

Hrsg. Ullrich Junker

**Ein Kochbuch von 1770
aus dem Mentzelhaus
am Ring in Hirschberg**

**©Im Selbstverlag erschienen:
Ullrich Junker
Mörikestr. 16
D 88285 Bodnegg
Im Juni 2019**

Vorwort

Robert Rzeszowski vom Museum in Jelenia Góra hat über viele Jahre im Archiv über das Rathaus und die Häuser am Ring geforscht. Ich habe ihm in dieser Zeit alte Handschriften transkribiert. Diese Forschungen wurden im Jahr 2020 in dem Buch „Wokół jeleniogórskiego RATUSZA. Miejsca – firmy – ludzie“ dokumentiert.

Bei der Erforschung der Historie des Hauses am Ring („Goldenes Schwert“) des berühmten Schleierherren Christian Mentzel wurde im Archiv in Jelenia Góra unter den Hausakten ein Kochbuch entdeckt, das gemäß Vorwort mit Datum 1. Jan. 1770 von Christoph Jacob Preidl jun. zusammengetragen wurde.

Das 250 Jahre alte Kochbuch gibt uns einen guten Einblick in die damalige gehobene Kochkunst und bei den vielen Gewürzen und auch Weinen, welche die Handelsleute bei ihrer Rückfuhr aus dem Mittelmeerraum mitbrachten, können wir den sozial-geschichtlichen Wert dieses Kochbuches erkennen.

Der Hirschberger Schleierherr Christian Mentzel hat nach einer genaueren Berechnung zu wohltätigen Zwecken über 300 000 Thaler verwendet. Er war der Vater seiner Untertanen auf den ihm gehörenden Gütern Berbisdorf und Lomnitz und er hatte ein Haus am Ring und weitere Liegenschaften in Hirschberg.

Durch die von ihm gestifteten Legate werden in Berbisdorf fünfzig Kinder frei unterrichtet und mehrere Dürftige erhielten jährlich ein beträchtliches Almosen. Er schenkte zum Bau der Hirschberger evangelischen Kirche und zu der darin befindlichen Orgel 30 000 Thaler. Er legierte jeder der evangl. Kirchen in Berbisdorf und Lomnitz 1000 Thaler. Von ihm wurde eine Menge Studierender in Leipzig ganz frei unterhalten. So handelte dieser unvergeßliche Mann, der es für Verschwendung hielt, „(spiegele dich, Zeitalter: setze ich dieser Lobrede hinzu, die einen dankbaren Kenner dieser Familie zum Urheber und Gewährsmann hat)“ seinen schon erwachsenen Töchtern ein seidenes Kleid für festliche Tage anzuschaffen; der mit seiner Familie aus tönernem Geschirr und mit zinnernen Löffeln aß, der sich erst in hohem Alter erlaubte, in einer „Chaise“ zu fahren. Das war also ein wirklich ehrbarer Leinwandhändler. Er hatte wiederholt Auslandsreisen, nach Spanien, Portugal, Holland und England unternommen.

Der aus Großenhain in Sachsen stammende Kaufmann Johann Martin Gottfried wurde Buchhalter im Handelshaus von Christian Mentzel in Hirschberg und hatte Anna Marianne, Tochter von Christian Mentzel geheiratet. Er war ein erfolgreicher Kaufmann, der auch neue Wege ging und die Bleiche in Wernersdorf (heute Schloß Wernersdorf / Pakoszów) baute.

Johann Martin Gottfried hatte als Handelsherr weit über Schlesien hinaus in die Nachbarstaaten erfolgreiche Handelsverbindungen. So reiste er auch unter anderem nach England. M. Gottfried ist am 26.07.1737 verstorben.

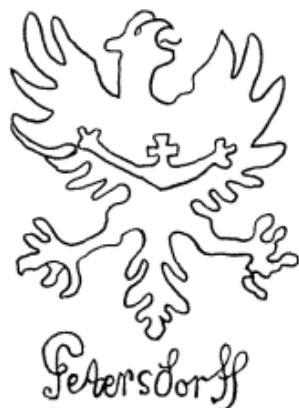
Danach führte Anna Mariana verw. Gottfried geb. Mentzel die Handelsfirma unter dem Namen Joh. Martin Gottfried seel. Witwe und Eidam weiter. Dieser Eidam ist der Schwiegersohn Georg Friedrich Smith und nach dessen Tode († 12.07.1757) hatte die Firma den Namen Joh. Martin Gottfried seel. Witwe und Heß. Anna Mariana verw. Gottfried geb. Mentzel, in II. Ehe mit Christian Benedikt Kahl verheiratet ist am 27.03.1775 in Hirschberg verstorben.

Wie ihr Vater, besaß Sie eine hohe christliche Wertschätzung und unterstützte die Schüler des Gymnasiums in Hirschberg, die Lehrer, die Prediger, deren Witwen und verschämte Arme finanziell. Durch eine rechtliche Verfügung vermachte sie 4000 Thlr. am 12. Jan. 1775 zu wohltätigen Zwecken, damit aus den Zinsen für wohltätige Zwecke, Prediger, Schüler, Witwen usw. in der Zukunft unterstützt werden konnten.

Anna Mariana verw. Gottfried geb. Mentzel hatte Christoph Jacob Preidl als Buchhalter in der vornehmen Gottfried'schen Handlung angestellt. Sie konnte als Patin der ersten zwei Preidl-Kinder nachgewiesen werden. Es ist denkbar, daß sie die Anregung gab dieses Kochbuch zusammenzustellen.

In dem Kochbuch von 1770 aus dem Mentzel / Gottfried-Haus in Hirschberg am Ring finden wir auf der Einführungsseite die Widmung von Christoph Jacob Preidl jun., daß er die die Kochrezepte zusammengetragen hätte. Er würdigt die Dankbarkeit gegenüber Gott für gute Speisen und auch deren medizinischen Wirkung. Am 28. Juni 1772 ist Christoph Jacob Preidl (Buchhalter in der Vornehmen Gottfriedischen Handlung allhier) an der schwarzen Gelbsucht im Alter von 50 Jahren und 11 Monaten verstorben. Am 1. Juli wurde sein Leichnam auf dem Friedhof an der Gnadenkirche zu Hirschberg beigesetzt.

Das Kochbuch hat einen Kartoneinband und trägt die Aufschrift Kochbuch. Es ist ca. 3 cm dick und eine Größe von 37 x 23 cm. Hält man die handgeschöpften Büttenpapier-Seiten gegen das Licht, so erkennt man das Wasserzeichen der Papiermühle in Petersdorf / Piechowice¹ im Riesengebirge in unmittelbarer Nähe von Wernersdorf / Pakoszów.



¹ Die Papiermühlen im Regierungsbezirk Liegnitz in Schlesien. von Fr. von Hössle herausgegeben von Ullrich Junker, Frühjahr 2004.

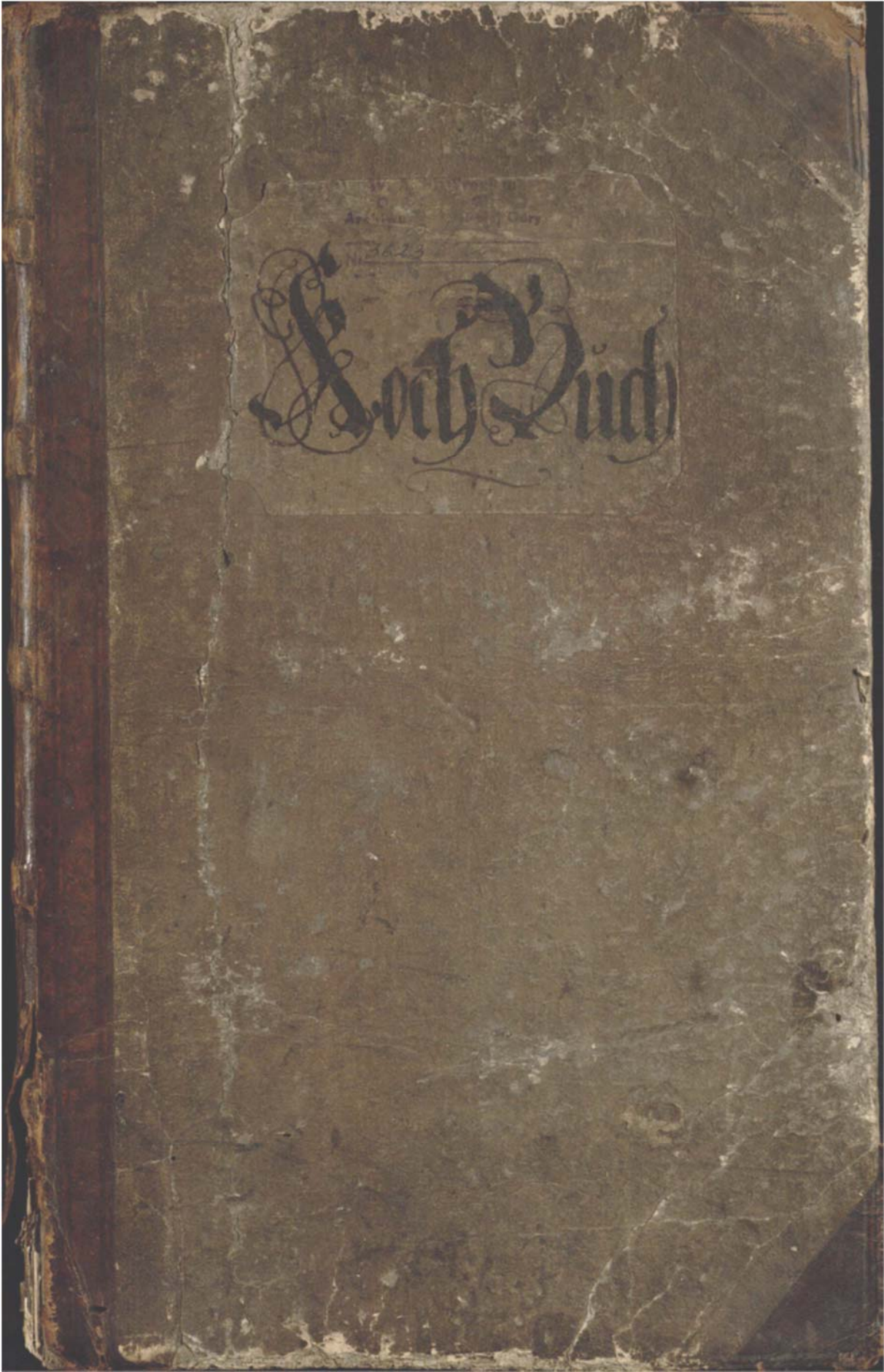
Aus den Akten der Zeit von 1760 – 80.

Diese Papiermühle liegt nur ca. 250 m oberhalb von Schloß Wernersdorf. Dieser ca. 6 km lange Schloßmühlgraben, der in Nieder-Petersdorf vom Zacken abzweigt und eine Anzahl Wassernutzungsanlagen speiste, so die am Ende von Wernersdorf liegende Heßbleiche (Schloß Wernersdorf), eine bei Anlage des Stauweihers niedergelegte Holzschleiferei mit dem schönen lautmalenden Namen „Rumpeltump“, ferner ein Wasserrad in der Schloßgärtnerei, die Schloßmühle und die sogenannte Neumühle in Warmbrunn.



Fbr. = Papiermühle

Bleiche = Schloß Wernersdorf



Nech. Buch.

in welchem eine Quantität.

von demselben eine Quantität
Auchoren zu summen gabeu, und eine gute Lateinische
zu hindeu, vor manichliche zu hindeu, und gabeu, und
off approbirt, und manich gütliche zu hindeu, und
eine Mischling gabeu gabeu.

Es giebt der gütliche Gott, recht viele Arth von Speisen!
Ein Mensch der das genießt, soll seinen Schöpffer preisen.
Wenn auch der Leib erstarricht, schaffet er dazuer gut Mittel
Ihm bleibet aller Ruhm, des besten Arztes Titel.

Hirschberg den 17ten Jan. 1770.

Christoph Jacob Prich jun.

W. A. M. Hofmann
O. P. Hofmann
Archivum in Jelenj Góry

Nr. 3623

Transkription: Ullrich Junker

Koch – Buch

in welchen eine Quantitaet

Von unterschiedenen Kunst-Stücken anzutreffen aus berühmten
Authoren zusammen getragen, worinnen auch gute Hauß-Medicin
zu finden, vor menschliche zufälle, und Gebrechen, welche
oftt approbiret und nechst göttlicher Hülffe großen Effect
und Würckung gethan haben.

Es giebt der guettge Gott, recht viele Arth von Speisen!
Ein Mensch der dan̄ geniest, soll seinen Schoepfer preihsen
Weñ auch der Leib erKraenckt, schafft er dafuer gut Mittel
Jhm bleibet aller Ruhm, des besten Artzes Titul.

Hirschberg den 1. Jan. 1770 ·/·

zusammengetragen

von

Christoph Jacob Preidl jun.

Teich zu Flecken

2 Kröpff schönes Mehl 6 Löffel Heffen unter daß Mehl gerührt und eine halb Seitel Raum laulicht gemacht und unter die Heffen gerührt hernach laß es gehen, wan es gegangen ist, so nimm noch $\frac{1}{2}$ Seitel Raum und 8 Loth Schmalz laulicht gemacht bis das Schmalz zergangen ist. Hernach nimm 3 Eyer und schlage sie in das Dämpflein, und Salz auf die Eyer, und nimm das zergangene Schmalz und Raum und mach den Teich zusammen und Schlag ihm ab, biß er sich vom Löffel schelt, dann nimm ein langes oder runde Blech und schmiere solches mit Schmalz und lege de den Teich so dick als man es haben will darauf ausgetruckt, und wieder gehen lassen, das er sich schön auf dem Bleche hebet, dan nimm des Obst, welches du willst darauf und streue Semmel Bröbel und gebröckelt Schmalz darauf, und backe es schön heraus. K. Gericht.

Eingelegten Gugelhopfen zu machen.

Man treibt 12 Loth Schmalz, oder Butter ab, schlage 3 Eyer nach einander ein, nim 1 achtlichen gute Milch, thut 3 Löffel Heffen darein, gießt es an das Schmalz und Eyer, thut 3 Seidel Mehl darein, schlage den Teich wohl ab, schütte ihm auf ein Brett, und wölgre ihm so sann als möglich, und bestreicht ihm mit zerlaßnen Butter, säet die füll darauf, due schon zuvor muß gemachet werden, rollt ihn zusammen legt ihm in ein Gugelhopffen Becken, laß ihm wohl gehen und gemach gebacken. p.

Die Füll dazu.

12 Loth Mandeln mit dem Hack Messer klein zerschnitten, 12 Loth gestoßenen Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmt, von einer Zitrone die Schaaen, und den Saft darein gedruckt und wohl unter einander gereicht. K. Gericht.

Topffen – Nudell zu machen.

$\frac{1}{4}$ ⌘ Schmalz und so viel Topffen wohl unter ein andern abgerührt 4 Eyer $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, 3 Löffel Heffen, 1 Köpff Mich, gesalzen und wohl unter einander abgeschlagen, in ein Becken oder Brat Pfanne gethan, wohl gehen lassen und schöm gebacken.

Kaes Kuechlein zu machen

Nim 12 Loth guten Käß, 6 Loth schönes Mehl, 1 Löffel Milchraum 3 biß 4 Eyer, rühre dieses untereinander ab, mache sie länglicht oder rund und backe sie in Schmalz langsam heraus. W. Gericht.

Gugel Hopffen, von Madame Beer

1 \mathfrak{L} Schmalz solches wohl abgetrieben, als denn schlage 15 Eyer eines um das andere hinein, nehme 1 Quart Milch mache sie lauchicht, 1 quartir Heffen, schütte solches unter einander dann nimm $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} klar gesiebten Zucker 3 Köpff Mehl, solches unter einander hinein gethan und die Dorte mit Schmalz geschmirt den Teich eingefüllt und gutt gebacken. H. Gericht

Einen abgerieben Gugel Hopffen zu machen

Man nehme 1 $\frac{1}{2}$ Viering Schmalz, rühre eine halbe Stunde lang und gieße Stoßen Wasser in das abgetriebene Schmalz als dann schlage 15 Eyer eines um das andere hinein und rühre ein jedes Ey absonderlich ab, daß es wie eine Eyer Gerste wird, dann nehme 5 Löffel Milch 3 Löffel Heffen und 5 Löffel Zucker schütte alles unter einander, und rühre es wieder eine Zeit lang dann nehme $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} schönes Mehl, und rühre es auch nach und nach hinein, schmiere dens. hart mit frischen Schmalz, Laße es wohl gehen, dan eine Stunde gebacken, so ist er fertig dann streue Zimmt und Zucker darauf : N: Gericht

Oblaten Kuechel zu machen

1 \mathfrak{L} gestoßene Mandel $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} gestoßene Zucker, 3 ganze und 4 Dotter Eyer 2 geschnittene Citronen H. Gericht

Kraenzel und Brezlen zu machen

1 \mathfrak{L} Mehl, 2 \mathfrak{L} gestoßene Mandel, 1 \mathfrak{L} gestoßenen Zucker 3 ganze und 4 Dotter Eyer $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Butter. H. Gericht.

Bier quit

Maniert $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} fein gestoßenen Zucker und 7 Eyer, thut es zusammen in einen Meßhaffen, rühret es so lange biß biß derselbe voll wird, als denn thut man 12 Loth Stärck mehl dazu und thuet es in die Scharte welche wohl mit Butter geschmiert und mit klar geriebenen Brod überstreut, und also fort beÿ guter Hitze gebacken. N. Gericht.

Butter Teich Blumen davon zu machen

$\frac{1}{4}$ ℥ Zucker, $\frac{1}{2}$ ℥ Butter, $\frac{3}{4}$ ℥ Mehl, 4 Löffel Mehl dieses alles unter einander zu einen Teich gemacht. N. Gericht

Einen Oesterreicher Torten zu machen

Nim 1 Viering Schmalz rühre solches wohl ab, schlag 7 Eyer daran, reibe es lang unter einander, als dann $\frac{1}{2}$ ℥ schönes Mehl 7 Eß Löffel voll Zucker 7 Löffel Heffen auch gestoßene Mandeln mit Rosenwasser 7 Löffel gute Milch ein wenig Salz. Solches alles lang unter einander aber immer auf einer Seite gerührt, biß der Teich in der Schüßel anfängt zu gehen, hernach vor den Offen eine Zeitlang stehen lassen, dan ein Scharf mit Butter geschmiert den Teich hinein gegossen, und in eine wohl erhitzten Öffelein gebacken. man kann es oben mit einem Eis Spiegel oder mit Zimt und Zucker bestreuen. N. Gericht.

Den ganz kleinen Becken Zeuch zu machen.

Nim 6 Eyer Dotter zerklopffe sie wohl, rühre $\frac{1}{2}$ ℥ klaren Zucker daran, und rühre $\frac{1}{4}$ Stunde, Lasse 8 Loth Butter zergehen thue es daran, und ohngefähr $\frac{3}{4}$ Viering schönes Mehl denn daraus gemacht was beliebt, schmiere das Blech mit Butter und überstreiche es mit einen zarten Tüchel, dann lasse es schnell abbacken es muß aber mit einen Eyer Dotter bestrichen werden, dieser Teich, wenn er gebacken ist er sehr hart, weñ er aber über Nacht steht ist er mürb und delicat. N. Gericht.

Speck Kuechlein zu backen.

Zu $\frac{1}{4}$ ℥ Butter gehöret 1 Becher Mehl, die Butter muß vorhero wohl abgerühret werden, den 3 Eyer Dötterlein darin gerühret, und noch 2 ganze Eyer darein geschlagen, den Händlein weiß das Mehl hinein gethan 1 Löffel Heffen salze ihn nach belieben, deñ nim ein paar Löffel Milch alles wohl unter einander gerührt, dañ thue auf ein Brett, und schneide 15 Stücke, daraus mache runde Kuchlein, salze den gewürfelten Speck, und sie müssen aber zuvor mit einen Eyerdotter bestrichen werden, lassen sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor den Offen gehen, lasse sie genuch backen! N. Gericht

Gebackene Mandel zu machen.

Man nimt 1 Viering Butter 2 große Eyer und 24 Loth Zucker davon aber nimt man die helffte zum bestreuen, 1 ganze Citrone, den Butter bröckelt man in das Mehl, welches man so viel nimt als die Eyer nuzen, zertrückt es mit dem Welcher, thut den Zucker und Zitrone darein, und machet den Teich so fest, als man ihn walchern kann, als dañ macht man Plätze. Jeden 3 Messerrücken dick und stich die Mandeln heraus, back sie heraus in Schmalz und kehret sie also warm in Zucker und Ziemt um dessen man ein Quintel nimt und dan sind sie fertig, salzen muß man sie auch. R. G.

Weixel Doertlein zu machen.

Man nimt 12 loth Zucker 10 Eyer, dieses muß 1 ganze Stunde lang mit einander gerühret werden, darnach thut man $\frac{1}{2}$ ℥ Mandeln die abgestoßen sind, und Semel Mehl so viel als man selbst für gut befindet hinein, die Probe ist, wenn man zum Weixel in den Teich wirfft und selbige nicht auf den zu diesen gehören 1 Becher Weixel, da müssen die Körner heraus genoñen werden und eine zeitlang in einen Geschirr stehen bleiben, biß sie eine Brüh von sich geben, dieselbe aber muß davon abgeschüttet werden, die Schärtlein werden mit Butter geschmiert und mit Semel besteut, alsdenn läßt man sie schön backen, wen sie fertig, sticht man oben Köchlein hinein, und läst den Safft hinein lauffen, weñ sie den erkühlt mit Zucker und Zimt bestreut. N. G.

Quitten Latwerge zu machen.

Nim Quitten so viel als du selbsten willst, reibe sie mit einen Tuch sauber ab, siede sie in Röhren Waßer biß sie weich werden, alsden schäle und schneide die quitten biß auf den Bozen, wäge den Teich und nim zu 1 ℥ Teich $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker, zu 1 ℥ Zucker ein ächtelein ausgebreten Quitten Wein, siede zuvor eben

gedachten Wein mit dem Zucker, schütte ein Eyerweis hinein und fäume es wieder ab, biß der Zucker rein ist, und sich auf den Teller ziehen läßt. Hernach thue den quitten Teich hinein und lasse ihm wieder eine gute Weile sieden biß er ziehmlich dicke wird, schneide lange geschnittene Zitronen hinein, Zimt, Calgant, Zittwer, und Cordemum dazu, wen er sich etwas von dem Keßel läßet so fülle es in ein Schächtlein, sie müssen aber vorhero mit einen nassen Tüchlin ausgewischet werden, stelle sie an einen warmen Orth biß sie ertrocknet, so bleibt sie lange Zeit. NB. das Gewürz darf aber nicht gestoßen, sondern geschnitten seyn. N. G.

Fricaton zu machen.

Man nimt einen schönen dicken kälbernen Schlegel das oberste Theil so daß feste zurücke bleibt, und läst ihm so dick als man kann, von den Beinen ab, den thut man ihm abhäuten, und hernach reizet man ihm mit dem Messer und spickt ihm recht wohl. Hernach nimt san ein Stück guten Butter ganze Nägel und Muscadten Blich ganze Zwiebel, Lorbeer Blätter und ein Stücklein Zucker, salzen darf na ihm nicht, thue alles zusāmen in einen Diegel und seze ihm auf Kohlen, laße ihm so lange kochen, biß sich der Schlegel anfängt zu bräunen als deñ röstet man ein schönes Mehl in der selben gießet Fleisch Brüh, darum ein paar Schaaln Wein, Tritteln, Citronen Biezel, wen man die Brühe süße haben will, den Schlegel dariñen kochen, so ist er fertig.

Gedaempfftes Rindfleisch, kalt oder warm zu machen.

Niñ ein großes Schwanz Stück von 12 ℥ oder mehren, daß viel Fleisch aber wenig fette hatt, mehr fleischigt auch lang und schmall ist, durch ziehe diese Stück mit einer großen Spicknadel nach der länge mit Speck welcher vorhero mit Engl. Gewürze muß eingerieben werden, und dieses mit langen Speck etlich mal durch aus ein 6 oder 8 Mahlen ausgetheilet in sich haben

6

den es wird hernach kalt aufgeschnitten, so siehet der Speck zwischen den Fleisch schon zierlich heraus, wenn nun also daß Fleisch also gespickt und zugericht ist, so legt man es in ein dazu wohl schließendes Geschirr, auf den Boden Spez Schnüzlein zwischen, Lorbeer Blätter, ganzen Zitronen Safft und Schaalen, Maÿoran, das Fleisch und einem großen Theil zerlaßenen Butter begoßen, mache das Geschirr wohl zu und laße es über Nacht in einen Warmen Offen oder Herden stehen und also starck dämpffen doch daß es nicht anbrenne, es muß ein 12 Stunden dämpffen, nachdem daß Stück groß oder das Fleisch alt ist, wenn es fertig, lasset man es erkalten aber zugedeckt, den kann man sich dessen kalt bedienen es läst sich lange aufheben, man kann es auch warm geben und ein Brüh darüber machen.

Klein Struetzel zum Confect.

Nim 8 loth abgeriebene Mandeln 14 loth Zucker $\frac{1}{2}$ loth Zimt $\frac{1}{2}$ loth Cordemum, $\frac{1}{2}$ loth Nelcken alles grob zerstoßen, Zitronen und Pommeranzen Schalen nach gutdüncken 7 Eÿerdotter und noch 2 ganze Eÿer, Mehl so viel es leidet, darnach mache längliche Steckelein daraus, schneide es oben mit dem Rücken eines Messers, lege es auf ein Blech, welches mit Mehl bestreuet ist laß backen, biß braun ist, dann thu es herab, laß erkalden, mach ein Eiß mit Gummi Waßer vermischet, bestreiche sie damit, streu gefärbten Malz und grob gestoßenen Zucker darauf, und für den Ofen Trocknen laßen. N: G:

Maucronen zu backen.

1 \mathfrak{W} Mandeln gröbl. Gestoßen und da $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Zucker daran gerührt eine halbe Zitrone die Schalen klein geschnitten 2 Eÿer daran, auf Obletten gesetzt und gebacken.
N: G:

Krebs Eiter, auf eine andere Art zu machen.

Nim̄ Krebse so viel du willst, siede sie, mache sie aus und hacke sie klein, nim̄ Semel Mehl, süßen Raum 3 Eyer, gewürz als Muscaten Blüthe, Salz und Zitronen, binde es in ein sauber Tuch, und siede es in Wasser hart, daß es wohl gesteht, der Teich muß fest seyn, sonst läuft er durch das Tuch, wañ es dann gesotten, so nim̄ ein Meßer, und schneide Schmitten herab, dann schmiere eine Schüssel mit Butter lege die Schnitten nach einander hinein dañ nim̄ die Schalen von denen Krebsen und stoße sie klein, treibs mit fleisch Brühe durch, dann richte es über die Schnitten an.

Weixeln ein zu machen.

Nim̄ die Weixeln und schneide die Stiehle dacon ab, dañ thue die Weixeln in ein Zucker Glaß nim̄ gestoßenen Zucker aber viel, schütte ein wenig des besten Wein Eßig daran, bind daß Glaß zu, stells an die Sonne und distillire es biß der Eßig darüber geht

Mandel - Kuechlein

$\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} süße Mandeln $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Bitter Mandl die ganz zart mit Zimt Wasser abgestoßen, dañ 1 \mathfrak{L} des schönsten Zuckers, die Mandeln sambt dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunden gerührt, hernach 1 Eÿ daran gerührt eine Zitronen Schale klein geschnitten, dann auf Obladen gestrichen, und solche backen. N. G.

Mandel – Bretzel.

1 \mathfrak{L} zart geriebene Mandeln $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Butter $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker 8 hart gesottene Eyer dotter, der dotter aber muß ganz zart gerieben werden, dann alles untereinander gethan, und auf Obladen gesetzt, und gebacken, man kan auch eine Plaz machen, und mit eingemachten Sachen ~~solcher~~ eingefüllt. N. G.

Ordinaire holländische Hippen.

19 loth Mehl 11 loth Zucker 4 Eyer, Gewürtz so viel man will Roßen oder frisch Wasser, biß genung ist in der dicke dañ gebacken. N. G.

Pommeranzen Bluehen einzumachen.

Nehme die Pommeranzen Blüh, wañ sie noch beysam ist, und die Blättchen noch nicht von einander gethan seyn, stich mit einen federmesser das gelbe samt den Spizel heraus, gieb acht das ers nicht von einander fällt, und die Blätter fein hübsch beysamen bleiben, wirff die Blüh in ein frisch Wasser, und laß darin liegen, biß sie alle ausgestochen sind, hernach nim sie aus den Wasser und gieß ein anders daran, thue in eine Meßing Pfanne ein Wasser, laß sieden, weñ es siet, so nim die Blüh in ein suber Tuch aber locker, laß einen Sud thun hebs als dann heraus, amt den Tuch thue es in ein kald Wassser, laß abkühlen leg die Blüh auf eine Trocken Tuch, und decke ein anders darauf, trockne es ab, als dann thue die Blüthe in eine Glaß und läutere dan Zucker, je klarer der Zucker, je schöner daß sie werden, gieß den Zucker aus der Pfanne in einen Topf und über 3 oder 4 Tagen sied den Zucker wieder, weñ er kalt ist, so schütt die Brüh darüber ab, so offt man den Zucker sie, muß man ein wenig frischen dazu thun, das muß so offt geschehen, biß es die rechte dicke hat, allezeit kalt darüber geschüttet.

Schnee zu machen

Nim 8 oder 10 Eyer klar zerklopft, biß sie zu lauter Schaum werden, nim 1 quart Raum, thu Zucker darein biß süß ist, und ein wenig Roßen Wasser, schütt es über gebähte Schmitte stells an einen kühlen Orthe, man muß es bald auftragen sonst vergehts, die Vogel müßen von den klar weg gethan werden.

Macronen

1 ℥ Mandeln gröblich gestoßen dan $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker daran gerührt $\frac{1}{2}$ Zitronen die Schalen klein geschnitten
2 Eyer daran und auf die Oblaten gesetzt
Und gebacken.

Anis Schnittlein

Zerklopf 1 ganzes Eÿ, rühret 4 loth Zucker und $\frac{1}{2}$ loth Anis darein, würck so viel Mehl hinein, daß man den Teich auswürcken kann, formiret länglich Strizel daraus, überschmiere das Blech mit Butter, wische es aber bald wieder ab, leget die Strizel darauf, bestreiche sie mit Eÿer 4 setzet sie in den Offen, backe sie ab, und schneidet weil sie noch warm sind kleine Schnitzl. Wann beliebig kann man auch Mandeln drunter nehmen . N. G.

Wie man dem Waffel Teich machen soll.

Zu $\frac{3}{4}$ ℥ Butter 10 Eÿer das 1 Stunde wohl gerühret alsdañ 1 ℥ Mehl und etwas weniger als 1 Seidel laulichte Milch und ein wenig heffen, dieses alles wohl unter ein ander gerühret, und auf einen warmen Offen gehen laßen darnach gebacken und also davon geessen, NB. es giebt 22 Waffeln
N. G.

Mandel Hippen

1 ℥ Mandeln 1 $\frac{1}{2}$ Vierling Zucker 1 loth Zimt, von einer Zitrone die Schale $\frac{1}{4}$ ℥ Mehl, 3 ganze, und 3 Dotter Eÿer $\frac{1}{4}$ ℥ Butter darin zergehen lassen, dan mit Roßen Waßer angemacht in der dicke wie eine andrer Teich, und dan gebacken in Hippen Eissen. N. G.

Johannes – Berr, am Stengel einzumachen.

Nim Johannes-Beer, die nicht gerne vom Stendel gehen, nim einen schönen Zucker, läutere ihm, weñ er genug gesotten ist, so schütte die Johannes Beer in den Zucker und seze ~~sie vom feuer~~ sie auf das Kohl feuer, deß die Beerlein durch und durch erwärmen

10

alsdenn seze es vom feuer, und laß in dem Zucker stehen, das soll in einen Topff seyn, und den andern Tag sey den Zucker über das Kohlfeuer und laß nur warm werden, doch nicht sieden hebb darnach die Beerlein mit einen Löffel heraus und richte solche in ein Glaß biß er dickicht faun wird, und laß ihm kald werden, gieß dennach dan Zucker an die Beerlein, und so offt es ein weißes fäumlein giebt, muß der Zucker übersotten werden und an einen kühlen Orthe gesezet werden.

Fleisch Flecklein zu sieden oder zu braten
Eine Kälber Keule in diñe Stückl geschnitten, bleÿ sie wohl, alsdenn hacke ein wenig Petersill, und von Sellerie das grüne, nīm ein wenig Sēmel Mehl, Gewürz, thue alles auf das Fleisch, schmiere Butter darauf, wickle es auf einander, thue es an einen Tiegel mit Butter geschmiert, brate solche biß sie galb werden, wēn solche aber gesotten werden, muß fleisch Brüh daran gegoßen werden.

Anis – Broedlein

Nīm 1 ½ Eÿ, zerklopffs, 2 Löffel Roßen Wasser darnach nīm 9 loth Zucker, rühre es einen Stunde, Anis, und fenichel, auch so beleibt Pomeranzenschalen, so viel du wilst ¼ \mathfrak{W} Mehl rühre alles unter einander, und mache Läblein daraus. N. G.

Gefuelt – Welschkraut.

Nehmet daß Welschkraut, und schneidet das īmer heraus, doch das die Staude fein ganz bleibt, und kein Loch bekōme, was heraus geschnitten, thue ganz klein hacken, alsdenn röste es in Butter, mit Sēmel Mehl, nezet es mit guter Milch an, schlaget Eÿer daran, gewürze, rühre alles unter

einander, daß es eine rechte fülle wird, giesse aber zuvor über die Staute siedig Wasser, und lasset es eine Weile, darinne liegen, daß es mürbe wird, als ein e fülle sie ein, und binde sie mit einen faden zusammen, seze es in einen Tiegl, thue fleisch Brüh daran, und Muscaten Blüh, lassen es unter ein ander kochen, schneide sie halb von einander, mache eine Butter Brüh darüber, und gebet auf den Tisch.

Gebackene Mandeln und Rosinen.

Die Mandeln abgezogen, und aus denen Rosinen die Körner heraus genömen, alsdañ von Silberdrath Spießlein gemacht, und eines um das andere daran gesteckt, so viel als du willst, als de ñ mach einen Teig, nim̄ 2 Löffel Mehl 2 Löffel Wein, ein wenig Rosen Waßer ein Eyer Dötterlein 2 Löffel Zucker, lehre die Mandel und Rosinen darinne um, backe sie in Schmalz heraus.

Mandel Torte.

Zu 1 \mathfrak{H} Mandeln 20 Eyer $\frac{1}{2}$ \mathfrak{H} des schönsten Zucker ganz zart rühre alles unttereiannder eine Stunde lang, bestreich den Model , schütte es hinein und bache es. N. G.

Jaeger – Schnitten.

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{H} Zucker $\frac{1}{2}$ \mathfrak{H} Mehl $\frac{3}{8}$ \mathfrak{H} Mandeln grob geschnitten die Eyer und Zucker 1 Stunde gerührt, darnach das Mehl u. die Mandeln, und weñ beleibt auch Anis Zitronen darein, so viel man will, thue es in eine Form, weñ es kalt ist, so schneide es auf. N. G.

Sues – Beutter gebackenes.

Zu 1 \mathfrak{H} Butter weben so viel Mehl, dem Butter, knäte unter Das Mehl, thue 12 Löffel süßen Wein daran 4 Löffel voll Zucker, mache einen Teig daraus, schneide ihm in 4 theile, walge alle 4 heraus, leg es darauf auf ein ander zu sotten, und walge es eines fingers dick, alsdañ mache Bluhmen oder was du willst, kanst es auch füllen, bestreich es mit Eyer klar. besäug es mit Zucker, man muß es aber nur einmal überschlagen. N. G.

Artischocken mit Krebsen

Thue das hölzichte aus der Artischocke, ordinaire, nīm gesottene Krebse, mach die Schwänzl und die Scheeren aus, und stoße die Schalen, rüste sie in Butter, alsdann thue fleisch Brüh daran, laß es eine Weile sieden, und trück sie durch ein Tüchl, so wird sie roth seyn, koche hernach mit dieser rothen Brüh, die artischocken, und thue die ausgemachten Schwenzel in die ausgeholte artischocke, und die ausgemachten Scheeren, stecke zwischen die Blätter, weñ du sie anrichtest., muß man sie dazu ganz zart mit Butter einbreñen.

Ein Schuehsel Muhs.

Nehme 3 oder 6 Eyer zerklopts wohl, thue 1 Seidel Milch, daran, auch Zucker nach Belieben, seye es auf ein siedig Wasser und laß zusāmen gehen.

N. Muß.

Reis – Strutel.

Nim einen mit guter Milch dick gekochten Reis, rühre ein Stück Butter darein dañ nim $\frac{1}{4}$ ℥ Mandeln mit Roßen Wasser abgestoßen
1 loth sehr fein gestoßenen ~~Zucker~~ Zimt, $\frac{1}{8}$ ℥ Zucker, solches in eine Stunde geformet, und in Öflein gebacken, und wem beleibt in einer Schüßel mit etwas guter Milch aufsieden lassen, und mit Zucker u. Zimt bestreuen. N. G.

Auf eine andere Art.

Mach ein düñes Eyer Schmalz rühre Zīmt und Zucker hinein, bestreich den Teich damit, kugels über einander, backs in öffelein, oder machs in einer Milch.

Weixel Torte

10 Eyer wohl abgerichtet 1 $\frac{1}{2}$ Seidl Dane, 3 handvoll gerübene Semeln und 2 Becher abgefückte Weixel, Zucker und Zimt nach dem Munde, in einen flachen forme mit Butter geschmiert und gemacht backen lassen. N. G.

Bisquitt

$\frac{1}{2}$ ℥ feine gestoßenen Zucker , 7 Eyer, thut es zusammen in einen Mas-Hafen, rühret es so lange biß derselbe rachel. Wird, alsdann nimt man 12 loth fein Stärk Mehl dazu, und thut es in den scherten, welche wohl mit Butter geschmiert, und mit geriebenen Brod überstreut, und also fort beÿ guter Hize gebacken, N: G:

Biseaten Torten

$\frac{1}{2}$ ℥ geriebenen Zucker, 6 ganze Eyer, und 3 dotter nehme die Eyer samt den Zucker, in einen Haffen, eine gute Stunde auf einer Seite herum, $\frac{1}{2}$ ℥ Stärk Mehl hinein, und lasse es geh. Backen, den Model muß man mit einen Pinsel nur ein wenig schmieren und mit geriebenen Semmel Mehl bestreuen, man kann auch die Schale von einer Zitrone mit hinein rühren, auch gestoßenen Zimt wen man ein Liebhaber davon ist. N: G:

Butter Teich

13 Loth Mehl, 6 loth Zucker 1 Loth Butter, diese 3 Stück Zerreibt wohl unter einander, den schlag ein Eÿ und 2 dotter daran, und nehme nach Bel. Roßen Wasser, würckens unter ein ander, so ist er fertig. N: G:

Ebenfalls auf eine andere Art.

$\frac{1}{2}$ ℥ Butter ein Eÿ 1 Loth Zucker 12 loth Mehl, dießes 6 oder 8 Stunden ruhen lassen diese Massa kann man zu gefülten Roßen-Brezeln und Mark Pasteteln nehmen

Einen suessen Butter Teich

Nim 12 loth mehl 4 loth klar gesiebten Zucker $\frac{1}{2}$ ℥ Butter ein wenig Roßenwaßer daran, laßt ihm über Nacht ruhen, als dann des andern Tages Blumen daraus getrkt, oder formire daraus was du willst. N: G:

Abgerührten Pisquit Torten

7 Eyer $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, Eyer und Zucker zusammen gethan, rühret es 1 ganze Stunde immer auf einer Seite herum 12 Loth Stärk Mehl Man rühre es aber nicht länger, biß das Mehl unter die Eyer und den Zucker ist, den Schärden aber mit Butter geschmierdt und bestreut damit es sich nicht anlegt, und dann gemach backen lassen

N: G:

Marck Pastellein

Den Teig macht man nestl. Und nimt 8 loth Mehl, 6 Loth Butter bröseln ihn und knöte es wohl untereinander, thue ein wenig Salz daran, und mache mit ein ein oder 2 Löffel voll Wein oder Wasser den Deig an, las ihn ein wenig ruhen, wälgere ihm einer Meßers Rücken dick aus, und thue ihm in die Schärtl. formiren, zu der füll aber nimt man 8 Loth, Rinds Mark, 8 loth abgezogenen Mandeln, und klar Es möglich gestoßen, dazu 6 loth Zucker eine gute handvoll Seimel Mehl $\frac{1}{2}$ Seidl süßen Kern, 4 biß 6 ganze Eyer, etwas Zimet, Cordemum, und Zitronen Bizl. das Mark wird zuvor wohl abgerieben, daß ganz schaumig wird, hernach die Mandeln, Zucker, und so nach einander alles hinein gerührt, und eine gute ha[l]be Stunde imer gerührt, m wen man die Eyer vorhero recht schaumig mit einen kleine Besen abgerührt, so gehen sie schöner auf, dan in die Schützl. gefült, doch daß Sie nur etwas weniges über die helffte voll werden, deñ sie gehen auf, es muß auch kein deckel darauf gemacht werden, in Öfelein gebacken, und weñ sie fertig, so gebe solche auf dem Tischen. N. G.

Gelbe Rueben von Zucker.

$\frac{1}{4}$ ℥ Mandeln schäle solche und stoße sie fein ab $\frac{1}{2}$ ℥ Brosen von einer Seiml, weiche solche in Roßen Wasser, mache sie aber nicht gar zu naß, stoße die Mandeln und die Seimeln unter einander ab, $\frac{3}{8}$ ℥ Zucker darein, und einer Welschen Nuß groß Butter dazu mach es mit 3 Eyer an, und weñ sich der Teich noch nicht formiren läst zu Rüblein, so thue noch ein wenig Seimel Mehl daran, und backe sie in heissen Schmalz schön gelb heraus, weñ man will, kann man ein wenig Zimt und Mandeln Blüh darunter nehmen, weñ die Rüblein gebacken sind, so nim ein wenig Petersilien Kraut, und stecke es oben in die Rüben, anstatt des Rüben Krautes. N. G.

Krafft Marceban.

1 ℥ abgezogene Mandeln, stoße sie mit Roßen Wasser fein ab, $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker, rühre den Zucker unter die Mandeln, laß den Teich zuvor ein wenig abtrocknen in einen Oeffelein oder Pfañe, hernach thu folgendes gewürz hinein, als Ziñt, Negelein Mußentblüh, Cortemum Zitronen Biyl. Menge es unter einander, streiche es auf Obladen formire Marceban, laß trocknen, bestreichs mit Zucker und Roßen Wasser. N: G:

Wind – Beutel zu machen.

13 loth Mehl in eine Schüßl gethan, und 4 loth gestoßenen Zucker dazu, dan 1 quart Milch auf das Feuer gethan, und weñ es anfängt zu sieden 10 loth Butter darein und sieden lassen biß der Butter vergangen, deñ das Mehl mit dem Zucker hinein gerührt, und in der Pfanne schön abgetrucknet deñ 6 Eyer nach und nach daran gerührt, dan ein Blech mit Mehl besetzt, und wie Leiblein aufgesetzt, und gebacken, sind bald fertig. N. G.

Quitten Kau.

Schiede 8 schöne Quitten die ein weißes Marck haben mit samt der Schaale in Röhr Wasser, biß daß sie weiß werden, schälet sie hernach, und schabet hernach das Marks mit einen Meßer heraus, reibet selbiges durch ein hörners Siebel, nehmet dann zu 1 ℥ Teig 1 $\frac{1}{2}$ ℥ schönes ~~Mehl~~ Zucker, oder auch soviel quitten, so viel Zucker, so in eines jeden Belieben stehet, schlaget dem Zucker zu Stücklein, giesset ohngefähr 1 Seidlein oder 3 Achtel Wasser daran, und leidet dem Zucker damit, lasset ihm sieden, tropffet ihm auf einen Ziñern Teller, wenn er stehet, und hart wird so ist er richt, hebt ihm alsdann von dem feuer, und rühret den quitten Teig hinein, bis er glatt wird, wie auch kleine zerschnittene Citronen – Schaalen, drücket den Safft von einer Zitrone hinein, lasset es noch einen Sud thun ziehet hernach den Modell durch ein fleisches oder Warmes Wasser, schwinget die Moedels wieder wohl aus, schüttet den Teich darein, und lasset ihn über Nacht stehen, löbet ihm als denn ringsherum mit einen subtilen#Meßer herab klopfet den Model auf ein schönen Pappier so gehet gerne heraus, streiche die Rine mit rothen Santel oder klein geriebenen Lang, weil er noch naß ist, und lasset ihm algemach trocknen. N. G.

Abgeruehrten – Gugelhopffen

Man nimt 1 \mathfrak{L} Schmalz, rühret es, biß es schön güstig wird, beÿ $\frac{1}{2}$ Stunde, hernach nimt man 1 \mathfrak{L} Mehl und rühret es hernach hinein, biß sich der Teig schön ablößt. Hernach nimt man 16 Eÿer, und rühret allezeit 5 aufeinmal hinein, biß der Teig schon glatt wird, dann nimt man 4 EßLöffel heffen, und rühret es hinein, als dann schmiere die Scharfen mit Schmalz, und laß eine Stunde beym Offen gehen, dann backe man es schön heraus. N. G.

Abgeruehrte Speck Kuchen.

Man nimt $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Schmalz und rührt es so lange biß weiß wird, als deñ schlaget 2 Eÿer und 2 Dotter daran rühret es wohl unter einander, dan $\frac{1}{8}$ heffen und $\frac{1}{8}$ Milchraum, 1 loth Salz u. 1 \mathfrak{L} Mehl, dieses alles wohl unter einander gerührt, auf ein Brett, gethan, Stückl ein daraus geschnitten, und vor dem Offen gehen lassen, dan rund getruckt, dem Spel Würfflich geschnitten, mit wenig Kimel und Salz vereinigt, und darauf gelegt aber zuvor müssen sie mit einen Eÿ angestrichen seÿn, und gebacken.

N. G.

Auf eine andere Arth.

Man nimt $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Schmalz, rühret es, biß es weiß wird dan 4 Eÿer u. 2 Dotter, rühret eines nach dem andern hinein, dann $\frac{1}{4}$ Maaß Milch Raum, 2 oder 3 Löffel heffen hinein, dernach, wohl unter ein ander gerührt, und 2 Seidel Becher voll Mehl nachmahls wohl unter einander gerührt, Salz nach Belieben und auf obige art gebacken, wer nicht den Speck haben will kann davor Mandeln nehmen, und anstatt des Kimels Cordamum. N. G.

Oblat – Kuechel

1 \mathfrak{L} gestoßene Mandel
 $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} gestoßenen Zucker
 3 ganze und 4 Dotter Eÿer
 2 geschnittene Zitronen
 H. G.

Kraenzchen und Prezlichen

1 \mathfrak{L} Mehl, 1 \mathfrak{L} Mandeln, 1 \mathfrak{L} Butter Zucker, 3 ganze
und 4 dotter Eyer $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Butter. H. G.

Abgerührte Kugel - hopffen

Man nimt 1 \mathfrak{L} Schmalz und rührts bis schön und grißig
wird, beÿ einer halben Stunde, man nimt 1 \mathfrak{L} Mehl, und
hernach nimt man 16 Eyer, und rührt allezeit 6 Eyer
hinein, biß der Teich schön glatt wird, dann nimt man
4 Eß Löffel heffen, und rührt es hinein, alsdann
Schmiere den Scharfen mit Schmalz, und laß es eine
Stunde beÿm Offen gehen, den backe es schön heraus.

Abgeruehrte Speck – Kuchen.

