kröps Schötteln.	69
313 Grünes Schötteln.	69
314 Gelbe Schötteln.	69
315 Weisse Schöttel.	69
316 Süsse Stükeln.	69
317 Diroller Strudeln.	69
318 Weigsel Flamsche.	70
319 Mandel Flamsche.	70
320 Eys Koch.	70
321 Bunsch zu machen.	70
322 Karmanadel von gehakten Brat.	71
323 Rutten in der kurzen Soß.	71
324 Mandelbuseln Braune.	71
325 March Wandeln.	71
326 Muskazin Dorten.	71
327 Bischofs Brot.	71
328 Weigsel Kuchen.	71
329 Eine Süsse aufgestrichene Dorten zu machen.	72
330 Einen Brot Dorten zu Machen.	72
331 Ein Weichsel Kuchen zu machen.	72
332 Wie man das Kütten Koch, andere gefärbte Koch von verschiedenen Obst machen kan.	72
333 Das aufgegangene Kröps Koch zu machen.	73
334 Lemony Koch, absonderlich für Kranke zu machen.	73
335 Das aufgelofene Mandelkoch zu machen.	74
336 Zimet Schmalz Koch, von Mandeln zu Machen.	74
337 Die Gedult Zettel, mit Gewürzt zu machen.	74
338 Das Spanische Zucker=Brot zu machen.	75
339 Gefülte Lebzeltel zu machen.	75
340 Die Zitronen einzumachen.	75
341 Den Riebisel Saft in die Gläser einzumachen.	75
342 Die schönen Hollerhüppen zu machen.	75
343 Ein gutes Reiskoch zu machen.	76
344 Eine Süsse Speis zu machen.	76

345 Eine Süsse Speis.....	76
346 Süsse Speis auf andere Art.	76
347 Pisgoten Nadel zu machen.	76
348 Weinkoch zu machen.	76
349 Weinkoch auf eine bessere Art,	76
350 Das Apfel Koch.....	77
351 Weintaigel.	77
352 Eyer, genannt Oxsenaugen.....	77
353 Eyerspeis auf Wiener Art.....	77
354 Weichselwandeln.	77
355 Gugelhupf.	78
356 Gugelhupf von Kröpsen.....	78
357 Marber Apfelkuchen.....	78
358 Weichselkuchen auf Grazer Art.....	78
359 Weichsel Pfanzel.....	79
360 Schneeballen gewöhnliche.....	79
361 Schneeballen aufgerichte.....	79
362 Schnöken gefüllte.....	79
363 Biskoten Koch.	79
364 Kindskoch aufgeloffenes.	80
365 Kindskoch von Eyern	80
366 Mandelkoch geschobenes.....	80
367 Aepfeln gebachen mit gefiltten Weichseln.	80
368 Birn gedünste	80
369 Goldener Dorten.....	80
370 Bögen gerührte.....	81
371 Bögen marbe.	81
372 Eis von allerley Farben.....	81
373 Karten von Zuker	82
374 Mandelböng.	82
375 Mandelbögen aufgestrichene.	82
376 Mandeltaig	82
377 Mandeln überzogene	82
378 Muscheln	82
379 Schnöken von Zucker.....	83
380 Weichselbögen.....	83
381 Zwibakbrot kleines.	83
382 Zukerwerk.....	83
383 Spargelsalat	83

384 Weichsel Salat.	84
385 Zwöschgensallat.	84
386 Dirntelsalsen.	84
387 Erdbörsalsen.	84
388 Weichselsalsen.	84
389 Zwetschgensalse.	84
390 Erdbergefrorenes.	85
391 Weichselgefrorenes.	85
392 Pabinagefrorenes.	85
393 Erdbörsulz zu machen.	85
394 Eyerkäs als Sulz.	86
395 Lemony gefühlte.	86
396 Agras einzusieden.	86
397 Mandelmilch Warmer.	86
398 Weichsel einzusieden.	87
399 Weichsel einzumachen.	87
400 Schatto zu machen.	87
401 Reisschleim zu machen.	87
402 Dirnteln einzusieden.	87
403. Germtorten.	88
404 Germtorten auf andere Art.	88
405 Das Kayserliche Lemony Koch zu machen.	88
406 Ein gelbe Ruben Suppe.	88
407 Eine Wurzel Suppe.	89
408 Ein Brod Bänadel.	89
409 Ein Zellerer Suppe.	89
410 Gefielte Schneeballen.	89
411 Grumbe Küpfel zu machen.	89
412 Gute Strauben.	90
413 Karmanadel.	90
414 Die Händel gut zu Braten.	90
415 Kirschen Brot.	90
416 Aufgelofenes Pomeranzen Koch.	91
417 Buding.	91
419 Dampfnudeln.	91
420 Mantel Torten.	92
421 Wein Suppen.	92
422 Biskoten Torten.	92
423 Reiß Auflauf.	92

424 Semmel Knödeln.....	92
425 Gugelhopf.....	93
426 Nözwurst.....	93
427 Brot Dorten.....	93
428 Bastöten von Germ Butter Teyg.....	93
429 Abgetriebene Leberknedl.....	94
430 Geschobtes Milz abgetrieben.....	94
431 Geschoptes Milz.....	94
432 Milz Suppe.....	94
433 Fleisch Strudel mit Ram.....	94
434 Rost Braten.....	95
435 Kölbenschnitz.....	95
436 Faschierte Karmanateln.....	95
437 Windkiel Nudeln oder Krapfel.....	95
438 Hirn Wandeln.....	96
439 Erber Kompet.....	96
440 Kirschen Sossen.....	96
441 Zucker Nudel.....	96
442 Spies = Vögel.....	96
443 Gugelhopf.....	96
444 Wein Suppe.....	97
445 Windkichell.....	97
446 Abgeschmalzener Stogfisch.....	97
447 Reis Bodin.....	97
448 Frösch= Suppe.....	98
449 Brisel=Suppe.....	98
450 Mandel = Torden.....	98
451 Gebakener Griskränzel.....	98
452 Milch=Schöberl.....	98
453 Leberschöberln.....	98
454 Gebakene Semmel Knedel.....	99
455 Semmel=Schöberl.....	99
456 Lebernäkeln.....	99
457 Erdöpfel=Knödel.....	99
458 Mandel=Torten.....	99
459 Biskoten = Dorten.....	99
460 Hollerhieppen zu machen.....	100
461 Zucker Strauben.....	100
461 [a] Zimtkichl oder Ofengurgeln.....	100

462 Windkichl zu machen.	100
463 Griesauflauf.	100
464 Brantstrauben.....	101
465 Zukernudeln	101
466 Die Gümerl einzumachen	101
467 Fastensuppe. oder Zellerer Suppe.....	101
468 Sardellensoß.	101
469 Eier Fisch.....	101
470 Französisches Rostbratl.	102
[Ohne Nr. Besitzvermerk.] Gut Eingerichtetes Koch Buch.	102
471 Der Abgetriebene Weichsel Kuchen.....	102
472 Gebakene Dopfenknödel.....	102
Bemerkungen.....	104