Man nimt $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Schmalz, und rührts so lange biß es weiß wird
alsdann schläget man 2 Eyer und 2 dotter daran, rührt es
wohl unter einander, deñ nim̄ $\frac{1}{8}$ heffen und $\frac{1}{5}$ Milch-
raum 1 loth Salz 1 \mathfrak{L} Salz, 1 \mathfrak{L} Mehl.

Sauere Kierschen einZumachen

pflücke anderen Kirschen die Stihle herab nim zu 1 \mathfrak{L} Kirschen 1 $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker
Leutere ihm wen er nun verschäumet hat so lege die Kirchen hinein laße sie eine
gutte weile sieden aber auf ein $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker nimt man 2 achtel Wasser. N. G.

Süße Butter Küchl

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Butter mit Rosenmesser ausgewaschen ein Eÿ in ein $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Mehl geschlagen, die
Butter darunter gewirckt und nach Belieben gezuckert alsdan welchert man Blätzgen
etwan eines fingers dicke schneidet selbige mit fernern bestreicht solche mit
einen Eÿ so mit Zucker und Rosenwasser vermischet ist legte sie auf eine mit Mehl
bestreuten Blech und läst sie backen wen man will so kann man unter diesem
Teig auch Gewürtze thun als Zimt, Cordemum, Muscuten Nuß auch wen sie aus
den Ofen komen mit ein wenig Eÿ überstreichen und mit klar gesiebten Zimt und Zucker
bestreuen und vor den Ofen trocken lasen. N. G.

Speck Kühl

Zu $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Butter gehöret 2 Becher schönes Mehl aber die Butter muß wie Milcherum
abgerühret werden dann 2 Eyer und 3 dotter eines nach dem andern hinein gerührt
werden ein achtel weisse Bier heffen und ein paar Löffel gutte Milch, Saltz nach belieben
alles wohl untereinander gerürth dan tuth man es auf ein Bret
Schneidet 15 Stück machet kleine Brodl und bestreut sie mit Kümel und gesaltzen
Speck man kann auch Mandeln oder kleine Rossinen nehmen sie müssen aber zuvor
Mit einen Eÿerdotter bestrichen werden alsden läst man sie vor den Ofen
Eine $\frac{1}{4}$ Stunde auf einem Blech gehen und gemach Backen. N. G.

Überzogene Mandln zu backen

Man ziehe so viel Mandeln ab als wen verlangt alsden nimt man Rossenwasser und thut Zucker auch wan es beliebt Zimt hinein das es etwas dicklicht wird und leget die Mandeln hinein dan läst man frisches Schmaltz in einer Pfanne heiß werden und nimt den einen Häfel der weite löcher hat und nimt die Mandeln aus den Zucker und Rosenwasser heraus läst sie ein wenig verseigen und wirfft sie alsden in das heiße Schmaltz hebet sie aber immer in die höhe bis man sieht das sie gelb werden alsden nimt man sie heraus und leget sie auf einen grosen Teller schüttelt sie dan hin und her das sie nicht zusammen kleben bis sie glänzet und kalt werden.

Pölsterlein oder Fricadellen

Man nehme 1 ℥ Kalbfleisch hacke solches klein auch $\frac{1}{4}$ ℥ würfflich geschnittene Rindfettes 3 Eyer daran geschlagen von einer Citrone die Schale geschnitten samt $\frac{1}{2}$ Seidel süßen Raum und etliche hand voll Semel Mehl Saltz Cordamumen Muscaten Blüh nach belieben alles unter einander gerührt und von 2 bis 3 Kälber Netzen stückl geschnitten zusammen gemacht das es kleine Säckl werden und eingefüllt in einer bratpfanne etwas Schmaltz heiß gemacht solche hinein gelegt und bey $\frac{3}{4}$ Stunden backen laßen niemahl umgewand und hellbräunlich gebacken. N. G.

Butter Teig

Man nehme 13 Loth Mehl 6 Loth Zucker 4 Loth Butter alles untereinander gerieben Recht sehr wohl alsdann 1 Ey und 2 dotter daran gethan und nach belieben Rosenwasser Wohl untereinander gewürckt so ist er fertig. N. G.

anders

$\frac{1}{4}$ ℥ Butter 1 Ey 4 Loth Zucker 12 Loth Mehl dießes alles untereinander gewürckt und 6 oder 8 Stunden stehen laßen

einen andern Süßen Butter Teig

12 Loth Mehl 4 Loth klar gesiebten Zucker $\frac{1}{4}$ ℥ Butter 3 Eyer nach belieben ein Wenig Rosenwasser untereinander gewürckt und über Nacht stehen laßen des andern Tages Blumen oder was man will daraus formiert. N. G.

einen abgerührten Gogelhopfen zu Backen

Man nimt 1 ℥ frische Schmaltz 20 Eyer $\frac{1}{2}$ Seidel weiße Biere heffen 1 Maß und $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl eine Stunde gerührt $\frac{1}{2}$ Stunde backen laßen mit Raum aber muß man 3 Becher Mehl nehmen $\frac{1}{2}$ Seidel Raum 16 Eyer Saltz nach belieben man kann auch ein paar Schaallen Citronen hinein thun. N. G.

Süße heffen Küchlein

Man nehme einen halben Becher Mehl in eine Schüssel setze es auf den Ofen das es warm wird ingleichen anderhalb achtel gutte weiße Bier heffen in einen Becher warm gemacht und das Mehl gerührt ein dünnes dämpflein gesetzt und etwas gehen laßen als den 4 abgeschlagene Eyer welche vorhero in warmen Wasser gelegen dazu gethan auch 1 $\frac{1}{2}$ achtel zerlaßen frisch Schmaltz hinein geschütt alsden nimt man $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker $\frac{1}{2}$ achtel Rosenwasser und anderhalb achte süßen Raum das es in allen $\frac{1}{2}$ Seidel ausmacht und Schüttet es auch dazu saltz sie etwas rühret es mit den warmen Mehl wohl untereinander und wenn es die rechte dicke hat so welgert man sie aus und schneid oder trückt mit blechnen formen so groß man will Küchlein daraus mit einen leichten tuchlein Zudecken das solche oben nicht zu trocken werden und läst sie also gehen wen sie den zu gehen anfangen so machet man Schmaltz in einer Pfanne nicht gar zuheiß und leget die Küchlein wie sie auf den Bret ligen hinein und übergießt sie immer mit den Schmaltz bis sie aufgehen und läst solche gemach Backen. N. G.

Butter Teig Süße Blumen davon zu machen

$\frac{1}{4}$ ℥ Zucker $\frac{1}{2}$ ℥ Butter $\frac{3}{4}$ ℥ Mehl 4 Löffel Rosenwasser dieses alles untereinander Gewürkt ein wenig ruhen laßen und als den gebacken. N. G.

Marcks Pastetgen

Zu den Teig kommt folgendes 18 Loth Mehl $\frac{1}{4}$ ℥ Butter 4 Loth Zucker 1 Eÿ ein klein Löfflichen Rosewasser dieses alles unter einander zu einen festen Teig gewürkt und über Nacht mit einen Papier zugedeckt im Keller stehen laßen alsden eines hinein gethan aber gantz voll gefüllt und ohne deckel gebacken zu der füll komt 4 Loth Rinds Marck solches muß in einer warmen Schüßel abgetrieben werden das es wie Milch aussiehet alsden thuet man 4 Loth Mandeln mit etwas wenig Rosenwasser abgestoßen hinein 3 Eÿer 2 handvoll Semel Mehl und 3 Loth gesiebten Zucker 1 $\frac{1}{2}$ Qintel Cartemumen etwas weniges Zimet eine halbe Citrone dießes alles untereinander gerührt eingefüllt und bey einer halben Stunde lang backen laßen von dießer Masaken kann man 12 Stück Pastetgen machen. N. G.

Einen Bündel zu machen

Man nimt 2 Brat Würste die muß man noch einmahl überhacken 2 handvoll Semel Mehl 2 Eÿer und mit ein wenig fleischbrühe angemacht Citronen Bitzel Cortemum Muscaten Blüh oder Nuß und in den form wie ein Eÿer Blatz zusammen gemacht dan Fleisch Brühe und Wasser in einen Tigel gethan und sieden laßen alsden diese Masa hineingethan und bey einer kleinen Stunde gemach finden laßen hernnach in lange Stücklein geschnitten ein Stück Butter dazu gethan alsden angericht wen man will Kann man von ausgewachsenen Zwibeln die grünen läumgen darunter hacken.

Mandel Sultze

Man nimt 4 Kälberfüße Schneidet die grösten Beine heraus wäschet sie recht sauber das kein Blut darinnen bleibt leget sie in ein kaltes wasser 2 Stunden lang dann tuth man sie in einen tiegel gibt 2 Maß wasser darin nicht gesaltzen die helfte davon läst man einsieden dan abgeseigt als den nimt man $\frac{1}{2}$ ℥ Mandeln die Müßen wie Mehl gestoßen seÿn die heiße Fuß Brüh über die Mandeln gegosen die Mandeln noch einmahl gestoßen und mit der abgeseigten Brühe durch gezwungen es muß aber auf Kohlen an einer zinnern Schüßel gemacht werden sonst sultzts sichs das man es nicht durch zwingen kann alsden nimt man ein Stück Zucker 12 tropfen Zimt oder Citronen Ehsentz oder 6 löfel Zimt wasser auch reibet man von einer Citronen die Schalle ab und zwinget es mit einer solchen Kälberfußbrüh durch welche balte anfangs muß zurücke gelaßen werden und läßet es über Nacht an einen kühlen orte stehen wen also alles unter einander gerührt und fertig ist kann man es in so viele Schälgen füllen als beliebig ist im Sommer hält sichs nicht länger als über Nacht und so offft als beliebt davon genoßen man kann es auch in Thee und Coffe trinken es ist sehr gutt und als eine Hertz Stärke zu genißen. N. G.

gefüllten Kohl

Man hacket Kalb oder Rindfleisch schneidet fett oder Speck klein darunter gerieben Semel und Eÿer Citronen Bitzel Mußcatum Nuß das aber untereinander gerührt mit ein Wenig Milch angemacht dan große Kolh blätter genomen die füll dicklich darauf Gestrichen wie eine Wurst zusammen gewickelt in eine Schüßel gelegt siedende Fleisch Brühe daran gezoßen und ein Stückl butter daran getan und aufsieden laßen.

Süßen Butter Teig zu denen Raffiolen

Man nimt 13 Loth Mehl 6 Loth Zucker 4 Loth Butter dießes muß wohl unter einander zerieben werden dan schläget man 1 Eÿ und 2 dotter darn und nach Belieben Rosenwasser unter einander gewürkt so ist er fertig zu der füll komt folgendes wen man diese Portion Teig machet so nimt man ohngefehr $\frac{1}{4}$ ℥ Mandeln dieselbigen halb gehackt dan 6 Loth Rosinen und 6 Loth Weinbern die können auch mit gehackt werden das die Mandeln desto kleiner werden Wen man will so kann man die Weinberen gantz hieren thun welches beser ist dan 2 Zerklopfte Eÿerweiß und etwas Sirup vom Zucker Becker so man einen haben kann wo nicht so kann man auch Rosenwasser 1 oder 2 Löffel voll nehmen die Raffiolen aber wen sie gemacht werden müßen mit Eÿerweiß nun den Rand da sie zusammen geklebt bestrichen werden damit sie im Bcken desto besser halten.

N. G.

Schwartzten Brod Torten zu Backen.

Man nimt 1 ℥ Mandeln mit denen Schaalen die stößet man recht fein ab hernach nimt man $\frac{3}{4}$ feinen Zucker auch gestossen und fein gesiebt alsdan Zucker und Mandeln eine viretel Stunde auf einer Seite gerührt hernach 16 Eÿer nach einander eingeschlagen der Teig muß aber in einen Erdern Topf angemacht werden hernach nimt man einen kleinen Napf und thuet 2 Loth Zimt 2 Loth Nelken 2 Loth Cordemum hinein dieses rühret man Recht wohl untereinander alsdan nimt man aus den grosen Topf einen Teig und rühret ihm mit den Gewürte wohl und wenn er recht glatt ist so schüttet man ihn wider in den grosen Topf und rühret etwann wider eine viretel Stunde den Scharth wohl mit Butter geschmirt und beÿ gemacher Hitze gebacken. N. G.

Ein Schwartzes Hauß Brod von Zucker

Man nimt 8 gantze Eÿer und 8 dotter 21 loth Zucker der recht Schwartz ist und fein durchgesiebt beÿ einer Stunde wohl unter einander gerührt hernach nimt man 16 Loth Mehl welches wohl warm und getrocknet sein muß und rühret es in obiges ein, mischet 1 Loth Cordemum 1 Loth Mußcaten Nuß $\frac{1}{2}$ Loth Blüh eine Eÿer Schallen voll Zimt wasser und 2 Eÿer Schallen mit starken Brandwein rühret es nach ein wenig untereinander giesset es in den dazu gehörigen form gethan welcher zuvor mit Butter geschmirt seÿn muß und 2 Stunden anfangs beÿ einem geschwinden mehrmahls aber beÿ einen gleichen feuer wohl gebacken. N. G.

Sauer Kirsch Torte

Man nimt 10 Eÿer solche in einen Topf geschlagen und wie bewust abgerührt dan 1 $\frac{1}{2}$ Virling Zucker welcher klar gestossen seÿn muß herein gethan eine Stunde gerührt dann 10 loth klar geriebene Semel aber nur die Brosamen auch $\frac{1}{2}$ Loth gestossen Zimt und 6 Loth zart gestoßene Mandeln hineingethan dan 3 Becher Saure Kirschen von Stillen gepflückt etwas davon in den Teig gethan alsden die form mit Butter geschmirt den Teig hinein gethan und die übrigen Kirchen hinein gesteckt in einen wohl erhitzten öfflein gemacht backen

N. G.

Schnee Bälgen im Löffel zu backen

Erstlich 1 Becher Mehl 3 Eÿer 3 Loth Zucker 2 Löffel Brandwein und 2 Löffel Rosenwasser solches durch einander zu einen Schnee Ballen Teig ausgewürkt und zu einen Schnee Ballen 2 Loth Teig gewogen davon werden 12 Schneeballen alsdenn nimt man jede 2 Loth und welchert einen gantz zarthen Blath aus und redelt es mitten durch aber nicht gantz äuserst hinaus eines fingers Breit wie Bändgens hebt ein solch bändgen um das andere auf und legt es in den löffel als den nimt man ein Töpfgen worin 1 Maß gehet Schmaltz hinein gethan und heiß werden lassen daß es über den löffel zusammen schlägt alsden den Löffel hinein gesteckt immer herum gedreth und schön gelbe heraus geraus gebacken alsden mit Zimt und Zucker bestreut

N. G..

Äpfel Torten zu Backen

Man nimt $\frac{1}{2}$ ℥ Mehl und so viel Butter als Mehl und zum aus würken 4 Loth Mehl darüber dann welchert man die Butter in das Mehl das es gantz dünne Schnitten werden man reibet die Butter nicht in das Mehl sondern so balt es mit den welchenholtz in das Mehl gewelchert ist di schiebet man es zusammen das es ein runder hauffen wird dan gießt man ein klein achtel Wasser darunter davon das halbe achtel nach Belieben Rossenwasser seÿn kann darinnen läst man einer Welschen Nuß groß Zucker zergehen und gießet solches nach und nach in die Mitten und thuet es mit einem Messer unter einander, wen nun das wasser alles darunter so welchert man es zusammen aus und Streuet mit den Kehrwischel von den übrigen 4 Loth Mehl wen er sich anhänget etwas darauf bis es recht trocken ist und überschläget solchen ausgearbeitetem Teig 3 bis 4 mahl übereinander mit einem Papier zugedeckt und so lange man will in die Ruhe gesetzt dan ist er fertig man kann ihn 1. 2. 3. bis 4 Stunden Ruhen laßen zur Fülle komt folgendes man nimt 12 grosse Stettiner Äpfel die Schälet man und Schneidet sie zu blätzgen dan thut man sie in einen Tigel und thut eines hünerEÿ groß Schmaltz daran decket sie wohl zu und läst sie bis sie halb fertig sind also eindämpfen dan thut man den Deckel davon und läst solche bis sie gar fertig sind nun des dunstes willen offen einkochen wen solche fertig und erkühlet sind Schneidet man von einer Citronen die Schale in kleine Bitzgen daran rühret man den Torten wie man will von Papier legte den Teig darauf und alsden die füll auch müßen auff die füll Mandeln und Citronen Bitzl gestreuet werden das der deckel auf die geschnittnen Mandeln kommt auch muß man in die füll wen sie halb fertig ist große Rosienen weinber Zucker Zimt und Citronen Bitzl thun alsden die Torte mit einen Zerührten Eÿ bestrichen in einen etwas doch nicht al'zuheißen Ofen gebacken wenn er Schön braun gelb ist und schön aufgegangen so bestreicht man ihm mit einen Eisspigel von Zucker und Rosenwasser und läst ihn in einen öfflein nach abtrocknen und mit Zucker und Zimt bestreut. N. G.

Krebs Pastetgen

Man nimt 1 $\frac{1}{2}$ ℥ Krebse siedet sie in wasser und etwas Saltz dann nimt man die Schwängen heraus die Schaalen sauber gebutzt und mit $\frac{1}{4}$ ℥ Butter in einen Mörser fein gestossen dan nach $\frac{1}{4}$ ℥ Butter in eine Pfanne oder Tigel gethan die abgestossnen Krebs Schaalen hineingethan und rösten laßen bis die Butter recht schön roth ist alsden treibet man es durch ein tuch oder haar Sieb in eine Schüßel und läst es gestehen dan nimt man einen Reichlichen Seidl becher voll Milch auf ein Bret 1 gantzes Eÿ und 1 dotter etwas weniges Saltz und die Krebs Butter dieses alles unter niemand er zu einen Teig gemengt und etwas Ruhen laßen dan die gerösteten Krebs Schaalen genommen und $\frac{1}{2}$ Seidl recht gutten Raum daron gegossen und aussieden alßen nimt das oberste herunter und hebt es an die füll zu schütten auf auch kann man etwas davon in den teig thun sovil als es nützt solchen welchert man nicht alzu düne aus thut solchen in die Schürtl und machet folgende füll darein die gesottenen Schantzgen gehackt und Brosamen von 2 Semeln in Raum gereicht wider ausgetrückt und 4 große Eÿer als 3 gantze und 1 dotter daran geschlagen mußcaten Blüh Cordemumen Citronen Bitzl daran gethan dieses alles untereinander gerührt eingefüllt und in einen gleichgehitzten Ofen der von oben herab recht erhitzt ist gemach beÿ einer halben Stunde lang backen laßen dan heraus gethan und von der übrig gelaßenen Krebs Butter die Pastetgen überstreichen und noch ein wenig abtrocknen laßen im Öfflein alsdenn heraus genommen. N. G.

Butter Blumen

Man nehme $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker Mehl $\frac{1}{4}$ ℥ klar gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ ℥ Butter 2 Löffel voll Rosenwasser dießes alles unter einander gewürkt und Blumen daraus getrückt solche mit einen Eÿ bestrichen und Zucker darauf gesiebt und also schön hell braun im öfflein gebacken man kann auch anstatt des gesiebten Zuckers wenn es gebacken ist einen Spigel von Zucker und Eÿerklar darauf machen und mit gefärbten Zucker bestreuen.

N. G.

Mandel Schmarn.

1 ℥ Mandeln gestoßen aber davon werden einige länglicht geschnitten und oben darauf gestreut und 1 ℥ Zucker 2 oder 3 Eÿer daran geschlagen und untereinander gerührt $\frac{1}{2}$ Vierling Butter dazugethan über Kohlen in einer Pfanne wohl abgetrocknet und kalt werden laßen hernach wider 2 oder 3 Eÿer daran geschlagen und wider gerührt alsden auf Oblaten gestrichen die geschnittenen Mandeln darauf gestreut und abgebacken und zuletzt Stücklweiß geschnitten man kann es auch auf den Blech Backen es muß aber vorher wohl mit Butter geschmiert werden. N. G.

Kälber Fuß Sultze vor Gesunde und Kranke

Man nimt 2 sauber geputzte Kälberfüße setzet sie in einen Maß Topf doch ungesalzen zu versäümet solche und läst sie sieden bis sie weich werden und und etwan noch ein Seidl Brüh daran ist hernach reibet man $\frac{1}{2}$ ℥ süße Mandeln gantz klein ab gießet diese Brühe an die geriebenen Mandeln zwinget sie durch ein zarthe Leinwand wenn es aber noch war, muß man einer welschen Nuß groß Zucker Hinein thun ferner Reibt man eine Citrone mit einen stück Zucker ab und thut es Auch dazu in der durch gezwungne Brühe und gießet es in unterschiedliche flache Schällgen und läst es also erkühlen so wird es zu einer zarthen und Schneeweißen Sultzen werden. N. G.

Zucker Blätzgen davon man auch Bisquitt machen kann.

8 große Eÿer recht gistig zerklopft 1 ℥ Zucker recht klar gesiebt dazu genomen eine Stunde gerührt da 30 Loth Mehl hineingethan wen es nun die rechte dicke hat so nimt man ein Thee Löffger und machet ein klein häuffgen neben das andere dann ziehet man es Mitten zusammen da es ein Biscoten Löffel wird alsden überstreuet man es mit zarthen Zucker schüttet de Zucker wider von den Papr herab den es fließt vom teich nichts mehr herab man darf das Papier immer mit beyden händen anfassen worauf die Bisquitts ligen und den Zucker abschütteln und bey einen leichten feuer gebacken. N. G.

Blätzgen auf eine andere Art.

von 5 Eÿern das weiße genommen so lange abgeschlagen bis es gestehet und dick ist dan Rühret man die 5 dottern auch hinein ferner $\frac{1}{2}$ ℥ klaren Zucker bis es blaßigt unbd glatt wird alsden $\frac{1}{2}$ ℥ des Schönsten Mehls aber nicht lange mehr gerührt auf Papier gesetzt und bey gähne Hitze heraus gebacken. N. G.

Ulmer Brod zu backen.

Man nehme zu 4 Becher Mehl 3 Loth Aniß und 3 Loth fenchel beÿdes sauber gelesen und geschwungen dan ein achtel weiße Bier heffen die über Nacht gestanden und sich gesetzt hat das dünne davon abgossen und das dicke Achtel mit einen Seidel Raum oder gutten Milch lau angemacht und ein dämpfel dazu $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker auch mit hinein gerührt und gehen wenn es schöne gegangen so thut man den aniß und fenchel klein geschnittnen Citronat und das übrige Mehl hinein rühret es wohl durcheinander und würket es aus wie ein Brod machet retentliche Zweiback Stangen davon läst solche auf einen Blech vor den warmen ofen aber nicht auf denselben gehen alsden ein Eÿ zerklopft und bestreichen noch etwas gehen lassen und in einen heissen öfflein oder in einen Badoffen Backen laßen beÿ einer halben Stunde lang alsden machet von Zucker und Rosenwasser einen Eis Spiegel überstreicht es läst es noch eine Zeit darinnen bis der Eis Spiegel angetrocknet ist alsden wen es aus der Hitze ist läst man es auf dem Blech eine Zeit stehen so gehet es mit der hülfe eines Messers besser herab. N. G.

Hirschhörlein oder Mandeln

Man nehme 1 ℥ Mehl 12 Loth Zucker 3 $\frac{1}{2}$ Loth Butter 5 Eÿerdotter 3 gantze Eÿer 7 Löffel Rosenwasser das Mehl muß aber recht dürre seÿn und in Schmaltz Schön gelbe heraus gebacken. N. G.

Einen gutten Auflauf zu machen.

Man nehme 4 bis 5 Eÿer 1 Seidel raum rühret es recht unter einander dan reichlich einen Becher Mehl mit den Eÿern und Milch abgerührt fast eine Stunde lang bis der Teig blasen wirfft alsden saltzet man ihm dan thut man frisches Schmaltz in eine Brat Pfanne und läst es wohl heiß werden Schüttet den Teig in die Brat Pfanne und setzet es in ein öfflein und läst es $\frac{3}{4}$ Stunde Backen so ist er fertig aus der diecke diesßes Teiges kann man auch gutte Schaar Küchlein backen die Rinde davon weg das weiche aber nach gefallen in Stücklein geschnitten und oben mit einen Messer geritzt und also in das Schmaltz über das feuer in eine Pfanne gethan und gemach backen lassen und einer das Schmaltz aufgegossen so lauffen sie recht auf alsden heraus gethan und mit Zimt und Zucker bestreut. N. G.

Eÿer Käß zu machen.

Zu 1 Köpffel Raum gehören 12 Eÿer und nach belieben ein Stück Zucker solches in einem Topf wohl abgeschlagen nemlich die Eÿer alleine alsdan den Raum samt etwas Zimt oder Rosenwasser daran geschüttet in eine Meßingne Pfanne gethan und so lange kochen laßen bis es sich schalt man muß es aber immer zu gantz gemacht in die höhe heben, daß es sich nicht anlegt alsden in die dazu gehörigen formen gefüllt und abtropffen laßen alsden mit Zucker und Zimt bestreut.

R. M.

Nüren Muß

Man hacket von einen Kalbsbraten den Nüren und auch etwas von fett und fleisch darunter als der etliche handvoll Semelmehl nach dem man viel oder wenig machen will 6 Eyer Zitronen Bitzl Mußcaten Blüh und Nuß und machet es mit Raum wie ein Muß an schmieret eine Schüßel mit Butter und thut es hinein es darf aber nicht zugedeckt werden in ein öflein oder Backoffen gesetzt und gebacken man kann auch von dieser füll etwas dicker machen und auf Semel Schnitten die vonhero in Schmaltz geröstet sind, streichen siedende Fleisch brühe in eine Schüßel gethan die Schnitten hinein gelegt und mit einen Stückgen Butter aufsieden laßen Mußcaten Blüh und Zitronen bitzel darauf gestreut und also zu Tische getragen.

Gefüllte Kohl Rüben.

Man brühet die Kohl Rüben gantz und das Kraut oder grüne allein gutt gesaltzen wen sie nun weich sind so Schneidet man den obersten Blatz etwas dick herab und höllert es aus dan nimt man das ausgehöllerte und hacket es klein und röstet es in Butter oder Schmaltz tuth Semel Mehl dazu und machet von 2 oder 3 Eyern ein Eyer Schmaltz aber recht dünn nur das sichs zusammen Schockt und schlägt noch 2 frische Eyer daran damit es zusammen hält Pfeffer und Mußcaten Nuß alles untereinander gerührt und dan eingefüllt das Blätzgen oben darauf mit 3 langen Stecklein erste gemacht und in einen Tigel mit nicht zu sehr gesaltzen Fleisch Brühe beÿ $\frac{3}{4}$ Stunden lang sieden laßen etwas weniges Mehl daran gebrand und ein Stückgen Butter dazu gethan die übrigen Kohl Rüben werden in Blätzgen geschnitten samt den Kraut und Ordinar in die Schüßelneben gerum gelegt auch kann man von der übrigen füll Knötne machen und die Schüßel mit garniren.

Galasche zu backen.

Man nehme 2 Becher schönes Mehl $\frac{3}{4}$ ℥ frisches Schmaltz 6 oder 8 Eyer dotter ein achtel gutte heffen etwas süssen Raum und nicht gar zu viel gesaltzen. Zu der füll nimt man 1 ℥ Rosinen und weiter 1 Loth fein gestossnen Zimt auch etwas Zucker aus denen Rosinen die Körner heraus genomen und die füll mit Süssen Wein feuchte gemacht hernach machet man von den Teig viereckigte Stükgen leget etwas fülle darauf und schlägts über Ecks zusammen mit einem Ey bestrichen und mit groben Zucker bestreut alsden beÿ einen gelinden feuer gebacken. N. G.

Sauere Kirschen zu backen.

1 Löffel Mehl in Schmalz wohl geröst hernach so viel trocken Mehl genomen und untereinander gerührte mit kalten Wein genetzt einen Löffel Mich und ein wenig sidigen Wein darein gethan und vollends mit Eyer klar und 1 gantze Ey abgerührt bis der Teig recht zum backen ist als den die Kirschen mit denen Stiellen eingedunkt und in Schmaltz schön heraus gebacken.

Maul Däschlein.

$\frac{1}{2}$ ℥ Zucker und 5 Eyer einen halbe Stunde gerührt hernach $\frac{1}{2}$ ℥ Mehl auch Hinein gerührt aber nicht lange das Blech mit Butter geschmiert und Zeltlein daraus gemacht. N. G.

Bauern Krapfen

Man nehme 1 ℥ von den besten Mandeln abgezogen und mit einer Serviette abgetrocknet halbiert und in die Länge geschnitten hernach leget man es auf starkes Papier und schicket es zum Becker und läst es nicht gar bräunlicht Backen hernach nimt man 24 Loth feines Mahl 28 Loth Zucker 1 Loth Mußcaten Nuß 1 Loth Zimt und ein wenig Anniß die Mußcaten Nuß muß gerieben werden und der Zimt fein gestoßen seyn und ein wenig Rosenwasser solches ales in eine Schüßel gethan dan nimt man von 5 Eyern daß Weisse wohl zerklopft und auch dazu gethan und wen es wohl gerühret ist so thuet man erst die Mandeln hinein alsdan nimt man Obladen und Schneit Stückgen so groß man will und streicht den Teig darauf doch nicht gar zu dicke und an den orthen etwas Platz gelaßen den sie lauffen zu sehr alsden leget man sie auf das Blech und schicket sie zum backen aber auf den Abend wen der Ofen nicht gar heiß ist den sie müßen nicht gar braun werden wen man ein Öflein hat kann man sie auch selbst backen.
N. G.

Bauern Kücheln.

Erstlich 5 Mäßel Mehl $\frac{1}{4}$ ℥ Butter 3 Quatirl Milch 2 Löffel heffen 3 Eyer dießes alles eine gutte halbe Stunde geklopft bis der Teig vom Löffel abfällt dan gehen laßen alsden wen er genung gegangen so läst man in einen Pfändel Schmaltz heiß werden nur das es den Boden bedeckt dan machet man von den Teig Küchel und setzet sie rund herum in die Pfanne das es Mitten leer bleibt und gemach gebacken unten aber muß kein feuer seyn nur neben herum,.

Butter Ringeln.

$\frac{1}{2}$ ℥ Butter in Wasser geschnitten dan ausgetrückt in ein Tuch gelegt und an einen kühlen orth liegen laßen dan 2 Seidel becher Milch genommen und mit frischen Wasser zu einen Teig angemacht und zu einem Blatz gewelchert alsden die Butter die breite durch in 3 theile geschnitten und auf den Blatz gethan alsdann 2 mahl überschlagen und eines Messer Rücken dicke ausgewelchert lange Streiffen geschnitten und die Queren getheilt. Zu der fülle nimt man 1 ℥ Mandeln nicht gar zu klein gestossen Zimt und Zucker so viel man beliebt 1 dotter und 1 ganzes Ey Zitronen Bitzel alles unter einander gerührt und wohl Starck gemacht dan leget man etwas füll auf den Teig und streichet die Stritzel Ringeln daraus gemacht bis der Teig gar ist mit Eyerklar bestrichen und mit gröblichen Zucker bestreut ein wenig breit getrückt und gebacken. N. G.

gebrühte Nudeln.

Man nimt Raum Eyer und Butter und rührt es lange unter einander alsden thuet man Mehl daran und machet einen derben Teig alsden Nudeln daraus gemacht dann läßet man Milch siedent werden und thut ein Stück Butter hinein wirfft die Nudeln hinein und läst sie aufkochen.

Pohlische Brüh zu machen.

Man schälet Zwibeln und siedet es in Wasser bis sie weich werden dan treibet man es durch ein Tuch nimt guten Wein Essig Jngwer Essesen Mußcaten Blüh Zitronen und läst es siedent

Biscoden Brod

Erstlich nimt am $\frac{1}{4}$ ℥ feinen gesiebten Zucker und 3 gantze Eÿer die rührt man eine Stunde auf einen Seitten als denn nimt man 7 Loth gesiebtes Stärck Mehl 1 Löffel Brandwein 1 Löffel Rossenwasser und rührt es unter einander aber nicht mehr viel alsden die Formen mit Butter geschmiert halb voll gemacht und schnell gebacken. N. G.

Spanischen Butter Teig.

1 ℥ gewässerten Butter und 1 ℥ feines Mehl unter einander gerieben dann 5 oder 6 Eÿer in eine Schüssel gethan 2 Löffel Zucker 2 Löffel spanischenn Wein wen die Butter nicht gesaltzen ist auch ein wenig Saltz alles wohl unter einander gerührt und das abgeriebene Mehl und Butter auch dazu gethan alsden thuet man den Teig auf das Bret und welchert ihn 4 Mal aus.

Brüst Pölsterlein zu machen

Man nehme 2 Brüst und laße es sieden dan hacket man es klein auch ein wenig Marck dazu dan röstet man Semel Mehl daran Mußcaten Blüh Zitronen Bitzel und Eÿer nach deme man viel oder wenig macht dan mit Milch angemacht das es nicht zu dick ist dan in Schmaltz langsam heraus gebacken man kan es trocken Essen oder Schnitten daraus gemacht und eine Brühe darüber.

Braune Scheiben.

Zu einen halben Maß Honig $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker das Honig darf aber nur einen Sud thun so ist es schon genung als den läbet man soilche ein wenig erkalten dan nimt man 1 Loth Jmber 3 Quintl Zimt 1 Quintl Nelcken $\frac{1}{2}$ Loth Mußcat Nuß $\frac{1}{2}$ Quintel Pfeffer 1 $\frac{1}{2}$ Quintel Cordemum 1 Zitronen klein geschnitten $\frac{3}{4}$ ℥ Mehl alles untereinander gemengt dan Scheiben gewelchert dan nimt man ein Bret und läbet es in Back Ofen wohl heiß werden mit Mehl gutt besäht und die Scheiben darauf gelegt man muß aber geschwinde mit umgehen das daß Bret nicht kalt wird dan gebacken. N. G.

Schwedisch Brod

1 ℥ zarth geriebne Mandeln $\frac{1}{2}$ Zucker 1 loth gestoßnen Zimt 2 loth Citronat 2 loth Bomernatzen Schallen 1 Zitrone klein geschnitten 2 Eÿer dotter und 1 ganzes Eÿ Zucker und Mandeln wohl gerührt $\frac{1}{2}$ Mahl daran gethan und zu einem Teig gemacht dan macht man lange Stritzel und leget es auf ein blech welches wohl mit Mehl bestreuet ist und Schneidet mit einem Messer Rücken oben Creutzweise darauf und schön gebacken. N. G.

Klein geschnitten Brod

Man nimt $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker und 3 Eÿer und rühret es eine gantze Stunde umeinander gerührt Dan $\frac{1}{2}$ Loth Zimt $\frac{1}{2}$ Mußcaten Nuß $\frac{1}{2}$ Loth Blüh 1 Zitrone klein geschnitten $\frac{1}{8}$ ℥ gestoßne Mandeln und $\frac{1}{8}$ ℥ Mehl daran gerührt zu einen Teig ausgewirkt und etliche lange Stückel daraus gemacht dann 2 Stunden stehen laßen auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt und gebacken hernach wenn es auch gantz warm in kleine Stückgen geschnitten Wie das Zucker Brod. N. G.

Einen aufgesetzten Torten von Mandeln zu machen

Man nimt Mandeln so viel man will klein gestoßen und Zucker so viel biß die Mandeln süsse sind dießes tuhet man in eine Meßinger Pfanne und läbet es auf einen Kohlfeuer abtrocknen aber nicht zu sehr sonst wird der Teig zu mürbe dan streuet man Zucker und Mehl auf ein Bret nach deme der Teig trocken oder Naß ist und thuet den Mandel Teig darauf und welchert ihm dann macht man einen aufgesetzten Torten und läst ihn in einer Torten Pfanne trocken hernach kann man hinein füllen was man will Insonderheit ist dießes gutt wen man gerieben Hauß Brod Nimt gestoßnen Zimt ein wenig Nelcken gestoße Mandeln bormerantzen Schaalen Zitronen Bitzel und Zucker alles unter einander gethan und mit Malvasier oder süssen Wein angemacht und auf den Boden herum gethan auch kann man gesotten Weinbeer mit Zucker und Zimt Zitronen und Bomerantzen Schaalen nehemn.

Einen Heffen Torten mit Weixeln.

Man rühret $\frac{1}{2}$ ℥ Butter wohl ab dan schlägt man 4 Eyer daran dan 1 Achtel laun Milch und 2 Löffel heffen und Saltz den machet man einen Teig von feinen Mehl biß er in der Stärke recht ist dan welchert man einen Blatz bestreicht ein Blech mit Butter und leget ihn darauf dan machet man einen Rand darum und schneidet ein Papir bestreicht mit Butter und bindet es mit bindfaden herum dan läst man es gehen wenn es genung gegangen ist dan bestreicht man den Boden mit einen Eÿ und bestreut ihn dick mit Zucker und Zimt und pflücket Sauer Kirschen von Stillen und beleet den Boden dick damit alsden wan man ihn in den Offen setzen will nimt man 1 Quart Milchraum schlägt 4 Eyer daran und Zucker biß es süssen ist und schüttet es über die Kirschen und bestreuet es recht wohl mit Zucker und Zimt und läbet es gemach backen. N. G.

Grundeln blau zu sieden.

Man setzet saltzwasser über dan giesset man wein Eßig über die gerundeln daß sie schön Blau werden und wen daß Wasser sied so Schüttet am die Grundeln mit den Eßig hinein und nur anfangen laßen zu sieden vom feuer gehoben und mit kalten Wasser abgeschröckt mit Papir zugedeckt und bis zum anrichten stehen laßen mit Eßig besprengt und kalt oder in einer Butter Brühe genossen wen man sie füllen will so reibt man Mandeln so fein als möglich und macht sie mit Raum oder Milch düne und wirfft die Grundeln hinein und läst sie recht satt speissen man muß aber den Eßig zuvor abseigen ehe man sie hinein wirfft.

Mandel Hasen Öhrlein.

Die Mandeln müßen recht zart gestossen seÿn dan thuet man den Zucker und Rosenwasser daran wohl unter einander gerührt und auf die oblade recht dünne und gleich gestrichen in 4 theile geschnitten und gemach gebacken in eine Röhre oder Torten Pfanne.

Eine Haasen Pastete zu machen.

Erstlich tuhet man Mehl auf ein Bret und schüttet siedent Wasser darein und machet den Teig wohl starck da welchert man einen Blatz daraus so groß als der Haaße ist dan thuet man den Haaßen darauf und machet von den Teig einen Rand herum und wan der Haaße darinne birgt so thuet am Speck Butter Eßig Saltz Ingber Pfeffer und Zitronen darauf den einen Deckel darüber gemacht und mit den Rädell etwas darauf gerädelt und in den Offen gethan und gebacken.

Holhippen zu Backen.

12 Loth Mehl 4 Loth Zucker 4 Eyer dotter 4 Löffel Rosen wasser Pfeffer und Ingber Ziumt und mit Rosen wasser volends abgerührt das der Teig recht ist das Essen mit Speck bestrichen und schön gebacken diese Portion giebt 25 holipen.

Hagen Butten einzumachen.

Man nimt die Hagenbutten ehe sie weich werden thuet die körner und das Stecklichte heraus dan Schüttet man sie in ein Siebel und setzet es in heißes Wasser und läßet es ein paar Minuten lang stehen und dürsten darnach tuhet man sie in ein Zucker Glaß und Schüttet geläuterten Zucker darüber so bleiben sie schön und sehen recht roth aus wen etliche auf einen Stengel beysammen sind so kann man sie mit den Stengel einmachen und die Torten damit bestecken.

Hippen auf eine andere Art

8 Eyer und 8 dotter $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker 30 Loth Mehl Zimt Nelcken Pfeffer nach gutdünken $\frac{1}{8}$ Rosenwasser und das übrige Brunnen Wasser bis der Teig recht ist den gebacken.
N. G.

Ein Jmmen Nest zu backen.

10 Eyer aufgeschlagen in eine Schüssel den 4 Löffel diecke heffen und 3 Quart Milch etwas warm und $\frac{3}{4}$ ℥ Zergangen frisches Schmaltz umeinander gerührt auch ein wenig gesaltzen und feines Mehl so viel als obiges annimt al den den Teig ausgewelchert und nach belieben getheilt groß oder klein dann gehen laßen aber nicht will man welchert in den in Runde Blätze und Schneidet das dicke von denen Rändern ab leget sie in ein mit Butter geschmiertes Becken und besähet es wen es vorhero mit Butter geschmiert ist mit Zucker Zimt Winbeer und Rosinen nach belieben dan 4 solche Blätze auf einander gelegt in das Becken und wieder an den warmen Offen gethan und gehen laßen bis das becken voll wird hernach schön gelb gebacken. N. G.

gefüllte Kребse.

Ma machet die Scheren und Schwäntzel aus und hackt sie klein alsden Röstet man Semelmehl und rühret es mit Eyern ab und thut Mußcaten Blüh und Zitronen dazu fület sie in die Nasen und in Schmaltz gebacken in eine Schüssel gelegt und eine Butter Brüh darüber gemacht

Marks Knötgen

Man nimt einen gutten theil Rinds Marck und hackt es klein den gerieben Semel Mehl daran getan Pfeffer Ingber Mußcaten Blüh und ein wenig Saltz und mit Eyern abgerührt der Teig muß aber nicht zu weich gemacht werden das sie nicht zerfahren den Knötgen gemacht und in fleisch Brühe wohl sieden laßen den heraus genomen und ein Schüßel mit Butter geschmiert und die Knötgen mit etwas Brühe hinein gethan ein wenig auf kochen laßen und warm mit Zimt bestreut.

Krebs Schnitten

Man nemet Krebs und soviel man will und kacket sie kleine mit Petersillie dan nimt man 4 Eyer etwas Butter und gewürtze und rühret ales unter einander als den Semel geschnitten und darauf gestrichen und in Schmaltz gebacken.

Krebs Torten

Man siedet 100 Krebse in Saltzwasser dan nimt man das fleischligte heraus und hacket es klein die Schaalen klein gestoßen und in 1 Quart Milch gesotten dan durch ein tuch gezwungen da ein weiches weißes Brod gerieben und in eine Pfannen gethan die gehakten Krebse darine verührt und die ausgepreste Milch Eyer dotter und ein Stück frischen Butter und gewürtze hienein getahn und wohl gerührt auf Kohlen auf kochen laßen darnach auf einer Schüßel ein wenig kalt werden lassen einen Butter Teig gemacht und in Pastegen gefüllt.

Mandel Raffiolen

man machet Eyer wämel fein dünn und nimt geriebne Mandeln welche mit Zucker angemacht seyn und schlägt es in die Blitzl wie man die Raffiolen Macht als den leget man es in eine Schüßel machet einen gutten Wein mit Zucker sident und Schüttet ihn über die Raffiolen und läst es nach einen Sud thun man kann auch weinbeer an die Brühe thun.

Marillen in Schmaltz zu backen

Die Marillen ausgekörtet und geschält an Spießl gesteckt und in Wein Teig eingedunkt und aus wohl heißen Schmatz gebacken aber nun kein Unzeitigen.

Maulbeer Safft zu machen.

Die Maubeeren genomen und zertruckt durch ein tuch in einer Meßinge Pfanne gezwungen und wen der Zucker geläutert ist den Safft hinein gethan und sieden laßen bis er Zäh ist dan thut man es in ein Glaß nicht warm alsden bindet man es zu und sticht Löcher darein.

Mandel Kuchen

Erstlich $\frac{1}{4}$ ℥ abgezogene und mitten voneinander geschnitten und in den Offen gantz trocken werden laßen den $\frac{1}{4}$ ℥ feinen Zucker $\frac{1}{4}$ ℥ feines Mehl 2 ganze Eyer welche $\frac{1}{4}$ Stunde müßen gerühret werden dan den Zucker hinein gethan und auch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt immer auf einer Seitten alsden 1 Quintel Nelcken 1 Quintel Zimt 1 Quintel Mußcaten Nuß 1 Quintel Cordemum von einer Zitrone den Bitzel und 6 kleine Conserben dieses alles unter einander gerührt auf Obladen gestrichen und beÿ den Becker schön gelb gebacken das Gewürtze muß gröblicht seÿn. N. G.

Mandel Speck Kuchen.

Man nimt $\frac{1}{2}$ ℥ Butter und rühret ihn $\frac{1}{2}$ Stund lang dan $\frac{1}{2}$ ℥ gestoßene Mandeln unter die Butter gerührt dan 6 Eyer daran und Zucker so viel man beliebt und unter einander gerührt bis man annimt das der Teig recht ist dan machet man von Butter Teig einen Blatz mit einen Rand und thut die fülle darauf und machet einen deckel darüber dan bestreicht man ihn mit einem Eÿ wen er halb gebacken so nimt man Citronat klein geschnitten und grob gestossen weißen Candis Zucker bestreut es oben darauf und wohl ausbacken. N. G.

Schnitten von Braten zu machen.

Das übrige von einen Kalbs Braten genomen und klein gehackt Zitronen Bätzel und Mußcaten Blüh ein wenig Semel Mehl in Schmaltz geröst und 2 Eyer daran geschlagen alles durch einander gerührt nur nicht zu dünne das Schneidet man von einer Semel Schnitten und streicht die füll darauf in Schmaltz gebacken und in fleisch Brühe mit einen Stückl Butter aufkochen laßen.

Brühe über Wiltbrädt

Man nimt feines Mehl und brennet es in Schamltz das es schön braun wird und mit Wein und Brüh von Wiltbrat düne gemacht darnach thue man Ingber Nelken Pfeffer Zimt und Zucker daran und 2 Löffel voll Eßig als den sieden laßen und über das Wiltbrädt erst geschüttet wen man es anrichten will.

gefüllte Pflaumen zu backen.

Man findet Pflaumen so viel man will und thuet die Kerne heraus und leget die Pflaumen auf einen Teller dan stoßet man Mandeln und nimt 2 oder 3 Eyer und ein wenig Zimt und Zucker und rühret es mit den Mandeln unter einander und füllt die Pflaumen mit ein dan machet man einen Teig und kehret sie darinnen um und thut sie in Schmalz heraus backen.

Zimet Stritzel zu Backen.

Man nehme $\frac{1}{4}$ ℥ Butter und läst ihn zergehen ein Eyerklar einen Löffel Rosenwasser 6 Loth gestoßenen Zucker 3 Quintel Zimt 12 Loth Mehl zu einen Teig gemacht und lange Stritzel gemacht mit der Schere Schnittlein hinein geschnitten und schön gebacken.
N. G.

Abgerührte Gogelhöpfigen zu backen.

$\frac{1}{2}$ ℥ Butter eine halbe Stunde wohl zerührt dann 6 Eyer daran geschlagen und 4 Löffel Heffen wen die Butter nicht gesaltzen ist ein wenig Saltz 1 Quartir Milch aber nur kalt alles unter einander gerührt wen man will so kann man Zitronen Bitzel weinber und Rosinen Zucker und Rosinwasser hinein thun den thut man 1 ℥ feines Mehl hinein rühren und beym offen gehen laßen als dan in kleine Bekl oder auch ein große formen gefült und noch einmahl gehen laßen und dan gebacken . H., G.

Eine gutte Sultze zu machen

Man nimt eine fette alte Henne die wohl zerhackt und zerklopft ist und 1 ℥ Kalbfleisch ohne haut und beine und 2 Kälberfüße nicht gewaschen und kleine zerhackt diese 3 Stücke in einen Neuen Topf gethan 5 Maß Wasser dazu gegoßen und so lange sieden laßen bis die hälfte eingekocht ist den $\frac{1}{2}$ Loth Sasa frus und $\frac{1}{2}$ Loth Saseparielu hineingethan wen es ein paar Stunden gekocht dan $\frac{1}{2}$ Quint wiener Safran und so man will und frisch haben kann. Pettersill Körbel kraut und gartenkreße wan man mit 3 fingern faßen kann klein gehackt und 8 lebendige Krebse zerstoßen und auch eine halbe stunde mit sieden lassen alles in ein tüchl gebunden wen es genung gesotten hat durch ein reines tuch gesiehen und kalt werden laßen das fett herunter genommen an einen kühlen orth stehen laßen und zum gebrauch aufbehalten und über den andern Tag frisch gemacht alle 4 Stunden 1 Coffee Schällgen voll genommen Motion darauf gemacht und 3 wochen damit angehalten. N. G.

eine andere arth Sültze zu machen

eien alte henne sauber gebutzt kleine zerhackt und alle Beine zerklopft und 2 Kalbsfüße und 1 ℥ Kalbsknochen in einen Topf gethan und 4 Maß wasser dazu gegoßen auch 8 Loth gerasbeltes Hirschorn und 8 Loth helffenbier in ein sauberes tüchl Gebunden und auch mit in den Topf gethan und Saltz so viell man zwischen 3 fingern faßen kann 2 Blumen Mußcaten Blüh auch dazu dann die hälfte einsieden lassen Dann in eine Schaale gegoßen kalt werden laßen und wen man es trinken will widerum warm werden laßen und so warm man leiden kann 2 Caffee Schällgen voll davon getrunken des Tages 3 oder 4 Mahl.

Butter Teig zu machen von fr. Kr.

Zu 1 ℥ Butter wohl gewogen 1 ℥ feines Mehl aneinander Zerieben
 2 gantze Eÿer ein wenig Zucker wenn es beleibt und das übrige wein oder
 Wasser das es ein ordentlicher Teig wird 4 mahl aus gewelchert und eine
 Zeit ruhen lassen dan kann man daraus machen was man will wen es
 ausgewaschen Butter ist so muß der Teig gesaltzen werden. Hirsch G.

eine Eÿer dotter Brüh zu machen über Hechte und Kalbfleisch

Man nimt 4 Eÿer dotter und rühret sie recht wohl ab den nimt man 3 Koch Löffel
 feines Mehl und rühret es daran das es recht glatt wirt und einen Thee Schaale
 Milch dazu gegoßen und Zitronen hineingethan und etwas Mußcaten Blüh wan
 dieses ales unter einander gerührt ist so läst man fleisch Brühe siendet werden
 und giest sie wieder in ein ander töpfl das es nicht gar siedent ist und giest es an die
 Eÿer und Mehl und läst es kochen man muß aber beständig rühren so lange
 es kocht damit es nicht zusammen geth wenn es ein wenig gekocht hat so thuet
 man ein Stückl Butter und Zucker daran und Capern Zitronen blatzen und
 wen es nicht feuer genung ist ein wenig wein Eßig noch ein klein wenig
 kochen laßen und über das fleisch oder fische angericht.

Brühe über Übergebliebnes Klafleisch

Man thut ein Stück Butter nach dem man viel oder wenig brühe machen
 will in einen Tigel und läst sie heiß werden wenn sie anfängt zu steigen
 so tuet man gestoßnen Zucker hinein das er schön braun wird dann rührt
 man es mit Fleischbrüh dünne und thuet etliche Lorbeerblätter Zitronen
 Bletze und Bitzel hinein und läst es kalt kochen alsden leget man das fleisch
 hinein so ist es fertig man kann auch Braten Brühe in einen tigel thun
 und wan man nicht genung hat fleisch Brühe dazu nehmen als den Semel
 Mehl hinein gethan Zucker weinEßig Zitronen Bletze und Bitzel ales unter
 einander kochen laßen und nach belieben hinein gelegt was man will

eine Schöpfs Keule zu dämpfen.

Man Nimt eine Schöpfs Keule die Spaltet man mitten voneinander
 als den thut man Butter in einen tigel und läst sie heiß werden und thuet
 etlicher Zwiebel und das fleisch hinein und läst es zugedeckt dämpfen und alle
 Augenblicke umgedreth das es sich nicht anlegt wen nun das fleisch schön braun
 ist so gießt man das fett herunter und gießet Bier oder Wasser daran und
 läst es eine weille kochen dan reibet man Schwartzes Brod mehrtheils Rinde und
 thuet es hinein auch gestoßne Nelcken Zitronen Blüthe Bitzel und Safft und nach
 belieben Zucker und nach eine weile kochen laßen wenn aber das fleisch zu weich
 seÿn sollte so kann man es heraus nehmen und die Brühe alleine kochen laßen

N.B. so balt das fett abgegoßen ist so muß man etliche Lorbeerblätter hinein thun
 und kochen laßen.

Zucker zu Läutern zu allerhand eingemachten Sachen

Man nimt 1 ℥ Zucker und 1 $\frac{1}{2}$ Quatirl wasser und thuet es in einen Meßingne Pfanne über das feuer und läst es sieden dan nimt man von einem Neu gelegten Eÿ das weisse und theut es in einen Topf mit wasser klopft es wohl mit einen Kochlöffel so wird es wie ein Schaum daraus den Schaum thut man auf den Zucker der schon siedet und fäumet es wider herab hernach läst man es nach den fäumen wider eine weille sieden alsden kann man darinen sieden was man will. H. G.

Ochsen Zungen zu räuchern.

Man wäschet und butzet die Zunge recht sauber und sticht sie mit einer Spicke Nadel dan leget man sie in ein Schaff so viel Zungen als man will und auf eine jede Zunge eine handvoll Saltz gerechnet dan reibet und schwinget man die Zungen so lange herum bis sie von den saltz genung naß geworden dan kehret man das rauhe theil unter sich und leget das zerfloßne Saltz oben darauf unbd läst es über Nacht in einer Stube stehen den andern Tag nimt man etliche rothe Rüben die reibet man auf einen riebEißen und mischet Saltz und und wachholder Beeren darunter und thut die Rüben mit den saltz an die Zungen in das Schaff das sie darüber gehen dann gießt man einen theil Eßig und ein theil sauern Wein daran dan leget man ein Bret mit einen Stein darauf und setzet es an einen kühlen orth wo es aber auch nicht gefriert 3 wochen hernach hänget man sie an den dicken orth auf wo es trocknet und als den in den rauch das sie von den Rauch und nicht von der Hitze mürbe werden so sind sie in 3 oder längsten 4 wochen fertig alsden wen man sie kochen will vorhero wohl müssen laßen und darnach erst sieden.

Guthe Pfannen Kuchen zu backen.

Erstlich thut man 1 Metze Mehl in einen Napf oder ander Gefäße und thut das Mehl $\frac{1}{2}$ Loth Mußcaten Blüh Zitronen Bitzel alsden machet man mit der hand eine Grube in das Mehl und läst 1 reichlich Quart Milch wohl warm werden und gießt 1 Quart gutte Heffen hinein und thuet es an das Mehl rühren man muß aber etwas Mehl zurück lassen das man zuvor sehen kann wie es ausgiebt dan nimt man 15 Eÿer dotter und zerklopft sie und thut es gleich nach der heffen und Milch hinein und 1 ℥ gestoßnen Zucker alsden menget man es ein wenig untereinander alsden läst man 1 ℥ Butter zergehn und gießet es darunter und dan alles unter einander gearbeitet das übrige Mahl hinein gethan bis der Teig als der Dicke recht ist man kann auch nach belieben Rosenwasser darunter thun als den läst man den Teig vor den Ofen gehen wen er genung gegangen ist nimt man ihn heraus auf ein Bret

und Machtet Brodel so viel man will den welchert man längliche Streiffen wie bewust und thut die fülle darauf die hälfte herüber geschlagen und von einander gerädelt dan läßt man Butter oder Schmaltz in einer Pfanne oder Tigel heiß werden und leget die Pfannen kuchen hinein und läst sie schön hell braun backen man kann das Schmaltz wenn es heiß ist ein wenig vom feuer wegsetzen und einen Löffel voll brandwein hinein gießen so zihen sie nicht so viel Schmaltz an zu der füll kann man nehmen was man will gegossen Pflaumen oder Kirschen die ~~thuet~~ thuet Zucker gestoßen Nelcken und Mandel und Zitronen Bitzel hinein und läst es kochen aber recht diecke das man es heraus rafften kann auch kann man gestoßne Mandeln mit Zimt und Zucker und Rosenwasser vermischen und hinein füllen. H. G.

Allerleÿ arth Kuchen zu backen.

diese werden auf die nehmlische arth eingemacht wie die Pfanne Kuchen auch auf 1 Metze Mehl 1 Quart heffen 1 Quart Milch 15 Eÿer dotter aber 1 ½ Butter 1 ℥ Zucker ½ Loth Mußcaten Blüh und nach Belieben Zitronen Bitzel alles so gemacht wie beÿ den Pfannenkuchen zu wiell Teig ist so muß man die hand zum durcharbeiten nehmen den der Koch Löffel ist zu wenig wenn der Teig gutt gegangen ist so machet man die kuchen so groß man will und mangelt es auf thuet man in eine Schüßel und thuet 1 Eÿer daran das weisse nicht gar belieben wie auch Mußcaten Blüh und Zitronen dan ½ Quintel Safran in Brandwein oder Roßenwasser eingeweicht und hinein gethan und ein wenig gesaltzen unter einander gerührt und auf den Kuchen gestrichen und das Rändel mit Butter geschmirt zu einen Streusel Kuchen nimt man ½ Müßel Grieb dan thuet man in eine Schüßel und läst ½ ℥ Butter zergehen und giest es hinein ¼ ℥ gestoßnen Zucker ½ loth rothen Zimt Zitronen und Mußcaten Blüh nach belieben dieses alles mit den händen wohl zerieben den kuchen vorhero wohl mit Butter geschmirt und eines fingers dicke die Streußel darauf gestreut und mit 1 ℥ zart gestoßne Mandeln ¾ ℥ Zucker 4 gantze Eÿer und 4 dotter ½ Zitronen durcheinander gemengt und auf den Kuchen gestrichen und oben wohl mit Zimt und Zucker bestreut auch dan muß nur das Rändl bestrichen werden mit butter auch der Quarkkuchen Muß mit Zucker und Zimt dick bestreut werden zu einen Mandel Zimtkuchen nimt man geschnittne Mandeln und streut sie wen der kuchen vorher mit Butter

geschmiert darauf alsdan nimt man gestoßnen Zimt und Zucker und bestreut die Mandeln auf den kuchen dicke damit dan kann man einen Pinsel in Butter eintunken Und damit besprengen der mit Rosenwasser man kann auch die Mandeln weg lassen und nur Zucker und Zimt nehmen so ist es ein Zimt Kuchen zu einen Käse Kuchen nimt man einen großen reibe Käße den Reibet man auf den reib Eißen alsden belegt man den ausgemangelten Kuchen mit Blätzgen Butter immer eines an des andern als den Streut man den Käße darauf und bestreuet ihm oben mit Zucker sie müßen aber in einen Back offen gebacken werden zu denen Mohn hörnern wird der Nehmlich Teig gemacht und nur ein andere form gegeben zu der fülle komt zu einen $\frac{1}{2}$ Mäßel gestoßner Mohn $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßne Mandel 1 Quintel Mußcaten Blüh Zimt und Zitronen und Rosenwasser alles untereinander gerührt und eingefült man kann auch kleine Rosinen oder Mandel füll dazu nehmen auch gegoßne Pflaumen oder Kirschen H. G. der Teig zu denen Kuchen wird gewogen jeder Kuchen 4 ℥ schwer.

Krume Strauben zu machen.

Man nimt $\frac{1}{2}$ Seidel feines Mehl von 4 Eyern das weisse und 2 dotter 2 Löffel Zucker 2 Löffel Rosewasser mit Raum angemacht und in Schmaltz gebacken und noch war über eine welcherholtz gewicket man kann auch Zimt darunter nehmen N. G.

Waffel Küchl zu backen.

2 Becher Mehl 10 Eyer 1 Seidel Raum ein halb ℥ Butter Zucker nach beleiben und in den dazu gehörigen form gebacken. N. G.

Bretzeln zu backen.

2 Eyer dotter genomen und wohl zerklopft dan $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker hienein gethan und noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt dan läst man 1 $\frac{1}{2}$ Loth Butter zergehen und thuet es daran und ohngefehr 1 ℥ Mehl dann Bretzeln daraus gemacht einen halben Tag liegen lassen und gebacken. N. G.

Butter Teig zu machen

$\frac{1}{4}$ ℥ Butter ein Ey 4 Loth Zucker 12 Loth Mehl dießes zu einen Teig gemacht und etliche mahl überschlagen und 6 oder 8 Stunden ruhen laßen diesen Teig kann man zu Bretzeln gefülten Rosen auch zu Marcks Pastetgen nehmen. N. G.

Gepresten Ochsen Fuß zu machen

Man nimt einen ochsen Fuß samt den Bart und 2 Kälber Füße die läst man unter einander sieden bis die Beine heraus fallen hernach werden die Beine davon abgesondert und die Brühe abgegossen dan thut man Saltz und Gewürtze daran so viel man will und schneidet länglichte Zitronen Bitzel hinein wie auch Bisdanen darunter geschnitten alsden schüttet man es durch einander und thut es in eine zinnerne Schüssel und setzet es in Keller wen es den erkaltet ist so Schneidet man es zu dünen Schnitten und schüttet Baum öhl und Eßig darüber und bestreuet es mit Zitronen Bitzel

Krebs Eitter zu machen.

Man nimt 1 ℥ Lebendige Krebse und butzet das bittere davon als den zerstoßet man es in einen Mörser so klein als möglich dan thut man ein Reichlich Seidel dicken Raum in einen Tigel und und läst es wider gelinde kochen bis es zu einem Eyer Käß wird als den schüttet man es in einen Seyer das wohl aus tropft und trocken wird dan thut man es wen es genung gestanden auf einen teller heraus man muß aber wen die Krebse in Raum gesotten sind sie durch ein tuch zwingen das die Schaaalen daran bleiben und dan erst wider in den tigel thun und die Eyer daran schlagen wen es nun fertig und auf den Teller so kann unbestreut zu Schnitten machen in eine gemengte Speiße Man kann auch alles backen und eine Süße Brühe von Rosinen und weingeern darüber Machen und die Schnitten mit Mandeln welche länglich geschnitten bestecken man kann es auch kalt Essen. N. G.

Gebackne Mandeln auf eine andere arth.

$\frac{1}{2}$ ℥ Mehl 6 Loth Zucker 2 Loth Butter ein wenig Saltz 3 Eyer dotter und 1 gantzes Ey 2 Löffel Rosenwasser und 2 Löffel Brandwein zu einen Teig gemacht und Mandeln daraus getruckt und in Schmaltz licht gelbe heraus gebacken. N. G.

eine andere arth Sauer Kirsch Torten

10 Eyer wohl abgerührt 1 $\frac{1}{2}$ Seidel Raum 3 handwoll fein geriebne Semel Zucker und Zimt nach belieben 2 Becher abgepflückte Sauer Kirschen einen flachen Model mit Butter geschmirt und gemach backen laßen. N. G.

Boeufa la Mode zu machen

Man nimt ein Stück guttes Rindfleisch vom hintern Viertel aus der Keule recht tief heraus geschnitten ohngefahr von 10 bis 12 ℥ solches klopft man eine halbe Stunde das es gantz mürbe wird als den gewaschen Ehe man es klopft so muß man aber alles fette häutige und beynigte herunter Schneiden dann nimt man zu 10 ℥ fleisch 2 ℥ frischen Speck zerschneidet solchen in lange Stückgen eines fingers dicke dan nimt man eine hand voll Majoran und Pettersilgen klein gehackt und unter den geschnitten Speck gestreut auch Mußcaten Nuß und Nelcken Saltz und Pfeffer jedes nach gut dünken darauf gestreut damit sich alles an den Speck wohl anhängt hernach nimt man eine große Spick Nadel und ziehet den Speck nach der Länge auf beÿden Seiten hinein wan das Fleisch wohl gespickt ist so nimt man einen Tigel und bedeckt den Boden entweder mit gantz dünn geschnittenen Speck oder Speck Schwarte alsden streut man auf die Speck Schwarte 3 oder 4 Knoblauch Zehen 4 oder 5 Lorbeer Blätter ein wenig grüne Zwiebeln auch Gewürtze Saltz Pettersillien und Majoran gleich wie man es mit den Speck gethan hat dan leget man das Fleisch darauf und Machet die Streu auf das Fleisch wie auf den Boden doch dürfen der Zwiebeln nicht über 8 seÿn dan wider mit Speck oder Schwarten zugedeckt dan thuet man den deckel darauf und verklebet ihn zu mit einen teich das nicht die geringste Lufft hinein kann und läst es in einen öfflein 3 $\frac{1}{2}$ bis 4 Stund Kochen nach dem läst man es im Tigel stehen bis es erkaltet ist dann thuet man das gestanden fett davon herunter die Brüh aber läst man daran wen man keine Schwarte haben kann so muß man mehr als 2 ℥ Speck haben als den aus den tigel heraus gethan die Brühe darüber gericht in eine zinnerne Schüßel warm werden laßen im offlein oder auf Kohlen und so dan mit Zitronen bestreut. N. G.

Bauern Krapfen zu backen.

5 Neu gelegte Eÿer in einen Topf eine Stunde wohl abgerührt dan nimt man 20 Loth gestoßenen Zucker und Rühret selbigen $\frac{1}{2}$ Stunde lang darunter alsden rühret man 14 Loth feines Mehl gantz gemacht hinein dan nimt man $\frac{1}{2}$ ℥ Mandeln abgezogen und länglich auf 6 theil zerschnittene und in einer Röhre getrocknet das sie schön gelblicht werden den eine Mußcaten Nuß gröblich geschnitten dan auch eine Zitrone darunter geschnitten und samt denen Mandeln hinein gerührt hernach auf oblaten gestrichen und solche schön gelblich heraus gebacken. Reg. G.

Gurken ein Zu Machen.

Man läst die Gurcken etliche Stunden wässern dan saltzet man siedet Abends ein und läst sie über Nacht stehen des andern Tages trocknet man es mit einen tuchel ab dan schneidet man gantze Ingber in Stückl und stößet gantzen Pfeffer gröblich dan schneidet man grin in kleine Stückl gantze Nelcken Süßen Fenchel Weixel Laub und Lorbeer Blätter dan thut man etliche handvoll gurcken in das Fäbel von allen obigen beschrieben ein wenig darauf auch noch ein wenig Saltz und das so lange eine lege nch der andern bis das Fäbel voll wird dan sidet man den Eßig welcher halb wein Eßig seÿn muß in einen Kupfernen Geschir das nicht verzinnet ist und gießt ihn siedent über die Gurcken den vermacht man die Fäbel wohl das man sie auf den Spund Stellen kann und setzet sie in den keller und wendet sie alle wochen einmahl um einmahl stellet man sie auf den Spund das ander mahl auf den Boden so lauffen sie nicht an sollten sie aber anlauffen wen man zum gebrauch ein Fäßgen offen hat so thut man den Eßig wider herab machte ihn siedent und übergießt sie siedent den dritten aber wen man sie eingemacht hat giest man den Eßig wider herunter und machte ihn noch einmahl siedent und schüttet ihn siedent über die Gurcken

Bretzeln zu backen.

Man nimt $\frac{1}{2}$ ℥ Schmaltz und treibt es wohl ab den schlägt man nach und nach 5 Eÿer daran 3 gantze und 2 dotter dan nimt man ein genaues Seidel Milch und macht sie warm und thut eine rechte Reichliche Caffee Schaale heffen hinein und machet den Teig in der Veste das man ihn wen er zuvor wohl abgeschlagen in kleine Blätzl aus machen kann der Teig muß ein wenig gesltzen und nach Belieben Zuckern dan thut man den teig auf ein Nudel Bret und machet kleine Brodel die läst man wohl gehen darnach machet man Bretzeln daraus läst sie bestreicht sie mit wasser und tunkt sie ein feingestoßenen Zucker ein dan legt man sie auf ein Blech läst sie ein wenig gehen dan bäckt man sie Man kann auch von dießem Teig weschen Streßel machen mit Zimt und kleinen Rosinen ein gestreut. Reg . G.

Eine Delicate Pastete zu machen.

Man nimt auf 3 Köpf Mehl 1 ℥ Schmaltz schüttet das Mehl auf ein Nudel Bret bröckelt das Schmaltz hinein wen man aber die hälfte Butter nimt so wird es desto beßer zerdrückt es mit den Welcherholtz und mischt es wohl unter einander dan nimt man 2 Eyer und das übrige kaltes wasser und machet den Teig an und arbeitit ihm wohl ab dan machet man den farsch dazu nimt man eine Kälberleber und häutet sie sauber ab $\frac{1}{2}$ ℥ Speck und hacket es kleine Sardellen Capern Pfeffer Saltz Semel brösel Zitronen Bitzel Nelcken alles unter einander gehackt recht kleine dann ist er fertig dann macht man den form einer Pastete nach belieben streicht auf den Boden von den farsch eines fingers dicke und bröckelt ein wenig Butter darauf und Capern leget die Keule oder die Tauben darauf sind es Tauben so thut man inwendig auch farsch hinein und auf die höhe auch frisch Capern Zitronen Bitzel gestoßene Nelcken und Butter und machet die Pastete zusammen bestreicht sie mit einen Ey und Bäckt sie schön wen man meynet das sie bald fertig wird so machet man oben ein wenig öfning das es sich ausziehet wenn sie dan fertig brennet man Fleisch Brühe mit Butter ein schüttet von den Eßig worinn das eingeschlagne eingebeitzt gewesen daran gießet es durch einen Trichter in die Pastete hinein läst sie noch ein wenig stehen dan ist sie fertig auch ist zu mercken auf eine Kälber Keule nach SR Gewicht von 6 bis 4 ℥ darf man 6 Köpl Mehl nehmen zu den Reich man kann die Keule Spalten und in Eßig dämpfen auch die tauben können vorhero in halb Eßig und wasser erwähl werden. Reg. G.

das Leber Pfäntzel

Man nimt auf 1 ℥ Leber $\frac{3}{8}$ ℥ Schmaltz 6 Eyer 1(2 ℥ weinbeer und Rosinen 2 paar Semel das Schmaltz treibet man zuvor wohl ab dan thut man die Eyer daran Semel brösel und Leber welche zuvor recht klein muß geahuen werden sambt denen Rosinen hinein Citronen Bitzel und Saltz dan gießt man Milch daran das es in der dicke wird ein wenig dicker als man die leber Knötel macht schmiret ein Becken mit Schmaltz und bäckt in der Röhre schön heraus. Reg. G.

Die wiener Lancke zu machen

Man häutet die Lancke sauber ab und saltzet und Pfeffert es dan thut man etliche Zwiebeln mit Nelcken bestecken und thuet es zusammen in einen Tigel die Zwiebel und Lorbeer Blätter daran und decket sie zu und setzet sie in die Röhre oder auf Kohlen und läst sie gemach braten dan giebt's von sich selbst Brühe wen es nun eine gutte Stunde bratet so gießt man Eßig und Fleisch Brühe daran und läst sie dämpfen bis es mürbe wird dan nimt man sie heraus und nimt das fett von der Brühe ab dan nimt man Zwibel Sardellen und Capern hackt alles klein untereinander dan nimt man von den abgeschöpften Fett und machet von halb Mehl und halb Semel brösel ein eingebrenn und thuet das gehauene auf die letzte auch hinein und läst es ein wenig mit Rösten alsden thut man es in die Brühe und giebet ein Reichlich halbes Seidel Milchraum daran und läst es kochen die Lancke wird in Stücken geschnitten dan leget man sie in eine Schüssel thut Capern Zitronen Bitzel gestoßne Nelcken daran giebet die Brühe darüber und läst sie auf Kohlen ein wenig aufsieden dan ist sie fertig wen man sie nicht in der Schüssel will aufkochen laßen so darf man sie wen man es zerschnitten in den Tigel zur Brühe thun und ein wenig mit kochen laßen und wen man sie anrichtet mit Capern und Zitronen Bitzel bestreuen.

Über geblieben Kalbfleisch zuzurichten.

Man Schneidet das übergebliebene Fleisch gantz klein dan röstet man ein wenig Mehl in Butter gelb dämpft auch geschnittenen Pettersilge und Schallotten Zwiebel mit und thuet den Safft vom gebratenen dazu dan würtzet man es mit Pfeffer Nelcken und Saltz Zitronen Bitzel auch Zitronen Safft gehackte Sardellen Rosemarin und Lorbeer Blätter ein wenig Eßig und Fleisch Brühe daran geößen und unter einander kochen laßen.

Einen gutten Butter Teig zu einer Torte.

1 ℥ Butter 1 ℥ feines Mehl den Butter unter das Mahl geschnitzelt dan ein wenig gesaltzen wen die Butter nicht gesaltzen ist dan 2 Eyer dotter genomen und mit wein zu einen Teig gemacht 3 oder 4 mahl überschlagen und so es die Zeit leidet den terig über Nacht an einen kühlen Orth ruhen laßen dan kann was man beliebt davon gemacht werden.

H. G.

Aniß Schnittel.

2 frische Eyer und $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker eine halbe Stunde wohl gerührt dan 2 Loth geschnittene Mandeln nebst 1 Loth Aniß und $\frac{1}{4}$ ℥ Mehl hinein gethan Stritzel davon gemacht und so balt sie gebacken gleich in blätzl geschnitten.

N. G.

Gebackenen Bilter Zucker zu machen.

Man nimt auf 1 ℥ fein gestoßenen Zucker 5 große Eyer die klopft man eine Viertel Stunden in einen Topf wohl ab dan thuert man den Zucker darein und Rühret es eine Stunde lang die Schaale von einer Citrone zarth zerschnitten und auch hinein gethan als dan nimt man ein recht feines Mehl und machet den Teig in der Feste an das man ihn in die Formen drücken kann das er sich nicht anklebt dan welchert man ihn 3 Messerrücken diecke aus streut mit einen Lehrwischl die Formen mit Mehl ein und drückt ihm aus als dan läst man ihn übertrocknen dan macht man die Bleche warm überschmiert sie mit gelben Wachs und überwischt sie wider mit Papir läst sie kalt werden dan kehret man von den Zucker das Mehl ab leget ihm auf die Bleche und nicht gar zu schnell heraus gebacken.
R. G.

Model Küchel zu backen.

6 Loth Mandeln zarth gestoßen 4 Loth Zucker und 12 Loth Mehl 4 Eyer 4 Löffel Rosenwasser und den Teig mit Milch angemacht wie er in der dicke recht ist dan leget man den Form in heißes Schmaltz das er heiß wird und dunkt den Form in den Teig das er rings um mit Teig überzogen ist den in heißen Schmaltz schön gelb gebacken und mit Zimt und Zucker bestreut. N. G.

Weisse Pfefferkuchen zu backen.

Man nimt 4 große oder 5 kleine Eyer welche eine halbe Stunde gerühret werden hernach nimt man $\frac{1}{2}$ Zucker $\frac{1}{2}$ ℥ Mehl 6 Loth geschnittne abgebräunte Mandeln gestoßne Nelcken Zimt Cordemumen geschnitten Zitronen und Zitronat nach belieben dieses alles untereinander gerührt auf die Oblatten gestrichen und obere mit abgebräunten halben Mandeln belegt und mit Zitronat und Bormeantzen Schallen ausgezieret hernach in einen nicht gar zu heißen öfflein backen lassen auf 4 fache Portion nimt man 2 Loth Cordemumen 2 Loth Nelcken 4 Loth Zimt $\frac{1}{2}$ ℥ und 4 Loth Pomerantzen Schaaalen und eben so viel Zitronate und 5 Citronen. N. G.

Den Weisen Mandel Torten

Es wurden 9 große Eyer in einem Topf wohl abgeschlagen und $\frac{1}{2}$ ℥ und 4 Loth Zucker mit eingeweichet und $\frac{1}{2}$ ℥ klein gestoßne Mandeln ebenfalls noch eine klein geschnittnen oder geriebnen Citrone die formen mit Butter geschmirt den traig hinein gethan nicht gar voll gefüllt und gemacht Backen laßen. B. G.

Den rechten Schwarzten Brod Torten zu backen.

Man nehme 7 gantze Eyer und 1 dotter in einem Topf wohl abgeschlagen das es recht Schaumigt und güstig wird aber die Vöglein müßen von den Eyern zurücke gethan werden alsden rühret man $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ ℥ mit rosenwasser abgerieben Mandeln heinein Rühret es immer auf einer Seite dan nimt man 2 gutte handvoll Schartz gerieben Brod und gießet etwas Spanischen oder andern Süßen Wein daran nur das es angefeuchtet wird und rühret es hinein nebst einem gutten theil Zitronath Citronen Bitzel gröblicht gestoßne Mußcatenuß Cordemumen und Nelcken und viel Zimt $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt die Forme mit Butter geschmiert den Teig hinein gethan und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken so ist er fertig als dan mit Zucker und Zimt bestreut oder ein Eiß von Zucker und Rosenwasser darauf gemacht. N. G.

Mandelfüll zu denen Krebs Nasen.

Zu einem Mandel Krebse wird genommen 1 Pisquit Stängel eine kleine handvoll geriebene Semel 2 Loth Mandeln welche abgezogen und klein gestoßen werden 1 Eyer dotter 3 welsche Nuß groß Butter zerlaßen und damit alles zusammen zu einen Teig gemacht und die Nasen damit gefüllt ehe aber der Teig in die Nasen gefüllt wird muß man Krebs Butter zergehen laßen und die Nasen damit einschöpfen und herum laufen lassen und als den wider ausgießen damit das eingefüllte schön Roth davon wird wen man es hat langsam auch Krebs Butter in den Teig nehmen auch Zucker nach Belieben kann man hinein thun.

Regen Würmer zu machen.

2 Köpf Mehl in eine Schüssel gethan und solches mit 1 Köpfl siedender Milch angebrüth 6 Eyer daran gethan und gesaltzen als den zu einen Teig gemacht das man kleine würstel wie Würmer daraus manchen kann dan schmiret man eine BratPfanne wohl mit Schmaltz und leget sie hinein biß der Boden voll wird dan bröckelt man Schmaltz darauf und mit Zucker bestreut dan die Quere wieder so gelegt und wider so bestreut biß der teig aus ist als dan Milch so viel man ohngefehr braucht gezuckert und darüber gegoßen das es darüber zusammen schlägt in die Röhre gethan und gemach backen laßen es muß aber die Milch völlig eingekocht sein alsden mit Zucker auch wen es beleibt mit Zimt bestreut. R. Maß

Kleine Stritzel zu backen.

Man nimt 3 Eÿer 1 Becher feines Mehl 9 Loth Zucker 1 Quintel Zimt von einer Citrone die Schaale mit Zucker abgerieben einen gutten Löffel voll Brandwein den Teig ausgewelchert und Stritzlein daraus geschnitten und in frischen Schmaltz heraus gebacken. N. G.

gutte Heffen Küchl zu backen.

Man nimt 2 Becher feines Mehl 1 Achtel Milch und so viel heffen dieses läst man auf den offen lau werden machet ein dämpflein und läst es ein wenig gehen dan nimt man 4 Loth Schmaltz und so viel Butter läst es zergehen und schüttet es an das vorher gegangene Dämpfl dan thut man ein gantzes Eÿ und 3 dotter daran dann schläget man den Teig in der Schüßel ab bis er Blasen giebt und saltzet solchen dan thut man ihm auf das Bret und welchert ihn aber ja mit keinen Mehl mehr und läst es wider gehen als den bäckt man es in frischen Schmaltz heruas. N. G.

Biscoten dörtl.

Erstlich 12 Eÿer solche wohl zerklopft dan 1 ℥ zart gesiebten Zucker hinein gethan und eine Stunde recht wohl gerührt dan von einer Citrone die Schaale klein geschnitten und ein wenig gestoßen Zimt hienein gethan alsden 1 ℥ feines Mehl und nicht länger mehr darinnen gerührt als bis das Mehl darunter ist dan gleich in die formen gefüllt welche vorhero mit Butter geschmirt und mit Semel Mehl bestreut werden muß und schön gebacken, N. G.

Anniß Küchl.

Erstlich nimt man 3 frische Eÿer dotter 2 Löffel Rosenwasser die Eÿer wohl zerklopft dan $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker hinein gethan und Zucker und Eÿer $\frac{1}{4}$ Stunde aneinander gerührt hernach $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßne Mandeln hinein gerührt man muß aber die Mandeln mit einen großen Löffel voll Zucker abstoßen das sie nicht öhlig werden nach belieben aniß gröblicht gestoßenen Zimt samt einer gantzen klein zerschnittenen Citronen und zu einen Eÿ einen Löffel voll Mehl daß sie reicht zum aufstreichen sind noch ein wenig gerührt auf Oblatten gestrichen und gebacken. N. G.

guten Bisquit zu backen.

Erstlich nimt man $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßenen Zucker und 8 Eÿer die thut man in einen Topf und Rühret es bis derselbe voll wird alsden thuet man 12 Loth feines abgetrocknetes Stärck Mehl dazu aber nicht lange mehr mit den Stärck Mehl gerührt die forme mit Butter geschmirt und mit zarth geriebenen Semel Mehl oder Eÿer Brod bestreut den Teig in die forme geschüttet und beÿ einer gleichen Hitze gebacken. N. G.

Nüße zu backen.

Zu der Masa wird genommen $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker und $\frac{1}{4}$ Mandeln die ganz zarth und klar abgerieben sind hernach wird bey in eine Mesingene Pfanne gethan und über Kohlen geröstet wenn es erkühlet ist wird $\frac{1}{4}$ ℥ Mehl samt einen großen Löffel voll Rosenwasser unter einander zu einen Teig gewürkt die fülle wird folgender Masen gemacht man nimt $\frac{1}{4}$ ℥ abgerieben Mandeln und 6 Loth Zucker als dan 1 Loth eingemachten Zitronath 2 Loth Bomerantzen Schallen 2 Loth Zitronen Schaalen welches alles so klein als Citronen Bitzel geschnitten werden muß Zimt Nelcken Cordemumen Mußcaten Blüh klein gestoßen und unter die Füll getan als dan in die außgetrückte Nuß eingefüllt so dan läßet man sie mit Eyer klar zugeklebt entweder einen Tag oder über Nacht trocken oder liegen als werden sie in frischen Schmaltz heraus gebacken man muß sie aber sehr in acht nehmen daß das Schmaltz nicht zu heiß wird. N. G.

einen guten Speck Kuchen in Schart zu backen.

Erstlich wird $\frac{1}{4}$ ℥ Butter und $\frac{1}{4}$ frisches Schmaltz eine halbe Stunde wie Milchraum abgerührt hernach werden 6 Eyer dotter und 4 ganze Eyer eines nach dem andern hinein gerührt auch ein Becher feines Mehl als den 3 oder 4 Löffel heffen und 5 Löffel Raum oder gutte Milch und Saltz nach belieben hernach wird der zweyte Becher Mehl gar hinein gerührt und wohl abgeschlagen so ist der Teig fertig in den Schart wird 5 Loth frisches Schmaltz gethan welches darinen zergehen und herum schleichen muß wer will streuet gerieben Eyerbrod auf den Boden und neben herum daß er Krauß wird darin wird der Teig gelegt mit einem Eyer dotter bestrichen mit gesaltzen würflichten Speck belegt und mit Kümel bestreut vor den offen gestellt bis er genung gegangen hernach in einem erhitzten öfflein gemach backen laßen wer aber Speck und Kümmel nicht haben will der nimt geschnittene Mandeln und streut Zucker darauf so wird der halb Süße.

N. G.

Regenspurger Gogelhopf

Man nimt 12 Loth Schmaltz das treibt man ein Viertel Stunde wohl ab dan schlägt man 6 Eyer ein es nach den andern hinein dan thut man ein halb Seidel lauichten Raum darein 4 Löffel heffen 1 Köpfel Mehl $\frac{1}{4}$ ℥ weinbeer und $\frac{1}{4}$ ℥ Rosinen etliche geschnitten Citronen Schaalen alles wohl untereinander geruhet in ein Becken gethan wohl gehen laßen und schön gebacken. R. G.

Milchraum Strudel

Man nimt auf ein Eÿ einen Löffel Milchraum Mehl soviel als die Eÿer und Milchraum Nutzen dan macht man einen Teig an nicht so vest als zu denen geschnittnen Nudeln aus diesen Teig macht man ohngefehr 20 runde Blätze die welchert man nicht gar so dünn als zu dünne Nudeln aus läst sie ein wenig über trocken doch das sie nicht dürr werden dan schmieret man sie mit Milchraum streuet weinbeer darauf und wickelt sie zusammen auch kann man nach belieben Zimt mit hinein streuen dan schmiret man eine Brat Pfanne wohl mit Schmaltz leget die Strudeln recht Enge aneinander das sie nur einfach liegen als dan machet man Milch siedent und zuckert sie gießet sie darüber und läst sie in der Röhre schön heraus backen.

Gebacken Apfel Birnen

Übergeblieben Lams oder Kälber Braten recht kleine gehackt und auf ein Eÿ ein halb Eÿ groß Schmaltz solches wohl abgetrieben 2 drittel Fleisch und 1 drittel Semel Bröbel ein wenig Mußcaten Nuß hinein gerieben Und gesaltzen in der Veste gemacht wie Fleisch Knöteln einen form daraus gemacht wie Äpfel und Birtn zum butzen eine Nelcke und zum Stück ein wenig Zimt in heißen Schmaltz heraus gebacken und in Fleisch Brühe auchkochen laßen Citronen Bitzel muß man auch hinein thun.

Dampf Nudeln.

Man nimt auf ein halb Seidel Milch 1 Loth Schmaltz das reibt man wohl ab schlägt 2 dotter und 1 ganzes Eÿ daran läst die Milch ein wenig warm werden thut heffen daran und machet einen Dampf Nudel Teig an macht sie auf einen Bret aus läst sie wohl gehen dan thut man in eine Brat Pfanne Milch das es nicht höher als daumen hoch darinnen stehet leget ein guttes Stück Schmaltz oder Butter hinein läst die Milche nicht gar siedent werden leget die Nudeln geschwinde hinein und heraus gebacken zum einduncken muß man warme gezuckerte Milch auf den Tisch geben.

Bretzl von Ft. Pantzerin

1 \mathfrak{L} Mandeln 1 \mathfrak{L} Mehl $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Butter 4 ganze und 3 dotter Eÿer 1 \mathfrak{L} Zucker wen man sie Süsse haben will so kann man $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Zucker mehr nehmen. H. G.

Oblatten Küchl.

1 \mathfrak{L} gestoßne Mandeln $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} Zucker 3 ganze und 4 dotter Eÿer 2 geschnitten Citronen zu bittern Mandeln Blätzeln nimt man 20 Loth Süße Mandeln Und 10 Loth Bittre zu 1o Loth Mandel gehäck 6 Loth Zucker und 1 Eÿ.

Taback Rollen.

Zu 1 $\frac{1}{2}$ Becher Mehl wird $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Butter 1 dotter und eine ganzes Eÿ genommen einen Löffel Rosenwasser gestoßnene Zimt nach belieben 6 Loth Zucker darunter gewürkt eines Messer Rücken dicke ausgewelchert und auf die höltzel gewickelt mit bindfaden zugebunden und aus Schmaltz gebacken. N. G.

das Persianische Brod zu backen

Erstlich 6 gantze und 12 Loth Zucker beydes eine Stunde gerührt 9 Loth Mehl von einer Citonen das gelbe zu Kraut geschnitten 2 Loth grün Pistatien Länglich geschnitten $\frac{1}{2}$ Loth Zimt gröblich gestoßen alles ordentlich hinein gerührt so dan nimt man eine Form bestreicht solchen mit Butter und besähet ihn aller orten mit klar geriebenen langen Brod füllet den Teig in den Scharf und läbet ihm licht gelbe backen ist er fast erkühlet so kann man ein Eiß drauf machen oder wen man es zirlich haben will einen Streiffen von klar gestoßnen Kandel Zucker mit wasser vermischet man dar aber den Zucker nicht lange darinnen ligen laßen das er nicht zergeth dan einen Streiffevoin gehackten Pistatien einen Streiffen halbierte Mandeln so dan etwas weniges Mußcaten Blüh und Zimt wen es noch fruchte darauf gestreuet wird will man Citronen oder Pomerantzen Schaalen darauf legen so siehet es desto kostbarer aus diesen Teig kann man in Müschel auch füllen und wie oben gedacht aus ziren man kann es auch in Schürtl einfüllen und wie anniß Schnittel schneiden aber im gantzen kann man es im Winter ein Virtel Jahr aufheben wenn es an einen kühlen orth in einem Tigel verwahret wird. N. G.

gutte Butter Bretzeln zu machen.

Man nehme $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker 3 gantze Eyer und 2 dotter min einen Topf wohl abgeschlagen dan in eine Schüßel $\frac{1}{4}$ ℥ Butter welcher aber ausgewaschen seyn muß Mehl nach gutdünken den Butter in das Mehl gerieben unter einander gemengt die Eyer und Zucker nach und nach darunter und mit Zucker bestreut man kann anniß oder gewürtze darunter thun wen es beliebt das öfflein muß aber vorher gutt ausgehitzt seyn.

N. G.

Einen gutten Heffen Knopf zu machen.

Erstlich werden 2 Becher Mehl in einen Schüßel gethan und mit einen achtel Heffen und einen halbne Seidel gutter Milch ein Dämpfel gesetzt eine halbe Stunde gehen laßen alsden 12 Loth Schmaltz hinein gegoßen 3 oder 4 Eyer daran gethan gesaltzen und Milch so viel als der Teig netzet das der Teig in der Veste ist wie zu dennen Dampfndeln den Teig gutt abgeschlagen und auf den bret gemacht wie ein Läublein Brod in eine Schüßel Mehl gestreut den Teig hinein gelegt und wider eine halbe Stunde gehen laßen dan in einen großen Topf siedent wasser gethan wen es siedet den Teig hinein gethan wenn er genung gesotten ist mit zwey gabeln in das Creutz gerießen und ein gutt theil Schmaltz darauf gebund. N. G.

Eine Spanische Mandel Torte.

vorher und ein feiner Buttermteig mit einigen Eyerdottern vermischt daß er recht mürbe und schön wird und davon in eine Torten Pfanne ein Unterblatt gemacht, hernach nimt man einige handvoll klein gestoßne Mandeln reibet sie mit Zucker und Zimet wie auch ein Stück abgeriebne Butter geriebne Zitronen Schalen und ein paar Eyer ab rühret alles wohl untereinander jmpariret ferner auch einige Pistacien so wie die Mandeln und thut sie auch dazu, nach diesem kann man von den Mandeln etwas dünne über das Unterblatt streuen wieder einen ausgerollten Teig darüber legen alsdann eingemachte Sachen darüber gestrichen und einen Teig darüber, hierauf werden Pistacien eingestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber gelegt und so noch einmahl eins ums andre aber allemahl einen dünnen Deckel Teig dazwischen das letzte oder oberste muß auch ein Deckel Teig seyn zu letzt wird ein zierlicher Rand herum gemacht und eine Stunde lang ganz langsam gebacken. Der Ofen darf nicht allzu heiß seyn damit er recht durchbacken; die dorte kann man nach dem backen entweder glaßrein oder auch natürlich laßen.

Mandel Geleé oder Sulze

Man nimt Mandeln stößt sie klein, treibet sie mit warmer Milch durch, thut Sie nebst ein Hausenblasen in eine Pfanne, läßt beydes zusammen sieden, daß Es fein dick wird, schüttet es in ein Schüssel, und läßt es gerinnen. p.p.

Eine gestandene Mandel Milch.

Man nimt 3 Kälber Füße siede sie in Wasser ziehet $\frac{1}{4}$ ℥ Mandel ab stößet sie mit Rosenwasser nimt die Brüh von Kälberfüßen zwinget die Mandeln mit durch Zuckert es ein wenig gießet es in eine Schüssel und sezet es in den Keller so gestehet es als den bestreuet man es mit kleinen Rosinen Zitronen und Pistacien.

Mandel Brod zu Backen.

Hirzu kann man $\frac{1}{2}$ ℥ Mehl eben so viel Zucker 54 Loth Mandeln
 4 gantze Eÿer und 3 dotter Zimt Mußcatenblüh Cardamomen
 von jedem $\frac{1}{2}$ Loth 2 Löffel voll Rosen oder Zimt Wasser eine gutte
 Anis auch wen es beliebig 2 Loth eingemachte Citronen und ebenso viel
 Pomerantzen Schalen und Zitronath nehmen die Eÿer muß man
 zuerst wohl und etwas lange rühren den je länger sie gerührt
 werden desto schöner wird das Mandel Brod hierauf kann man nach
 und nach den Zucker sodenn aber das Mehl und die Gewürtze und endlich
 die eingemachten Schalen hinein rühren zuletzt schmiret man die
 dazu gehörige Pfanne mit Butter belegt den boden und neben herum
 die Seiten mit Oblaten schüttet den Teig darein und läst ihn ausbacken
 wenn nun dieses Brod kalt geworden ist schneidet man Schnitte daraus
 und beräümet sie ab oder isset es so.

Schwedisches Mandel Brod.

Nach dem vorher $\frac{1}{2}$ ℥ gestoßenen Zucker und eben soviel gestoßene Mandel wohl
 unter einander gerührt worden muß man 3 wohlgeschlagne Eÿer daran schütten
 und dazu thun allenfals auch Zitronen Schalen und Zitronath und als den mit
 so viel Mehl das es ein rechter Teig wird und sich formiren läst wohl
 untereinander rühren nach diesen werden kleine Bredlein daraus gemacht
 fein langsam gebacken und wen sie gebacken sind mit einen Zucker Eis
 bestreichen und mit überzogenen Anis überstreut.

Wiener Mandel Brod.

Es werden 12 gantze Eÿer und 12 dotter in ein Geschirr eine halbe Stunde lang
 gerührt als den $\frac{1}{2}$ ℥ gestoßne Mandel nebst 1 ℥ Zucker wider $\frac{3}{4}$ Stunden lang
 gerühret endlich der Schalen von 2 Zitronen klein geschnitten und nebst 1 ℥ Mehl
 wohl untereinander gerührt nach diesen wird diese Masa in ein dazu gehörige
 und bestrichenes Geschir geschütt fein langsam gebacken abgekühlet recht dünn
 geschnitten und abgebräut.

Englisch Mandl Brod.

vorhero muß man 3 gantze Eÿer und 4 dotter in 12 Loth Zarth gestoßen Zucker
 schlagen eine halbe Eÿerschale Rosenwasser daran gießen und es mit einen Koch
 Löffel eine Viertel Stunde lang wohl untereinander rühren hirauf wird $\frac{1}{8}$ ℥ zart
 gestoßne Mandel nebst 12 Loth gestoßenen Zucker dazugethan alles wider recht
 untereinander gerührt mit Zimt Maußcatenblümen und Cordamum gewürtzt jedoch
 so das der Zimt um ein merkliches verschlage und endlich 8 bis 10 Loth feine Mehl daran
 gerührt das es ein dicker Strauben Teig wird nach diesen Thut man irdene

Förmgen mit Butter bestreichen den Teig hinein zu füllen selbige aber nicht gantz voll machen und sie auf ein Blech in einen heißen ofen setzen eine halbe Stunde lang darin fein gelblicht backen zu lassen hernach aus den Formen wider heraus zunehmen das Gewürtz kan auch daran bleiben.

Mandel Eis

Man pflegt Eyerweiß so viel man will zu nehmen ha[ll]b Zucker und halb zu Mehl abgerührte Mandel darein zu rühren bis es ein dicker Breÿ wird und hernach dasjenige Stück welches beliebig damit Meserrücken dicke zu überstreichen.

Mandel Knöpfgen

Man ziehet $\frac{1}{4}$ Mandl ab stößet sie je kleiner je besser mit ein wenig Rosenwasser zerklopft ein ganzes Eÿ und das weiße von 2 Eÿern schüttet sie an die Mandeln und Zuckert selbige und gießet noch ein wenig Rosenwasser dazu doch nicht zu viel damit die füll nicht zu dünn werde und durch den Teich schlage nim so denn schönes Mehl 2 Eÿer dotter ziemlich viel Butter und ein klein wenig Wasser laß die Butter zergehen mache einen Teig davon und treibet ihn auf das dünste schlaget obige füll darein baket sie aus Schmaltz rühret aber diese Mandel füll ziemlich lang weil sie desto besser wird.

Mandel Mus

Man stößt Mandeln mit Rosenwasser ab und weichet alsden die Brösameln von einer Semel in Sahne wenn sie weich sind treibet man sie durch einen Seiher rühret sie an die Mandel läst es alsden einen Sud thun und Zuckert dasselbe sollte es aber zu dicke geworden seÿn so wird noch mehr Rosenwasser darzu gegoßen in einer Schüßel angereicht Zimt darauf gestreut und hernach kalt oder warm gegessen

auf eine andere Arth

Man stößet Mandl nimt gutte Milch zu einen Quart derselben das weiße von 6 Eÿern alsden zerklopft man die Milch und das Eyerweiß wohs zusammen rühret die gestossenen Mandeln wir auch Zucker und Rosenwasser darunter bis es einen Sud thun und giebt es kalt zu essen.

oder

Man nimt $\frac{1}{2}$ Mandl ziehet sie ab und stößt sie mit Rosenwasser alsden gießet man 1 Quart Milch dazu und reibet beständig bis sie gar ist hernach setzet man sie in einen tigel zum feuer thut Semel kruimen daran und löset solches zusammen kehren und rühret es währen den kochen beständig um wen es dicke genug ist wird Zucker daran gethan und beÿm anrichten Zucker und Zimt darauf gestreut.

Mandel oder Hobel Späne

Man kann 1 oder 2 \mathfrak{L} Mandeln nehmen nachdem man gebrauchte auch etwan den Virten theil bitter Mandel dazu nehmen und solche klein gestoßen als den auf ein \mathfrak{L} Mandeln ein halb \mathfrak{L} geriebenen Zucker hat man aber bittere Mandel mit dazu genommen so rühret man $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} Zucker mit den Mandeln wohl durch einander als den wird auf ein \mathfrak{L} Mandeln das Weiße von 6 Eyern mit einer Birknen Ruthe zu einen Schnee oder steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt sodan ein eisern Blech warm gemacht mit wachs wohl geschmiert von den gerührten Mandeln einen Messer rücken dicke gantz eben und dichte darauf gestrichen und in einen Backoffen welcher nicht zu heiß sondern meistens verschlagen ist gelblicht gebacken sogleich als man es heraus nimt Schneidet man es in breite Streiffen ohngefehr 2 finger breit und 2 finger lang wickelt Solche auf runde höltzer das es wie hobel Späne aussiehet die oberste Seite von den gebackenen muß auch oben bleiben beÿ den abschneiden und umwickeln muß man etwas geschwinde verfahren sonst wird es hart und zerbricht wen es hart ist so kann man es von den hölzern abziehen wen man keinen Backoffen hat so muß man es nach und nach in einer Torten Pfanne backen man muß sich aber beÿden backen wohl in acht nehmen weil es leichte Braun wird.

Mandel Schnitgen.

Man stößet Mandl und röstet geriebne Semmel in Butter und thut sie zu den gestoßen Mandeln in eine Schüssel ein wenig Süßen Wein nebst Zucker Mußcatnuß und Cordamum dazu Zitronenwerk mit Zucker eingestreut Solches nebst Zitronen Schallen auch darunter rühren alsden nimt man Semel Schnitten und streichet die füll fein derb und in der mitte hoch darauf oben mit Eÿerdotter bestrichen und in Schmaltz gehön geb gebacken die Schnitten können auch durch Zerklopfte Eÿer gezogen werden.

Mandel Stritzel

Man läst abgezogne Mandel eine Stunde lang in kalten Wasser liegen trocknet sie mit einen tuch ab stößt sie mit Rosenwasser recht zarth schlägt 1 oder 2 Eÿer nach dem viel oder wenig Mandl sind mit ein wenig Rosenwasser Ab schüttet sie nach und nach an die gestoßenen Mandl und machet einen Teich rühret ein wenig Semel Mehl Zucker Zimt und Maßcatenblüh darunter und machet den teich weder zu dicke noch zu dünne als den läßt man Schmaltz heiß werden und dan wieder kalten nutzt einen zinnern Teller auswendig mit Schmaltz tuth ein wenig teich darauf und machet Stritzel daraus in beliebigen größ jedoch dürfen sie nicht alzu groß seÿn

Nach diesen kann man sie in das Schmaltz legen welches aber nicht gar zu heiß seyn darf die Pfanne als sobald über das Feuer halten den Stritzeln zu erst nur starke Hitze geben bis sie ein wenig in die Höhe gehen selbige fein langsam heraus backen und zuletzt wider eine gute Hitze geben.

Mandel Torte

Man nimt 2 ℥ Mandeln stößet sie gantz klein sprizet schlechte Milch tropfenweiße darein man kann auch Rosenwasser dazu nehmen als dan thut man die Mandeln in einen tigel und rühret sie zarth und schlägt 3 Eyer daran und rühret es das keine Brocken darinnen bleiben hernach schläget man noch 8 Eyer darein rühret es imerfort ist dieses wider klar gerieben so schläget man noch 6 Eyer hinein und rühret es wider klar zuletzt schlägt man noch 24 Eyerdotter dazu damit der Teig fein schlecht werde mit den rühren muß ohne aufhören beständig fortgefahen werden als den stößet man 1 ℥ Zucker klar und schüttet es an den Mandel Teig ferner nimt man Safran in einen Löffel thut ein wenig Milch dazu treibet es ab und läst es an den Mandelteilg lauffen rühret es wohl untereinander schüttet den teig in den form welche aber mit Butter wohl geschmirt ist man muß es aber nicht voll machen weil die Torte auflaffen muß setzet sie in einem Ofen welcher nicht zu heiß seyn darf den je kühler man dergleichen backen kann. Desto schöner wird es wen sie fertig kann man einen Eis Spiegel darauf machen man nimt von 2 Eyern das weiße zerklopft es in einen kleinen köpfchen auf das beste 6 Löffel fein gestoßnen Zucker in ein Schälgen getan und das Eyerweiß nach und nach hinein gerührt das es schön glänzet und glatt wird auch dick zu werden anfängt und nicht mehr läufft je länger man aber rührt gießet man ein wenig Rosenwasser daran und rühret es wohl und Spiegelt die Torte damit und setzet sie zum trocknen vor den Ofen man kann auch eingemachte Zitronen und Pomerantzen Schalen wie auch rothen und grünen Zitronath würfflich schneiden und auf den Eis Spiegel streuen und damit trocknen lassen.

Mandel Torte auf ein andere Arth.

Man stößet 1 \mathfrak{L} Mandel ganz klein thut sie in eine Schüssel rühret 20 Eyerdotter daran das weiße davon schlägt man besonders in ein höltzern oder ungläßirtes Geschir und rühret es recht klar ab. schüttet auch $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker dazu wenn man nun denkt das bis balt in den ofen komen kann so schläget man mit einen birknen Reißig das Eyerweiß so wird es ein großer haufen Schnee werden diesen Schüttet man unter die gerührten Mandl und thut s in so gleich in die Forme welche zuvor wohl bestrichen seyn muß und setzet sie in einen Backofen so werden sie schön locker werde.

wider auf eine andere Arth

Man stößet 1 \mathfrak{L} Mandl mit Rosewasser recht fein weichet Semel krumen in Milch oder Sahne ein drücke solche hernach wieder gutt aus schütte einen gutten Theil derselben unter sie gestoßenen Mandl schlage 3 Eyerdotter und 1 ganzes Ey daran thun eines Ey groß frische Butter dazu streuen etwas Zucker und Zimt darin rühret es wie das vorige recht klar zusammen ab hirauf Zerklopfet man in einen kleine topf 12 ganze Eyerdotter Zitronen Schalen dazu ingleichen ein wenig gröblicht gestoßenen Zimt und reibet dißes alles waohl durch einander endlich schmiret man die Forme mit Butter und gießt den teig hinein und bedecet sie.

Zitronen Mandel Torte

Hirzu muß man 18 Eyerdotter nehmen von 12 Eyern das weiße aufheben alsden die 18 Eyerdotter mit $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} geriebenen Zucker beständig nach eine Seite recht dicke rühren bis es sich hebet hernach 4 Loth fein Mehl 1 \mathfrak{L} fein gestoßne Mandl und 3 bis 4 geriebne Zitronen dazu rühren und in einer Forme gebacken.

Mandel Törtgen

Man nimt 1 \mathfrak{L} abriebne Butter alsden nach und nach 10 Eyerdotter Dazu thut ferner Zucker nach gutdünken $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} gestoßne Mandl und 1 \mathfrak{L} recht feines Mehl dazu gerühret nach diesen kann man kleine Pastetgen formen mit Butter bestreichen mit geriebnen Brod bestreuen das Eyerweiß zu einen steifen Schnee schlagen und zuletzt dazu rühren und auf diese arth auch in einer grosen formen backen.

Mandel Eyer

Es werden Mandl gestoßen und in 3 theile abgetheilt der eine theil dacon wird weiß gelaßen der andere hingegen mit safran gelbe gemacht das er wie ein dotter wird hernach nimt man von den weißen und macht es nun das gelbe herum das es wie ein Eÿ wird und fährt damit fort bis alles fertig ist sodan bereitet man ein Eis von Eÿerklar und schönen weisen Zucker und überstreicht das gantze Eÿ damit das es fein glatt wird da es dan wen es trocken ist vollkomen wie ein rechtes Eÿ aussieht wen dieses Eÿ in Virtel zerschnitten werden soll so muß es geschehen ehe es geeiset wird und hernach müßen die Virtel alleine geeiset werden in deme das Eis sonsten abspringt.

Mandel Mauldaschen

1 \mathfrak{L} feines Mehl und 1 \mathfrak{L} frischen Butter Blätter weiße darein geschnitten mit einem walcher holtz wohl gearbeitet hirauf mit 16 Eÿer Dottern und 8 Löffel voll Wein zu einen teig gemacht mit einen welcher wohl ausgetrieben und 3 mahl 4 fach zusammengeschlagen wenn dieses geschehen so schneidet man 64 Stückgen ein jedes frei dün und 4 eckigt aus welchem und zwar in der größe eins kleinen theil über die Mandl und den andern etwas mehr als halb darüber zu legen abzurädle mit Eÿern zu bestreichen mit fein gesiebten zu überstreuen und langsam zu backen.

Schwarze Brod Torte.

1 \mathfrak{L} Mandel 1 \mathfrak{L} Zucker fein gestoßen 12 gantze Eÿer wohl abgeschlagen 1 Loth Zimt $\frac{1}{2}$ Loth Nelcken von einer Citrone die Schalle fein geschnitten und 14 Loth geriebnes Schwarzes Brod mit wein angefeuchtet solches alles untereinander eine gutte Stunde wohl gerührt das Brod muß aber ja nicht naß sondern recht trocken seÿn alsdann einen form oder kleine Schürtgen mit Butter geschmiert den Teig hinein gegoßen und recht langsam backen laßen. H. G.

Buchstaben Gebackenes

1 \mathfrak{L} Zucker 1 \mathfrak{L} Mandl fein gestoßen 1 Citrone geschniten $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Butter welche ausgewaschen seyn muß 4 dotter und 2 gantze Eyer 2 \mathfrak{L} Mehl die Eyer abgerührt die Mandel und Zuckerhinein gerthan den die Butter zerlassen und dazu gegoßen und als den daß Mehl hinein gethan das es ein rechter derber Teig wird und über Nacht stehen laßen als den daraus gemacht was man beleibt und auf Blechen oder geschirr gebacken und zuvor mit einen Ey bestrichen man darf auch die gemachten Sachen über Nacht stehen laßen. H. G.

Ein Sächsischer Stolle

1 Metze Mehl 1 Quart gutte hefen 4 Caffee Taßen warme Milch 20 Eyer dotter 1 Loth gestoßne Mußcatenblüh 3 \mathfrak{L} ausgewaschne Butter nicht geschmoltzen 2 \mathfrak{L} große Rosinen 2 \mathfrak{L} kleine 1 \mathfrak{L} Mandel $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Citronat klein geschnitten 1 \mathfrak{L} gestoßnen Zucker Saltz soviel als nöthig ist 2 geschnittne Citronen das Mehl thut man in einen Napf und läst es wohl warm werden alsden streut man dan Citronat Citronen und Mußcatenblüh darauf und macht mit der hand eine Grube in das Mehl und rühret die warme Milch und hefen welche untereinander gegoßen werden muß hinein und rühret es immer mit der Hand untereinander dan rühret man die Eyer dotter wohl ab und giest sie auch dazu und Saltz als den nimt man die Butter und knetet sie in den warmen Teig und arbeitert ihn recht wohl ab dan thut man die Mandl und Rosinen auch hinein und menget es recht wohl durcheinander alsden setzt man den Napf mit den Teig vor den Ofen des er geth wen wer nun genung gegangen ist so streut man Mehl auf ein Bretz und würckt ihm aus das man ihm handtieren kann das streut man Mehl auf Pappir und setzt die Stelle darauf der Teig muß vor ein wenig breit gedrückt werden und der hälfte herüber geschlagen das nur ein rand von der andern helfte zu sehen ist als den bestreicht man sie mit zerlaßener Butter und schiebt sie in Backofen so belde sie heraus komt und noch recht warm ist muß man sie widerum mit zerlaßner Butter recht fett bestreichen und mit vermengten Zucker und Zimt recht dicke bestreut die Mandl in den Teig müßen länglich geschnitten seyn.. H. gereicht

Milch Strudel

Mann Rührt reichlich 4 Loth Butter wohl ab dann schlägt man 2 gantze Eyer und 1 dotter hinein dan nimt man 1 Quatierl Milch und auch so viel hefen beÿdes lau und gießt es hinein den Zucker kann man nach belieben nehmen dann tuth man das Mehl hinein welches ohngefähr eine halbe Metze beträgt und macht einen teig alsdann setzet man ihm in einer Schüssel vor den Ofen und läst ihm wohl gehen dan thut man ihm auf ein Nidel brez und welchert ihm aus dann bestreicht man ihm mit zerlaßner Butter und bestreut ihm mit kleinen Rosinen und Zimt und Rollt ihm zusammen dan legt mann ihm in eine Bratpfanne und gießt ein wenig über die hälfte gezuckerte Milch dann und läst ihm backen. H g.

Carthauser Knötel.

Man treibt 8 loth Schmaltz und 8 Loth Butter recht wohl ab und schlägt 4 Eyer eins nach den andern hinein dan nimt man von 1 sgl. Semel man muß aber die braune Rinde gantz subtil zuvor abschneiden und das weiche schneidet man gantz klein würrklich es muß aber altbackne Semel seÿn die thut man hinein und Rührt es recht gutt untereinander Zimt und Zucker kann man nach belieben nehmen dann thut man in eine Pfanne oder Cästrolle Raum ohn gefähr 2 finger hoch und läst ein wenig Schmaltz oder Butter darauf zergehen dann nimt man ein wenig Mehl in die Hände aber nur so viel das man von den teich Knötel formieren kann und setzt sie immer neben einander in die Pfanne und deckt sie mit einer eisern Stürtze zu daß man oben und unten Kohlen darauf thun kam das sie schön bräunlich werden und wenn sie fertig sind kann man sie mit Zucker und Zimt bestreuen . H. g.

Einen Kürbs zu backen.

Erstlich wird de Kürbis in kleine Stükgen geschnitten und recht weich gekocht alsden muß das Wasser davon abgegoßen werden das der Kürbs trocken wird und wenn er zerquirt ist thut man ohngefähr um einen groschen geriebne Semel hinein bis der Kürbis trocken wird als der 5 oder 6 gantze Eyer ein wenig Raum oder gutte Milche $\frac{1}{2}$ 4tel ℥ zerlaßne Butter kleine Rosinen ein wenig Pfeffer Mußcatenblüh Saltz alsdann eine Schüßel mit Butter bestrichen den Kürbs hineingegeben und zum Baecker geschickt. H. g.

Mohn Klöbel zu machen.

Man nimt zu 4 Quart Milch vor 2 sgl. Semel 1 Mäßl Mohn $\frac{1}{2}$ Quintel Maßcatenblüh $\frac{1}{2}$ loth Zimt 1 $\frac{1}{2}$ Viring Zucker 1 Citrone 2 gantze Eyer und 3 oder 4 dotter der Mohn muß angefeuchtet und recht fein gestampt werden alsdan thut man die geschnittne Zitrone hinein die Milch wird gesotten alsdan thut man die hälfte von den Zucker und Zimt hinein und die Maß: als dan rühret man die Eyer hinein welche man zuvor mit ein wenig kalter Milch abrühren muß als dan nimt man die geschnittne Semel und tunkt ein Stückel um das andere in die milch das sie wohl weich werden alsdan thut man den Mohn in die Milch und läst ihn wohl kochen bis er recht dicke wird man muß aber beständig rühren das er nicht anbrent wenn er genug gekocht hat so giest man ihm auf die eingeweichten Semel Schnitten und bestreut sie mit den übrigen Zucker und Zimt und läst es kalt werden. H. g.

Eine Erdbirn Torte zu backen.

Man rühret 8 gantze Eyer und $\frac{1}{4}$ ℥ geribnen Zucker ein wenig ab dann nimt man 1 ℥ fein geriebne Erdbirne und von einer Citrone die Schalle fein geschnitten und rühret alles eine halbe Stunde recht wohl untereinander aber immer auf einer Seite Und wenn m,an ohngefähr eine Virtel Stunde gerühret hat so thut man auch den Safft von der Citrone auch dazu alsden eine forme mit Butter geschmiert und in einen heisen Ofen gebacken eine halbe Stunde muß es backen.. H. G.

Suppe mit einen eingegossenen Eÿ. aus den Neuen Kochbuch.
Nim ein Maaß fleischbrühe und laß kochen wenn man anrichten will
nimt man 3 gantze Eÿer und quirlt sie mit Mehl so dick wie ein
Eÿerkuchenteig gießt dieß in die kochende Brüh läst es aufsteigen
und richtet es an.

Rindsuppe mit abgestochnen Eÿ.

Man nimt auf ein Nössel kalte Rindsbrühe 12 Eÿer quirlt
selbige in die Brühe nebst etwas Muc: Saltz und ein halben
Löfel Mehl das Töpffen decket man gut zu und läst es in einen
Kessel oder tigel 1 gantze Stunde kochen man muß aber auf
das töpffen etwas schweres legen das es nicht schimt und gar
kein wasser hinein laufen kann man muß auch das töpffen
nicht gantz voll mit Masse füllen, als den legt man wenn
es eine Stunde wohl gekocht hat mit einen löfel die Eÿer-
Masse stückweise in den Suppennapf und gießt die fleich-
Brühe mit etwas Sellrie oder andern wurzeln darüber.

Zerfahrene Suppe.

man nimt auf ein Mass Brühe 2 gantze Eÿer und eine geriebne
Semel rühret solches und gießt es in die Brühe das sie in
der Dicke recht ist läst sie aufkochen so ist sie fertig.

abgerührte Suppe.

man nimt auf 1 Maß Brühe 3 Eÿer dotterm quirlt dieselben
in einen töpffen nebst ein wenig kalter Milch oder Wasser
gießt die kochende fleischbrühe dazu quirlt alles wohl untereinander
und läst es kochen alsdenn gießt man es über geröste Semel.

Zu einer grieb Suppe nimt man 4 Loth gieß und 1 Mass Brühe
Zu einer spe mit fadennudeln nimt man auf ein Mass Brühe
 $\frac{1}{2}$ Virtelpfund Nudeln und läßt es eine Viertelstunde kochen
eine graup Suppe muß reichlich 2 Stunden kochen zu einer Reis
ihn zuerst mit kalten hernach mit lauen zuletzt mit kochenden
Wasser läst jedes wasser eine weille darauf stehen rühret ihn
behutsam um gießt das wasser ab und zuletzt die siedende
Fleischbrühe darauf und läst ihn eine Stunde kochen.

1 $\frac{1}{2}$ Quart Sago Suppe mit fleischbrühe.

man nimt zu 3 Mössel fleisch brühe 122 Loth Sago den wäscht
man rein und gießt die Brühe dann und läst die Suppe bis 2
Stunden kochen in ermaglung der fleischbrühe kann man den
Sago zuvor 1 stunde im wasser kochen und hernach die fleisch
Brühe angiessen.

Sago Suppe mit rothen Wein.

Man läst den Sago nachdem er etliche mahl gewaschen mit wasser eine gute stunde kochte wenn man von einer Zitronen die Schale und ein Stück gantzen Zimt daran gethan hat wenn es zur hälfte eingekocht ist so gießt man den Topf voll rothen Wein thut etliche Zitronen Scheiben und Zucker nach belieben dazu und läßt es zusammen fertig kochen und beÿm anrichten stark mit Zucker und Zimt bestreuen man kann auch Schnee darauf machen.

Sago Suppe mit Pflaumengelee.

Den Sago stzet man auch in wasser zu tuth vonm einer Zitrone die Schale etliche Scheiben und ein Stück gantzen Zimt dazu der sago muß 2 Stunden kochen alsden gießt man etwas rothen und etwas Pflaumenen dazu so wird die Suppe schön roth und schmecket vortreflich man kann auch den Sago halb in weisse und halb rothen wein kochen.

Brauen Suppe.

Man nimt ein Eÿ machet davon mit Mehl einen festen Teig rädelt oder schneidt diesen in kleine dreÿeckige Stückgen bäckt solche in Butter gelbbraun und läst sie mit fleischbrühe und etwas wurzeln aufkochen und thut auch gebratne Kastanien dazu.

Polage mit einen Krebspudding.

Man stösset 1 Schock Krebs lebendig und bratet das gesdtossene in Butter dann gießet man 2 Maaß ungekochte Milch dazu rühret es wohl durcheinander und rühret es durch ein Sieb quirlt 10 Eÿer und die Milch dazu auch etwas Butter gieß es in einen tigel oder Kaserol und läst e aus den feuer gerinen wie Eÿerkäse dann gießt man es in einen durchschall äst es rein ablaufen und thut es in eine Schüssel thut dazu 6 Eÿer ein gutes Stück Butter Muße. Saltz geriebne Semel rühre alles wohl durch einander schmire eine forme oder ein verzinntes Kaserol mit Butter thue die Masse hinein und laß sie im Backofen backen Zur Suppe nimt man kräftige fleischbrühe mit garten gewächs wie es die Zeit mit sich bringt oder man kann sie auch mit Eÿer abrühren.

Milch Suppe mit Mandelklösgen.

Man nimt 8 Loth süsse und 10 Stück bittere Mandl man brüht sie und stößt sie mit ein paar tropfen Milch recht fein gerühret dazu 4 Eÿer 2 Löffel voll geriebenen Zucker 2 Löffel voll Schmaltz geschmoltzen Butter 5 Loth geriebenen Semel rühret alles wohl untereinander und machet Klösgen davon schmiret die Tortenpfanne mit Buttert leget sie hinein und läst sie gelbbraun backen Zue Suppe kochet man Milch leget ein Stück Zucker und Zimmt hinein rühret sie mit Eÿern ab richtet sie an und leget die Klösgen hinein.

Milchsuppe mit Reisklößgen.

Man nimt 8 Loth Reis wäscht ihm und läst ihn über Nacht in wasser Liegen gießt das wasser ab, und kochet ihn in Wasser weich und recht steif, läst ihn kalt werden hernach rühret man 5 Eyer nebst einer Tasse vollgeschmoltznen Schmaltz Butter einen halben Löffel voll Rosenwasser gestoßnen Zimt klein geschnittne Zitronenschale machet klößgen und bäckt sie in der Tortenpfanne zur Suppe kochte eine Milch stößt eine gute handvoll Mandeln und rühret sie mit Eyern und Zimmt und Zucker ab und leget die Klösge hinein.

eine Brod Suppe

Man nimt Wein und Wasser jedoch mehr wein als wasser läst es kochen dann nimt man fein geriebnes Roggenbrod geschnitten Zitronen Schaale Zimt und Zucker und läst es gut kochen alsden rühret man 2 Eyerdotter dazu man kann auch statt des wassers weiß Bier nehmen und Kardemomen dazu thun.

Suppe von Kartoffelmehl

Man nimt $\frac{1}{2}$ Maaß weiß Bier und $\frac{1}{2}$ Maaß Wein setzet es mit Zitronen Schaalen und Zucker zu wen das Bier recht starck kocht so rühret man 2 Löffel voll Kartoffelmehl hinein und läst es nur aufkochen als Den bestreuet man sie mit Zucker und Zimt.

Wein Suppe

Man nimt Wein und Wasser doch mehr Wein als Wasser thut darein Zucker Zitronschale viel kleine Rosinen ein paar gewürtzelcken und Zimt und läst es zusammen gut kochen dann röstet man geriebne Semel oder feines Brod recht gut in Butter und thut es zu dem Wein und läst es mit einander recht gut kochen das die Semel darin gantz zergeht zuletzt quirlt man Eyerdotter daran und streuet beym anrichten Zucker und Zimt darüber.

Eine Schaum Suppe

Man nimt au $\frac{1}{2}$ Quart ein Nössel Wein 8 gantze Eyer quirlt selbige kalt mit etwas Zucker und Zimt uns setzet es in einen etwas großen Topf in welchen es zum aufsteigen Platz hat aufs feuer es muß aber beständig stark gequirlt werden sobald es anfängt zu steigen so ist es fertig und muß gleich in den Suppenapf gegoßen werden auch kann man die hälfte Wasser dazu nehmen man kann auch etwas hinein Bröckeln.

Zimmt Suppe.

Man schneidet schwarzes Brod und röstet es auf Kohlen gelbbraun und schneidet es in Stücken thut es in einen topf nebst viel gebrochnen Zimt gießt kaltes Wasser darauf und läst es kochen und quirlt es das daß Brod zergeht treibt es durch einen durchschlag thut dazu Zitronenschalen geschnitten u. Butter Saltz Zucker und Wein und läst alles wohl kochen als dann quierlt man etliche Eyerdotter dazu setzet es zum feuer und läst es kochen dann röstet man geschnitten feines Brod in Butter braun und richte die Suppe drüber an.

Pflaumen Suppe.

Man nimmt frische Pflaumen schneidet die Kerne heraus und setzt sie mit Bier oder Wasser zum Feuer thut geschnittne Zitrone dazu und läst sie kochen bis sie weich sind gießt ein wenig Wein dazu und schlägt sie durch den Durchschlag dann röstet man Semel Scheiben in Butter und richtet die Suppe drüber an und bestreuet sie mit Timt und Zucker.

Suppe von gebackenen Pflaumen.

Man setzt die gebackenen Pflaumen mit geschnittne Zitronenschale und Bier zum Feuer und läst es recht weich kochen dann treibet man sie durch den Durchschlag und richtet sie über geröste Semel an man kann auch die Pflaumen oder Prummellen in kleine Streifen schneiden so darf man sie nicht durch bestreuen man muß auch welche hinein thun, die Prummellen Suppe machet man auf die nehmliche Art nur das man in diese ein glaß Wein und Zitronenscheiben und Zimt dazu thut und sie eine ganze Stunde kochen läst man schlägt sie auch durch den Durchschlag und richtet sie über in Butter geröste Semel an man kann auch ein Stück Mandelgebackenes hineinlegen.

Suppe von frischen Kirschen.

Man stößt frische Kirschen samt den Kernen in einen Mörsel und thut sie in einen Topf gießt halb Wein und halb Wasser darauf thut etliche Zitronen Scheiben und Schalen daran und läst es recht weich kochen und schlägt es durch einen Durchschlag leget in die Suppe ein Stück Mandelbrod oder geröste Semel mit Butter und bestreuet sie recht dicke mit Zucker und Zimt man kan diese Suppe auch kalt Essen hat man nicht Zeit die Kirschen zu stossen so kann man sie auch ganz mit Bier zusetzen und wenn sie weich sind durch den Durchschlag treiben von gebackenen Kirschen kan man sie auf die nehmliche Art machen nur das sie länger gewaschen werden ehe man sie stößet.

Äpfel Suppe.

Man schälet Bersdorfer Äpfel und schneidet sie in Viertel setzt sie mit Bier Zucker und Zitronenschale zu läst sie weich kochen schlägt es durch den Durchschlag thut Zucker daran und quirlt es mit Eyerdotter ab und bestreut es mit Zucker und Zimt man kann auch wenn die Suppe durchgeschlagen abgekochte Korinthen hinein thun.

Heidelberger Suppe

Man wäscht die Heidelbeeren und kochet sie mit Wasser und Wein Zitronen Schale und Zucker eine halbe Stunde zu dan treibet man sie durch einen Durchschlag in einen Napf leget in Butter gröste Semel hinein und streut dick Zucker und Zimt darüber diese Suppe ist man mehrentheils kalt

Grießmus

Man kochet gries in Milch läst ihn kalt werden thut 9 Eyerdotter und 3 ganze Eyer hinein machet es süsse schmieret eine Schüssel mit Butter und läst es drin aufkochen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Kartoffelmus

Die Kartoffeln werden rein abgewaschen und geschält in Stücken geschnitten und mit wasser zugesetzt doch nicht zu viel wasser man läst sie fertzig kochen dan treibet man sie durch wie die Erbsen dann thut man gebratenen Speck oder Butter hinein auch Zwiebeln und wen man sie anrichtet so thut man auch oben darauf braune Butter oder Speck auch Zwiebeln, Semelmus mit Mandeln.

Man weicht geriebne Semel in Rahm rühre $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßene Mandl und $\frac{1}{4}$ V gestoßnen Zucker drein rühre es 1 Stunde auf $\frac{1}{4}$ ℥ Butter und 2 Eyerdotter hernach thut man so viel eingeweichte Semel hinein bis man meint das es dicke genug ist und zuletzt geschnittene Zitronenschale man bäckt es in einer wohlgeschmierten tortenpfanne oder Schüssel.

Mandelmus

Man nimt 1 Maaß Milch und läst sie kochen nimt fein gestoßene Mandl so viel als man glaubt das es dicke wird wen es nicht dicke genug ist so nimt man feine Semelkrumen dazu ferner ein Stück Zucker Rosen oder Pfirsig oder Zimt wasser 2 bis 3 löfel voll läst es auf einen kleinen kohlfeuer kochen rühret es fleißig um thut es in ein Schüssel und streuet Zucker und Zimt darauf.

Quittenmus

Man kochet die Quitten in wasser aber nicht gar zu weich ziehet die haut ab und schabet sie bis auf das kernhauß reibet sie in einen Reiber oder meßingen Keßel gießt ein wenig von den wasser darin sie gekocht dazu dan nimt man von 3 Eyern das weiße und 2 dotter rühret sie darunter daß es ein klarer Breÿ wird eine geschnittene Zitrone und ein wenig Zitronensaft Zimt und Zucker dazu gethan dann schmieret man eine Schüssel mit Butter thut den Breÿ drein deckt ihn mit einer andern Schüssel zu setzt es auf Kohlen und läst es kochen man muß es aber ofte aufdecken sonst läuft es über man kann es kalt oder warm essen auch mit Zucker und Zimt bestreuen.

Eyerweißmus

Man nimt von 8 oder 10 Eyern das weisse und gießt 1 Maaß Sahne dazu quirelt es wohl untereinander auch ein wenig Zimtwasser und Zucker dann läst man es bey einen gelinden feuer aufkochen rühret es öfters um richtet es in eine Schüssel an läst es kalt werden und bestreut es mit Zucker und Zimt.

Brod kalte schale.

Man reibt schwarzes brod mit der Rinde thut Korinthen abgeriebne Zitronenschale Scheibe und Zucker dazu und gießt Bier und wein drauf und bestreut sie mit Zimt und Zucker man kann auch Zwieback hinein brocken aber erst wenn man sie vorlegt sonst wird er zu weich.

Preußische Kalteschale

Man nimt recht schwartzes Brod reibet es recht fein und gießet süsse Sahne und bitter Bier darauf und bestreuet sie recht dick mit Zucker und Zimt.

Pfirsich Milch

Man nimt süsse Milch und kocht sie mit rein gewaschenen Pfirsig Blättern ab thut aber gleich ein Stück Zucker mit hinein sinnet sie leicht dann nimt man die Blätter wieder heraus und rühret die Milch mit Eyerdotter ab auf ein Maaß 6 Eyerdotter auf von 3 Eyern das weiße dazu einen halben Löffel voll Mehl und etwas Zucker, dann setzt man sie in den Keller und ißt sie kalt und streuet nur Zucker darauf man muß aber die Milch durch einen Durchschlag laufen lassen man kann auch auf diese Art eine Rosenmilch machen wenn man anstatt der Pfirsig Blätter Rosenblätter pflückte und hinein thut.

geschmortes Rindfleisch

Man nimt ein Stück Rindfleisch von der untern Schale thut die Knochen davon klopfet es und spickt es mit Speck und Zitronen Schale der umgekehrt man thut etwas Zitronenscheiben und lorbeerlätter dazu und leget daß fleisch in den Dämpf tiegel auf dessen boden Saltz dazu und gießt so viel wasser darauf das es mit dem fleisch gerade stehet auch etwas weineßig läst es kochen und schäumet es ab wenn es abgeschäumt ist so thut man eine geschnitten Zitrone mit der Schale dran Setzet den tiegel des Morgens um 6 Uhr auf Kohlen und läst es seichte bis um 11 Uhr kochen der tiegel muß aber vest zugedeckt oder gar Zurgeglebet sein welches noch beßer ist es muß, aber in den deckel ein kleines Loch seÿn sonst zerspringt er um 11 Uhr machet man den Tiegel auf ist das fleisch weich und braun so thut man einen Löffel voll Mehl in Butter braun rösten damit die Brühe dicklich wird ist aber das fleisch nicht braun so muß man es in der Pfanne braun braten und leget und rühret solches dann oder man thut statt Mehl einen Löffel voll Pflaumenmus etwas Pfeffer Honigkuchen oder geriebne Brodrinde daran will man das fleisch sauer haben so leget man es in ein oder ein Paar tage in gutten Eßig und thut auch zum Dämpfen anstatt wasser Eißig dazu nehmen.

Dämpf fleisch auf eine andere Art.

Man Spickt das Rindfleisch recht sick mit Speck und Zitronenschale setzt es mit Wasser zu und saltz es gehörig und thut wenn es geschäumt ist gewürtz daran hat es anderthalb Stunden gekocht so gießt man die Brühe ab und brauchet es zu Suppe und gießt an deren Stelle bier daran und legt es in einen tiegel schneidet Zitronen Scheiben und Schale als dann gießet man ein glaß frantz Wein daran und läst das fleisch gar dämpfen ist die Brühe nicht dick genug so thut man einen halben Löffel voll Mehl in Butter rösten und thut ihm dazu es ist aber besser wenn sich die Brühe von selbst dicklich kocht Man kann auch Capern oder gehackte Sardellen an die Brühe thun,

noch eine andere Art Dämpffleisch

Man nimmt ein Stück Rindfleisch aus der Keule wässert es eine Stunde ein alsdenn kröschet man Butter in einer Pfanne oder Tiegel leget das Fleisch hinein und läßt es auf beyden Seiten recht braun werden und saltz es dann gießt man Wasser dazu thut Lorbeerblätter Englich gewütze und Zitronenschieben dazu und läst es so dämpfen ist es guttes Fleisch so wird die Brühe dicke und braun will sie aber nicht werden so thut man ein wenig Mehl in Butter rösten und es noch eine halbe Stunde mit durchdämpfen lassen.

Englisches Rindfleisch

Man nimmt ein gutes dickes Stück Rindfleisch aus der inern Keule klopfes recht mürbe und sticht mit einem Messer Löcher hinein und stecke in einige Löcher Stücke von des Fleisches Fett hinein auch in einige Zitronenschale und in viele abgeschälte Zwiebeln dann legte man es 3 Tage in guten Weineßig und leget dazu Lorbeerblätter und ein wenig Rosenwein dan brüt man es unter fleißigen begießen am Spiesse fertig Machet eine Sose dazu von im Butter braun gebratenen Mehl gießt gute Fleischbrühe daran gewässerte und gehackte Sardellen Kapern und Oliven ein wenig gestoßenen Pfeffer und läst es kochen hernach richtet man es über das Fleisch an

Lungenbraten

gedämpfte Rindermürbbraten

wenn von den Mürbbraten die Haut abgezogen und sie gespicket sind so belegt man den Boden eines flachen Dämpftiegels mit Scheiben Speck dann mit frischgehackten Rindernieren Telch und dann mit gehackten Schalotten und leget die Mürbbraten hinein decket es dichte zu und setzet es auf einen niedrigen Dreifuß machet darunter ein gelindes Kohlfeuer das sie langsam dämpfen und kehret sie öfters um sollte die Brühe zu wenig werden so gießet man Brühe oder Wasser zu und läßt sie gar fertig werden dann machet man Mehl und fein gehackte Zwiebeln oder Schalotten in Butter braun thut dazu eingeweichte Trüfeln gekochte Murcheln Champignons und läßt es kochen zuletzt thut man Zitronensaft und wens nöthig ist Saltz dazu Richtet die Mürbbraten an und die Soses früher.

Ein Klopfs von Rindfleisch.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch und schneidet es in dünne Scheiben und klopft sie mit den Rücken eines Messers recht mürbe thut sie nebst einem Stückgen Butter in einen Tiegel läßt es nebst ein wenig Saltz und so viel Wasser das es bis über das Fleisch geht auf Kohlen sachte dämpfen dann thut man Zitronenscheiben und ein glaß Wein dazu es muß ganz braun aussehen und kann in zwey Stunden fertig sein.

Rindfleisch Rolade.

Man nimmt das weiche Bauchstück von einer Rinde ziehet die Haut davon ab schneidet längliche Schnitten Speck die mit eingerollt werden von gewürtz nimt man dazu Saltz Sapeter Lorbeerblätter und gestoßenen Pfeffer welches nebst den Speck alles eingestreut wird man rollt das Fleisch zusammen und bindet es das es als eine Rolle zusammen bleibt diese Rollade legt man in den Pöckel und kochet sie nach etlichen Wochen nach dem Kochen preßt man Alles Wasser heraus und schneidet Scheiben davon auf einen Schüssel Man machet auch eine Brühe darüber von Weineßig gestoßenen Pfeffer und Petersilie Im Winter dauert diese Rolade einige Wochen

Ochsenszunge zu kochen

Man setzet die Zunge mit Saltz englisch gewürtz und ganzen Ingwer recht früh zum feuer und schäumet Sie recht wohl ab wenn sie recht weich ist so gießt man die Brühe ab von der Zunge wird Haut abgezogen und wenn man will zerschnitten dan röstet man in einem tiegel butter und Mehl braun macht es mit der Brühe düne thut Zitronen Scheiben und Schale dazu etwas wein gekochte große und klein Rosinen geschnittne Mandeln und ein Stück Zucker läßt es zusammen kochen und wenn man es anrichten will so kann man gewünschte und in Butter gebratne Semel darüber her streuen man kann auch eine gröste Zunge machen dieße wird auch weich gekocht abgezogen und die länge herunter voneinander geschnitten dann kehret man sie in Mehl um läßt Butter in einen flachen tiegel heiß werden und leget sie hinein kehret sie oft um daß sie schon gelbraun wird dann leget man sie in einen tiefen tiegel gießt Brühe dazu thut Muße Pfeffer ein paar Nelcken etliche gewässerte und gehackte Sardellen Capern und Zitronen dazu und läßt es so einkochen.

eine gedämpfte Schöps Keule

die keule wird wenn sie zuvor recht gut gebleuet und über Nacht eingesaltzen nebst etwas Speck oder Butter in einen tiegel gelegt und recht braun auf beyden Seiten dazu Zitronschale und Blätze Kapern Sardellen Oliven ein paar gantze Zwiebeln etliche Lorbeerblätter gestoßenen Pfeffer geriebne Mußcatnuß und läßt es gut durchkochen als den macht man Mehl in Butter braun so viel als zu der dicke der Brühe nöthig ist thut es zu der Sose und Ist es damit aufkochen man kann auch die Keule zuvor ordentlich kochen und sie als dan erst im tiegel abbräunen sie muß aber über anderthalbstunde kochen dan gießt man die Brühe davon ab leget die Keule in tiegel und gießet weiß bier dan und geschnittne Zitronen Zwiebel Lorbeerblätter und Pfeffer alsdenn brent man die Brühe ein und wenn man will kann man sauere Gurcken in Blätzgen schneiden und dazu thun und es untereinander aufkochen laßen man kann sie auch

Ragout von Schöps Zungen.

Man kochet die Zungen und ziehet sie ab und läst sie kalt werden schneidet sie die Länge nach entzwey bestreuet sie mit mehl und Brät sie gelbbraun in Speck dann machet man Mehl in Butter Braun klein geschnittenen Zwiebel gestoßenen Pfeffer Mußcatnuß mit Brüh düne gemacht und läst es kochen alsden thut man Zitronenscheiben Kapern und die Zungen dazu und läst es kochen.

Ragout vom Lamfleisch

Man hauet das Lamfleisch in Stücken und wäscht es recht gut dann läßt man Butter in einen tiegel schmelzen leget das Fleisch hinein nebst Muße. Etliche Nelcken ein paar gantzen Zwiebeln einigen Lorbeerblättern und ein wenig Bailicum deckt es zu und läßt es auf einen Kohlf Feuer langsam kochen man muß aber gut acht geben das es sich nicht anlegt sollte die Brühe zu wenig werden so kann mann etwas andere Brühe zugießen wenn es bald fertig ist so thut man Kapern Zitronen Blätze und Schale fein gehackte Sardellen und etwas wein dazu und löäßt es kochen ist die Brühe nicht dicke genug so muß man ein wenig geriebne Semel dazu nehmen auch wenn es nöthig ist Saltz das fleisch muß gesaltzen werden.

Kalbsfleisch mit Sardellen

daß Fleisch hacket man in Stückgen und kochet es in Saltz und wasser fast fertig dann leget man das Fleisch in einen tigel thut ein Stückgen Butter und Mußc. Dazu und etwas Brühe dan brent man geriebne Semel Mit Butter ein thut fein gehackt Sardellen die wohl gewässert und die grätten herausgenommen sind hinein nebst Zitronen Schale und läßt es durcheinander kochen und leget das fleisch hinein zuletzt muß man auch Zitronen Blätze dazu thun.

gedämpftes Kalbsfleisch

eine Kälberbrust oder andere Stückgen Kalbsfleisch werden in Mehl und Saltz gewälzt hernach in heiße Butter oder Speck gelegt sie müßen aber auf allen Seiten braun werden dann gießt man kochende Brüh oder Wasser dazu thut dazu eine mit etlichen gewürtzelcken besteckt Zwiebel Zitronenschale etliche Lorbeerblätter gantzen Pfeffer Mußc. Champignon oder gekochte Kastanien und läst es kochen wen man anrichten will so rühret man etliche Eýerdotter mit ein paar Löffel weineßig daran man kann auch ein wenig geriebne Semel dazu nehmen.

Eine gedämpfte Kälberkeule

Von der Keule machet man die Haut ab machet mit einen meßer Löcher in die Keule und stecket grob geschittnen und in Pfeffer und Saltz umgekehrten Speck hinein thut in einen tiefen tiegel Speck läßt ihn Heiß werden leget die Keule hinein und läßt sie braten man muß aber auch Butter mit unter den Speck nehmen und die Keule zuvor wohl mit Saltz und Mehl bestreuen wenn sie eine weille gebraten so thut man Zwiebel-scheiben dazu und wenn sie auf allen Seiten braun ist so gießt man kochende Brühewasser-Bier oder auch waßer dazu gantzen Pfeffer Nelcken ein paar Lorbeerblätter und läßt es kochen zuletzt thut man etliche gehackte Sardellen gekochte Murchel und Zitronen dazu und läst es kurtz einkochen

Austern von Kälbermilch

Man kochet die Mich mit Saltz und Wasser ab putzt die Haut rein ab schneidet es in kleine Stückgen und thut sie in Butter ein wenig braten dann leget man Butter in Austerschalen und ein Stückgen Milch hinein streut Mußc. geriebne Semel ein wenig wein und ein klein wenig Fleisch brühe darauf und Zitronensaft und läßt es auf denRost durchbraten.

Farsch von Kalbsfleisch

man nimt Kalbsfleisch aus der Keule und schabet es recht klein etwas frisches Rindsfett wovon gleichfalls die haut abgezogen wird und etwas Speck das fleisch muß zwey und das übrige einen theil außmachen man Sachneidet dieses alles in kleine Würfel und leget es in ein Katerol nebst gehackten Zwiebeln Sardellen Zitrone Saltz gestoßenen Pfeffer ein wenig Basilicaim und setzt es aus feuer Rühret es und läßt es heiß werden dann nimt man es heraus und läßt es kalt werden und hacket es gantz fein und thut es in eine tiefe Schüssel thut dazu Eýer ein wenig Mich geriebne Semel und Rühret es recht gut durcheinander und gebrauchet es zu großen und klein Butterteig Pasteten au zu Klößgen man kann auch unter obige Schalotten nehmen

Eine gebackene Leber

man wässer die Leber über Nacht ein damit das Blut ausziehet dan wird die Haut abgezogen und das leberfleisch mit einen Messer von den Adern abgeschoben damit diese alle herauskommen dann nimt man Milch 7 bis 8 Eyer geriebne Semel Muß. Dieses zusammen rühret man mit der geschabten Leber und etwas Butter durcheiunander schmiret eine Pfanne mit Butter gießt das eingerührte Hinein leget oben darauf Stückgen Butter und schicket es zum Becker

Nierenschnitten zu backen.

Man nimt von einen kalten Kälberbraten den Nieren samt den fett und Etwas bratenfleisch hackt es klein thut es in eine Schüssel thut dazu Eyer Sahne gehackte Pettersilie Zitronen Saltz gestoßenen Pfeffer Muß. gerieben Semel und rühre es durcheinander dann schneidet man Semel in Schnitten duncket eine nach der andern in Milch ein schmieret dann gleich das gemengte eines fingers dick auf die Schnitten streicht es mit Zucker und Zimt sie müßen aber warm gegeben werden man kann auch eine forme mit Butter schmieren und die Maaße hinein thuen und im Backofen gebacken.

Eine gebacknen Schweiskeule

Man ziehet von einer frischen Schweinskeule die Schwarte sauber ab und kochet si in wasser Eßig und Saltz fertig jedoch nicht gar zu weich man nimt ~~ih~~ sie behutsam heraus und legt sie ohne Brühe auf eine Schüssel welche recht breit sein muß dann reibet man altbackens Roggenbrod vermengt es mit geriebnen Zucker einen guten theil Zimt und fein geschnittener Zitronenschalle man begießt die Keule mit geschmoltzner Butter streut das gemengte eines kleinen fingers dicke darauf und klopft es mit der hand vest dann besprengt man sie mit einer feder oder Pinsel mit geschmoltzner Butter und läst es in Backofen backen aber nicht länger als bis die überzogne Rinde braun ist dann machet man die Sose dazu man nimt ein gutes theil Kirschmus wein Zimt ein paar Nelcken Zucker und geriebnes Brod dießes läßt man recht gut kochen man muß aber recht gut rühren damit es sich nicht anlegt dann richtet man die Sose in die Schüssel an und leget der gebackne Keule darauf man kann auf folgende Sose machen man rüstet Butter, Mehl und etwas Zucker läßt es Gelbbraun werden dan machet man es mit Wein dünne dann Nimt man eingemachte Kirschen oder Johanisbeeren Zucker Zimt und Zitronen und läßt es zusammen kochen auf eben diese Art kann man auch eine Wildeschwein Keule oder Zimmer Machen auch Rothwildpret dießes muß aber 8 tage vorhero in Eßig gelegen haben ein Stück Rindfleisch kann man auf gleiche Art backen und dazu ein Sardellen Sose machen.

Hirschfleisch zu kochen.

Man nimt eine Hirschkeule schneidet sie nach den fugen in Stücke ziehet die Haut davon ab und schneidet das fleisch in zimlich große Stücke klopft sie mürbe und schicket selbige mit grob geschnittnen Speck als denn nimt man saltz Pfeffer Nelcken gehackten Rosmarie und Lorbeerblätter man menget dießes alles untereinander gießt in einen Dämpftiegel ein glaß Weineßig leget eine Lage von den Fleisch hinein und streuet von den gemengten darauf dann wieder Fleisch und wieder vom gemengten und so fort bis alles hinein ist dann legt inen einen wohlschaffenden deckel darauf und verklebt ihn recht dichte läßt es 3 Stunden im Backofen kochen will man es den Tag nicht essen so muß man den tiegel nicht aufmachen den in zugemachten tiegel kann es auch im Sommer etliche Tage dauren will man davon Essen so thut man Mehl und Butter rösten so viel man glaubt das man Sose nöthig hat man läßt es schön gelbbraun werden wenn es überkühlet ist gießet man Ein paar gläßer sauren Wein daran gießt auch von der fleischbrühe dazu und rührt es untereinander und gießt es nun wieder auf das fleisch als dan nimt man gehakte Sardellen und Zironenschale und läßt es zusammen langsam Kochen wenn beliebt kann man auch Zucker dazu nehmen.

Hühner mit Hering.

das Huhn wir mit saltz und Wasser halb fertig gekocht dann zerschneidet man frischen Hering in Streifen und spickt das Huhn damit es muß aber gantz kalt sein dann wird es zertheilt und mit Butter in einen tiegel gethan und von der Brühe ein wenig daraufgegoßen auch etwas Mußc: zur Brühe wird etwas Hering wüflich geschnitten und Zitrone dazu gethan und kochen laßen wenn man anrichten will so brennet man etwas geriebne Semel ein und machet die Sose dicklich damit man kann auch Kalbsfleisch auf diese Art zurichten.

Junge Hühner mit Krebse gefüllt

Man nimt das fleisch von ausgemachten Krebsen und hacket es dann nimt man Milch gerieben Semel und ein Stück Krebs Butter Mußc: ein wenig saltz auch ein paar Eyerdotter rühret alles untereinander und machte einen dünnen teig wie einen Breÿ füllt ihn in die Hühner bratet sie langsam am Spieße und begießt sie fleißig mit rother Krebsbutter man auch in die fülle gestoßene Mandeln thun.

Gespickte Enten mit Kapern

Wenn die Enten rein sind so spickt man sie mit grob geschnittnen Speck recht dick und bestreuet sie mit Mehl leget sie in heiße Butter und läßt sie drinen braun werden dan thut man sie in einen tiegel thut fleischbrühe dazu Zitronenschalen gantze Zwiebeln gekochte Murcheln Kapern Champignons Mußc: Pfeffer Nelcken und fas zu letzt in Butter braun geröstes Mehl dieses läßt man alles miteinander kochen auf diese Art kann man auch Tauben oder WildEnten zurichten man kann auch Kastanien darunter nehmen.

Tauben mit eine Sardellen Brüh

Man muß die zerschnittnen Tauben über Kohlen in braune Butter dämpfen wenn sie fertig sind sie heraus legen fein gehackte Sardellen und Zwiebeln nebst ein wenig Mehl und lachenden Brüh und gantz wenig weineßig zusammen kochen und diese Brühe über die Tauben gießen man kann auch eine andere Sose darüber machen man nimt klein gehackte Schalotten Lorbeerblätter gestoßen Nelcken und etwas geröstes Mehl dieses wird mit halb wasser und halb wein zu einer dicklichten Brühe gekocht aber beständig gerührt das sie nicht anbrennen zuletzt thut man auch Zucker weineßig und geschnittne Zitronschale dazu man hat diese Brühe gerne hochbraun welches von dem braunen Mehl abhängt dieses machet man so man thut Butter in einen tiegel läßt sie gelbbraun werden rühret Mehl und ein wenig Zucker mit den Küchenlöfel so lange bis es seine hohe farbe erlangt hat auch zu gedämpften Lerchen oder gebratnen Tauben oft diese Brühe vortreflich.

gebackne Tauben

Man schneidet die Tauben in Viertel setzt sie und läßt sie in Butter dämpfen das sie hübsch braun werden dann nimt man den Magen und leber ein Stück geäucherte Schincken welches fett und mager sein muß und Zwiebel dieses alles hacket man recht fein und machet einen teig von ein paar Eyer geriebner Semel Butter und Mehl auch Muß: und etwas Milch machet den Teich viel dicker als zu den Kälberfüßen kehret die Tauben virel drinen um und bäckt sie in Schmaltz

gefüllte Zitronen

Man schneidet die Zitronen in die Länge machet das Saure heraus und läßt sie ein paar mahl in wasser aufkochen das sie weich werden alsdenn nimt man sie heraus und läst sie kalt werden dann nimt man zu jeder Zitrone ein Ey fein gestoßen Mandl Cordamumen Zimt Muß: Zucker gerieben Semel und etwas geschmoltzene Butter man rühret es alles untereinander und füllet es in die halben Zitronen und bäckt sie in geschmoltzner Butter man machet eine Sose dazu und nimt das gelbe von Ejern Zucker geschnittne Zitronenschale und saft Wein und Cordemumen rührt es auf den Kohlenfeuer bis es dicke wird und gießt es über die Zitronen wenn sie angerichtet sind.

gerührte Eyer mit Semel

Man schneidet Semel in Schnitten und legt sie in eine Schüssel dann setzet man einen tiegel mit Butter über Kohlen und schlägt Eyer hinein und rühret sie bis sie fertig sind dann richtet man sie über die Semel Schnitten an mit Schlackewurst oder Bücklingen kann man es auch so machen auch mit Schinken diesen muß man aber erst in Butter braten.

Eyer mit Spargel

wenn der Spargel weich gekocht und geschnitten ist so läßt man ihn in einen Durchschlag rein ablaufen dann setzt man in einen Tiegel Butter aufs Feuer und rühret 12 bis 12 Eyer an den Spargel und gießt ihn in den Tiegel mit den Eyern und rühret es bis sie fertig sind man kann auch den Spargel zuvor in Butter braten.

Eyer mit Senft

Man kochet die Eyer hart schälet sie und schneidet sie halb oder in Viertel und leget sie in eine Schüssel als dann setzt man Butter übers Feuer wenn diese steigt so thut man ein paar Löffel von Senf hinein nebst ein Glaß Wein und Zucker läst es kochen und reichet es zu den Eyern an man kann auch dieße Senf Sose zu andern Speissen nehmen

ein Schüssel Essen

man bestreicht eine Schüssel oder forne mit Butter schneide dünne Schnitten Schinken und leget sie nebst abgewaschnen gebacknen Pflaumen darauf, schläget 8 Eyer in einen Topf rühret etwas Mehl drunter und gieß es über den Schinken und läßt es beym Becker backen.

Eyerkuchen

Man nimt 4 bis 5 Eyer nachdem man den Eyerkuchen groß oder klein haben will man rühret sie in Milch und nimt Mehl und geriebne Semel und Zucker so viel als nöthig ist dann thut man Butter in einen Tigel machet sie Heiß und schüttet das eingerührte hinein wenn es ein wenig zusammengezogen ist kann man Äpfel Schnitten darauf legen Ist er auf einer Seite braun so schüttet man den Kuchen behutsam auf eine Schüssel leget Butter darauf und stürztet ihn auf der ungebackenen Seite wieder in die Pfanne und läßt ihn fertig werden man muß ihm aber zuweillen lüften damit er gut ausbäckt man kann auch die Semel weg laßen und nur pur Mehl dazu nehmen man kann auch gute Äpfel würflich schneiden und sie in den Teig schütten und wie einen Eyerkuchen mit Bücklingen machen die Bücklingen werden klein gepflückt in die Eyerkuchen Pfanne in gebratene Butter gelegt den eingequirlten Eyerkuchen reich darüber gegossen und so recht schön gelbbraun gebacken

Äpfel Eyerkuchen

Man nimt gute Äpfel und schneidet sie recht klein denn nimt man 8 Eyer darnach den Kuchen groß sein soll schlägt sie gut und thut Zucker Zimt kleine Rosinen geschnittne Zitronen hinein dann nimt man geriebne Semel welche man in Butter rösten muß bis sie hart wird es muß aber viel Semel sein das es dicke wird dann thut man die klein geschnittene Äpfel hinein und rühret es wohl unter einander man thut auch klein gestoßene Mandel hinein und wan es nöthig ist ein wenig Wein oder Sahne dann thut man Butter in eine Pfanne schüttet das eingerührte hinein und läßt es gut backen wenn es fertig ist wird er mit Zucker und Zimt bestreut.

Einen Äpfel Kuchen

man Nimt 15 Eyer eine halbe Tasse voll Pfirsig oder Zimt wasser 1 Maaß Milch viel Zucker Zimt und etwas saltz man quierlt man alles zusammen und schüttet um 2 groschen geriebnen Zwieback dazu als der schälet man 12 bis 15 Äpfel nachdem sie groß oder klein sind man schneidet sie in kleine Stükgen setzt sie mit $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker und $\frac{1}{2}$ ℥ Butter auf Kohlen und läßt sie kochen bis sie weich werden alsden gießt man die Hälfte von der obigen Maasse in eine form welche zuvor recht wohl mit Butter geschmirt werden muß dann leget man die Äpfel rings herum darauf und gießt die übrige Maasse oben darauf bestreuet es mit Zucker und Zimt und läßt es beým Becker gelinde backen die hälfte von dieser Borschrift ist schon eine gute Partion.

Mohrüben Kuchen

Man schabet die Möhren rein ab und reibet sie auf den Riebeißen quierlt die geriebene Rüben in Eyer und milche und thut etwas Mehl oder gerieben Semel dazu das es so dicke wird wie ein Eyerkuchen man bäckt die Maasse in butter oder Schmaltz wie Eyerkuchen+

Leberkuchen

Man giebt eine Kälberleber auf den Riebeisen rühret sie in Milch mit 3 oder 4 Eyern thut etwas Mehl und Saltz dazu läßt Butter in einer Pfanne Heiß werden schüttet das eingequirlte welches so dick als beým Eyerkuchen sein muß hinein läßt es wie Eyerkuchen backen und bestreuet es mit Zucker.

Eine Kartoffelspeise

Man kocht die Kartoffel weich schälet sie und reibt sie auf den Riebeisen nimt 2 ℥ hievon und 1 ℥ Butter wenn die Butter so weiß wie Sahne gerührt ist thut man die Kartoffeln nach und nach dazu wie auch 15 Eyerdotter von 1 Zitrone die Schale klein geschnitten und Zucker nach belieben man reicht alles recht wohl durcheinander das weiße von den Eyern schläget man zu Schaum und thut dieses gantz zuletzt dazu alsden schmieret man eine form oder Schüßel mit Butter und läßt es backen.

Ein gebackner Pudding

Man nimt Semel selbige klein gießt so viel kalte Milch darauf bis alles bedeckt ist setzt es auf die Asche und rühret es zu weillen bis die Semel gantz klein ist denn thut man $\frac{1}{2}$ ℥ große Rosinen $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker $\frac{1}{8}$ Zitron, fein geschnitten 6 ganze Eyer 6 dotter Zimt etwas Saltz und 1 ℥ Schmatz geschmoltzen Butter hinein und rühret alles wohluntereinander als den schmieret man eine form oder Tortenpfanne mit Butter schüttet das ingerührte hinein *und läst es backen dann streut man Zucker darüber man kann auch eine Serviette mit Butter schmiere die Maasse hinein schütten es mit Bindfaden vest zubinden und 1 Stunde in Wasser kochen* worein man eine handvoll Saltz thut dan nimt es so an das aus den Topf und läßt es im Durchschlag ablaufen richtet es so an das die unterste Seite oben komt man macht eine Brüh von wein Eyerdotter Zitronen Zucker und Zimt und richtet es über den Pudding an der gekochte wird etwas dicker ingerührt als der gebackne.

Ein Englischer Pudding

 $\frac{1}{2}$ Quartirl

Man nimt 18 Eÿer 1 Nösel Sahne 1 \mathfrak{W} fein gehacktes Rindsfett 1 \mathfrak{W} fein geriebne Semel $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Zucker $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} große und ebenfalls so viel kleine Rosinen $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Zitronat würflich geschnitten und einen halben löfel voll saltz dieses zusammengerührt wird in einen Topf wohl geschlagen dann in ein dichtes tuch oder Serviette vest gebunden und in einen Topf mit kochendem Wasser 4 Stunden lang gekocht wen er angerichtet wird so wird er mit geschnitten Mandeln und Zitronat besteckt da wo die Serviette gebunden war wird er breit geschnitten damit er in der Schüssel stehe es wird eine Holländische Brühe darüber gemacht von weißem frantzwein Zucker und Zitronenscheiben als dan mit Eÿerdotter abgerührt und über den Pudding angerichtet.

Englischer Pudding auf eine andere Art,

Man weicht Semel in Milch das die Milch alle hinein ziehet alsden drückt man die Semel wieder aus thut dazu fein gehacktes Rindsfett kleine und große Rosinen Eÿer Muß: gestoßne Mandl geschnittne Zitrone Zucker und Saltz alles nach Proportion der Semel rührt selbiges gut untereinander schmieret eine forme oder tiefes Kastrol mit Butte es in einen Backofen man machet eine Sose dazu von wein Muß: Butter Kapern Zitronen geschnittnen Mandeln rührt sie mit Eÿern ab und giebt sie zu den Pudding.

Pudding von reis

Man kochet Reis in Milch weich und rechtr dicke wenn er kalt ist thut man dazu Butter Eÿerdotter Muß: rühret es untereinander und hacket Marck oder Rindsfett recht klein wen es gut zusammen gerührt ist thut man große und kleine Rosinen gestoßene Mandeln geschnittne Zitrone und Zimt hinein das weiße von Eÿern wird zu Schaum geschlagen und dazu gerührt eine forme Butter ~~mit~~ geschmirt und mit Semel bestreut und hineingegoßen als den gebacken man machet eine Sose dazu von Milch gestoßnen Mandeln Zimt und Zucker und rühret sie mit Eÿern ab.

Große Sauere Klöße

Man schneidet Semel in Würfel und bratet sie mit Speckwürfel braun läßt sie erkalten und thut sie in eine Schüssel etliche Eÿer darauf und etwas kalte Brüh oder wasser dazu ferner geriebne Semel und Saltz etwa auf 2 Eÿer $\frac{1}{2}$ Quartirl und 1 Nüsel wasser für 6 Pfenig geriebne Semel man kann die Semel auch in Milch einweichen dann rühret man alles mit etwas Mehl durch und machet Klöse daraus dan setzet man Bier oder Eßig in einen großen tiegel zum feuer wen es kocht so leget man die Klöße hinein und läßt sie fertig kochen dann kocht man gebackne Birnen und Pflaumen und reibet etwas Honigkuchen daran damit die Brühe dicklich wird und richtet sie über die Klöße an sie sind zu Enten oder Schweinefleisch eine gute Speiße man kann auch zu den teig heffen nehmen und den teig eine halbe Stunde gehen lassen

Große Süße Klöße

diese machet man auf die vorige Art nur das man statt der fleisch-Brühe oder Wasser Milch nehmen kann man kann auch Hefen dazu nehmen und sie in fleischbrühe nebst etwas Thymian oder Majoran kochen sie schmecken sehr gut an Kalbsfleisch

Semel Klößgen

Man reibet haarte Semel recht fein etwas Mußc: und Saltz dann schlägt man 3 Eyerdotter an 4 loth Butter und rühret es das die Eyer und Butter recht schäumig werden dann thut man die Semel dazu und machet gantz kleine Klößgen davon die Klößgen leget man in einen tiegl mit kochnder fleischbrühe und läßt sie kochen wenn sie etwas aufgeköcht haben nimt man sie von feuer ab und läßt sie noch eine weille in der fleischbrühe stehen so werden sie recht locker man muß sie aber nicht zu feste machen sie werden sonst zu hart sie könne an Hühnern und frikassen gebracht werden.

Semel Klöße

Man nimt ein gut theil ungeschmoltzne Butter und treibet sie in einer tiefen Schüssel ab das sie wie Sahne wird den schlägt man almählich einer ein Ey dazu und etwas geriebne Semel und treibt es gut untereinander und so führet man fort immer ein Ey und etwas geriebne Semel bis es gar ist auch Mußc: und Saltz wenn die Butter nicht zu sehr gesaltzen ist muß man dazu nehmen sie müß aber nicht vest von Semeln sein sondern nur das sie zusammen halten und nicht Zergehen dann sticht man mit einen in die kochende Brüh getauchten silbernen löfel einen Kloß ab und sieht ob sie nicht Zerfahren sonst kann man och Semel dazu thun man darf sie auch nicht zu groß machen den sie gehen auf hat man einige in den topf gethan und sie hören auf zu kochen so deckt man sie zu und wenn sie wieder kocht so sticht man die übrigen auf ab und thut sie hinein immer an den ort wo die Brüh kocht wenn sie als eingelegt sind so muß man den Topf drehen daß sie überall überkochen wenn sie fertig sind so gießt man die Brüh ab und thut grünes welches vorhero gekocht sein muß darunter gießen man kann sie auch ein klein wenig einbrennen.

Schwemen Klöße

Man nimt 4 Eyer 6 Eyerschalen Milch 6 Eyerschalen Milch 3 Eyerschalen voll geschmoltzne Butter Musc: dieses alles quirlt man wohl untereinander gießt es in einen tiegel und rührer es so lange auf Kohlfeuer bis es sich von dem tiegel ablöst wenn es kalt ist schläget man noch 2 Eyer daran und rühret es wohl untereinander und sticht die Klöße mit einen löfel ab und legt sie in die kochende Brühe sie dürfen nicht sehr lange kochen man kann sie auch auf folgende Art machen man nimt wen die Butter zu saltzig ist $\frac{1}{4}$ ℥ Schmalz und rühret es nebst 2 Eyerdottern bis es zu Schaum wird dann thut man Mußc. und geriebne Semel dazu wenn es sein kann soll man nur die Rinde von den Semeln nehmen man machet davon in der hand runde Klößgen und läßt sie in Brühe aufkochen.

3 Quartirl Milchklöße

Man nimt anderthalb Nößel Milch gießt ein wenig davon ab darein weicht man 2 Stunden vorhero eine gutte handvoll frische Semel ein dann nimt man ein gutes Stück Butter rühret sie das sie wie Schaum wird dann schlägt man einen Eyderdotter hinein und wen soll er gut gut verrühret ist noch ein ganzes Eÿ dazu und rühret es auch wohl durch dann drücktet man die eingeweichte Semel durch ein reines tuch und rühret die Semel unter die Butter und Eÿer es muß aber recht wohl durchgerührt werden dann nimt man Mußc: und geriben Semel und thut sie dazu das der Teig seine rechte dicke bekommt aber auch locker bleibe und danach nicht zerfalle man machet von den teig runde Klöße die Milch setzet man in einen tiegel oder Kastrol auf wen die Milch kocht si probirt man einen Kloß sollte der Zergehen so thut man noch mehr Semel dazu und rühret es gut unter einander leget die Klöße alle in die kochende Milch und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen richte alsdann die Klöße in eine Schüssel an die Brühe rühret man mit Eÿer und Zucker ab und gießt sie wieder in den tiegel setzt sie auf Kohlen und rühret sie bis sie dicke wird dann gießt man sie über die Klöße.

gekochtes

Rindfleisch Klöße

Ein \mathfrak{W} Rindfleisch welches recht fett ist hacket man so fein wie einen Teig wen es nicht fett genug ist so nimt man $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Speck mit darunter dann hacket man eine Zwiebel Kerbelkraut Pettersilie und Thÿmian alsden schlägt man 5 ganze Eÿer dazu und rühret geriebne Semel ein wenig Pfeffer englisch Gewürtz und Saltz hinein alles recht untereinander gerührt und runde Klöße davon gemacht ohngefähr 12 Stück und brate sie in Butter sie werden zu braun Kohl gegessen man kann sie auch in Brühe oder wasser auskochen oder über die gebacknen ein frantzösische Brühe machen wie folget klein geschnittne Zwiebeln werden in der Butter worinnen die Klöße geweßen sind gebraten Eßig und Wasser Dazu gethan anhdem man es sauer haben will mit etwas Semel Dichlicht gemacht und über die Klößl gegossen man kann auch Klöße von Schweinflleich machen man nimt ein halb \mathfrak{W} frisches magers Schweinflleich schneidet alle Sehnen heraus und hacket es so fein als möglich schlägt etliche Eÿer darauf und machet mit Saltz Mußc: und geriebne Semel einen teig daraus man drehet die Klößgen rund und kocht sie in fleich brühe

Ein Kloß von Rindfleisch

Man hacket 1 \mathfrak{W} gekochtes Rindfleisch und 1 \mathfrak{W} Speck ganz klein dann schläget man 6 Eÿer ndaran und thut geriebne Semel dazu ferner ein wenig englisch gewürtze Mußc: Zitronen ein klein bisgen Rindsbrühe nebst ein wenig Mehl und Butter dieses wird wohl untereinander gerührt wie ein Kloß geformt und in Butter fertig gebraten alsden thut man die Hertzen von fertig gekochten welschkraut dazu gießt fleischbrühe daran läßt es zusammen durchkochen und richte an.

Reis Klöße

Man kochet $\frac{1}{2}$ ℥ Reis wenn er zuvor gewaschen und gebrüht ist in gutter Fleischbrühe recht dicke aber nicht gar zu weich dann nimt man fein geriebne Semel und röstet sie in Butter gelbbraun und rühret dieß alles mit 4 gantzen Eyern recht untereinander und machet Klößgen daraus welche man in fleischbrühe fertig kochen kann man kann auch mit den Reis etwas Rindermarck zu kochen so wie es desto beser auch muß man Mußc. hinein thun man kann auch diese Maasse in eine Serviette welche zuvor mit Butter bestrichen sein Muß einbinden und es eine halbe Stunde in gutter Brüh kochen Lassen man richtet es alsden mit geröster Semel an.

Kohl oder Kraut Klößgen

Man röstet klein gehackte Krautblätter in Butter fertig und läst sie kalt werden indessen werden 2 bis 3 Eyer in Butter gerührt wozu Mußc: und geriebne Semel kommen das thut man das Kraut dazu rühren dann werden die Klößgen gemacht und in fleischbrühe ausgekocht in die Brühe thut man geröste Semel und Mußc: das sie dicklich wird.

Eine Pastete.

Zuvor machet man einen Blätterteig auf folgende Art. man nimt recht trockenenes schönes Mehl in eine Schüssel und macht in der mitten eine Abtheilung und schläget 2 Eyer hinein wie auch 2 Spitze gleßer voll Wein oder brandwein und $\frac{2}{8}$ Maaß Wasser oder ein $\frac{1}{2}$ Nössel und eine Messerspitze voll Saltz nebst einen Stückgen ausgewaschen Butter dieß rühret man alles unter einander und knetet davon einen teig der sich gut Mangeln läßt und an den Mangel ihn immer nach einer Seite übereinander alsden wäschet man 1 ℥ frische Butter aus und trocknet sie mit einer Serviette ab sollte sie nicht recht hart sein so muß man sie eine Stunde in den Keller setzen das sie hart wird alsdenn vollet man den teig breit auseinander drücktet die Butter so breit als die hälfte des ausgemangelten teiges legt sie auf den teig schläget die andere Hälfte herüber und Mangelt ihn wieder auseinander schlägt ihn wieder zusammen und mangelt ihn wieder und dießes wiederholet man 10 mahl immer nach einer Seite zu dann schneidet man nach größe der Schüssel den Deckel und von den übrigen teig schneidet man 3 finger breite Streifen welche man zu den Rand auf der Schüssel brauchet und schmieret die Schüssel gut mit Butter dan kann man Kalbfleisch kochen dämpfen oder braun braten und leget es in die Schüssel nehmlich in kleinen Stückgen; auch farsch wen man will fleisch oder Butter Klößgen Kребsschwänzgen und Kребse Sardellen Kapern Zittronscheiben und geschnitten auch Murscheln geschnitten Bratwurst und Mußc: und gießt etwas Brühe darauf auch Kastanien dan leget man den Deckel locker drüber und leget die geschnitten Streifen von teig auf den Rand der Schüssel man muß aber den Deckel auf den Rand der Schüssel ein wenig andrücken so wie auch die Streifen ringsherum an den teig ein wenig

angedrückt werden müssen dann wie die Pastete mit Eyerdotter bestreichen und zum Becker geschickt wenn sie fertig ist so wird oben der Deckel etwas aufgeschnitten und die Brühe hinein gegossen man rühret etliche Eyerdotter mit fleischbrühe nebst einen löfel weineßig und etwas Wein ab man kann sie auch ein klein wenig einbrennen und Kapern dazu nehmen überhaupt muß man darauf sehen das alles was man in eine Pastete bauet egal rund werde und eine gewisse Höhe erreichen damit es ein Ansehen hat der Rand von der Schüssel muß vorhero mit Eyer bestrichen werden ehe man die Streifen Teig darauf leget auch muß das fleisch welches man hinein leget nicht gantz weich sein und kalt Hühner und tauben fleisch muß nur erwärmt sein dann thut man auf den Boden Butter Zitronen und ein Glaß Wein man kann auch zu einer kleinen Schüßel nur die hälft von dieser Portion nehmen man kann auch diesen teig dazu nehmen wie folget es wird abends vorher anderthalb \mathfrak{W} Butter ausgewaschen als ein Teller breit getrückt und über Nacht in frisches wasser geleet des Morgens nimt man 2 Kannen feines Mehl 3 Eyerdotter frisches Wasser und von der breit getrückten Butter etwas doch so das es die Ründung behält und machet einen gutten Blätterteig er muß aber mit den Wasser wohl durchgearbeitet werden hernach mangelt man den teig auf trocknet die Butter mit einer Serviette ab und legt sie in die mitte des aufgemangelten teiges schläget ihm rund zusammen und mangelt ihn noch mahls so dünne als möglich und gleich viereckigt auf als dann wird er von beyden seiten nach der Mitte zusammengeschlagen bekommt dieses wiederholet man 4 bis 5 mal so ist der teig gut.

Kleine Pastetgen

Man nimt ein Stück Nieren oder andern Kälberbraden und hacket ihn klein thut Zitronen Kapern geröste Semel und etwas Speck Mußc: Saltz etliche Eyer nebst ein wenig Butter in einen tiegel und läßt es ein wenig kochen wenn es kalt ist so nimt man einen guten Blätter oder Blätterteig welcher schon vorhero fertig sein muß und mangelt ihn aus und leget davon in die forme und thut die füll herein den machet man einen Deckel von teig darüber man muß aber den Rand vorhero mit Eyern bestreichen man kann auch frisches Kalbfleisch von der Keule nebst frischen Ringsfett klein hacken und es mit Pfeffer Mußc: Saltz Pettersilie Zitrone vermengen und es in Blätterteig in förmigen fülle einen Deckel darauf machen und sie mit Eyerdotter bestreichen man kann auch eine Sose dazu machen man machet Mehl in Butter braun machet sie mit Wein dünne thut Zitronen Zucker kleine Rosinen hinein schneidet sie auf wen sie fertig sind und gießt von der Sose hinein und decket sie wieder zu oder giebt die Sose besonders dazu auf den Tisch etwas geriebenen Zucker thun.

Kleine Englische Pastetgen

Man hacket kalten Kälberbraten klein thut ihm nebst wein kleinen Rosinen kochen geschnitten Zitronenschale und saft Muß: Butter und ein wenig geriebne Semel in einen tiegel und läßt es zusammen einkochen und dan kalt werden man machet den teig wie zu den vorigen Patetgen und auch dieselbe Sose dazu.

Englische Potengen

Man nimt $\frac{1}{2}$ ℥ Butter wäschet sie und rühret sie zu Schaum dan 4 ganze Eyer und 2 Dotter dazu gerührt wie auch $\frac{1}{2}$ ℥ klar geriebne Mandel worunter etwas bittere sind die Mandeln werden mit Rosen oder Zimt wasser abgestoßen $\frac{1}{4}$ ℥ kleine Rosinen für 6 Pfenige Semel deren krume bloß in Milch geweicht und derb ausgedrückt ist und etwas Zucker und Zimt dießes wird alles recht wohl untereinander gerührt eine forme mit Butter geschmieret und gebacken dan giebt man eine Wein oder Sose Brühe dazu.

Pastete von Aal.

Wen den Aal die haut abgezogen ist so schneidet man ihn in kleine runde Stücke und kochet ihm halb fertig in saltzwasser dan thut man ihn in einen Durchschlag des daß wasser ablaufen kann den schneidet man Zwiebeln klein und läßt sie nebst Pfeffer Muß: Nelcken im Wasser kochen und auch Zitronen das die Sose von den Zwiebeln dicklich werde es muß nur so viel Sose sein als in die Pastete nöthig ist dann leget man in eine Schüssel viel Butter den Aal darauf und die Sose drüber gegossen noch etwas Zitronen und Blätze darauf gelegt einen Rand von mürben Butter teig gemacht und einen Deckel und ihm wie beÿ andern Pasteten darauf gelegt und mit Eyerdotter und etwas Zucker vermengt bestrichen und im Backofen gebacken unterdessen läßt man Wasser und weineßig kochen thut Butter und Pfeffer hinein und Zironen rühret diese Sose mit Eyerotter ab wenn die Pastete fertig ist so kann man sie aufschneiden und etwas von der Sose hineingießen oder die Sose besonders auf den Tisch geben.

Pastete von Stockfisch

Man nimt von den besten Stockfisch der zu bekommen istz schneidet die Haut ab und alle gräten heraus man nimt etwas davon zu den farsch und schneidet es recht klein weicht Semel in Milch rühret 6 Eyer mit Butter ab thut aber außerdem noch $\frac{1}{2}$ ℥ Butter in den farsch und stößet alles mit den geschnittenen fisch in einen Mörsel wenn nun der farsch recht klar und fertig ist so setzet man den fisch in einen töf topf zum feuer das er nur zieht hernach schüttet man ihn in einen Durchschlag daß das wasser rein ablaufe dann macht man die Pastete röstet geschnittene Zwiebel in Butter thut von den farschg welcher mit denen eingeweichten Semeln recht gut durchrühret worden ist etwas auf den boden dann Stockfisch und Zwiebeln darauf etwas gewürtz hernach wieder Stockfisch und Zwiebeln und zuletzt den übrigen farsch dann beleget man sie mit blätzgen Butter und leget den

Deckel darauf welcher von einen mürben Butterteig gemacht wird bestreicht sie und läßt sie backen auf diese Art kann man von allen fischen große Pasteten machen von Aal Lachs forellen Hecht Schmeelen, von Stockfisch aber sind die kleinen Pastegen besonders am besten man muß sie mit einer Sahn oder Milch Brühe mit Eyerdotter abgerührt auftragen,

Kleine Pasteten von Kребßen

Man macht gekochte Kребse aus hackt sie recht klein und thut sie nebst Kребsbutter in eine Schüssel Eyer etliche gestoßne Mandel in Sahne oder Milch geweichte Semel ein wenig geschnittne Zitrone und Zucker rühret alles wohl untereinander machet einen mürben teig leget ihm in kleine formen und thut die füll hinein und macht einen Deckel darauf bestreicht sie und läßt sie backen man kann auch die formen mit Butter beschmieren die füll hinein thun und zuvor mit Semel bestreuen auch oben darauf Kребs butter gießen das sie schön roth werden.

Semel Pasteten

Man hackt ein Stück Kälberbraten mit den Nieren und ein paar Schalotten recht klein und thut es in eine Schüssel dann werden 8 gantze Eyer dazu geschlagen geriebne Semel Muß: $\frac{1}{4}$ ℥ kleine Rosinen Zitronen und etwas zelaßne Butter dazugehan und alles wohl untereinander gerührt dan wird Semle in Schnitten geschnitten so das man aus einer gröschel Semel 4 Schnitten schneidet dann tunckt man sie in zerrührte Eyer und streicht von den gehackten einerührten 2 finger hoch darauf und thut sie in Schmaltz oder Butter backen

Lachs zu Kochen

Man leget die von einen frischen lachs geschnittnen Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser bis sie sich gekrümet haben alsden werden sie in einen keßel gethan und flußwasser darauf gegossen der Lachs muß aber nicht scharf gesaltzen werden wenn er aufgeköcht ist so wird das feuer weggenommen und der Lachs eine abgeschäumt hernach läßet man solchen och eine halbe Stunde sachte über den Kohlen kochen worauf man ihm auf eine Schüssel leget mit grünen Pettersilie ausputzet und etwas von der Brühe worinne er gekocht ist darauf giebet zum Lachs giebt man Zitrone geröste Pettersilie und weineßig serum.

Lachs zu räuchern

Man ist den Lachs schlachten und as Eingeweide heraus nehmen dann leget man ihn 6 Tage in saltz hängen ihn alsdan in den rauch macht aber von Besenreißern ein Gestell worauf er liegen kann alsden muß man ihm Probieren ob er weich und fertig ist.

Lachs mariniert

Man schneidet den frischen Lachs in Scheiben und brät sie in Butter alsdann macht man eine Krebsbrühe daran läßt ihm in der Brühe einlochen und richtet ihn an, dieses ist aus den neuen Koch buch geschrieben

Einen guten mürben teich zu machen von fr. Be:

Man nimt 1 ℥ Butter 1 ℥ Zucker reichlich 1 $\frac{1}{2}$ ℥ Milch und 8 Eyerdotter die Butter muß rein ausgeworfen und abgetrocknet werden dann rühret man sie wohl ab und thut die dotter einen nach dem andern hinein alsdann den Zucker und dan das Mahl alsdan würket man den teig auch und formiret daran was man beliebt man kann Blätzel Bretzel Torten und allerley davoin machen und wenn es fertig so leget man es auf Papier und bestreicht es mit Eyerweiß und mit gröblichen Zucker bestreuet man muß manchmahl mehr Mehl haben als 1 $\frac{1}{2}$ ℥ nachdem das Mehl ausgiebt. H. g.

Eine gute Weinn Sose über Hechte und andere Speisse.

Man nimt $\frac{1}{2}$ Quart frantz weinn den thut man nebst einen Esslöfel voll weinneßig in ein töpfgn und läst es zugedeckt sieden, alsdann rühret man ein reichl $\frac{1}{4}$ ℥ Butter wohl ab und rührt einen kleinen Eßlöfel voll Mehl dazu und gestoßne Mußcatenblüh dann nimt man das teigl und rührt es in den weine und läst es kochen, alsdann thut man ein wenig Hecht Brüh dazu nebst geschnittnen Mandeln Zitronen und Zucker und läst es wieder kochen von den Weinn muß man ein wenig übrig behalten, dann rührt man zuletzt 2 Eyerdotter in den übrigen Weinn rund läst es noch ein wenig aufkochen dann ist es fertig, H. g.

Bauren Küchel zu machen

Man nimt 2 Loth Butter oder Schmaltz treibet es wohl ab, dann 2 gantze Eyer nach und nach hinein gerührt, dann 2 Löfel gute Hefen in eine Tasse laulicher Milch gerührt und hinein gerthan alsdann ein Köpf Mehl nach und nach hinein gerührt und gesaltzen auch nach belieben Zucker dazugethan dann gießt man noch so viel Milch dazu das der teich in der veste wird das man Küchel daraus machen kann alsden muß man wohl gehen lassen, hernach thut man den teich auf ein mit Mehl bestreutes Bret und machet Stückgen daraus so groß als eine obere Caffee Tasse und läst es wider gehen dann läst man in einer Pfanne Schmals heiß werden, zeihet die Stückgen teich in die Länge aus einander und bäckt sie schön langsam heraus und bestreut sie mit Zucker und Zimt,
R. g.

Weixel Pfützel

von 8 Eÿern das weisse zu Schaum geschlagen, die dotter alleine wohl abgerührt 8 Loth fein gestoßnen Zucker hinein gethan 2 loth fein gestoßnen Mandel und eine gutte virtel Stunde gerührt dann 8 Loth fein geriebne Semel hinein getan und noch eine gutte virtel Stunde gerührt dann den obigen Schaum recht wohl darunter verrührt und nach beliebigen Zimt dazugenommen man kann auch geschnittne Citronen dazu nehmen zuletzt thut man einen Seidel becher voll weixeln da die Kern ausgelöset sind, darunter und füllet es in eine forme welche wohl geschmieret und mit Semel Mahl bestreute sein muß hinein es muß aber ein drittel von der forme leer bleiben den es steigt in die Höh und im Backofen nit zu schnell heraus gebacken und mit Zimt und Zucker bestreut. R., g.

Brand Küchl

Man machet ein Seidel Milch in einer Pfanne siedent und leget ein tauben Eÿ groß Schmaltz hinein dann rühret man ein seidel schönes Mehl hinein, und trocknet den teich auf den feuer wohl ab bis er sich vom löfel schält, zuvor leget man schon 8 Eÿer in laues wasser das sie warm werden, dan thut man den teig in eien Schüssel und rühret nach und nach 6 gantze Eÿer und 2 dotter daran und salzt es dann setzt man die Schüssel zugedeckt auf warmes wasser läst Schmaltz in eine Pfanne nicht gar zu heiß werden legt mit einen löfel stückgen teig wie ein kleines Eÿ oder große Nuß hinein und bäckt sie langsam heraus und mit Zucker bestreut man kann auch nach beliebigen Zucker inwendig hinein thun, auch die gebacknen Küchel kann man ein wenig aufreißen und etwas von eingemachten früchten hinein thun. R. g.

Zucker Streubel

Man nimt 1 Seidel Mehl $\frac{1}{2}$ Seidel fein gestoßnen Zucker, von einer Zitrone die Schalle der Teig wird mit Milch so veste angemacht wie zu einer Dampfnudel, hernach mit Eÿerweiß so dünn gemacht daß er durch einen Trichter der 3 kleine Röhrgen hat recht wohl durchlaufen kann dann nimt man eine nicht gar zu große Pfanne läst Schmaltz darin waren werden, gießt ein baar löfel Teig in den Trichter und läßt in das warme Schmaltz um um hin und her lauffen wenn es auf einer Seite braun ist wendet man es mit einer gabel um, wenn er auf beyden Seiten braun ist nimt man es heraus und leget es über ein welgenholtz das es bogigt wird und bestreut es mit Zucker und Zimt. R. g.

Äpfel Küchel

Man nimt $\frac{1}{2}$ Semel Mehl und 2 Loth Zucker von einen Eÿ das weiße zu Schaum geschlagen und mit warm gemachten weinn zu einen Teig gemacht die Äpfel geschält die Kerne heraus geschnitten und runde Scheiben einen halben finger dicke davon gemacht oder auch nur halbiert in den teig wohl eingedunkt in das heiße Schmaltz gelegt und schön braun gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut R. g.

Äpfel Kúpchel auf eine andere Art

Man nimt ohngefähr 1 Seidel Mehl $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Zucker und den teig mit weißen Bier düne gemacht und etwan 2 löfel voll Brandwein dazu gegoßen die Äpfel wie bewust im Teig eingedunkt und in Schmaltz gebacken.

Griß Kötel

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Butter wohl abgerührt, 3 Eýer eins nach dem andern hinein gerührt 1 Seidel Wiener griß 1 Eýerschaale voll Raum gesaltzen umgerührt und ein halbe Stunde stehen laßen in kochend wasser gelegt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen laßen zugedeckt, darnach von dem feuer weggesetzt wieder eine Viertel Stunde stehen laßen dann sind sie fertig. R. g.

Feýertag Brod

Man nimt von den besten Rocken und weitzen Mehl von jeden die Helfte und machet einen dampf von Hefen und lauer Milch und Läst es wohl gehen hernach thut man Annis und Saltz hinein und urch So viel milch als zu einen nicht gar zu vesten Brod teig nöthig ist Arbeitet ihn wohl ab und macht Brodel draus dieße bestreicht Man Bestreuet sie mit Annis und schicket sie zum Becker wenn Sie zuvor gegangen sind oder bäckt sie selbst wie ander Brod. P. Mark

Weixel Kuchen

8 gantze Eýer in einen topf eine Viertel Stunde wohl abgeschlagen $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Zucker hineingethan und wider eine Viertel Stunde gerührt 8 Loth gerieben feine Semel und 1 quintl Zimt hineingethan und noch eine Viertelstunde gerührt einen Seidel becher voll weixeln oder Anerellen von welchen die Kerne ausgelöst sein müßen hineingethan in eine geschmierte forme getahn und gebacken. R. g.

Bisquit Torte

10 gantze Eýer in einen topf eine halbe Stunde wohl abgeschlagen dann $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} gestoßen auf den offen wohl abgetrockneten Zucker dazugethan noch eine gute Viertel Stunde gerührt von einer Zitrone die Schaale dann 12 Loth wohl abgetrocknetes Stärkmehl hinein gethan und nicht länger mehr gerührt als das es recht untereinander komt in eine forme gefüllt welche zuvor wohl geschmirt und mit geriebnen Semel bestreut sein muß und gleich gebacken die forme darf nur halb gefüllet werden, NB. mit Choclade kann man auch Bisquit machen Zucker und Eýer nimt man wie oben aber nur 9 Loth Mehl und 5 Loth geriebene Choclade keien Zitrone iund wenn sie fertig ist nur mit Zucker bestreut.

Mandel Torte

6 gantze Eýer und 6 dotter $\frac{1}{4}$ Stunde abgeschlagen $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Zucker wieder $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} fein gestoßne Mandel von einer Zitrone die Schaale noch eine Viertel Stunde gerührt in eine geschmierte forme bis einen Daumen breit leer eingefüllt und gleich gebacken und mit Zucker bestreut. R. g.

Brod Torte

7 gantze Eÿer und 7 Dotter eine Viertel Stunde wohl abgeschlagen dann $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßenen Zucker dazu und wieder $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann $\frac{1}{2}$ ℥ mit einen Eÿ fein gestoßenen Mandel 14 Loth fein geriebne Rogen Brodrinde von einer Zitrone die Saale $\frac{1}{2}$ Loth Zimt 1 quintl Nelcken 1 quint Mußcat Nuß 1 quint blüh alles klein geschnitten 4 Loth Citronat alles zusammen noch inen halbe Stunde gerührt in eine geschmierte forme gefüllt Daumen breit leer gelassen und schön gebacken und alsdan mit Zucker und Zimt bestreut. R. g.

Ein gefüllte Torte

$\frac{3}{4}$ ℥ Mehl auf ein Nudelbret gethan 6 loth Zucker von einer Zitrone die Schaale, 18 loth Butter darein geschnitten mit den Händen untereinander gerieben 2 gantze Eÿer und 2 dotter dazu gethan den teig zusammen gemacht und etliche mahl überschlagen wenn es Zeit hat und man kann ihm einige Stunden stehen laßen so ist es desto beßer, dann mangelt man die hälfte des teigs einen halben finger dick aus in form Rund oder länglich leget ihm auf Blech oder Papir und beleet ihn mit eingemachten Obst macht Stengel oder einen gantzen Deckel darauf bestreichts mit Wasser und bestreut es mit Zucker und gebacknen. R. g.

Citronen Torte

Man nimt 28 loth schönes Mehl auf ein Bret, bröckelt 24 loth Butter darein, reibet es mit den Händen wohl untereinander thut 3 Esslöfel voll sauern Raum 3 Eÿerdotter und ein wenig Saltz daran, machet den teich zusamen mangelt ihm ofte aus wie einen Butterteig bis er fein aussieht dann setzet man ihn an einen kühlen Ort und läst ihn je länger je lieber ruhen dann läutert man 6 Loth Zucker mit einer reichlichen Eÿerschaale voll wasser schneidet von 3 großen Zitronen die Schale länglich $\frac{1}{4}$ ℥ Mandel länglich klein geschnitten Zitronen und Mandel in den Zucker gethan ein paar mahl aufsieden laßen und zurücke gesetzt daß es kühle wird dann mangelt man die hälfte des teiges gute 3 Meßerrücken dich aus machet von den teig ein kleines würstel macht damit auf den teig eine Rundung und bestreichts zuvor mit Eÿerweiß und streicht obige füll hinein dann ziehet man das weiße von den Zitronen marck sauber herunter schneidet düne Blätzgen und machet alle Kerne heraus und Zuckerts recht sehr stark leget es oben auf die füll und wider wohl Zucker darauf getan über ein halb ℥ Zucker braucht man alle Zeit zu einer solchen Torte dann mangelt man den andern theil teig aus und machet einen gantzen ausgeschnidtnen Deckel darüber macht es an den Rand recht erste zusamen wie man eine Pastete macht dann bestreicht man es mit wasser und bestreuet es mit Zucker und schön braun gelb gebacken man kann auch eine andere füll machen von groß und kleinen Rosinen geschnidtnen Mandeln Citronen Zitronat und Zimt und läst Es auch so in Zucker ankochen wie oben beschrieben ist. R. g.

Bröbel Torte

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Butter, $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Mandeln kleingestoßen $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Zucker $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Mehl von einer Zitrone die Schaale ein Eÿ solches alles auf einen Bret gehackt bis es richtig Wird die helfte eines kleinen finger dick ausgemangelt und eingemachte früchte darauf gelegt, man kann auch frisches Obst dazu nehmen Stengel aus den übrigen teig gemacht und die torte damit belegt und einen Rand herum gemacht mit einem Eÿ bestrichen mit Zucker bestreut und gebacken.

Man [kann] die Bröbeltorten auch auf diese art machen man nimt $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Butter $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Mehl 9 loth Zucker von einer Zitrone die Schaale ein Eÿerdotter alles zusammen gewürkt und zu einen teig gemacht und die torte wie oben beschrieben daraus verfertiger man kann auch zu diesen teig $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} gestoßen Mandeln nehmen aber da muß man statt 9 loth Zucker 12 loth rechnen. R. g.

Lintzer Torte

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Butter eine virtel Stunde wohl abgerührt, 5 Eÿerdotter nach und nach dazu gethan $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} fein gestoßnen Zucker $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} fein gestoßne Mandeln auch nach und nach hineingerührt zuletzt von 3 Eÿern das weiße zu Schaum geschlagen und auch hinein getahn und mit $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} Mehl den teig gar zusammen gemacht. NB. von dieser Masse wird aber die Torte nicht größer als ein kleiner Teller, dann leget man Oblaten auf ein Blech so groß man die Torte haben will und macht von Papir einen Streifen 2 finger hoch herum außen machet man von schlechten teig einen Rand herum daß der Streifen hält, dann streicht man obigen teig auf die Oblaten in den Streif einen starken Daumen dick und belegt es hin und wieder mit eingemachten Früchten als Johannisbeer, Himbeer, oder Kirschen den übrigen teig leget man so viel als möglich mit einen Kartenblatt gegattert oben darauf es darf schon weit aus einander seÿn denn im Backen fließt es doch zusammen, nur muß mach sich in Acht nehmen daß der Rand recht ausgefüllt wird dann setzt man sie in eine nicht gar zu heißen Röhre, so daß in dem die Torte schon darin stehet die Röhre erst recht seine Hitze bekommt man muß sie aber recht wohl in acht nehmen den auf den Boden brennt es gerne an man kann aber darauf sehen so ofte man will, so balt sie fertig ist muß man gleich wenn den schwarzen teig und pair Streifen herunter lösen und mit Zucker bestreuen. R. g.

den großen Milcherum Strudel.

Man machte einen teich von Mehl Eÿern und ein wenig Butter oder Schmaltz in der veste wie man ihm zu den geschnittnen Nudeln macht dann mangelt man einen großen fleck und ziehet ihm so dünn als möglich über einen zugedeckten Tisch aus und bestreicht ihn mit dicken Milcherum dann streut man Zucker Zimt großen und kleine Rosinen darauf und rollet ihm recht locker zusammen dann leget man ihn in neine mit Butter wohl geschmirte Pratzpfanne un d gießt gezuckerte siedente Milch daran daß sie nicht dar darüber geht und läßt es in der Röhre gantz einbacken, man [kann] es auch gantz trocken backen und nur auf ein Blech oder bratzpfanne legen und keine Milch dazu giessen auch kann man in den teig ein wenig Zucker hinein thun

Den blinden Stockfisch

Man röstet Semel Schnitzten braun dann röstet man Mehl in Butter und klein geschnittne Ziebel gelblich machet Milcht siedent und rühret es an die seidende Milch läßt es noch ein wenig kochen und gießt es siedent über die gerösten Schnitten deckt es zu und läßt es noch ein wenig aufkochen so ist er fertig.

Wasser Kuchen

Man nimt 1 Metze Mehle 1 Quart Hefen 1 quint Mus: Blüh 1 Quart zerlaßne Butter 1 Quart Eýerdotter 1 Quart Raum 1 geschnittne Zitrone alles dieses wird kalt eingemacht und muß ins kalte zum aufgehen gesetzt werden oder welches noch beßer ist den teig in eine Serviette gebunden und ins Wasser gehänget wenn er sich in wasser umgekehrt hat so ist er genug gegangen man kann ihn also über Nacht gehen laßen beým auswürken wird alsdan 1 Quart Zucker hinein gethan Kuchen daraus fomirt mit Butter bestrichen und Zucker mit Zimt vermengt recht dicke darauf gestreut und auf Papir gebacken. H. g.

Zwieback

Man rühret $\frac{1}{4}$ ℥ Butter wohl ab dann rühret man 1 Eý und 1 Dotter hinein und nach belieben Zucker, und ein genaues Quartirl Hefen und auch so viel Milch dann rühret man ein ℥ Mehl hinein und mache von den Teig runde brodel und leget sie auf ein mit Mehl bestreutes Papir oder auf ein Blech und läst sie backen man muß die Brodel mit Butter bestreichen und wenn man will kann man sie mit Zucker bestreuen man kann von dießen teich auch einen Luchen machen man muß aber etwas mehr Butter und 4 oder 6 Eýerdotter dazu nehmen man Mangelt ihm aus und bestreicht ihm mit Butter und Bestreut ihm recht dicke mit Zucker und Zimt,

es ist wohl zu mercken das hamburger gericht jedes 6 loth schwehrer sein ist als hiesige gewicht aus dem Kochbuch ausgeschrieben

Pflaumen oder Kirschkuchen

Auf einen Kuchen nimt man 1 Quartirl Milch 3 Eýer $\frac{1}{2}$ ℥ Butter und 1 Quartirl gute Hefen die Butter läßt man in der Milch und gießt die Milch nebst der Butter hinein schlägt die Eýer dazu wie auf $\frac{1}{8}$ ℥ Zucker und etwas Mußcatenblumen, den Teig macht man vest und mangelt ihn auf den Rand bestreicht man mit Butter leget die Pflaumen oder Kirschen darauf bestreut sie und den Kuchen backen wenn man die Pflaumen abschälen will so kann man sie in eine Schüßel legen und kochendes wasser darauf gießen damit man die Haut leichter abschälen kann, man kann auch einen Äpfel Kuchen auf diese art machen

Ordinärer Topf oder Apfelkuchen

Man nimt $\frac{1}{2}$ Quart Milch und läßt sie lauwarm werden thut
 1 \mathfrak{L} Butter hinein $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} gestoßnen Zucker etwas Mußcatenblüh
 1 \mathfrak{L} große $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} kleine Rosinen einen guten theil recht gute Hefen
 $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Mandeln 2 löfel voll brandwein 6 gantze Eyer und 3 Eyer
 Dotter und wenn beliebt klein geschnittnen Zitronat hierauf
 schüttet man recht trocknes Weizenmehl in eine Schüssel
 und theilet es mitten gießet die Milch und Butter hinein
 rühret ein wenig Mehl darunter und hernach die hefen welche
 man durch einen Durchschlag gießet dann thut man den Brandwein
 und alles obenbenannte nebst ein wenig Saltz hinzu die Mandeln
 werden länglicht gantz fein geschnitten oder gestoßen und unter
 da übrige gerührt. Dann rühret man so viel Mehl darunter
 das es ein mäßiger streifer Teig wird, worinen der Löfl
 stehet. Die Topfkuchenform wird reichlich mit Butter
 bestrichen man kann sie auch mit geschnittnen Mandeln be-
 streuen man thut die forme halb voll Teig und läst
 denselben aufgehen und läst ihm beym Becker backen wenn
 man Butter nimt so darf man ihn nicht saltzen nimt man
 aber Schmaltz so muß man es thun wenn die hefen recht
 dicke sind so sind 8 Löfel voll genung sind sie aber nicht
 zu dicke so muß 1 Quartirl mehr nehmen und sie
 mit einen Ey aufquirlen sollte man etwa den hefen nicht recht
 trauen können so thut man den Abend zuvor etwas Zucker hinein
 und setze sie an einen nicht kalten Ort man kann auch den
 Zucker nur einige Stunden vorhero hinein thun und sie an
 einen warmen Ort setzen wenn man etwas würtze bekomme
 man ist es desto besser man machet sie vor den Kuchen wir
 rühren eine halbe Stunde zuvor scharf heiß und quirlt solche
 unter die Hefen so gehet der Kuchen sehr gut, so balt der
 Kuchen aus den Ofen komt wird er auf ein Bret gethan und
 Warm recht dicke mit Zimt und Zucker bestreut.

Geriebner Topf oder Asch Kuchen

Man nimt 1 \mathfrak{L} Butter und läst sie zergehen ferner 8 gantze Eyer
 und 7 Dotter $\frac{1}{2}$ Quart Sahne die quirlt man und gießt es in die Butter
 ferner $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} gehackte Mandeln ein wenig Mußcatenblumen $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Zucker
 die Schale von einer Zitrone etwas Saft und Zimtwasser, und ein gutes
 theil dicke Hefen alles wird in die Butter eine halbe Stunde gerieben, dann

wird Kraftmehl oder recht feines weizenmehl dazugethan der Teig darf aber nicht dicke seyn, sondern er muß vom löfel laufen können wenn nur die forme recht gut aufgeschmiert ist so schüttet man das gerührte hinein, und läßt es gehen wenn es gegangen ist muß es gleich in den Ofen komen und backen und wen der Kuchen aus den Ofen komt muß er gleich mit Zucker und Zimt bestreut werden er darf aber ja nicht stehn wen er gegangen ist sonst fällt er gleich zusammen und wird klitschig.

Auf einer andere Art.

Man nimt $\frac{1}{2}$ ℥ Mandeln und stößet sie recht klein dann schläget man sie mit 6 Eÿern wohl durch thut ein Virtel ℥ Zucker und 1 ℥ Kraftmehl dazu dießes wird eine virelsthunde wohl geschlagen aufs feuer in einen meßingen Keßel gesetzt das es lauwarm wird dann wieder kalt geschlagen und das Mahel dazugerührt hierauf die forme mit Butter wohl geschmiret die Masse herein gegossen und gebacken.

Ein Hamburger Kuchen.

Man reibet $\frac{1}{2}$ ℥ Butter zu Sahne dan nimt man $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßnen Zucker 2 gantze Eÿer gestoßnen Mußc: und von einer Zitronen doe Schale 1 ℥ und 4 loth trpcknes weizenmehl dieses wird mit 6 Löfel voll recht guter Hefen zusammen gerührt die forme mit Butter bestrichen und halbvoll Teig gethan alsden muß er gehen und in einen ofen welcher nicht gar zu heiß ist gebacken und mit Zucker bestreut wen man Kraftmehl dazu nimt so wird er desto besser.

Wecken oder Stollen zu backen

Man nimt 1 Kanne Milch 1 $\frac{1}{2}$ ℥ Schmaltz 1 $\frac{1}{2}$ ℥ große 1 $\frac{1}{2}$ ℥ kleine Rosinen $\frac{1}{4}$ ℥ Mandeln $\frac{1}{8}$ ℥ Zitronat $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker 2 Eÿer gute Hefen und feines Weizenmahl so viel daß dies zusammen ein derber teig wird der nicht mehr ankleben kann, das Mehl thut man in eine Schüßel und läst es einen halben tag in der warmen Stuben stehen dann läst man die Milch lau werden läßt die Butter zergehen und gießt die Milch als dan die Butter in daß Mehl dann die Eÿer den Zucker etwas Rosenwasser Saltz Mußc: dazu rührt dieses alles recht wohl untereinander dann die Rosinen und knetet es recht durch zu einen derben Teig und läßt selben damit er gut aufgehe ein paar Stunden stehen von diesen Teig kann sie so baldt sie aus den Ofen komen muß man sie recht fett bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Sand Kuchen

auf $\frac{1}{2}$ Quart Milch nimt man 6 Eyer $\frac{1}{2}$ Quentchen Muß: $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker $\frac{1}{2}$ Quart Hefen 1 löfel soll Brandwein und 2 ℥ Butter von der Butter wird 1 ℥ mit der Milch warm gemacht und in das Mehl gegoßen dann die Hefen Zucker Brandwein Muß: dazu gethan alsdenn werden die Eyer auch dazu geschlagen und hiraus wird mein mitelmäßig steifer Teig gemacht wen dieser genung gegangen so wird Papier mit Butter bestrichen und mit geriebner Semel bestreut dann werden die Kuchen recht düne ausgemangelt und mit den andern ℥ Butter welcher geschmoltzen seyn muß bestrichen dann wird ein umgerolter Rand gemacht und unter denselben mit Butter bestrichen und dan gebacken wenn die Kuchen aus den Ofen komen so werden sie nachmahls warm mit Butter bestrichen mit Rosenwasser begossen und mit Zimt und Zucker bestreut von dießer Masse bekommt man 3 dünne Rand Kuchen mangelt man sie aber ein wenig dicke so bekommt man nur 2 das Papier muß warm abgemacht werden sonst zerbricht man sie es ist aber besser wen man sie auf Kuchen blechen, backen kann, auch kann man von dieser Masse Sandkuchen auf folgende Art machen: man nimt von der hier beschriebnen Butter nur etwas weniges arbeitet der Teig wie gewöhnlich dan Mangelt man ihn auseinander doch nicht sehr dünne wenn er gegangen ist, so macht man die rein ausgewaschne Butter breit leget sie zwischen den Teig schlägt ihm zusammen und mangelt ihn schlägt ihn noch einige mahl von einer Seite zusammen und mangelt ihn wieder so wird er blättrig wie Sahn Kuchen man kann auch dießen Teich mit früchten belegen als mit Johanisbeeren Heidelbeeren Kirschen wovon die Kerner ausgemacht sind man muß aber diese früchte recht wohl in Zucker umkehren und den Teig zuvor mit geriebenen Zwieback oder feiner Senel bestreuen damit der Teig nicht klitschig wird und nur den rand mit Butter bestreichen damit man noch mehr Butter in den Teig thun kann und mit Zucker und Zimt bestreut man kann auch wen der Kuchen belegt ist auf 1 Kuchen ohngefähr 4 bis 6 Eyer quirrrln und darüber gießen dann muß er aber gleich in den Ofen geschoben werden.

Butter Kuchen

Man nimt 1 ℥ Butter die hälfte schmeltzet man und die andere Hälfte nimt man wie sie ist ferner 1 Quatirl süße Sahne 2 Eyer gestoßen Muß: und 4 löfel voll gute Hefen von diesen machet man mit so viel Mehl als nöthig einen Teig läßt ihn an einen warmen Ort aufgehen rollet ihn auf einen mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Papier zu einen Kuchen auf rollt einen Rand forme und leget große Rosinen und abgezogen Mandel auf den Kuchen bestreuet ihm mit Zucker und läßt ihn backen und kann auch Streusel darauf machen oder nur mit Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt recht dicke bestreuen.

Pflaumenmuß Kuchen

Man nimt 1 $\overline{\text{W}}$ Butter $\frac{1}{2}$ Metze Mehl 1 Quart Mich $\frac{1}{2}$ Quart gute Hefen $\frac{1}{2}$ $\overline{\text{W}}$ Zucker 4 Eýerdotter man mangelt solchen auf bestreicht ihn mit den Muß bestreut ihn mit Zucker Zimt und geschnittnen Mandeln machet von den Teig einen Deckel von Teig bestreicht ihn mit Butter und läst ihn beý dem Becker backen.

Sahn Kuchen.

Man nimt $\frac{1}{2}$ Metze feines Mehl 3 Quartirl dicke Sahne 4 Eýerdotter $\frac{1}{2}$ $\overline{\text{W}}$ Butter die Butter wird in den Teich eingeknetet $\frac{1}{4}$ $\overline{\text{W}}$ Zucker und etwas Mußc.: der Teig muß geschmeidig, weder zu dichte noch zu weich gearbeitet werden und wird auf bestrichnes Papier oder auf Blechen dünn aufgemangelt und mit Butter bestrichen mit Zucker bestreut und in einen nicht zu heißen Ofen gebacken.

Aufläufer.

Man nimt zu 12 Aufläufer 18 Eýer 4 loth Zucker $\frac{1}{2}$ Quentchen Mußc: ein Virtel $\overline{\text{W}}$ fette Butter oder Schmaltz nur wenig Brandwein eine gute Meserspitze voll saltz dieses wird mit Mehl zu einen steifen teig Gemacht wen die Aufläufer aus den Ofen komen so werden sie Recht fett mit Butter bestrichen dazu gehöret 2 $\overline{\text{W}}$ Butter davon werden sie recht schön die Butter muß aber zu Schmaltz gemacht seýn und mit Zucker und Zimt bestreut wen sie noch warm sind.

Krause Kuchen

Man macht von einem $\overline{\text{W}}$ Mehl $\frac{1}{2}$ $\overline{\text{W}}$ Zucker 6 Eýerdotter etwas Rosen-Wasser ein wenig Sahne und etwas geschmoltzner Butter einen Teig der Sich mangeln läßt man rollet uhn so dünne alsmöglich aus alsdan Schneidet man solchen in längliche Stücke diese werden in der Mite Der länge nach etlichemal eingeschnitten das sie an den Enden nach ungetrent bleichen hirauf wird eine Streife auf die andere gelegt und rückwärts durchgezogen und in Schmaltz gebacken zu diesen Kuchen muß recht feines Mehl sein und wenn sie gebacken mit Zimt und Zucker bestreut.

Pfannkuchen.

Man nimt $\frac{1}{2}$ Quart Milch 5 löfel voll dicke Hefe 5 löfel voll Butter 1 löfel Brandwein $\frac{1}{4}$ $\overline{\text{W}}$ Zucker 6 Eýerdotter und etwas Mußc: Rühret dieses alles aber nicht zu steif und läbet es eine Stunde gehen jemehr man solches nach einer Seite rührt desto besser werden die Kuchen ist es auf gegangen so macht man es mit Mehl steif und formiret mit den Kuchenrädchen kleine Kuchen vireckig oder länglich und bäckt si in Schmaltz man kann Sie auch füllen mit Pflaumen Mus welches mit Wein, Zitronen und Mandel Zucker zurecht gemacht ist oder auch mit Rosinen oder Mandel fülle wie sie gebacken werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

Ein andere Art gute Pfannen Kuchen

Man nimt 1 Quartirl Sahne 1 Quartirl Eÿerdotter 1 Quartirl Schmaltz genau 8 löfel voll Hefen 1 Messerspitze Saltz und $\frac{1}{2}$ Quentchen Muß: die Eÿwe müßen vorhero zu Schaum gerühret werden alsden wird die Sahne und die Butter warm gemacht und dazu gethan und $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker die sahne und Butter muß ja nicht zu heiß gemacht werden das Mehl thut man nach und nach hinein und rühret recht sehr alsden schüttet man die Hefen dazu und rühret wieder es muß immer auf eine Seite zu und beÿnahe eien Stunde gerühret werden man amchet es so dick das es nicht von dem löfel laufen kann und machet es wie beÿ dennen vorigen.

ein dicker Kuchen

Man nimt 1 ℥ große Rosinen $\frac{1}{2}$ ℥ kleine $\frac{1}{2}$ ℥ Mandeln 1 Quentchen Muß: 8 Loth Zucker $\frac{1}{4}$ ℥ Zitronat 2 ℥ Butter in den Kuchen $\frac{1}{2}$ ℥ Butter auf den Kuchen 3 Quadrat recht gute Hefen ohne Schaum $\frac{1}{2}$ Quart Milch 6 Eÿer 1 glaß Brandwein und etwas Saltz dießes zusamen wird mit guten trocken weizenmehl steif gerührt dann muß der Teig ordentlich gehen und wird wie e finger hoch gemangelt und auf einem Kuchenblech gebacken wenn er aus den Ofen komt muß er 3 finger hoch sein, dann wird er mit Rosenwasser besprengt und Zucker und Zimt darauf gestreut die hauptsache beÿ diesem Kuchen ist gute Hefe will man den Kuchen kleiner haben so kann man von jeden nur die hälfte nehmen.

Schneebälle

Man setzet $\frac{1}{2}$ Quart Milch aufs feuer thut ein Stückgen Butter wie 2 große Nüße dazu rühret so viel Mehl hinein als man mit gewalt hinein, bringen kann daß es zuletzt gantz trocken wird, alsdenn nimt man es vom feuer rühret 6 gantze Eÿer und 3 dotter hinein auf 12 loth Zucker und arbeitet den Teig so lange bis er von den Eÿern recht gelinde wird dann setzet man Schmaltz über das feuer daß es heiß wird hält einen löfel hinein und sticht von der Masse so vile als ein Semel Klösel ab und läst es in Schmaltz backen es muß aber geschwind geschehen sonst verbrennt daß Schmaltz und gehen nicht in der höhe man muß das Schmaltz von anfang nicht zu heiß werden laßen so gerathen sie am besten sie werden mit Zucker und Zimt bestreut.

FrISChe Schmalz Kuchen

Man nimt 1 ℥ ausgewaschne Butter reibt sie zu Schaum denn rühret man mit einen löfel nach und nach 1 ℥ feines Mehl und 20 Eÿer hinein erst 1 Eÿ dann 2 löfel Mehl und daß so lange bis es gar ist und rühret so lange bis sich zuvor die Eÿer mit der Butter und Mehl vermischet haben. Dann thut man ein reichl $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker ein wenig Muß: die Schale von einer Zitrone 3 löfel voll gute Süsse Sahne 4 löfel voll recht gute Hefen in diese Masse und rühret sie beÿnahe eine gute Stunde lang thut sie in eine Bisquitforme läßt sie an ein en warmen Ofen aufgehen bis die Masse mit der forme gleich steht alsden läßt man sie langsam backen es muß aber oben und unten feuer seÿn.

Pflaumen in Schmalz gebacken

Man kocht 2 ℥ gute Pflaumen mit Zimt und Zitronen Schale ab, läßt sie aber nicht zu weich werden alsden schälet man 8 loth von den kleinsten Mandeln und stecket in jede Pflaume eine davon statt des Kerns dann nimt man 1 Quart gutes Mehl von 2 Eÿern das weisse etwas Zucker und so viel wein als nöthig ist und machet eine Teig davon das er gantz gemächlich von deme löfel läuft man setzt in einer Pfanne Schmalz übers Feuer thut die Pflaumen in den Teig und bäckt sie geschwinde heraus leget sie auf Papier und bestreuet sie mit Zucker mit Äpfeln und Birnen kann man es eben auch so machen.

Petit – Moux.

Man läßt 1 Quartirt Milch und $\frac{1}{3}$ ℥ Butter zusammen scharf aufkochen alsdann rühret man $\frac{1}{2}$ ℥ Mehl nach und nach hinein, und rühret es gut das es nicht anbrennt und läßt es noch ein weilchen auf dem Feuer stehen dann thut man es in eine Schüßel wenn es nur lauwarm ist rühret man 9 bis 10 Eÿer eins nach den andern hinein und etwas Muß: von einer Zitrone die schale gerieben auch etwas gestoßne Mandeln und Zucker man sticht mit einen löfel runde Stückgen von diesem Teige ab und läßt sie auf einem mit Butter bestrichnen Papier im Backofen backen dann streuet man Zucker und Zimt darüber.

Mailändische Kuchen.

Man nimt 1 ℥ Mehl 1 ℥ gestoßnen Zucker $\frac{1}{2}$ ℥ frISChe Butter 3 gantze Eÿer und 3 dotter 2 löfel Orangenwasser von einer Zitrone die Schale fein geschnitten, man schüttet das Mehl auf ein Bret machet eine Vertiefung und schläget die Eÿer hinein und rühret sie mit einen löfel klein alsdan das Orangenwasser und die in kleine Stückgen zertheilte Butter und den Zucker dazu rühret alles recht wohl durcheinander und knetet davon eine Teig rollet ihn oder machet ihn mit den händen einen finger dick breit und sticht ihm aus mit einer forme welche dergestalt einer Rose und die Größe eines weinglases hat, Leget diese Kuchen auf ein mit Mehl bestreutes Papier das zwischen einen

Jeden ein 2 finger breiter Raum bleibt, und läßt sie auf einen Blech im Backofen beÿ gelinder Hitze nur starck gelb aber nicht Braun backen, denn sie verbrennen gar leichte beÿ den einrühren muß man geschwind seÿn weil der teig sonst zu weich wird im Sommer muß man ihn an einen kühlen Ort zubereiten auch müßen sie bestrichen und mit Zuckers bestreut werden ehe sie zum Becker geschickt werden.

Zitrone Torte.

Man schälet die Zitronen des Tags vorher ab und schneidet sie in Scheiben streuet Zucker dazwischen und läßt sie die Nacht liegen, am Morgen gießt man den Saft ab setzet ihn auf Koheln und läßt ihn so lange kochen bis er Zuckericht wird dann nimt man ihn vom feuer und läst ihn kalt werden die Zitronen Schale wird klein geschnitten wenn sie zuvor mit etwas wasser und Zucker abgekocht ist, wenn man nun den Boden von gutten Buttermteig gemacht hat so leget man gestoßene Mandeln auf den Boden hernach etwas von den gekochten Zitronen Zucker dann geschnitten Zitronen ferner Zitronenscheiben dann wieder Mandeln Schale Zucker und Zitronenscheiben bis es alle ist alsdenn wird der Deckel vom teige gemacht mit Eÿerdotter bestrichen mit Zucker bestreut und gebacken wenn die Zitronen Torte gut gemacht ist so ist es ein vortrefliches Backwerck sie muß aber sehr in acht genomen werden, damit sie nicht klitschlig werde zu einer Miteltorte nimt man ohngefähr 3 bis 4 zitronen.

Kirschtorten von Bläterteig mit Sahne

Man nimt 1 ½ ℥ Butter zertheilt sie in kleine Stücke nimt 8 ℥ Mehl dazu thut es auf ein Bret und thut etwas zum auswürcken zurücke man knetet die Butter Sahne und knetet es je geschwinde in das Mehl dan quirlt man 3 Eÿer in 1 Quartil Sahne und knetet es je geschwinder je beser unter den teig denn sonst schmelzt die Butter dann läßt man den Teig wenigstens eine Stunde stehen daß er erstere Masse werden zweÿ große Kirschtorte man nimt hertzkirshen oder Saure Kirshen man macht die Kerne heruas und wenn es saure Kirshen sind so bestreut man sie eine Stunde vorher mit Zucker man mangelt die hälfte des teiges recht geschwind machet einen ungerolten Rand und beleet den teig gantz dicke mit Kirshen alsden nimt man 1 quatirl Sahne quirlt 4 Eÿer nebst viel Zucker und ein paar Körner saltz, und gießt solches über die Kirshen bis an den Rand es muß aber gleich in den ofen komen sonst wird er klitschig auch muß er recht dicke mit Zucker und Zimt bestreut werde.

eine mürbe Torte

man nimbt $\frac{3}{4}$ \mathfrak{W} Butter zu Sahne und rühret nach und nach 8 Eyerdotter geriebne Zitronen Schale und $\frac{3}{4}$ \mathfrak{W} feines Mehl dazu und $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Zucker zuletzt wird von dem 8 Eyern das weisse zu Schaum geschlagen und dazu gethan und läßt es in einer mit Butter ausgeschmierten Tortenpfanne langsam backen.

Sandtorte

Man rühret 2 \mathfrak{W} wohl ausgewaschne Butter Schneeweiß ab, schläget nach und nach 20 Eyer hinein von 10 Eyern aber schlägt man das weiße zu Schnee man nimt 3 \mathfrak{W} wohl ausgetrocknetes Mehl 1 \mathfrak{W} Zucker von 2 Zitronen die Schale welche auf Zucker abgerieben wird man arbeitet alles diess wohl untereinander bestreicht alsdann eine forme mit Butter thut die angerührte Masse hinein und läßt es in einem ofen bey gelinden feuer recht gut ausbacken man kann auch wenn die Masse beysamen ist und ehe sie noch in die forme komt ein glas Spiritus vini dazu thun welches die Masse flüchtig und trocken macht: welches bey dieser Torte in Betrachtung genommen werden muß.

Sandtorte auf andere Art.

Man reibet $\frac{3}{4}$ \mathfrak{W} Schmaltz zu Schaum rühret nach und nach 15 Eyerdotter 1 \mathfrak{W} gestoßnen Zucker 1 \mathfrak{W} feines Mehl von einer Zitrone die abgeriebne Schale auf Zucker dazu und rühret alles wohl untereinander dan Quirlt man das weisse von 8 Eyer zu einen steifen Schnee und rühret es zuletzt unter die Masse und läßt sie in einer mit Butter ausgeschmierten forme oder Tortenpfanne backen.

Hartgesottne Eyer torte

Man machet einen mürben Eyer oder Zucker Teig, man mnimt so viel Zucker als Mehl ein wenig Butter und Eyer würket es aus und formiert eine aufgesetzte Torte und thut die fülle hinein man findet Eyer hart und hacket so wohl daß gelbe als das weisse von den Eyern darin so dann ziehet man eine handvoll Mandeln ab zu 4 hartgesottnen Eyern nehmen man so viel Zucker, bis sie süße genug sind etwas Zimt und Zitronen Schale rühret etwas Butter mit etlichen Eyern ab und thut alles oben angezeigte hinein die dicke muß wie bey einer ordinären fülle seyn: alsden bäckt man sie auf dem man die fülle in den Teig gelegt und Streifen überlegt hat gehörig aus.

Mandel Bretzeln

Man nimt 1 \mathfrak{W} geriebne Mandeln, 1 \mathfrak{W} fein Mehl 1 \mathfrak{W} Butter 18 loth Zucker und 4 Eyer dieses wird alles unter einander gekehret zu einen Teig von welchen man beliebige figuren macht in der Tortenpfanne auf Papier langsam gebacken.

Mandel Schnecken

Man verfertigt einen gutten süßen Buttermteig, dann stößet man $\frac{1}{2}$ ℥ Mandel mit ein paar Eÿern thut etwas Zucker geriebne Zitronen Schale geriebne Semel geschnitten Zitronat und rühret es unter einander dann rollet man den Teig zu einen großen Kuchen aber mehr in die länge als in die breite als und bestreicht den teich überall mit der Masse und rolle dieses zusammen das die fülle innwendig komt, dann schnittet man es in ohngefähr halben finger lange Stücke und setzt es auf ein blech das die aufgeschnittne Seite oben komt alsden so gebacken auf der Seite wo keine füll ist bestreicht man die Schnecken mit Butter oder mit einen Eÿ sie müßen gute Hitze haben und wenn sie fertig sind wie Schneckenhäußer aussehen alsdenn bestreut man sie mit Zucker.

B aus dem Hamburger Kochbuch

Einen Teig worinnen man allerhand ausbacken kann.

Man thut ohngefähr $\frac{1}{2}$ ℥ seines Mehl in eine tiefe Schüßel und rühret nach und nach 3 bis 4 Eÿer hinein und machet es mit Bier und einen gutten löfel voll guter Hefe und Zucker zu einen zimlich dicken Teig und rühret ihm recht gut wenn man ein wenig Rosenwasser und gestoßnen Zimt dazu thut so wird es desto beßer, ist es zu dünne so kann man nach etwas Bier nachgießen aber zu dünne muß er ja nicht sein sonsten läuft er zu sehr ab wenn man etwas daraus bäckt denn setzte man es an einen warmen Ort damit er gut aufgehet und dann kann man darin backen was man beliebt.

auf eine andere Art.

Man nimt auf 2 hände voll Mehl 1 handvoll gestoßnen Zucker dann das weiße von 3 Eÿern wohl abgeschlagenen und damit angerührt auch etwas wein daran gegosßen das es aber nicht zu dünne wird man kann auch gleich damit backen weil keine hefen dazu komen.

feinen Buttermteig zu Torten und Pasteten.

Man nimt auf 3 ℥ Mehl 2 auch 2 $\frac{1}{2}$ ℥ Butter man thut daß Mehl auf ein Backbret machet unten ein loch und thut einige Stückgen von der ausgewaschnen Butter hinein nebst ein paar Eÿer und wer beliebt ein wenig wein oder frantzbrantwein und etwas mit reinen Brunnenwasser angerühret daß es ein guter mittel-mäßig steifer Teig wird, denselben auf den Bactisch wohl durchgearbeitet und oft düne Mehl untergestreut, und dann muß man ihn ein wenig ruhen und durchziehen laßen dann theilt man den Teig in 3 oder 4 theile und rollte jedes Stück besonders auß ohngefähr einen finger dick. Die Butter muß wen es nur die Zeit zuläst 2 Stunden vorher ausgewaschen werden man muß sie mit den händen

recht wohl abarbeiten daß sie recht zihe wird dann leget man ihm wieder in frisches wasser dann trocknet man die Butter zwischen 3 Tüchern wohl ab und theilet sie auch in 3 oder 4 theile wie den Teig , aber von der Butter ein theil weniger als Teig damit man eine Platte überschlagen kann, dann nimt man ein stück Teig welcher ausgerollt ist und ein theilke Butter und leget solchen in dünnen Scheibgen überher auf den teig dann legt man wieder ein Stück ausgerollten Teig darüber und dann wieder Butter und daß solange bis es alle ist das letzte aber muß Teich sein den die Kanten rundherum umgeschlagen und ausgerollt dann wieder zusammen geschlagen und wieder ausgerollt und nun solches 3 höchstens 4 mal gethan so ist der Teig fertig und recht gut, wenn man weniger Teig macht so darf man eben den Teig und die Butter nicht in Stücken zertheilen sondern man rollet den teig auf einmahl auf, legt die Butter in dünnen Scheiben überher darauf schlägt ihn den ein paar mahl über einander zusammen dann wie vorher gerollt so ist er auch eben so gut.

einen andern feinen Buttermteig zu machen.

Man nimt $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} ausgewaschne Butter zu einen \mathcal{L} feinen Mehl solches thut man auf einen Bactisch gemengt das es wohl untereinander komt und ein wenig durchgeknetet dann 4 bis 5 Eÿer mit ein wenig wein wohl gequerllt damit der Teig vollends anenetzet wird. Zusammen durchgeknetet und dann kein Mehl mehr darunter dann etliche mahl ausgemangelt und wieder zusammengelegt wie vorher so ist er recht und gut.

eine Speisse von Karviol

den Karviol muß man erst sauber putzen und in wasser nebst ein wenig Saltz recht mürbe kochen dann setzete man von ordinären Buttermteig einen Rand um eine Schüßel so hoch als man es haben will dann muß man den Rand auf den Ofen oder gegen das feuer wohl abtrocknen lassen dann leget man den Karviol zirlich in die Schüßel und macht eine Sose man nimt dazu ein gutes Stück ausgewaschne Butter in eine breite Pfanne mit etwas Mehl und Mußc. durchgerührt und dann mit süßer sahne oder guten kräftiger fleischbrühe welches man am liebsten haben will zu einer dicklichen brühe abgerührt man muß aber so viel Sose machen, daß man den Karviol gantz damit begießen kann und daß er bedeckt ist, dan ein wenig albkühlen lassen und dan mit fein geriebner Semel oder andern feinen Brod dick überher bestreut, mit dünnen Scheibchen butter belegt und Hernach in einer forme oder Tortenpfanne gebacken das es oben eine Schöne gelbbraune farbe bekommt mit Sahne schmeckt es ma bsten man Kann es auch in einer Schüßel oder in einer blechern form backen.

Zitronen Suppe

Man nimt zu einer Schüssel Suppe e große oder 3 klein Zitronen und schneidet die Schale gantz dünner ab dann in gantz feine Striemen geschnitten und in Wasser mürbe gekocht von den Zitronen schneit man alle weiße Schale rund herum rein herab und dan in 4 Scheiben geschnitten die Kerne rein heraus gesucht, und dan die Zitronenscheibe nebst der gekochten Schale welche man zuvor in einem Durchschlag gießen muß in eine kleine Schüssel gethan, so viel gestoßenen Zucker darüber gestreut das es wohl durchsüßen kann und solche eine weile stehen lassen denn nimt man 2 bi 23 Semeln solche fein gerieben und in Butter geröstet in die suppen Schüssel gethan, und die Zitronen überher darauf gelegt hernach nimt man Wein Zimt Cardamom viel Zucker und so man will ein wenig afran solches aufgeköcht mit Eÿern abgerührt darüber gegoßen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Kirschen Suppe.

Man macht aus den frischen Kirschen die Kerne heraus und stößt sie recht fein dann macht man in Butter und ein wenig Mehl braun und thut die gestoßenen Kerner hinein und gießt etwas kochend wasser darauf läßt solches zusammen kochen und schlägt es durch einen Durchschlag dieses thut man zu den Kirschen und so viel halb wie und wasser als nöthig ist nebst Zucker Zitronenschale Zimt und Cardemom damit gut durchgekocht und auf gebratne Semel angerichtet man kann diese Suppe im Sommer auch kalt Essen.

Bier Suppe

Man reibet Brod so viel man will solches mit Bier und einen Stück Butter etwas dicke gelocht und alsdann durchgetrieben den wein Zucker Zimt kleine Rosinen Zitronen dazu gethan und damit durchkochen laßen alsdan nach Proportion der Suppe mit einigen Eÿerdottern abgerührt und angerichtet wen man will kann man auch Wasser dazu nehmen.

Zitronen Creme mit Wein.

Man schlägt 12 Eÿer mit weiß und gelb in einen Topf von 3 Zitronen die Schale fein abgerieben den Saft rein ausgetruckt und solches zu den Eÿern gethan die Kerner aber müßen weg sein dan nimt man ein ½ Quart Nößel wein Zucker so viel das es süse davon wird und ein wenig Cardemomen dießes mit einer steifen Ruthe auf den freuer immer Geschlagen bis es gantz dick wird und gleich aufgegoßen worein Man es haben will den sonsten gerinet es.

Butter Sose.

Die Butter muß man wohl auswaschen un die hälfte von einem gutten Stück in eine Pfanne thun nebst 2 bis 3 löfel voll wasser und einer guten Messerspitze voll Mehl den solches auf gelinden feuer abgerührt und mit den löfel die Butter einer in die Höhe gezogen und dan die andere hälfte Butter Stückweiße dazu gethan, wenn da die letzte Butter hinein und geschmoltzen ist so wird sie dicklich und gut sein dan muß man sie gleich abnehmen sonst gerinnt sie leicht diese Sose ist gut über fische besonders in Stockfisch Pastete.

Raum Sose

Man nimt etwas ausgewaschne Butter aber nicht so viel wie zu andern Sosen weil sie mit fetten Raum abgerührt wird etwas Petersillie in wasser aufgeköcht und klein gehackt. gestoßne Muße und ein wenig Saltz dieses Zusammen durch gerührt und dan mit süße Raum abgerührt und kochen laßen so ist sie fertig diese Sose ist vortreflich über gekochten Stockfisch Pasteten von Stockfisch, wen man sie aber über Stockfisch geben will so kann man etwas klein gehackte Schalotten oder Zwiebeln daran thun.

Chocolad Sose.

Man nimt ein Stück ausgewaschne Butter 3 bis 4 Eýerdotter und anstatt Mehl $\frac{1}{4}$ ℥ fein geriebnen Chocolad diese zusammen in einer Pfanne wohl durchgerührt dan mit wien und ein gantz klein wenig wasser abgerührt sollte es von der Chocolad nicht süße genung werden so kann man noch mehr Zucker dazu thun es ist eine gute Sose.

Zitronen Sose.

Man nimt in Stück ausgewaschene Butter ein wenig Mehl 4 Eýerdotter von 2 oder 3 Zitronen die Schale abgerieben und auch den Saft hinein getrückt ab er ja keine Kanne dieses alles in einen topf oder Pfanne wohl abgerührt und dan mit halb wasser und halb wein zu einer dicklichten Sose abgerührt und Zucker hinein gethan bis es süße genung ist und so es von dem wein und Zitronensaft nicht scharf genung worden ist so kann man ein klein wenig weineßig zugießen wer belieben hat kann auch wen die brühe schon bald fertig gekocht ist etwas fein geschnittne Mandel hinein thun und auch eben darauf streuen diese ist eine gute Sose über Ochsen Zungen hünchen tauben Lamfleisch und dergleichen.

Caper Sose

Man nimt ein Stück ausgewaschne Butte und eine löfel voll Mehl solchs zusammen gerührt, denn etliche Sardellen etwas Capern, Schalotten gehackte Pettersilie Zitronen Schalen und Lorbeerblätter alles klein gehackt und zu dem Mehl und Butter hinein gerührt, und dann mit guter fleischbrühe zu einer dicklichten Sose abgerührt und kochen laßen alsdann macht man einige hart gekochte Eýerdotter in kleine Stücken und thut solche auch an die Sose oder streut sie beým anrichten über so ist es recht, man giebt diese Sose über gebratne Hünen Kapaunen und Kalbsbraten und alles was man will, dann streuet man auch in feien Würfel geschnitten gebratnes Brod darüber auch etliche Scheiben Schinken erstlich ein wenig gebraten, und dan auch in feien Würfel geschnitten und übergestreut.

Semel Klößl

Man nimt 4 Semeln oder nach dem man viel oder wenig gebraucht solche wird in Milch wohl eingeweicht und alsdann mit den händen wohl ausgerückt denn so viel Butter als man gedruckt nach Proportionen, dazu genomen, diese in eine Pfanne gethan und geschmoltzen dan auch die Semel dazu gethan und auf den feuer wogl durchdämpfen laßen aber immer gerührt an hingesezt daß es ein wenig abgekühlt ist dann kann man zu 4 Semeln 5 bis 6 Eýer nehmen solche aber erst besonders abschlagen und dann dazu rühren nebst ein wenig Saltz und Muß: auch so man will kleine Rosinen dieses alles sachte untereinander gerührt und so kann man ohngefähr wohl sehen ob es zu steif oder zu weich ist, ist es zu weich so thut man etwas fein geriebne Semel dazu ist es aber zu steif so kann man mit ein par löfel süßen Raum abhelfen alsden machet man mit den händen oder mit 2 höltzern löfeln 8 kleine längliche oder runde Klößel davon man sie in Milch einlegen sie werden recht gut ~~man~~ man treibt die Butter ab daß sie wie breý wird und den die eingeweichte Semel dazu gethan alsdenn die Eýer und das übrige wie oben angezeigt worden dazu gethan so werden sie auch recht gut, man kann auch Semel Klößel auf diese art machen man macht erstlich ein gutes weiches ingerührtes von 6 bis 8 Eýern mit einen guten Stück Butter und wenn solches fertig ist so rühret man es recht wohl und 2 bis 3 geriebene Semel fein gehackte Petersilie Muß: Saltz ein par rohe Eýer etwas süßen Raum zusammen wohl durchgerührt daß es nicht zu steif und auch nicht zu weich wird so kann man auch recht gute Klöße davon machen, auch kann man diese Masse zum füllen nehmen zu einer Kälberbrust tauben hünern und allerhand Sachen man muß sie aber mit Raum ein wenig dünne machen.

Siedfleisch mit einer Sose

Wenn ein Stück Rindfleisch nicht mürbe gekocht ist, so macht man in Butter etwas hochbraun Mehl und thut einige Scheiben Zwiebeln Lorbeerblätter ein paar Stängel Thimian darein auch Zitronen Schale solches zusammen gekocht und durch Gerührt und dan etwas süßen Raum gute Butter durchgekocht dan durch einen Durchschlag geührt das man eine dickliche Sose bekommt und wenn man das fleisch anrichtet so macht man die Sose heiß und giebt sie darüber

gedämpft Kalbfleisch

Man nimt dazu Kalbfleisch aus der Keul schneidet alle haut und Sehnen sauber davon ab, dann schneidet man es in gantz dünne Scheiben klopft solche auf beÿden Seiten mit einen Messerrücken recht wohl und spickt sie dann legte man es nebst einen Stück Butter in eine Pfanne oder breiten tiegel und läßt es auf gelinden feuer in seiner eigenen Brühe ein wenig dämpfen dann thut man dazu etwas wein etwas geriebne Semel geschnittne Zitronen nebst Saft ein wenig Muß: nebst Saltz und läst es mit allen noch ein wenig durchkochen und rühret es zuletzt mit ein paar Eÿerdotter ab.

Ragout von Kälbermilch.

Die Kälbermilche werden zuvor gekocht und sauber abgezogen dann mit geriebner Semel bestreut und in Butter in einer Pfanne gebraten dann nimt man sie heraus und thut in die Pfanne Morcheln geschnittne Mandeln klein gehackte Zwiebeln Petersilie und wer mag auch ein wenig Thimian und Basilicum 3 bis 4 Eÿer hart gekocht und klein gehackt etwas Butter und Saltz und etwas fleischbrühe darauf gethan und damit durchkochen laßen alsdan die Kälbermilch hinein gelegt und 3 bis 4 Eÿerdotter mit Raum abgequirlt und dazu gerührt das es dickicht wird und recht käset.

gebackne Kälbermilch.

Wenn die Kälbermilch etwas gekocht sind so kann man sie mit Saltz weineßig und Pfeffer ein wenig einbeitzen dan die Milche abgetreckten einen guten Teig gemacht und in Schmaltz ausgebacken auch kann mann sie in abgerührten Eÿer eintunken mit Semel bestreuen und so backen.

Kälbernieren auf Semelschnitten.

wenn man eine kalten gebratnen Kälbernieren hat so nimt man ihm mit den fett und hackt es klein dann thut man es in eine Schüssel und thut dazu 2 geriebne Semel 4 bis 5 Eÿer etliche löfel Raum Muß: und ein wenig Saltz wer will kann auch kleine Rosinen und Zucker dazu ein wenig hoch mit den Messer gemacht und in Schmaltz oder einer Bratpfanne gebacken welche mit Butter geschmieret ist Zitronen Schalen müßen auch dazu komen und wenn man sie nicht in Schmaltz bäckt so kann man vorher die Semelschnitten in Schmaltz braten und alsdan erst aufstreichen und in der Bratpfanne backen.

Schöps Keule mit gurcken

die Keule wird wohl geschlagen alsdan abgezogen und mit etwas groß geschnittenen Speck durchzogen und an einen Spiß gebraten oder man kann sie auch gantz oder halbiert in einem tiegl dämpfen dann machet man mit Butter etwas Mehl gelbbraune mit klein gehackten Zwiebeln alsdan ein gutes theil gurcken geschnitten und dazu gethan nebst wein Zitronen etwas weineßig und Pfeffer dann mit Brühe durchgekocht das es dicklich wird den wein und weineßig muß man zuletzt dazu thun die gurcken schneidet man in Scheiben Trocknet sie ab und thut sie ein wenig in brauner Butter braten Man kann auch einen löfel voll Capern dazu nehmen.

wildes Schwein fleisch mit einer Kirsch Sose.

Wenn das Schweinefleisch weich gekocht ist so macht man mit Butter Mehl braun und thut etwas Zucker darunter daß es eine schöne farbe bekommt dann ein paar hände voll gestoßne trocken Kirschen nebst Zimt uns Zitronen darin gethan solches über den feuer gerührt und dann weineßig und wein oder wasser dazu gethan und langsam kochen laßen daß es sich recht schwarz kocht und dicklich wird dann durch einen Durchschlag getrieben mit Zucker süße gemacht wieder ein wenig Kochen lassen das fleisch hineingelegt und aufgegeben und mit Mandeln und Zimt bestreut.

Würste von Kälbergekröse.

das Kälbergekröse schneidet man in Stücken und kochet es in wasser fertig dann wieder in kalten waßer abgespült und rein abtropfen lassen alsden wenn es abgekühlt ist hacket man es etwas klein nebst etwas Speck dieses in eine Schüßel gethan nebst 3 bis 4 in Milch geweichten Semel auch 8 bis 9 Eyer vorhero abgeschlagen Saltz Zitronen Maioran oder Thimian und etwas gewürtz welches man beliebt und so es zu dick ist muß man noch ein paar löfel Milch dazu gießen dann auf Kohlfeuer wohl durcheinander gerührt daß es laulich warm wird und dan in fette Schweines Würste gefüllt dann in halb Milch und halb wasser nebst Lorbeerblätter Maioran Thimian Zwiebeln Saltz Petersilie beÿ einer halben Stunde nur langsam gekocht dan ausgenommen und abkühlen lasse wenn Man dsie gebrauchen will so thut man Butter in eine Pfanne und läst sie gelb backen werden die würste hinein gethan und auf allen Seiten ein wenig langsam gelb braun gebraten wenn man die Würste anrichtet so thut man in die braune Butter ein wenig Fleischbrühe und Zitronen Saft eingerührt und über die Würste gegeben.

Ordinäre Bradwürst.

Man nimt gutes Schweinefleisch und Speck dazu so viel als nöthig ist dann müßen alle Sehnen und haut wohl ausgesucht klein geschnitten und klein gehackt werden dan Saltz ein wenig Pfefer Nelcken Coriander geschnittne Zitronen alles zusammen gemengt und gerührt und dan in Schweinsdärme gefüllt wenn man sie braten will thut man sie in eine Pfanne mit einen kleinen Stückgen Butter und ein paar löfel voll Birn auf Kohlfeuer gesetzt etwas darauf gedeckt und fertig gebraten und zuweilen umgekehrt.

Kleine Sausischen

dazu muß man auch gutes junges Schweinefleisch nehmen und Reichlich halb so viel Speck als fleisch malle haut und Sehnen wohl ausgesucht und klein Geschnitten und so fein wie ein Teig gehackt dan Saltz geschnittne Zitronen Nelcken Muß: und Cademom nebst ein wenig wein dazu gethan und noch ein wenig durchgehackt und in Schafsdärme gefüllt in waßer und milch gekocht abkühlen laßen und auf den Rost oder in der Pfanne gebraten man kann auch in die füll in Milch eingeweichte Semel nehmen.

Gehirn Würste.

Man nimt gutes Schweinefleisch nach gutdücken und halb so viel Speck solches recht fein gehackt dan nimt man Semel und weicht sie in fleischbrüh oder Milch ein und trückt sie wieder aus zereibt sie mit den händen und thut sie dazu nebst Nelcken Pfeffer Coriander Saltz klein geschnittnen Zwiebeln in Schweinsfett gebraten, das gehirn aus einen Schweinskopf etliche mahl durchgekackt etliche Eýerdotter alles zusammen wohl untereinander gemengt und in Därme gefüllt gekocht und auf den Rost fertig gebraten.

Stockfisch zu kochen.

den gewäßerten Stockfisch wäscht man recht sauber ab und setzt ihm mit kalten wasser zum feuer daß man allmählich heiß wird, er muß nicht stark kochen sondern nur daß man sehen kann das er sich anfängt zu bewegen und eine halbe Stunde muß man ihn also beým feuer stehe lassen dann in einen Durchschlag gelegt etwas Saltz darüber gesprengt und zugedeckt das er rein abtropft dann thut man den fisch in die Schüßel schneidet den bindfaden ab und machet den fisch ein wenig voneinander und die gräten so man finden kann heraus genomen alsdan kann man eine Butter Sose oder eine Raum Sose dazu machen und Schalotten darunter nehmen man muß auf den Stockfisch wenn man ihn gewäßert gekauft hat danach rein abwaschen und schupen die Kinnladenknochen heraus nehmen und an den Seiten die flosfedern auch das Rückrad alles heraus geschnitten rund aufgewickelt und mit Bindfaden übers Kreutz bebunden man kann auch eine Speck Sose drüber machen man schneidet Speck in würfel klein solchen ausgebraten und in den heißen Speck rein gewaschen klein Rosinen geworfen ausgebraten und in laufen dan ein wenig weineßig und Zucker dazugethan und über die fische gegeben.

Budding von Stockfisch

Guten geweichten Stockfisch rein geschupt die Flosfedern abgeschnitten dan auch den Stockfisch in Stücken geschnitten abgewaschen und ordinär abgekocht dan in Durchschlag gelegt daß er abtropft und rein von den grätten abgepflückt, dann muß man ein gut Stück Schmalz abtreiben das es wie ein dicke Raum wird den in Milch geweichtes Semel nach gutdücken einige Eyer oder Eyerdotter Saltz fein gehackte Petersilie und so man will ein wenig Schalotten Muß: alles wohl untereinander gerührt die Eyer muß man vorher gut abschlagen und hineingethan und zuletzt den Stockfisch auch dazu gethan mit einigen löfeln Raum unter einander gerührt die Eyer muß man zu letzt dazu thun einen blechene forme mit Butter wohl ausgeschmiert mit geriebnen Semel bestreut das eingerührte hinein gethan und gebacken, alsdann kann man eine beliebige Sose dazu machen.

Pastete von Kalbsbraten

Wenn man kalten Kälberbraten hat hacket man solchen und thut man in eine Schüssel mit ein wenig wein Saltz Zitronen Scheiben und Schale klein Rosinen geriebner Semel und ein Stückgen Butter solches alles durcheinander gemengt und dan von gutten Butterteig eine Pastete davon verfertigt und gebacken, zur Sose nimt man ein wenig wein Zucker Zitronen und Musc: solches miteinander aufgekocht und beym anrichten in die Pastete gethan.

Englische Pastete

Man nehme 12 Eyerdotter und 2 gantze Eyer solche wohl abgeschlagen dann ein Reichlich Quartirl Schmalz welches zergangen und auch ohngefähr so viel wasser zu den Eyern gethan und noch ein wenig abgerührt, dann mit feinem Mehl angemacht daß es ein frischer Teig wird den man auswälchern kann wie sonst einen Pasteten oder tortenteig, aber doch nichts alzu steif dann macht man davon 8 theile eines zum unterblat und eins zum Deckel und leget den teig auf ein Blech und schlägt etwas kleines hinein etwan lautter farsch oder tauben hängen hechte oder dergleichen auch Krebse solches dann in die Passtet gethan vollends verfertiget und gebacken zur Sose kann man nehmen welche beliebt man kann auch die Art Pasten mit Kälberniere füllen man hacket dan Nieren klein nebst fett und etwas Speck Zwiebel etwas Kräuter Saltz Pfeffer, Muß: Zimt Kälbermilch und dergleichen angemengt und in die Pastete gethan man kann auch etwas Raum und geriebne Semel darunter nehmen.

Stockfisch Pastete

Man muß einige hälften recht guter Stockfisch nehmen der wohl geweicht ist denselben auf der schwartzen Seite rein abschaben an beyden Seiten die flossfedern nebst dem Rückrad heraus und Kreutzweiß zusammen binden mit kalten weichen wasser zu feuer setzten, daß es gantz langsam bis eben vors kochen komt, und den eine halbe Stunde also gegen den feuer sehen lassen als wenn es sich nur eben bewegt aber nicht völlig oder stark kochen lassen dan herab genommen in einen Durchschlag gelegt ein wenig Saltz übergestreut und zugedeckt das er rein abtriefet hernach los gemacht, die gräten rein heraus gesucht, und alle das beste in eine Schüssel gethan und mit gantz fein gehackten Zwiebeln oder Schalotten gehackter Petersilie gestoßne Nelcken und Muß: Saltz und einen Stückgen Butter, sachte aber hurtig untereinander gemengt, daß der Stockfisch nicht allzusehr vermüßet, von dem übrigen Abfall vom Stockisch man man einen farsch nämlich man hackt es klein mit geriebner Semel abtriebner Butter ein paar Eyern gehackten Petersilie Schalotten und gewürtz daß es eine schöne feine farsche davon wird dann macht an von einen guten Butterteig eine Pastete, von den farsch streicht man etwas unten ein und darauf Semelscheiben geleeget, solches ziehet die feuchtigkeit von den Stockfisch an sich daß es nicht zu sehr durchweicht dann deren Stockfisch darauf und den farsch darüber gemacht so wird es eien schöne Pastete dann macht man den Deckel drüber und bäckt sie zur Sose macht man eine Butter oder eine Raum Sose Papier unten auf das Blech zu legen muß man nicht vergeßen.

Grüne Petersilie einzumachen

wenn im Herbst die Petersilie noch gut und kräftig ist so muß man ein gut theil so viel man den winter über nöthig hat nehmen sauber abpflücken rein waschen und gantz klein hacken, dann nimt man ein gutes theil Butter läßt selbige heiß werden die gehackte Petersillie hinein gethan und ein wenig zusammen durchgebraten alsdenn hingesezt und einige Tage stehen laßen, hernach mit einen löfel ausgestochen in ein ander geschirr, und wenn man auf den grund komt so wird sich finden daß etwas Nasse darunter ist solches muß man rein ablaufen lassen denn wenn solches darunter blieb so würde es verderbe den schmelzet man die Petersillie wieder zusammen, und setzet es hin, so kann es dauern und wenn man die Petersillie gebrauchen will, so nimt man nur mit der Butter und all so viel heraus, und thut es zusammen daran wo man es gaben will, und so kann man auch andere Kräter aufheben und sie auf diese Art einmachen welche man will und verlangt

Mandel Torte,

Man nehme 12 oder 14 Eyer die schlägt man in einen Topf und läßt von 7 Eyern daß weiße zurück den dieses muß alleine geschlagen werden dan setzt man den Topf mit den Eyern auf eine Kohlpfanne mit ein wenig Kohlen und schlägt es mit einer steifen Ruthe bis es nur eben laulich wird den gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis die Eyer recht dick werden, den $\frac{3}{4}$ ℥ fein geriebnen Zucker von einer Zitone die Schale gerieben und so man will ein wenig Cardemom, alles zusammen hinein gethan und ferner geschlagen bis es vollends dick ist, dann 1 ℥ fein gestoßne Mandeln erstlich mit ein wenig von dem angeschlagenen Teig oder Massa klein gerührt daß keine klumpen darin bleiben dan daß weiße von den 7 Eyern auf einer zinnern Schüssel wohl geschlagen zu einen steifen Schaum und auch dazu gerührt dann nimt man eine forme solche mit Butter wohl bestrichen und mit feinen Brod wohl bestreut dann den Teig hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit gebacken.

Chocolat Torte,

Man nehme 8 Eyer und 10 Dotter und schlage solche mit einer steifen Ruthe bis sie gantz dick wie ein Breÿ werden, dann $\frac{1}{2}$ ℥ fein geriebnen Zucker dazu und wieder geschlagen dann eine halbe tafel geriebne Chocolade, $\frac{1}{4}$ ℥ fein geriebne Mandl Zimt Cardemom Nelcken Muß: nach belieben, alles zusammen unter einander gerührt und zuletzt 4 loth gerieben Roggenbrod dazu gerührt eine forme mit Butter geschmiert und mit guter aufsicht gebacken.

Schwartzte Brod Tort,

Man nehmen 12 Eyer von 6 das weiße zurück gethan die Eyer in einen topf mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie gantz dick werden dann $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßnen Zucker dazugethan und wieder geschlagen eine gute weile und sodann 12 loth fein gestoßne ungeschälte Mandeln dazu und recht glatt gerührt das weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt und dann zu allerletzt 18 loth gerieben grob Roggenbrod hinein gethan man muß es mit dem Rockenbrod ja nicht viel rühren sonsten werden die Eyer von der Säure des Brods wieder dünne und die Torte zu fest sondern wenn man das Brod bey händen voll hinein gethan und durchgerührt hat so gleich in eine bestrichene forme gerthan und langsam gebacken was man von Zitronen und gewürtz hinein thun will das steht in eines jeden belieben.

Rockenbrod Torte auf andere Art,

Man treibet in einer Schüssel anderthalb Viertel Pfund Schmaltz ab und rühret nach und nach 16 Eyer dotter hinein immer nach einer Seite hin gerührt dann auch $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker händvoll dazu gethan und dann auch ein paar hände voll gestoßne abgeschälte Mandeln Zimt und Zitronen Schale alles dazu gerührt dan das Eyerweiß zu einer steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt und dan 24 bis 26 Loth geriebne grob Rockenbrod beÿ händen voll hineingestret und nur durcheinander gerührt und gleich gebacken man kann sie in einer forme oder in einer Tortenpfanne backen bäckt man sie in einer Tortenpfanne so kann man von feinen teig ein unterblat unten einlegen einen saubern Rand herum machen die Masse hinein füllen und also backen.

Citron Mandel Torte,

dazu nimt man 18 Eyerdotter von 12 Eÿern hebt man das weisse auf dann die 18 Eÿerdotter mit $\frac{3}{4}$ ℥ feine gestoßnen Zucker immer auf einer Seite recht dick gerührt bis es sich hebt dan 4 loth fein Mehl 3 bis 4 abgeriebne Zitronen und 1 ℥ fein gestoßne abgeschälte Mandeln dazu gerührt dan das weiße von den 12 Eÿern zu einen steifen Schaum geschlagen und gantz sachte zusamen gerührt und dan in einer form gebacken.

Mandel Torte mit groben Rockenbrod

Man schlage 18 Eÿer in einen topf und von 9 Eÿern dfas weiße allein geschlagen, dann die Eÿer mit den topf auf den Kohlplan laulich wird dann gleich abgenommen und ferner geschlagen bis es recht dick wird dan 1 $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßnen Zucker dazu gethan und dann noch eine gute weile geschlagen dann von ein paar Zitronen die abgeriebne Schale und 1 $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßne Mandeln dazu gerührt das es recht glatt wir und nicht klumpicht bleibt dann die 9 Eÿerweiße zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt dann zum allerletzten 2 gute hände voll gerieben grob Rockenbrod hinein gestret und nur durcheinander gerührt und gleich in einer form gebacken.

Citronenbisquit.

Man schlägt 12 Eÿerdotter in eine große tiefe Schüssel und rührt solche erstlich wohl dan von 2 oder 3 Zitronen die Schale abgerieben und solche nebst ein wenig Zitronenwasser und etwas Cardemom dazu gethan dann 1 ℥ fein gestoßnen Zucker nach und nach hinein gerührt und wenn alles hinein ist ferner so lange gerührt bis es recht rasch wird und sich hebt dan das weiße von 12 Eÿern zu Schaum geschlagen und sachte dazu gerührt und dan zuletzt 1 ℥ feinen durchgesiebte feine Stärke hinein gestret und sachte untereinander gerührt und dan gleich in einer form gebacken.

Sandtorte

Man nimt 1 ℥ frische ausgewaschne Butter und treibet solche ab mit 2 Eyerdotter gegen die wärme daß sie sich rühren läßt und wie ein dicker Raum wird hernach noch 3 gantze Eyer dazu gerührt von einer Zitrone die Schale gerieben 1 ℥ fein gestoßnen Zucker alles nach eine Seite wohl abgerührt und dan zuletzt 1 ℥ fein gesiebte weiße Stärke dazu gerührt und in einer zubereiteten forme eine Stunde langsam gebacken.

Sandtorte auf andere Art,

Man nehmen etliche Semel und schneide die braune Rinde davon gantz dünne ab das inwendige so trocken gemacht daß man es in einen Mörser stoßen und durchsieben kann und davon gräpaniert man 12 loth dan schläget man 16 Eyerdotter in eine große Schüssel solche erstlich wohl gerührt und dann von einer Zitrone die Schale abgerieben und $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker welcher fein gestoßen sein muß hinein gethan immer nach einer Seite gerührt bis es rasch wird und sich hebt dan das Eyerweiß zu einen steifen Schaum geschlagen und dazugethan, und dan die 18 loth gesiebtes Brod auch hinein gestreut sachte durcheinander gerührt und in einer form langsam gebacken, oder auch man mache $\frac{3}{4}$ ℥ abgeriebne Butter dann nach und nach 12 Eyerdotter und $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker hinein gerührt und dann wie vorher den Eyer Schaum und zuletzt das Brod.

Ein Apfel de Sina oder Citron Kuchen.

Erstlich mache man einen etwas dicken Milchbreÿ nämlich man rühre etwas fein Mehl in Milch glatt solches in kochende Milch gethan und also einen etwas dicken Breÿ abgekocht und abgerührt, den reibet man 1 ℥ frisch ausgewaschne Butte ab man muß solches gegen die Wärme halten das es ein wenig weich wird und sich recht gut rühren läßt dann rühret man 12 Eyerdotter nach und nach hinein hernach $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßnen Zucker und von 6 Apfel de Sinen oder guten süßen Zitronen die Schale abgerieben dazu gethan und immer auf einer Seite wohl gerührt, und zu letzt wenn der dick gekochte Milchbreÿ abgekühlt ist, davon nach gutdünken zugerührt daß es eine zimlich dicke Masse wird und dann in einer forme gebacken; er muß langsam ausgebacken werden, so wird er recht gut.

Ein Wienerkuchen

Man rühre gegen die wärme $\frac{1}{2}$ ℥ Butter ab und dann ferner 16 Eyerdotter eines nach dem andern hinein gerieben dann auh $\frac{1}{4}$ ℥ fein gestoßnen Zucker eine abgeriebne Zitrone, 1 Quatirl Raum einen recht guten löfel voll gute Hefen Muß: alles wohldurcheinander gerührt dann das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und solches nebst 1 ℥ feinen Mehl gantz sachte und behende auch dazu und untereinander gerührt dann in eine forme gethan auch einen warmen Ort gesetzt daß es aufgehet und wenn es ein aufgehen ist gleich auf ein Blech gesetzt und langsam gebacken.

Ein Quarkkuchen.

Man nehmen 4 \mathfrak{L} süßen Quark, und preße ihn eine gantze Nacht, daß alles Naße heraus gehet dann wohl durchgearbeitet und durchgemangelt, und so er allzu trocken worden ist so muß man ihn mit ein wenig süßen Raum etwas anfeuchten dan nimt man zu 4 \mathfrak{L} Quark 14 Eyer nämlich 7 gantze und 7 Dotter, dann thuet man von den Quark ein paar löfel voll in ein tiefe Schüßel, und reibet es mit einen Eÿ gantz fein das es wie ein dicker feiner Breÿ wird, dann thut man daß heraus und nimt wieder was frisches, so lange bis der Quark und die Eÿer alle sind, wenn nun alles recht fein ist sothhut man es zusammen und reibet es abermahl mit 1 $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} fein gestoßnen Zucker auf 6 Löfel voll geschmoltzen Schmaltz Butter gestoßnen Zimt einige loth fein geschnittne Mandeln ein gut theil kleine Rosinen solches alles wohl durcheinander gerührt und daß es ja nicht allzu dünne gemacht wird, sondern wie ein rechter schmeidiger Breÿ ist, und den in einer zugerichteten forme gebacken, wenn dießer Einsatz zu viel ist der kann von allen die hälfte nehmen, den Quark oder Käse wenn man keinen bekommen kann macht man auf folgende Art, man nimt gantz frische süße Milch und läßt sie nur lau warm werden und dann thut man ein paar löfel voll lab darein zusammen durchgerührt und eine paar Stunden stehen laßen so zieht es sich zusammen und so kann man mit einen schöpflöfel gantz sachte in der Milche herum rühren auch den Käse also zusammen treiben das man ihm in einen Klumpen bekommt, dan die Molken davon abgegoßen den Käse auf ein tuch gelegt das er rein abtriefet, und dann vollends ausgepreßt, so ist er zum gebrauch recht.

Ein Butterkuchen

Man machet erstlich $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} ausgewaschne und gegen die wärme abgeriebne Butter, und dann 24 Eÿerdotter dazu geschlagen, aber nicht alle auf einmahl sondern beÿ 4 oder 6 und die erstlich innen glatt gerührt und wenn sie alle hinein sind, noch beÿ einer gutten halben Stunde immer nach einer Seite gerührt den $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} fein gestoßnen Zucker und von einer Zitrone die Schale abgerieben auch dazu gerührt und den in einen formen langsam gebacken man kann auch von 12 Eÿern daß weiße zu einen steifen Schaum schalgen und zu allerletzt gantz sachte dazu rühren so wird es recht gut aber nur sehr langsam gebacken.

Eine Babe.

Man nimt 1 \mathfrak{L} Mehl und rühret es an mit $\frac{1}{2}$ Quart guten süßen Raum 4 wohl geschlagenen Eÿern, einen guten löfel voll Hefen etwas Zucker und $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Schmaltz gewürtz nach belieben, was man mag alles wohl untereinander gerühret und gleich in eine Zugerichtete form gethan und an einen warmen Ort gesetzt daß es aufgeht und wenn es in vollen aufgehen ist gleich in einen Backofen gesetzt und langsam gebacken wenn es fertig ist so muß man es mit der forme ein wenig stehen laßen bis es sich erstlich setzt und dann heraus genomen und Zucker und Zimt darüber gestreut.

Krebs Kuchen

wenn die Krebse wolfeil sind so kann man bey 2 Schock nehmen sind sie aber theuer so kann man sich auch mit 1 Schock behelfen die Krebse muß man mit Saltzwasser ordentlich abkochen aber nicht zu saltzig dann muß man die Schwäntze ausbrechen und so die Krebse groß sind auch daß fleisch aus den Scheeren, von den Schalen muß man ein guttes \mathfrak{W} Krebsbutter machen und wenn solche wieder kalt geworden ist so thut man sie in eine tiefe Schüssel und rühret sie gegen die wärme ab daß sie wie ein dicker Raum wird, denn 12 Eyerdotter aber nur 4 und 4 hinein geschlagen und inzwischen immer gerührt und nachdem 2 in süßen Raum oder Milch eingeweichte Semel welche aber mit den händen wieder recht gut ausgetrückt werden müssen ganz fein geschnittne Zitronen Schalen ein paar hände voll gestoßnen Zucker eine geriebne Mußcatnuß und ein wenig Saltz, alles dazu gethan und den noch bey einer Stunde immer nach einer Seite gerührt dan die Krebschwäntze einmahl durchgeschnitten und daß weiße von den 12 Eyern zu einen steifen Schaum geschlagen, und zu allerletzt beydes ganz langsam und behende dazu gerührt, dan einen Boden oder Unterblatt von einer guten mürben Butterteig gemacht auf einem Blech oder dazu schickliche forme eine hübschen Rand herum gemacht das angerührte hinein gethan und langsam gebacken.

Ein Brodkuchen mit Äpfeln.

Man reibet erstlich einen recht guten theil Semel dann auch geschälte Äpfel in Scheiben geschnitten dan auch geriebenen Zucker und dünne Scheibgen Butter zurechte gemacht, dan machet man einen Boden mit einen Rand von recht gutten Butterteig in eine Tortenpfanne oder Blech und legt erstlich eine Lage Äpfel dan geriebne Semel Zucker und Scheibgen butter man muß aber alles recht dicke streun, dann wieder Äpfel Zucker und Butter und so fort bis man genung hat die oberste Lage muß Äpfel Zucker Semel und Butter sein, und dann etwas viel Zucker und Zimt überstreut den Rand recht sauber gemacht und gebacken.

Bisquit Kuchen.

Man nehme 12 Eyer von 6 Eyern das weiße zurückgethan die Eyer erstlich wohl abgeschlagen und den $\frac{3}{4}$ \mathfrak{W} fein gestoßnen Zucker und von 3 Zitronen die Schale abgerieben und dann zusammen bey einer Stunde immer nach einer Seite gerührt und zuletzt 20 loth fein durchgesiebte weisse Stärke dazu gerührt und in eine wohl geschmierte form gebacken.

Ein Chocolate Kuchen.

Man nimt 24 bis 30 Eyer solche wohl abgeschlagen und da 1 $\frac{1}{2}$ Quatir Süße Milch dazu gerührt und wohl durchgequiert dieses in eine Zinnern Schale gethan und damit in einen Keßel mit kalten wasser gesetzt, daß das wasser meist so hoch als die Schale steht, dan übers feuer gesetzt und nicht Zugedeckt, wenn es dann anfängt sich zu härten so muß man es heraus nehmen, so läuft und zieht es sich vollends zusammen und wird ein rechter EyerKäße, dieses dann in einen Durchschlag gegoßen daß es rein

abtriefet, dan ein eine Schüßel gethan und glatt gerührt dann 1 ℥ Schmaltz $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßnen Zucker $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßne Mandeln 34 Eÿerdotter, daß alles bey einer Stunde immer nach einer Seite wohl gerührt dann $\frac{1}{2}$ ℥ fein geriebene Chocolate 2 löfel voll Zitronensaft und von 12 Eÿer das weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und solches zu allerletzt gantz sach[t]e dazu gerühret dann muß man vorhero einen Boden oder Unterblatt von einen recht guten Buttermey machen in ein Blech oder runde forme den Rand sauber gemacht und das angerührte gleich hinein gethan und gebacken, wer es nicht so groß machen will kann von jeden die Hälft nehmen.

Kirschkuchen

Man nehme $\frac{3}{4}$ ℥ Schmaltz das selbige wird gerührt daß es wie ein Breÿ wird dann $\frac{1}{2}$ ℥ fein gestoßne Mandeln 2 bis 3 in Milch eingeweichte und wieder wohl ausgetruckte Semeln Zucker nach gutdücken ein wenig Saltz Zimt Muß: 16 Eÿer vorhero wohl geschlagen dießes alles dann wohl zusammen gerührt und dann nach gutdücken so viel Kirschen von den Stengeln gemacht, als darinn nöthig sein mögen solche auch dazu gethan und sodann muß man es nicht mehr rühren und in einer guten form gebacken die form muß recht gut eingestret sein wenn man ihn heraus macht so muß man ihn mit einem dünnen Messer ablösen wo man hinkomen kann so geth er desto besser heraus.

Ein Schweitzer Kuchen

Man thut nach gutdücken nachdem man den Kuchen groß machen will Mehl in eine Schüßel mit etwas frischer Hefen, etwas gestoßnen Zucker Muß: und ein wenig Saltz dießes dann mit lauwarmer Milch angenetzt das man es nur eben zusammen durchstampfen kann dan 10 bis 12 Eÿer nachdem man viel angerühret hat erstlich wohl geschlagen und solche nebst einen guten Stück Schmaltz dazu gerührt es muß aber nicht dünne angerührt werden als das man es nur eben rühren kann, dan auch aufgekochte große und kleine Rosinen und fein geschnitten Mandeln von jeden einen guten theil dazu gethan solches zusammen durchgerührt und dan hingesezt das es aufgeht und dann in einer gut eingerichteten forme gebacken wer gar keine forme hat kann sich eine Tortenpfanne nach der größe des Käufers bedienen dieselbe aber auch wie eine form bestrichen und bestreuen.

Leipziger gebacknes.

Man nimt $\frac{3}{4}$ ℥ Schmaltz rühret es daß es wie ein Breÿ wir und dann 12 Dotter und 2 Eÿerweiß nach und nach hinein gerührt dann 6 löfel voll süße Milch $\frac{1}{2}$ ℥ feines Mehl ein paar hände voll gestoßne Mandeln ein paar löfel voll gutte Hefen und ein wenig Saltz alles wohl abgerührt bis es zähe wird und dann in eine forme gethan und damit an einen warmen Ofen gesetzt daß es aufgeht und wenn es in vollen aufsteigen ist so gleich mit der forme in eine tortenpfanne gesetzt und gebacken.

Reis Kuchen.

Man kocht nach gutdünken etwas Reis in süßer Milch, daß er mrecht dick wird aber nicht gar zu mürbe, sondern daß er fein gantz bleibt und dann kalt werden laßen, dann machet man nach Proportion etwas abtriebne Butter und thut etwas in Milche eingeweichte Semel ein paar gestoßne Zwiebeln ein gantz wenig Safran Zucker Zimt und etliche abgeschlagene Eÿer dazu alles wohl durcheinander gerührt, und dann den kalt gewordenen Reis dazu gerührt daß er ziemlich dicke wird dann machet man in einer Pfanne Schmaltz heiß und leget den teig löfel weiße nachdem man Die Kuchen klein oder groß haben will in die Pfanne und bäckt die Kuchen heraus, und alsdann mit Zimt und Zucker bestreut.

Reis Kuchen auf andere Art.

Man kochet ohngefähr 1 \mathfrak{W} Reis in süßer Milch, recht dick nicht zu mürbe dann machet man $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Schmaltz solches abgerührt wie einen Breÿ dann 12 Eÿer dotter nach und nach hinein gerührt auch Zimt Zucker geschnittne Zitronen und 4 hände voll fein geriebne Semel alles wohl untereinander gerührt und sodann den Reis auch welcher erkaltet seÿn muß dan daß Eÿerweiß zu einen steifen Schaum geschlagen und zu allerletzt auch dazu gerührt dann einen mürben oder guten Buttermteig gemacht und einen Boden oder Unterblat in eine tortenpfanne gemacht den Rand sauber ungekraußet das ungerührte hinein gethan mit Zucker und Zimt stark bestreut und gut gebacken.

Ein Johannis Beer Kuchen.

Man nehmen 1 \mathfrak{W} süße und 1 \mathfrak{W} bitter Mandel abgezogen und gantz fein gestoßen von 2 Zitronen die Schale abgerieben und Zusammen in eine große Schüßel gethan den 18 Eÿerdotter nach und nach hinein gerührt nebst $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} gestoßnen Zucker und dann nach gutdünken eine gute Portion eingemachte Johannisbeeren welche man erstlich ein wenig lauwarm machen muß daß sie fließend werden, das Eÿerweiß zu einen steifen Schaum geschlagen dazugethan und untereinander gerührt, wenn die Johannisbeeren hinein sind so Zucker hinzu rühren und dann erst daß Eÿerweiß und in eine forme gethan und gebacken, machet man den Kuchen von frischen Johannisbeeren, so muß man selbige eben so mit Zucker zu einen dicken Sÿrup kochen, als wenn man sie einmachen will und dann wieder abkühlen laßen, wer es nicht wagen will diesen Kuchen in einer forme zu backen der mache von seinen teig ein Untterblat in eine tortenpfanne mit einen Rand teig hinein gethan und gebacken.

Ein Semel Kuchen.

Man macht geröstete Semel scheiben nach gutdünken so viel als man gebraucht und thut solche in eine dazu schickliche form dan 8 bis 12 Eyer aufgeschlagen von 4 aber das weiße zurück gethan dan die Eyer mit ein wenig geriebnen Semel geschmoltzner Schmaltz Butter süßen Raum und Rosinen wohl durchgeschlagen dann das Eyerweiß zu einen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt ein solches auf die Semel in die form gegossen und gebacken man kann auch einen kleinen Rand um eine Schüssel setzen die Schüssel wohl mit Butter beschmiert, das geröste Brod mit den angerührten hinein gethan und gebacken.

Ein Mehl Kuchen

Man reibt gegen die wärmen 1 ℥ Butter ab und schläget 10 gantze Eyer und 10 Dotter hinein alle nach und nach und dazwischen einen fleißig gerührt bis sie alle sind dann 2 gute löfel voll gute Hefen 5 gute Hände oder beynahe 2 Quart feines Mehl $\frac{1}{2}$ ℥ kleine Rosinen $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßnen Zucker Mußc: geriebne Zitrone und 1 Quatirt Milch alles wohl untereinander gerührt und dan in einer bestrichnen forme oder Blech gebacken, zuvor muß man es an einen warmen Ort setzen damit es gut aufgeht und alsdan erst gebacken.

Ein Quitten Kuchen.

Der Quitten muß man so viel nehmen als ohngefähr der Kuchen groß oder klein sein soll, dann die Quitten abschälen in ein wenig wasser gantz dick und mürbe kochen und dann durch einen Durchschlag treiben, oder man kann die Quitten so gantz mit der Schale mürbe kochen, dan die hauet abziehen das fleisch abnehmen und also klein rühren dann thut man ein gutes theil geriebne Semel dazu daß es recht dick wird auch Zucker Zimt kleine Rosinen und geschnitten Zitronath ein wenig geschmoltzne Butter Schmaltz und auch 8 bis 10 Eyer vorher wohl geschlagen auch dazu gerührt von 6 Eyern schlägt man das weiße zu einen Schaum und solche zu Butter teig in eine tortenpfanne mit einen hübschen Rand und thut das angerührte hinein mit fein geriebnen Semel dick überher bestreut mit dünnen Scheibgen Butter belegt und gebacken, von guten Äpfeln die nicht allzu wässrig sind wird es eben so gemacht und wird ein frantzösicher Kuchen genant.

Citronen torte.

Man nimt 8 bis 10 Stück gute frische Zitronen und schneidet die gelbe Schale ein wenig dick ab. Dann solche einige Stunden in rein wasser gelegt, und einpaar mahl frisches wasser gegeben hernach in wasser recht mürbe gekocht gantz klein gekackt und in einen Mörser recht fein gestoßen durch einen Durchschlag getrieben, den Saft von denen Zitronen ausgetrückt die Kerner rein heraus gesucht dan vile Zucker zu den Saft gethan und zusammen gekocht, und abkühlen laßen dann eine Torte von feinen Buttermteig gemacht und die fülle hinein gefüllt und gebacken man kann sie mit Striemeln belegen oder auch einen ausgeschnittnen Deckel darüber machen.

Macronen Torte.

Man thut 1 \mathfrak{L} gestoßne Mandel mit $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} gestoßnen Zucker in eine Pfanne und rühret es auf dem feuer ein wenig ab, daß es nicht mehr anklebt, aber nicht zu viel und stark sonst wird es zu trocken wenn es abgekühlet so schlägt man von 6 Eÿern das weiße zu einen steifen Schaum und rühret solches mit klein geschnittnen Zitronath und geriebne Zitrone ab und dann machet man von seinen mürben oder Buttermehl ein Unterblat mit einen Rand herum in eine tortenpfanne und dann der Macronen teig überhero einen halben finger dick eingestrichen aber ja nicht dicker, sonst bleibt es teigigt und klebrig und macht es recht glatt schlägt ein Eÿerweiß mit Rosenwasser und Zucker klein damit überher sauber bestrichen und dann langsam gebacken man kann sie zuletzt glasiren und mit bunten Streu Zucker bestreuen.

Mandeltorte in Teig gemacht.

Man nehme so viel Mandel nachdem man eine Torte machen will solche klein gestoßen den halb so viel Zucker und nach gutdünken ein Stück großen Mörser gethan und wie einen teig gestoßen auf ein paar Eÿerdotter auch dazu gethan dann von feinen Teig eine Torte gemacht die fülle hinein gethan und langsam gebacken.

Kirschtorte

Wenn die Kerne aus denen Kirschen sind so thut man sie in eine Pfanne oder tiegel, und läßt sie ein wenig kochen das der Saft heraus geht dan die Kirschen mit einen Schaumlöfel heraus genommen, den Kirschsafft und Zucker ein wenig dick und kurtz eingekocht dan die Kirschen wieder dazu gethan einmahl zusammen aufgeköcht und abkühlen laßen alsdann von recht guten teig eine Torte verfertiget damit eingefült und gebacken mit Johannisbeeren kann man es auch so machen, die Stachelbeeren müßen erst eine gemacht werden, dann in heißen wasser ein wenig abgebrüht das sie nur die farbe verlieren und weiß werden dan gleich abgegoßen das sie abtrocknen dann in eine Schüssel gethan mit Zucker das sie recht süß davon werden nebst ein wenig gestoßnen Zwieback Zimt fein gehackten Zitrone und kleinen Stückgen Butter dieses alles zusammen gemengt und dan eingefült die Erdbeeren und Himbeere werden nur rein abgewaschen und in ein Sieb gegoßen das sie rein abtrocknen und dann nur mit Zucker Zimt und geschnitten Zitrone gemengt, man kann auch wohl ein gantz wenig gestoßnen Zwieback mit darunter mengen insonderheit unter die Himbeeren, weil selbige saftiger sind.

Eine Eyer Torte.

Man nimt 12 Eyer und schlägt sie mit ein wenig Saltz wohl ab dan nimt man ein wenig fein geriebne Semel nicht zu viel ein wenig süßen Raum Muß: alles unter einander wohlgeschlagen dann ein gut Stück Butter schmelzen lassen das abgerührte hinein gethan und auf den feuer gerührt bis es dick wird wen man es vom feuer nimt so schlägt man noch 3 Eyer mit ein paar löfeln Raum ab und rühret solche mit etwas Zucker und geriebne Zitronen dazu und dann abkühlen laßen, dann macht man einen mürben teig von feinen Mehl 8 Ejern und etwa $\frac{1}{2}$ ℥ nach gutdünken etwas frische Butter, dieses mit etwas Zucker zusammen gemengt mit ein wenig wasser angetzt und wohl durchgearbeitet, der teig muß nicht allzuweich sein dann etwas davon ausgerollt als einen großen Teller breit, dann auch von dem teig einen Rand um den ausgerollten teig der ein wenig hoch ist, zierlich herum gesetzt, man muß den untersten teig erstlich auf Papier legen und wen alles fertig ist solches in eine tortenpfanne setzen das angerührte hinein thun etwas geriebne Semel überstreuen mit dünen Scheibgen Butter belegen und also backern.

Eine kleine Eyer Torte,

Man nehme 8 Eyer solche mit ein wenig Saltz wohl abgeschlagen dann auch nach gutdünken geriebne Semel süßen Raum und etwas kleinen Rosinen alles wohl durchgeschlagen, dann ein Stück Butter in eine kleine Tortenpfanne gethan und schmelzen laßen dann so lange in der Tortenpfanne herum laufen lassen bis sie kalt ist dann auch geriebene Semel überhero gestreut die angeschlagenen Eyer hinein gegossen und gebacken bis es von der Pfanne ablößt Und warm gegossen.

Torte de Craim, oder Raum Torte

Man nehmen $\frac{1}{4}$ ℥ gantz fein wie Mehl gestoßne Mandeln, solche mit süßer Milch durch ein haarsieb gestrichen, daß es recht dicklich wird und was nicht durch will das muß mann wieder stoßen bis man es alles durchgetrieben hat dießes läßt man halb einlochen und beständig gerührt zuletzt 4 Eyerdotter mit ein wenig Raume abgeschlagen und auch datzu gerührt wenn es denn dick ist so thut man auch Zimt und $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker dazu dan eine Schüssel mit Butter beschmiert und darauf gegossen daß es kalt wird dan so kann man es in eine torte von recht guten Buttermteig füllen, nämlich man streicht unten auf den teig ein wenig dicken süßen Raum und streut Zimt oder geriebne Zitronen Schale darüber dann legt man daß fertig gemachte in stücken geschnitten oder auch gantz darauf dan wieder mit ein wenig dicken Raum überstrichen und gerieben mit Zimt oder Zitronen überstreut dan sauber mit Striemeln überlegt den Rand zierlich gemacht und gut gebacken.

Spanische Mandeltorte

Man machet erstlich einen recht feinen Buttermteig das er recht mürbe wird und daran in eine tortenpfanne ein unterblat gemacht, dann nimt man einige hände voll klein gestoßne Mandeln und reibet sie mit einen Stück abgeriebner Butter ein paar Ejern geriebnen Zitronen Schale Zucker und Zimt wohl durcheinander dann auch etliche Pistacien eben so wie die Mandeln gestoßen dann so streicht man von den Mandeln etwas düne über das unterblat, und dann einen dünnen ausgerollten Teig darüber dann eingemachte Sachen überstrichen und wieder einen dünnen teig darüber dann von denen Mandeln darüber und wieder einen dünnen teich darüber und so noch einmahl ums andere aber allemahl mit einen dünnen Deckelteich dazwischen, das letzte oder überste muß auch ein Deckel von teig sein zuletzt dann einen zierlichen Rand herum gemacht, und eine Stunde gebacken will man es in einen Backofen backen so setzet man es auf Papier und dann ausf Blech der Ofen muß nicht allzu heiß sein sondern so das es durchbacken kann und auch nicht verbrant, man kann auch eine Torte mit Melonen füllen, man schneidet die harte Schale davon ab und auch das inwendige weiche dann in Stücken geschnitten wie man will und mit gestoßnen Zucker und Zimt einige Stunden ein-gebeitzt und darinen liegen lassen und dann eingefüllt, man kann sie auch auf folgende Art machen die Melonen werden wie vorhero geschält und in Stücken geschnitten in weissen wein mürbe gekocht und dann mit 2 gestoßnen Zwiebeln Zucker und Zimt zerrührt dann kalt werden lassen und in eine Torte von feinen Buttermteig gefüllt.

Torte Admirable.

Man machet erstlich einen feinen Blätterteig davon machet man ein Unterblat auf Papier, und da eine Sorte eingemachte Sachen gantz düne überstrichen, dieses mit Oblatten bedeckt, und dann wieder eine Sorte von andern eingemachten Sachen darauf und dan wieder Oblaten, dieses macht man auch belieben so viel und so hoch als man es verlangt dann einen ausgeschnittnen Deckel darüber gemacht und gebacken.

eine guten Mandel Raum Torte

Man muß 1 \mathfrak{E} Mandeln so fein wie Mehl stoßen und soclhe mit süßer Milch durch ein kleines Sieb streichen was nicht durch will muß man wieder stoßen bis alles durch ist und daß durchgestrichne muß recht dick für dan solches mit Zucker und Zimt gekocht und stets gerührt bis es ein recht dicker Raum wird dann 6 Eyer mit Raum abgeschlagen kochen laßen auf eine Schüßel gethan und kalt werden lassen dann in die Torte gefüllt welche von Mandelteig verfertiget wird zu diesen nimt man.

½ \mathcal{W} fein wie Mehl gestoßne Mandeln ½ \mathcal{W} fein gestoßnen Zucker 1 \mathcal{W} feines Mehl dießes mit Eÿern auf eine Backbret zu einen teig angemacht und so dann eine torte davon gemacht und gebacken man kann die füll mit ohne teig in Somer zur abkühlung eßen wenn man sie auf einer Schale hat abkühlen lassen.

kleine Tortlagen

Man rollt ein Stück feinen Blätterteig aus so dünn als ohngefähr 2 Messerrücken dicke dann nimt man ein Glas oder Tasse und sticht runde Blätzgen damit aus, dann setzt man den rechten daum in die Mitte drauf und drückt dann mit den fingern rundherum den Rand ein wenig in die höhe, das rundherum ein kleiner hoher Rand wird und miten ein kleines Loch man muß sich aber wohl vorsehen daß das Loch nicht gantz durch den teig gedrückt wird, und in jedes ein wenig entweder eingemachte Sachen oder gedämpfte Äpfel Pflaumen Brunellen oder was einen sonst will hinein thun dann Stängel darauf gemacht und auf Papier gebacken.

kleine Pastetgen von kalten gebratnen

Wenn man übrig kalt gebratnes hat es seÿ von was es will, so schneidet man es in kleine Würfel, und hernach klein gehackt, dann thut man ein Stück Butter in einen tiegel und läßt sie heiß oder gelbbraun werden dann ein wenig Mehl klein gehackte Zwiuebeln Zitronen Schale und Petersillie darein gethan, auf dem feuer zusammen durchgerührt und dann das gehackte fleisch auch hinein gethan mit klein Rosinen ein paar löfel voll wein und ein wenig bratenbrühe oder Fleischbrühe oder ein Mangel derer eine wenig Wasser Zitronensaft Zucker und Saltz dieses auf den feuer gantz kurtz abgerührt und dann kalt werden lassen, dann rollet man guten Buttermteig aus nicht gar zu dünn und auch nicht zu dick, wie es einen jeden am besten drückt, dießen in 4eckigte Stücken geschnitten daß er eine kleine Pastenform bedecken kann dann teig in die form gelegt, von der gemachten füll darein gethan mit Eÿern an den Rändern bestrichen, einen Deckel darüber gemacht rundherum glatt abgeschnitten bestrichen und dann gebacken und mit Zucker bestreut, man kann sie auch ohne formen machen und zwar also man sticht mit einen Glas lauter runde Blätzgen aus von den teig und dann auf ein jedes ein Klumpgen von der fülle gelegt rundherum mit Eÿern bestrichen und mit einen andern Blätzgen übergedeckt solches mit den untersten Rande eingedreht bestrichen und gebacken, man kann auch nur 4eckige Stückgen schneiden und eins auf das andere decken und mit den Rädln oder Messer selbst eine forme davon schneiden, sie sind recht gut.

Kleine farsch Pastegen

Da muß man eine recht gute feine farsche macht und zwar also man muß recht schönes Kalbfleisch nehmen darin gar geschnitten dann ein Stückgen Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, daß fleisch hinein gethan und ein wenig geschwind durch gebraten, daß es nur eben bestreut ist, aber ja nicht zugedeckt sonst ziehet man die Brühe heraus ein wenig klein geschickte Petersillie, und wer es mag auch eine klein gehackte Zwiebel oder Scharlotten gleich mit den fleisch in Butter gethan nimt man es mit einen Schaumlöfel heraus aus der Butter und thut es auf ein Hackbret und hackt es klein dann nimt man 1 oder 2 nach dem man viel oder wenig macht in Milch eingeweichte und wieder wohlausgetrückte Semeln, die Butter darein das fleisch gebraten zu einen dicken Raum abgerieben und so es nicht genung ist so muß man etwas dazu nehmen dann auch einige Eyerdotter Saltz geriebene Zitronen Schale Muß: und so es nöthig ein oder zwey löfel voll süßen Raum daß alles zusammen gethan und so fein gehackt oder in einen großen Mösergestoßen daß es so fein als der feinste Teig wird und dann so nehmet man es ferner damit als wie mit dennen vorherzgehenden fleisch Pastetgen beÿm anrichten giebt man aber keinen Zucker über dieße.

gebackne Kälbernieren

Wenn man einen gebratnen Kälbernieren hat so schneidet man selbigen mit den fett, so davon ist in Würfeln und dann klein gehackt und in eine Schüßel gethan mit einigen händen voll geriebnen Semel 4 klein gerührten Eÿern ein wenig süßen Raum oder Milch Saltz und Muß: wenn es beliebt kann auch ein wenig Zucker und kleine Rosinen dazu thun solches wohl unter einander gerührt und dann einen finger hoch auf Semelscheiben gelegt in der Mitten ein wenig zirlich hoch mit einen Messer gestrichen und in einer Tortenpfanne oder in Schmaltz gebacken man muß sie aber zuvor in geschlagenen Eÿern eintunken und mit Semel bestreuen oder auch in einen Teig umkehren.

Gefüllte Äpfel

Man nimt schöne große Äpfel und bahret mit einen Messer die Kernhäuser heraus daß ein große Loch furch die Äpfel komt und dann hernach erstlich abgeschält dann nimt man ein gutes theil fein geriebne Semel kleine Rosinen gestoßnen Zimt und Zucker dießes mit einen Stück Butter abgedämpft und durch die Äpfel damit ausgefüllt dann einen guten Buttermteig etwas dünne ausgerollt und in große 4eckigte Stücken geschnitten, daß man einen Apfel damit beschlagen oder bedecken kann dann auf jedes Stück teig einen Apfel gesetzt mit Eÿern bestrichen und dann die 4 Ecken oben zusammen genomen und aneinander gebacken auch rundherum glatt angetrückt und dann in einer Tortenpfanne oder auf einem Blech gebacken aber zuvor bestrichen und wenn sie fertig mit Zucker bestreut.

Mandelgebacknes in Buttermtei,

Man stößt $\frac{1}{2}$ ℥ Mandeln fein thut $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßnen Zucker ein paar Eÿerdotter und ein Stückgen Butter dazu solches in einen großen Mörser zu einen teig gestoßen dann rollt man einen feinen Buttermteig etwas dünne aus und schneidet davon 4 eckigt Stückgen die aber nicht zu groß sind, dann solche mit Eÿern bestrichen, rund auf ein jedes etwas von der Mandel füll gesetzt oben die wie Ecken zusammen genomen, und aneinander geklebt, bestrichen und mit Zucker bestreut und auf einen Blech oder Paper gebacken.

Torte von gebratetnen Kälberniern,

Man nimt dene Nieren von einen kalten Kalbsbraten und schneidet sie mit den fett in Würfeln hernach klein gehackt, und in ein Schüßel gethan dann 2 oder 3 in Milch eingeweichte und wieder wohl ausgetruckte Semel hernach in einen Mörser gestoßen oder gerührt daß es wie ein Teig wird, und solches zu den gehackten Kälberniern gethan nebst 8 bis 9 Eÿerdotter geriebne Zitronen Schale kleine Rosinen Zucker Saltz Muß: alles wohl unter einander gerührt, dann daß Eÿerweiß zu einen steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch dazu gerührt, dann einen Boden von einen gutten Buttermteig gemacht den rand sauber um gekräuset das angerührte hinein gethan und also insonderheit oben langsam gebacken aber keinen Deckel von teig darüber und warm auf den tisch gegeben.

Äpfel Schnee.

Man nehmen 30 bis 35 gute Äpfel die nicht wässrig sind solche mit einen Messer überher eingeritzt und dann auf den Rost gebraten aber nicht zu weich sonder fleißig umgekehrt, dann die haut abgezogen das fleisch mit einen Messer abgeschabt, und dann in einer Schüßel recht klein oder durch einen Durchschlag gerieben dann Zucker Zimt geriebne Zitronen Schale darunter gethan

und eine gute Zeit immer nach einer Seite gerührt, dann von 6 Eÿern das weiße zu einen steifen Schaum geschlagen solche dazu gethan und wieder wohl gerührt, dann eine blechne forme mit Butter geschmiert das angerührte hinein gethan und langsam gecken.

Mandel späne.

Man kann 1 oder 2 \mathfrak{L} Mandeln mehren nachdem man gebraucht, und so man will nimt man den virten theil Butter dazu und solche fein gestoßen, und auf 1 \mathfrak{L} Mandel $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker hat man aber bittere dabey so muß man $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} Zucker nehmen und mit den Mandeln wohl untereinander rühren, dann auf 1 \mathfrak{L} Mandeln 6 Eÿerweiß zu einen steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt, dann ein Blech wie die Becker gebrauchen, ein und warm gemacht und mit reinen wachs wohl beschmieret dann von den gerührten Mandeln einen Messerrücken dick gantz eben und dicht überher darauf gemacht, und in einen Backofen welcher nicht zu heiß, sondern meist verschlagen ist, gelblicht gebacken und dann so baldt als man es heraus nimt schneidet man es in Streifen ohngefähr 2 finger breit und 2 finger lang und solche auf runde höltzer gewickelt, daß es wie Hobelspäne aussiehet, die oberste Seite von dem gebackenen muß auch oben bleiben, bey dem abscheiden und Umwickeln muß man etwas geschwind sein, sonst wird es hart und zerbricht wenn es hart ist so kann man es von den höltzern abziehen und an einen trocknen Ort setzen damit sie nicht nachlaßen oder weich werden, wer keinen Backofen hat kann sie auch in einer tortenpfanne backen, man muß sich aber in baken gar sehr in acht nehmen es wird leicht braun.

Portugiesisches Gebäcknes.

Man nehme $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} frisches ausgewaschne Butter solche gegen die Wärme abgerührt daß sie wie ein dünner Raum wird. dann 1 \mathfrak{L} gestoßenen Zucker und 3 große frische Eÿer dazu gethan, und wohl durch einander gerührt, und dann auch 1 \mathfrak{L} gutes feines Mehl auch dazu gerührt. Dann kleine Pasteten formen mit Butter bestrichen und mit fein geriebnen Brod bestreut das angerührte hinein gefüllt und gleich abgebacken.

Collatschen oder Tortgen von Reismehl

Man nehme $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} frische ausgewaschne Butter, und läßt sie nur warm werden und dann bey einer Stunde einer nach einer Seite gerührt, dann von 4 Eÿern den dotter und bey jeden dotter auch eine Viertelstunde gerührt, dann thut man etwas gute hefen dazu und wieder gerührt bis keine hefen mehr zu sehen sind dann auf 7 bis 8 löfel voll guten dicken süßen Raum Mußc: ein wenig Saltz $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker wie auch $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} fein durchgeseibtes Reismehl, solches alles dazu gerührt daß es ein steifer teig wird, dann einen Bogen Papier und eine Seviette darüber gedeckt und an einen warmen Ort gesetzt daß es ein wenig aufgeht dann thut man es auf ein Bret und machet runde Kuchen darauß, denn solche

Mit den fingern zurecht getrückt da in der Miten ein rundes Loch und rund herum ein hoher Rand zu stehen komt dann kann man sie mit eingemachten Sachen, oder mit was man sonst will füllen dann mit Eÿern bestrichen auf Papier gesetzt und in einen Backofen gebacken wenn sie fertig sind so kann man sie mit geschmoltzner Schmaltz Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Anis gebackens.

Man schlägt 8 frische Eÿer in einen topf mit einer steifen Ruthe recht wohl ab dann ein \mathfrak{L} gestoßenen Zucker und nach gut dünken etwas Anis dazu gethan, und wieder ein wenig geschlagen dann mit feinen Mehl so dick und steif gemacht daß man den teig wälgern kann, dann machet man davon kleine längliche Stückgen und schneidet solche mit einen dünnen Messer in die länge über, aber nicht gantz durchgeschnitten man kann allerhand Modelle davon machen und kann es auch in formen abtrücken mit Eÿern bestrichen und in gelinder hitze gebacken.

Mandelschnitte.

Man nimt $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} fein gestoßne Mandeln $\frac{1}{4}$ fein gestoßen Zucker und $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} fein Mehl dießes mit ein paar Eÿern zu einen teige gemacht, den man wälgern kann, dann den teig ein wenig gearbeitet und wie eine wurst gewälgert, mit einen Rollholtz ein wenig platt gerollt. daß es ohngefähr 2 finger breit wird, dann in länglichte Stücke abgeschnitten und langsam gebacken.

Oblat gebackenes.

Man schläget erstlich 8 Eÿer mit einer steifen Ruthe wohl ab. dann 1 \mathfrak{L} geribnen Zucker dazugethan und wieder geschlagen dan gestoßenen Cardemom, Zimt, nebst 1 \mathfrak{L} feinen Mehl, auf kann man Annis und allerley gewürtz hinein thun, solches wohl durcheinander gerührt und dann auf Oblatten gestrichen, ein wenig dicker als ein Messerrücken und dann in länglichte Streifeln geschnitten, wie hobelspäne auf Papier gelegt, und auf einen Blech im Backofen gebacken.

Mandeltortgen.

Man reibet gegen die wärme 1 \mathfrak{L} gute Butter ab, und rühret nach und nach 4 bis 10 Eÿerdotter hinein, Zucker nach gutdünken ein wenig und $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} fein gestoßne Mandeln, solches wohl unter einander gerührt, und zuletzt 1 \mathfrak{L} fein durchgesiebte Stärke dazu gerührt, dann kleine Pasteten formen mit Butter bestrichen, mit feinen Brod bestreut das angerührte hinein gethan und gebacken, wer will kann das Eÿerweiß zu einen steifen Schaum schlagen, und zu allerletzt dazu rühren, und so kann man es auch in eine große forme backen.

Ulmer Brod.

Man nehme 1 oder 2 \mathfrak{L} Mehl $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Zucker Musc: Cademom Anis und fenchel, auf jedes \mathfrak{L} Mehl 4 Eÿerdotter, etwas frische hefen dieses alles in eine Schüssel gethan, und Mit lauer Milch zu einen teig angerührt, der nicht steifer oder dünner ist, als daß Er nur von der Schüssel abläßet, denn kleine länglichte Kuchen davon gemacht.

solche auf ein Blech gesetzt und an einen warmen Ort stehen lasse daß sie aufgehen, dann schneidet man einen Schnitt in die länge über und thut sie in einen Backofen daß sie fertig sind so schneidet man sie unten durch, und dann wieder in den Ofen gesetzt das sie bräunen, wenn man 2 ℥ Mehl nimt so muß man $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker haben.

Baum Kuchen,

Man nehmen ohngefähr ein wenig mehr als 2 Nürnberger recht gutes feines Mehl 1 ℥ fein gestoßnen Zucker solches in ein Geschirr gethan, und 1 ℥ Schmaltz dazu gegossen solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, dann 18 Eyer immer bey 4 oder 5 hinein gethan, und immer darzwischen etwas geschlagen zuletzt Zimt, und was sonst noch vor gewürtz beliebt nebst ohngefähr einem Quartir süßen Raum, alles wohl durcheinander geschlagen daß es ein rechter mitelmäßiger fließender Teig wird, dann muß man ein dickes und gedrehtes Holz haben, als ohngefähr ein großes rollholtz man kann es nach belieben machen lassen so groß als man will, es muß auch ein loch mitten in der länge durch sein wo der Bratspieß durch geht, dieses Holtz welches der Baumtüben genannt wird, steckt man an einen Bratspieß, und an beyden Enden mit ein paar Pflöcken befestiget, dann das holtz mit Bindfaden dicht umwunden und ans feuer gelegt als wenn man sonst einen braten macht, dann erst mit ein wenig Butter gegoßen, und braten lassen, bis es anfängt zu schäumen, dann mit dem teig angegoßen, daß er überher wohl bedeckt ist, dieses läßt man braten, bis es gelbbraun wird, dann wieder angegoßen, und dieses dann so lange continuirt bis es alles ist. wenn er dann recht fertig gelb und schön gebraten ist, so man man die Pflöcke los, und ziehet es vom Spiße, dann schreibt man es auf den holtz in der mitten voneinander, und so kann man eine jede hälfte behende abnehmen, den bindfaden heraus machen und Zucker darüber streuen.

auf eine andere Art.

Man schlägt 20 Eyerdotter in einen topf und thut dazu $\frac{1}{2}$ ℥ gestoßnen Zucker ein Quartier süßem Raum 2 geriebne Mußcatnüsse gestoßne Mußc: eine gerieben Zitronen Schale Zimt oder Orangenwasser 1 oder $1\frac{1}{2}$ ℥ Schmaltz alles wohl in einen topf durchgearbeitet dann etwas mehr als 2 ℥ Nürnberger gewicht feines Mehl nach und nach dazu gereicht dann von 12 Eyern das weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und wenn der Baumtüber wie vorher angezeigt, am feuer schäumt das Eyerweiß zu den teig gerührt, und dann wie vorher angegoßen, und ferner in allen Stücken es also damit gemacht.

Baumkuchen noch auf eine andere Art.

Man treibet 1 ½ \mathfrak{L} Butter ab zu einen Raum dann schlägt man 80 Eyerdotter eins nach dem andern dazu 1 \mathfrak{L} fein gestoßnen Zucker ein Quatir süßen Raum geriebne Zitronen Schalen gestoßenen Zimt Zimt aoder Orangenwasser Muß: und geriebne Mußcatnuß etwas mehr als 2 \mathfrak{L} Nürnberger gewicht feines Mehl, diese in einen Topf zu einer Mittelmäßig fließenden teig wohl durch gearbeitet und wenn der Baumtüber am feuer schäumet, so schläget man das weiße von 15 Ejern zu einen steifen Schaum, und auch zu den teig gethan und dann nach und nach angegossen, will man das der Baumkuchen Zacken haben soll, so thut man ihn bey den dritten Guß schon etwas geschwin- der wenden, und dann in allen Stücken wie vorher.

Wafel Kuchen.

Man läßt gute süße Milch kochen, und wieder mwtwas abkühlen, dann Thut man eien Kanne feines Mehl in einen topf, und gießt ½ \mathfrak{L} Schmaltz dazu einen guten löfel voll gute Hefen ¼ \mathfrak{L} Zucker etwas Zimt oder Orangenwasser Coremom und Mußc., ein wenig laue Milch dieses mit einen löfel wohl durchgearbeitet dann 8 bos 10 Eyer dazu geschla- gen und immer darzwischen wohl geschlagen oder gerührt, und dann zuletzt mit der obigen Milch welche lauwarm sey muß, vollends so dünn gemacht als es nöthig ist, es muß aber nicht allzu dünn angerührt werden, und allzudick ist auch nicht gut, man kann es nach gutdücken am besten sehen, dann hingesezt daß es aufgeht, und wenn man sie abbacken will, so muß man das Eisen auf beyden Seiten heiß machen sauber ausputzen und einschwingen, und wenn es dann restlich im Gange ist, so darf man es nicht ohne schmieren als bis es nicht loslassen will, und wann die Kuchen fertig, sind muß man sie gegen das feuer stellen, so bleiben sie fein hart und rasch, legt man sie aber so warm einen auf den andern, so werden sie gleich weich und schwamigt; allzu heiß und geschwind muß man sie auch nicht backen, sondern daß sie fein härtlich und gelb ausbacken.

Wafelkuchen anderer Art.

Man thut 1 \mathfrak{L} recht feines Mehl in einen topf und 1 ½ \mathfrak{L} Schmaltz dazu gegossen und wohl durcheinander geschlagen, dann ein paar hände voll fein gestoßne Mandeln 12 wohl geschlagne Eyer einen guten löfel Hefen Musc: ein wenig Saltz ¼ \mathfrak{L} Zucker dazu gethan und wohl durchein- ander geschlagen, zuletzt auf ½ Quatir lauwarmer Milch dazu gerührt, hingesezt daß er aufgeht und dann wie vorher gebacken man muß sie 2 Stunden vor den backen einrühren daß sie schön aufgehen, man kann sie auch so machen man thut 4 \mathfrak{L} feines Mehl in einen topf mit 2 \mathfrak{L} Schmaltz und 28 wohl geschlagenen Ejern, dieses wohl durchgearbeitet das 3 bis 4 löfel Hefen und Gewürtz nach belieben dazu gethan, und ferner mit ohngefähr 5 Nöbel (2 ½ Quart) lauwarmer Milch angerührt und aufgehen lassen dann gebacken.

Wafelkuchen noch auf eine andere Art.

Man thut 1 \mathfrak{L} feines Mehl in einen topf, mit $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} Schmaltz
solches wohl durchgeschlagen dann etwas fein gestoßnen Zwiebel
6 wohl geschlagen Eÿern 2 löfel voll gute Hefe Mußc:
Cardemom gerieben Zitronen Schale 4 Löfel voll Zucker alles
zusamen wohl durchgeschlagen, dann auch
3 hießige Quatirl süßen Raum dazu mit durchgerührt dann 2 Stunden hin-
gesetzt daß es aufgeht und dann gebacken.

Wasserkuchen oder trockne Schneeballen

Man nehme 1 \mathfrak{L} wasser 1 \mathfrak{L} Butter und 1 \mathfrak{L} recht feines Mehl aus der Butter
muß man das Saltz rein auswaschen, und das wasser, und dann die
Butter zusamen aufs feuer setzen, und wenn es anfängt zu kochen, das
 \mathfrak{L} Mehl auch hinein gerührt und ein wenig Mußc: dazu gethan wenn
es auf den feuer ein wenig abgerührt ist, so setzt man es ab daß es
ein wenig abkühlt, zuweilen aber mit umgerührt, wenn es meist
abgekühlt ist, so schlägt man erstlich 3 bis 4 Eÿer hiein und dann wohl
gerührt dann wieder 3 bis 4 Eÿer und wieder gerührt $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker muß
man auch hinein rühren, und dann rühret man so lange nis es recht
zähe wird und sich mit den löfel in die höhe ziehen läßt, dann
setzet man es in kleinen Klumgen auf ein Blech oder in eine
Tortenpfanne und bäckt sie langsam dann wenn sie geschwind gebacken
werden so fallen sie wieder zusamen, backen sie aber langsam aus
so bleiben sie stehen, wenn man sie aus der Pfanne nimt so muß
man auch nicht gleich einer auf den andern setzen sondern neben
einender legen man kann sie auch in Schmaltz backen so sind sie#
noch beßer und mit Zucker und Zimt bestreut.

Zimtrohrgen oder Hollippen

Man nehmen 1 \mathfrak{L} feines Mehl $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} gestoßnen Zucker dieses
zusammen gemengt und dann mit etwas Schmaltz und 6 klein
geschlagenen Eÿern wohl durchgerührt, und mit süßen Raum
oder Milch zu einen recht dicklichen fließenden teig an-
gerühret wenn es bleibet, der kann auch Zitronen Schale anis und
gewürtze mit hinein thun, dann ein plattes Kucheneisen restlich auf
beyden Seiten heiß gemacht sauber ausgewischt und ein wenig geschmirt
und nur ein wenig teig hinein gethan, nicht allzuhart zugetrückt
sondern des der teig nur überall ins Eisen komt und nicht zu viel
heraus spritzt dann mit guter Vorsichtigkeit auf beyden Seiten
gelbbraun gebacken, und ehe man das Eisen aufmacht. Schneidet man das
ausgespritzte rund herum ab, dann los gemacht, und so gleich heiß auf ein
rundes holtz gewicket und so fort bis sie alle sind man das Eisen nicht
ablassen will, schmiere man es ein wenig, sonst aber nicht

auf eine andere Art gerührt und eine

Man nehme $\frac{1}{4}$ ℥ fein gestoßen Zucker, $\frac{1}{4}$ ℥ fein gestoßen Mandeln
 $\frac{1}{2}$ ℥ feines Mehl $\frac{1}{4}$ ℥ Schmaltz 6 abgerührte Eyer dießes wohl
 durchgearbeitet und dan mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch hirschberger Maß
 angerührt, daß es nicht zu dick und auch nicht zu dünne wird
 und dann wie vorher gebacken, mann kann sie auch auf
 folgende Art machen, man nimt 1 ℥ gestoßenen Zucker
 1 ℥ fein Mehl 1 oder 6 Eyerdotter ohngefähr 1 Ey groß
 Butter und ein wenig wasser zusammen übers feuer gesetzt
 und langsam warm werden lassen, daß die Butter nur eben
 darin schmelzet, daß Wasser muß nicht heiß sein, und
 dann das Mehl und die ~~Butter~~ Zucker nach und nach damit
 angerührt bis es nach gutdünken recht ist man kann auch
 ein wenig Zimt oder Rosenwasser darein thun und wie
 vorher gebacken.

Sprützgebackens.

Man thut ohngefähr zu einen ℥ feinen Mehl $\frac{1}{2}$ Quart
 hiesig Maß, süße Milch, und ein kleines Stückgen Butter
 in eine Pfanne solches aufs feuer gesetzt, daß es kochen wird, dann
 daß Mehl so kochens heiß über dem feuer hinein gestampft daß
 es ein recht harten frischer teig wird, dann auf einen Bachtisch
 gethan ein wenig abkühlen lassen, und dann wohl durchgearbeitet
 dann thut man gestoßnen Mußc: und Cordemomen hinein und
 schlägt 4 bis 6 Eyer dazu und solches mit reingewaschnen händen
 wohl durchgearbeitet, dann wieder 4 bis 5 Eyer und daß so lange
 bis der teig recht zähe wird daß man ihn in die höhe ziehen
 kann auf 1 ℥ Mehl müßen ohngefähr 18 bis 14 Eyer hinein
 gerabeitet werden und je mehr er durchgearbeitet wird je
 beßer ist es, dann läßt man Schmaltz in einer Pfanne
 heiß werden, und den Teig in eine Spritze gethan, und davon in
 das heiße Schmaltz gesprützt, und im Sprützen das gebacken immer
 über einander geschlängelt und dann mit guter Vorsichtigkeit
 gearbeitet werden gestoßenen Zimt Zucker und Zwiebeln
 Zitronen Schale hinein getahn, und wenn sie gebacken
 warm mit Zucker und Zimt bestreut.

Locker Mehlklößel in Brühsuppen

Man nimt 4 Eyer, 6 Eyerschalen voll Milch, eben so viel Eyer-Schalen voll Weitzen Mehl, 3 Eyerschalen voll geschmoltzne Butter, etwas gestoßne Mußcatenblumen, quirrlt dies alles untereinander gieß es in einen irdnen tiegel, und rührt es so lange auf dem Kohlfeuer, bis es sich vom tigel ablöst, wenn es völlig erkaltet ist, schlägt man noch zwey Eyer hinein, und rühret es recht klar durch einander; dann sticht man die Klößel mit einen in der Brüh naß gemachten Löffel ab, und läßt sie ein paar Mal darinn aufkochen, so sind sie fertig.

Schneeballen

Dieße werden von den nehmlichen Teig wie zu den Sprützgebäcknen gemacht nur daß viel Zucker und Zimt dazu komt und wir mit einen Löffel welcen man zuvor in daß Schmaltz tuncken muß Stückgen weiße ohngefähr so groß als ein kleines Eÿ in daß heiße Schmaltz gelegt und ein wenig länger und langsamer als das Sprützgebäckne ausgebacken, und wrm mit Zucker und Zimt bestreut.

Schränkebackenes

Man thut 1 \mathfrak{W} feines Mehl auf einen baktisch, und 1 $\frac{1}{2}$ Viertel \mathfrak{W} fein gestoßenen Zucker dieses mit Eÿern und ein wenig Zimt wasser, ein wenig süßen Raum oder Milch ein wenig Schmaltz und Cardemom solches zu einen Teig angerührt den man wälgen und rollen kann, dann wohl durch einander gearbeitet, und dann Stückweise gantz dünn ausgerollt und mit einen Backrade etwas breite und längichte Stückgen davon ausgestochen, dann ein jedes Stück mit dem Bachrade 3 mal mitten in die Länge eingeritzt, doch so, saß es an den Enden zusammensitzen bleibt, denn ein Strimele über das andere gelegt, und rückwärts durchgezogen oder durchschränkt, und dann in heißen Schmaltz ausgebacken, man muß sie wohl in acht nehmen daß sie nicht zu braun werden sie sind geschwinde fertg.

Zuckertrauben.

Man nehme 4 gute hände voll feines Mehl, und 3 gute hände voll fein gestoßene Zucker, dieses mit Eÿerweiß angerührt und mit einem Löffel recht wohl geschlagen, man muß nach und nach so viel Eÿerweiß dazu thun, daß der teig fließend wird, so, daß er durch einen Trichter laufen kann, dann thut man Schmaltz in eine Pfanne und läßt es heiß werden, dann ein paar Löffel voll Teig durch einen kleinen Dreylöcherigten Trichter immer rund herum und übers Kreutz, in daß heiße Schmaltz laufen lassen, und wenn die eine Seite fertig und gelbbraun ist, so wendet man es um und macht die andere Seite auch so dann herausgenommen und auf ein großes rundes holtz gelegt bis es fort ist, und dann wieder frische gebacken bis der teig alle ist, man kann auch Zuckertrauben auf folgende Art machen
Man nehme eine gute Hand voll fein Mehl und schlage 10 gantze Eÿer und 10 Eÿerdotter dazu auch Zimt und fein gestoßen Zucker dießes mit einer steifen Ruthe so lange geschlagen bis es sich recht hebet und schäumt und dann durch einen 3 löchrichten Trichter in das heiße Schmaltz laufen lassen.

Zitronengebäcknes in Schmalz ausgebacken.

Man stößt 4 loth Mandeln so fein von Mehl und rühret sie mit 6 Eyerweiß wohl durcheinander, je länger je besser dann geriebne Zitronen Schale und 1 \mathcal{W} gestoßnen Zucker dazu gethan und auf den feuer abgerührt, bis er recht steif wird und dann kann man es in eine Sprütze thun oder auch mit Modelle ausstechen, und auch in Schmalz gebacken.

gebacknes mit eingemachten Sachen.

Man nehmen 1 \mathcal{W} feiens Mehl, solches mit einen kalten wasser zu einen steifen Teig angerührt. Dan halb so viel gute harte ausgewaschne Butter überher in dünnen Scheibgen darauf gelegt, dann zusammen geknetet, wieder ausgerollt und dünne Scheibgen Butter drüber und daß so lange bis es alle ist, Zulezt wollr man es so dünn als ein Messerrücken dick, dann schneidet man den Teig in 4 eckigte Stückgen als eine hand groß, leget von eingemachten Sachen etwas dünn darauf, dann mit einen andern Stückgen gedeckt daß es ein kleiner runder Kuchen wird, auch kann man etliche 3 und 4 eckigt machen wie man will, will man sie mit Mandeln machen, so kann man einige hände voll Mandeln stoßen mit Zucker Zimt Zitronen Saft und geriebnen Schale abrühren, und damit füllung auch mit halb gekochten oder in Zucker gesottnen großen und kleine Rosinen, welches man beliebt, und dann diese Kuchen in Schmalz ausgebacken und wohl in acht genommen.

Gebackener Craein.

Man nehme nach gutdünken 4 bis 5 gute löfel voll dien Mehl, rühret solches klein mit ein wenig süßer Milche, dann nach und nach 10 bis 12 Eyerdotter dazu gerührt dann auch Zucker geriebner Zitronen Schale Zimt und Cordemom mit darinn gethan dann setzt man ohngefähr 2 Quartzier hamburger Maß, Milch zum feuer und wen solche anfängt zu kochen so rührt man das angerührte mit einer steifen Ruthe oder löfel hinein, daß es recht dick wird, dann gleich abgenommen und ein reines Bret mit Mehl bestreut und den Craein beÿ höltzern löfeln voll darauf gelegt, das es so warm in einen runden Thaler ein wenig von einander fließt wann es dann kalt und härtlich ist, so sticht man in der Mitte ein rundes loch durch, und den Rand herum ein wenig eingeschnitten, man kann auch den Craein auf einmahl auf das bestreute Bret gießen und so von einander fließen

laßen und wenn es kalt ist, allerhand Modelle und figuren davon schneiden wie es einen beliebt und dießes wird dann in heißen Schmaltz Und gebacken man kann auch etwas fein gestoßne Mandeln mit hinein thun wenn man den Craein anrührt solche ist recht sehr gut.

Gebackne Äpfelscheiben

Man nimt schöne große Äpfel abgeschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten, die Kerenhäußer mit einen fingerhut ausgesprochen dann einen guten teig gemacht man rühret einige löfel voll Mehl an mit ein wenig wein ein paar Eyern und Zucker auch Zimt dann Schmaltz in einer Pfanne oder tiegel heiß gemacht die Äpfelscheiben in den teig umgekehrt in daß heiße Schmaltz gethan und also gebacken man kann auch die Äpfel vorher mit gestoßenen Zucker bestreuen und darein ein wenig liegen lassen die Birnen werden gleichfalls abgeschält in länglichte Stücke geschnitten, die Kerenhäußer heraus und dann mit ein wenig wein und Zucker eingebeitzt und ein paar Stunden darin liegen lassen dann auf einen Durchschlag gegoßen daß sie abtropfen dann wie zuvor zu denen Äpfeln einen Teig gemacht und dann auch in heißen Schmaltz eine Pfanne voll nach der andern heraus gebacken.

gebackne Heringe.

Die Heringe macht man erstlich rein dann an beydenm Seiten von der gräten abgeschnitten und 2 bis 3 Stunden in süßer Milch eingeweicht, dann machet man einen Teig wie zu den gebacknen Äpfeln mit etwas Mehl wein und ein paar Eyern aber keinen Zucker darein, dann die heringe sauber abgetrocknet in den teig umgekehrt, und in heißen Schmaltz heraus gebacken, und dann auf Pettersilie ausgebacken und dann garniert.

Ein Budding.

Man nehmen 4 bis 6 Rundstücke nachdem er groß sein soll solche in schein geschnitten und geröstet in würfeln geschnitten und ine eine Schüßel gethgan, ein wenig Milch darüber gegoßen daß sich das brod nur netzt dann $\frac{1}{2}$ ℥ oxsenmarck oder oxsenierenfett, hat man aber beydes nicht so machet man an dessen Statt $\frac{1}{2}$ ℥ gegen die wärme abgetriebne Butter das sie wie ein Raum wird und thut solche dazu dann auch große und kleine Rosinen eine gute hand voll geschnittne Mandeln eine halbe handvoll reingemachte Pistacien klein geschnittnen Zitronat gestoßenen Zucker Cardemom und Musc: 2 löfel voll fein Mehl Saltz 6 oder 8 wohlgeschlagene Eyer alles wohl

durch einander gerührt und so es nach gutdünken nach zu dicke sein soll, so kann man nach ein paar löfel voll Raum oder Milch dazu gieß und durchrühren, denn eine Serviette in heißen wassern aß gemacht, in eine Schüssel gedeckt, und daß angerührte hinein gethan, in einen Klupen fast zusammen gebunden und in einen Keßel oder weiten Topf in wasser fertig kochen lassen, wenn man ihn anrichten will, so thut man ihn heraus auf eine Schüssel, macht die Serviette rundherum los so weit man komen kann und deckt die Schüssel darin er zu tische soll oben darauf und umgekehrt, und die Serviette vollends abgezogen, und eine Wein Sose mit kleinen Rosinen, oder eine Chocoladen Sose darüber gemacht beÿm anrichten kann man in der Mitte ein rundes Stück heraus schneiden und damit den Rand der Schüssel garnieren daß Loch aber voll Sose gießen so siehet es recht gut aus.

Budding auf eine andere Art.

Man laße 1 ℥ Butter in einer Pfanne recht heiß werden, und dann ein guttes theil geriebne Semel hinein gethan, und ein wenig braten lassen und dann nach gutdünken ein wenig süße Milch darauf gegossen und kochen lassen, bis es recht dick ist, dann abgenommen und kalt werden lassen, dann 6 oder 8 wohl geschlagne Eÿer nebst einer geriebnen Zitronen Schale Zucker Zimt große und kleine Rosinen und ein wenig Saltz, solches alles wohl unter einander gerührt, dann wie vorher in eine Serviette gemacht und bis 2 Stunden in einen Keßel mit wasser kochen lassen und dann mit einer Wein Sose angerichtet.

Budding auf einer Schüssel gemacht.

Man nimt 1 ℥ Rinds Marck solches hackt man klein und streut dann etwas in eine Schüssel. Dann dünne Scheibgen Semel in Milch eingetunkt und überher darauf gelegt dan kleine Rosinen oder Zitronath oder eingemachte Pommerantzenschallen klein geschnitten und darüber gestreut, dann wieder eine Lage Rindsmarck und dann wieder in Milch getunkte Semelscheiben und so fortan bis die Schüssel voll ist, daß oberste muß Mark sein, und so dünne Milche darauf ist, die vielleicht aus dem Brode gelaufen seÿn möchte, solche läßt man rein ablaufen, dann süßen Raum Zucker und etliche Eÿerdotter zusammen wohl abgerührt und darüber gegoßen und so es nöthig ist, kann man vorher einen kleinen Rand um die Schüssel setzen, solchen erst ein wenig antrocknen laßen und dann gebacken.

Englischen Marck Budding.

Man nehme 1 \mathfrak{L} Rindsmarck und solches klein gehackt, dann 4 bis 5 in Milche eingeweichte und wieder wohl augetruckte Rundstücke solche mit den gehackten Marck in eine Schüssel gethan nebst 2 guten löfeln voll Mehl Zucker Zimt klein geschittnen Zitronath Saltz groß und kleine Rosinen ein paar wohl geschlagne Eÿer daß alles wohl durch einander gerührt, dann eine blecherne Buddingform wohl mit Butter geschmiert das angerührte hinein gefüllt und gebacken eine Sose kann man dazu machen welche man beliebt.

Eine Raum zum machen.

Man nehmen 2 Kannen Milch, solche zum feuer gesetzt, dan ein wenig fein Mehl mit 2 Eÿer gantz fein abgerührt und dann noch 2 Eÿer und ein wenig Milch dazu gerührt wenn die Milch anfängt zu kochen solches mit einen guten Stück frischer ungesaltznen Butter allmählig hinein gerührt und eine zimliche weille langsam gekocht und stets gerührt dann hingesezt das es kalt wird, oder man setzet eine Kanne Milch zum feuer, dann $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} so fein wie Mehl gestoßen Mandeln 4 Eÿerdotter 4 löfel voll Mehl mit ein wenig Milch angerührt, und dann allmählig in die kochende Milch gerührt ein wenig Zucker und eine gute Zeit auf den feuer stets Milch dazu gießen dann wieder noch ein wenig kochen lassen Einen Tag als ein Galee, oder man nimt 1 Quartier Milch Etwas feine Mehl $\frac{1}{4}$ fein gestoßne Mandeln $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} frische ohnge saltzne Butter etwas Zucker dieses zusammen wohl angerührt und noch stets auf den feuer gerührt.

Mandel Milch.

Man nehme 1 \mathfrak{L} oder $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} abgeschälte Mandeln solche mit Zimt oder Orangenwasser so fein wie Mehl gestoßen und dann mit kochenden wasser durch ein haarsieb gestrichen aber ja nicht mehr wasser dazu, als daß es recht kräftig und dickicht bleibt was nicht durch das haarsieb will daß muß man wieder stoßen bis fast alles durch ist und mit Zucker süße gemacht.

Mandel Käse.

Man nehme ein Stück hausenblase, wie eine hand groß und schneidet ss kleine dann in ein wenig wasser gethan, daß es bedeckt ist eine weile darin stehen lasen, und dann auf dem feuer gantz gelinde gekocht bis es weich wird und eine gerührt daß es sich nicht ansetzt, dann warm durch

ein haarsieb gestrichen, dann ohngefähr anderthalb Quartier süße Milch zum feuer gesetzt, und wenn solche anfängt zu kochen 4 gute hände voll ganz fein gestoßne Mandeln ein wenig Saltz Zucker und die durchgestrichne Hauße ablase, alles in die Milch gethan und wieder kochen lassen aber einer gerührt dann die Mandeln setzen sich sonst gerne an, dann abgenommen und hingesezt daß es abkühlt, oder verschlägt dann wenn es allzu heiß in die form komst so will es nicht gerne ablassen und sodann wenn es noch laulich ist, in eine forme gethan und hingesezt daß es kalt und hart wird, wenn man es aus der form macht und es nicht ablassen will, so schlägt man ein naßes heißes Tuch über die form so löset es sich, dann mit Zucker und Zimt bestreut und mit einen guten Eyer Raum oder Wein mit Zucker heiß gemacht zu tische gegeben.

gebackne Milch.

Man thut $\frac{1}{4}$ ℥ feines Mehl in einen Topf oder tiefe Schüssel, solches erstlich mit ein wenig Raum anenetzt und wohl gerührt dan 24 bis 30 Eyer nebst 1 Quartier Raum und Zucker dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durcheinander geschlagen dann einen Rand um eine Schüssel gesetzt und antrocknen lassen dann die Schüssel mit Butter beschmiert und geröstete Semelscheiben darauf gelegt auch klein geschnitten Zitronath kleine Rosinen und gestoßen Zimt und Zucker daß angerührte hinein gethan, und gebacken, hernach wieder mit Zucker Zimt Rosinen und geschnitten Zitronath bestreut.

Englische Milch.

Man rühret 12 bis 18 Eydorther wohl ab, dann ein wenig Saltz Zucker geriebne Zitrone Schale, nebst ein oder anderthalb Quartier Milch dazu, solcher mit einen löfel wohl durchgeschlagen dann machet man von Buttermehl ein dünnes Unterblat und darauf einen hübschen Rand wie man um eine Schüssel macht. Diese muß man auf Papier verfertigen und auf ein Blech setzen, die angerührte Milch hinein gethan und unten und oben mit feuer langsam gebacken aber kleinen Deckel darüber.

Craim zu Menschen

Man nehmen ein wenig ausgewaschene Butter, und tue solche in eine Pfanne, mit einen oder anderthalb löfel voll feines Mehl, solches ein wenig warm werden lassen und dann wohl abgerieben dann 10 bis 12 Eyerdotter immer bey 2 oder 8 hinein gerieben, auch ein wenig Saltz Zucker etliche Stückgen gantzen Zimt Zitronen Schalen, und nach gutdünken so viel süßen Raum dazu gethan und mit einer steifen Ruthe oder löfel auf dem feuer, abgerührt, daß es nicht käset, sondern fein aber dicke und schön wird, denn gleich auf eine Schüssel gethan und waenn es kalt ist

Zucker und Zimt darüber gestreut, auch kann man es also machen man rühret es erstlich an, wie hieoben angezeigt worden und thut nur etwas von den Raum oder Milch dazu, die übrige Milch setzet man so zum feuer, und wenn sie anfängt zu kochen, so rühret und daß angerührte hinein daß es wird wie vorher, sollte es aber je ein wenig klümpig oder uneben werden, so muß man es gleich durch einen feinen Durchschlag treiben und dann wie vorher auf eine Schüssel geben, den Mandel Craim macht man eben so als wie vorher, wenn man aber die Eyer abrührt so thut man ein paar hände voll fein gestoßne Mandeln mit hinein, und dann auf den feuer abgerührt und wenn dem der Craim auf die Schüssel gethan und kalt geworden ist, so nimt man eine gute hand voll fein gestoßne Mandel und eben so viel Zucker, solcher untereinander gemengt, und auf die Craim gestreut und dann eine glühende feuer Schaufel mit Kohlen darüber gehalten daß es bräunlich wird so wird es wie ein Kraußes Eis oder Rinde, dan Chocolate Craim machet man auch auf die nehmliche Art, wie den ordinären Craim und daß man ein paar Eyer weniger und anstatt des Mehls ein oder anderthalb Viertel Pfund fein gestoßne und durch gesiebt Chocolate dazu thut solches wohl abrühret und also anrichtet aber keine Mandeln darüber, man kann auch den ordinären Craim ohne Zucker machen aber so baldt er fertig ist thut man ein gutes theil gestoßen Zucker in eine Pfanne und läßt solchen recht hochbraun brennen und den gemachten Carin hinein gerührt und gleich auf eine Schüssel gethan und kalt werden lassen.

Citron Craim.

Dazu nimt man 6 und wenn sie nicht groß sind 8 Zitronen von solchen schneidet man die gelbe Schale gantz dünne ab, und schneidet sie in feine Strimeln und ein paar mahl die bitterkeit mit frischen wasser wohl ausgewässert, dann gantz mürbe gekocht, und in einen Durchschlag gegossen, dann schält man von denen Zitronen die weiße Schale ab und thut sie weg, die Säfte schneidet man die Scheiben, macht die Kerne rein heraus, und dann solche mit den gekochten Schalen in eine Schüssel gethan und viel fein gestoßnen Zucker darauf gethan wohl durcheinander gerührt und einige Stunden durchziehen lassen dann setzet man eine Schüssel einen Rand von feinen Buttermteig

so hoch als man es nöthig erachtet und läßt solche erstlich antrocknen und geschmieret hernach die Schüssel mit Butter, dann schneidet man Semel in Scheiben und schläget ein wenig Milch mit ein paar Eÿern wohl ab, auch Zucker darunter, und dann eine jede Scheibe Semel darein getunckt und auf eine Schüssel gelegt, daß es einzieht, dann so legt man erstlich davon eine Lage in die dazu päparirte Schüssel und dann von den eingelegten Zitronen darüber, dan wieder geweichtes Brod, und so eine Schicht um die andere bis es alle ist, oben überher kann man eine Lage Zuckerplätzgen legen, auch wohl eine Lage in die Mitte, nach dem man es dann wenden will, dann schlägt man 10 bis 12 Eÿer mit süßen Raum und Zucker wohl ab und gießt, die Schüssel dann voll, daß das eingelegte recht bedeckt ist, und dann mit der Schüssel auf Sand in eine Unterpfanne geswtzt und gebacken.

Zitrone Craim auf andere Art

Man nehme aber so viel Zitronen als vorher und davon die gelbe Schale sauber abgerieben, dann schneidet man in Zitronen in der Mitten durch und drückt den Saft rein heraus, und den Saft durch ein Sieb in eine Pfanne gegoßen ein gutes theil Zucker dazu gethan, und zusammen kochen lassen, daß es ein wenig dick wird, und dann angenommen, dann macht man ohngefähr $\frac{1}{4}$ ℥ gegen die Wärme abgerieben Butter, daß sie wie ein dünner Breÿ wird, dann 10 bis 12 Eÿer mit den weißen dazu gerührt, dann auch nach gutdünken, so viel Raum dazu, als es nöthig ist nebst den abgeriebenen Schalen alles wohl zusammen durchschlagen, dann eine Schüssel mit einen Butterteig Ramde zurechte gemacht solche mit Butter beschmiert, und dann recht schön geröbste Semelscheiben in die Schüssel gelegt, und daß angeschlagne darauf gegoßen, vorher aber auch probiert ob es auch süß genug ist, dann in einer tortenpfanne auf Sand oder in einen Backofen gebacken.

Ein delicateser Breÿ.

Man nehmen nach gutdünken etwas schöne frische Butter solche in einer Pfanne heiß werden lasen dann 3 bis 4 hände voll Mehl darein gethan, wohl durchgerührt und ein wenig braten laßen, dann ohngefähr eine Kann kochende süße Milch darauf gegossen nebst geriebner Zitronen Schale Zucker und Saltz solches ein wenig durchgekocht aber immer gerührt, dann 10 bis 18 Eÿerdotter mit ein paar löfeln voll Milch wohl abgeschlagen und zu den Breÿ gerührt dann gleich vom feuer abgenommen zugedeckt und auf heiße Asche gesetzt das er zu zieht und sich

unten ein wenig ansetzt wenn man Breÿ anrichtet so schneidet man daß unterste das sich angesetzt hat mit einem löfel aus und gewinnet die Schüssel damit und mit Zimt und Zucker bestreut.

Kleine Pfanne Kuchen mit eingemachten Sachen oder Äpfel

Man thut etwas Butter in eine Schüssel solche gegen das feuer imer gerührt, bis sie wie ein dünner Breÿ wird dann schlägt man 4 bis 6 Eÿer dazu und eimer gerührt und dann fein Mehl nach gutdünken solches ferner mit guter Milch angerührt daß es ein dünner Pfannkuchenteig wird auch Tucker und ein wenig Saltz hinein gethan, dann läßt man eine flache Pfanne auf dem feuer heiß werden, ein wenig Butter in ein feines läpffen gemacht die Pfanne damit bestrichen, und dann ein wenig von dem teig hinein gethan und gantz dünn und rund von einander laufen laßen und was sie nicht gleich von dem teig ansetzt, solches gießt man wieder zu den andern teig, und so dann solche dünne Kuchen gebacken bis sie alle fertig sind. dann muß man mit Zucker süß gemachten gut gedämpfte Äpfel, oder was man sonst will in bereitschaft haben auch eingemachte Sachen, und von solchen auf einen jeden Kuchen etwas dünn überher aufstreichen, und die Kuchen länglicht ein paarmal zusammen legen, dann thut man butter in eine Pfanne, solche läßt man gelbbraun werde und die zusammen geschlagenen Kuchen in abgeschlagenen Eÿern umgekehrt, mit fein geriebnen Semeln auf beyden Seiten bestreut und also ein wenig gelbbraun gebacken, dann heraus genommen und Zucker darüber gestreut auch kann man dieße Kuchen so Natur geben, nämlich und thut ein gutes theil kleine Rosinen in den teig, und dann wie vorher gebacken und wenn die Kuchen fertig sind bestreut man sie mit Zucker und Zimt, und schlägt sie erstlich halb alsdann in Viertel zusammen, und so auf eine Schüssel gelegt und Zwischen eine jede lage Zucker gestreut und Zimt man kann auch in den Teig Zimt thun.

Kleine Kuchen mit Johannisbeeren.

Man macht ein wenig abgerieben Butter, daß sie wie Raum wird, dann 5 bis 6 Eyer darein gerührt, und dann ein gut theil fein geriebne Semel dazu gethan daß es recht dick wird, dann nimt man nach gutdünken rein gemachte Johannisbeeren, solche mit Zucker wohl gekocht, daß es etwas dick wird, dann abkühlen lassen und zu den angerührten gethan, und so man will auch Zimt und kleine Rosinen alles wohl durcheinander gerührt, dann läßt man Schmaltz in einer Pfanne heiß werden, und von dem angerührten bey Löffeln woll hinein gesetzt, daß es wie ein thaler groß voneinander fließt,, der Teig muß also beschaffen seyn, daß er auch nicht zu dünn von einander gliedt, sondern wenn man ihn mit einem löfel hinein thut, fein hoch bestehen bleibt, so kann man ihn mit den köfel so breit von ein ander machen als man will; allzu hart und steif muß er auh nicht sein, man kann ihn so er zu dick ist, mit ein wenig süßen Raum, ändern, oder so er zu dünne ist mit ein wenig geriebene Semel und solche eine Pfanne voll nach der anderen fertig gebacken, und mit Zucker und Ziumtr bestreuet, man kann sie auch mit gekochten Äpfeln oder andern eingemachten machen welches man beliebt.

Nudel Kuchen.

Man nimt zu einer Mittelmäßigen Schüssel 1/ oder $\frac{3}{4}$ ℥ feine faden Nudeln solche in süßer Milch gantz dick gekocht und in eine Schüssel gethan, daß sie abkühlen, dann macht man etwas abgetriebne Butter und nach und nach 6 bis 8 Eyer darein gerührt nebst Saltz gestoßnen Zucker Muß: kleine Rosinen, dann auch zuletzt die gekochten Nudeln ganz behende dazu gerührt daß sie nicht zu sehr zerrühret werden, auch kann man das Eyerweiß allein laßen, zu einen steifen Raum schlagen und zuletzt mit den Nudeln dazu thun, dann eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, daß angerührte darauf gethan mit geriebnen Käse oben dicke bestreut, so man aber diesen nicht leiden kann so streuet man Zimt und Zucker recht dicke darauf, und also gebacken, man kann auch kleine Pastetenformen mit Butter bestreichen und mit Brod bestreuen, daß angerührte hinein gethan und wie oben bestreut und gebacken, wenn man keine nudeln haben kann so kann man sie selbst machen, man thut etwas fein Mehl auf einen Backtisch, schlägt ein paar Eyer ab und rühret damit das Mehl zu einem steifen teig an, und dann denselben so dünnen als ein Papier ausgerollt, dann solchen in breite Stremeln geschnitten, gantz dünn mit Mehl bestreut kann einen auf den andern gelegt und gantz fein geschnitten, dann die Nudeln in kochend wasser gestreut, ein paarmal au kochen lassen dann in einen

Durchschlag gegoßen daß sie rein abtriefen, und dann so kann man sie so frisch brauchen, wozu man will in Milch gekocht oder ins Rindsbrüh.

Rührey mit Äpfeln.

Man nehme recht mürbe Äpfel die schälet man und schneidet es in dünne Scheibgen, und dämpfet sie mit Butter und Zucker daß sie recht mürbe werden, dann so viel Eyer in einen tiegel oder Pfanne geschlagen als man nöthig hat solches zu einen Rührey Abgerührt, und wenn es baldt recht ist, die Äpfel dazu gethan und vollends abgerührt.

a la Trieb von Ejern.

Man kocht 12 Eyer oder so viel man will, restlich hart, schneidet Sie in Scheibgen und thut sie in einen tiegel oder auf ein Schüßel mit etwas Butter, Senft, Muß: Saltz und eine Wenig Wasser solches ein wenig durchgekocht so ist es recht.

Mandelteich zu Marcipan

Man nehme auf jedes \mathfrak{L} Mandeln 1 \mathfrak{L} fein gestoßnen Zucker, dieses zusammen in eine Pfanne gethan, und über gelinden feuer mit einem höltzern Löffel wohl abgerührt, daß wenn man die hand daran hält solches nicht anklebt, so ist es recht, allzu heiß und trocken muß es nicht abgerührt werden, dann thut man es heraus auf einen Bachtisch, läßt es abkühlen, und nur ein wenig durchgearbeitet, man kann ein wenig durchgesiebte Stärke und fein durchgesiebten Zucker zusammen mengen, und solches zuweillen unterstreuen, wenn es ich ansetzen will und so mann man von diesen Teige allerhand figuren groß und klein machen und solches nur gantz gelinde ein wenig gebacken, daß es nur geleichsam trocknet, so wird es recht, man kann auch einen guß darauf machen da muß man aber auf die Marcipan ein kleines Rändgen machen, man nimt zu den Gruß, von 2 Ejern das weiße, solches wohl geklopft und dann feinen gesiebten Canarien Zucker bey Löffeln voll dazu gethan und immer gerührt, daß es ein recht weißer Breÿ wird dann ein wenig Zitronensaft hinein getrückt, auch die Marcipan auf den Boden mit ein wenig Zitronensaft bestrichen und so dann den Guß auch darein gethan, mit geschnittnen Zitronath Pommerantzen Schale eingemachten Sachen und bunten Streu Zucker sauber ausgeziert und dann abgetrocknet.

Makronen zu machen

Man nimt 1 \mathfrak{L} abgeschälte Mandeln solche mit frischen wasser abgewaschen und dann wieder trocknen lassen mit ein paar Eyerweiß gantz fein gestoßen, in ein Geschirr gethan und mit 1 \mathfrak{L} fein gestoßnen Zucker wohl durchgerührt dann von 4 oder 6 Eyer daß weiße zu einen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt wie auch klein geschnittnen Zitronath wohl gerührt und dann als kleine Klümpgen auf oblaten gesetzt mit fein gesiebten Zucker besäet und gelinde gebacken man kann auch statt 1 \mathfrak{L} Zucker $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} nehmen wen man beliebte man auch Mandeln und Zucker, in einer Pfanne übers feuer setzen ein wenig abrühren daß

es nicht mehr an die hand klebt, wenn man solche dann hält aber ja nicht zu lange über den feuer, sonst werden sie zu trocken, dann ein wenig abkühlen lassen und sodann mit 4 oder 6 Eyerweiß klein geschnitten Zitronath und Zitronenschale gemacht ein vorhero, Man kann sie auch also machen, man nimt 1 \mathfrak{L} abgeschälte Mandeln, solche mit frischen Wasser etliche mal wohl abgewaschen, und mit einen Tuch wohl abgetrocknet und mit ein gantz wenig Rosen oder Zimtwasser fein gestoßen, den $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ v fein gesiebten Zucker dazu gethan und zusammen wie einen teig gestoßen, dann in eine Schüssel gethan von 3 Eyern das weiße, die Keimen davon abgemacht wohl geklopft zu den Mandeln gethan und bey einer Viertel stunde einer nach einer Seite gerührt, und so kann man so wohl Makronen als auch andere Confituren als kleine Sterne hertzen, und was man will daran machen und wie vorher ein wenig gebacken.

Zuckerplättchen,

Man nehme 8 gantze Eyer und 4 Eyerdotter, diese schlägt man mit einer steifen Ruthe bis sie recht dick werden, dann 1 \mathfrak{L} fein gesiebten Zucker dazugethan und abermal eine halbe Stunde wohl geschlagen dann $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} des besten feinsten Mehls und $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} fein durchgesiebte weise Stärke dazu gethan und zusammen durchgerührt, dann auf Papier gelegt groß und klein wie man will, mit feinem Zucker besäet und mit gelinder Hitze gebacken, oder Zweitens, man nehmen 12 Eyer das gelbe und weiße jedes allein geschlagen, das weiße zu einen steifen Schnee und daß gelbe allein wohl geschlagen, dann beydes zusammen gerührt, und dann 1 \mathfrak{L} fein gesiebten Zucker dazu, und wieder gerührt, zuletzt 1 \mathfrak{L} gut trocken Mehl aber recht fein, auch hinein gerührt, dann auf Papier gesetzt, mit Zucker besäet, und dann gebacken, oder drittens, man nehme 1 \mathfrak{L} feinen gestoßenen durren Zucker, dann 5 große frische Eyer, wohl geschlagen, dann Zucker dazu gethan, und mit einer frischen Ruthe oder höltzern löfel bey einer Stunde wohl geschlagen, dann über Kohlfeuer gehalten bis es lauwarm wird, aber immer geschlagen, dann abgenommen und geschlagen bis es wieder kalt ist, dann 4 loth fein Mehl und 2 loth Stärkemehl hinein gethan, durcheinander gerührt, auf Papier gesetzt mit feinem Zucker bestreut und gebacken, oder Viertens, Man schlage 9 Eyer aus, daß weiße und gelbe jedes allein, die Dotter wohl gerührte, und das weise zu einen Schaum geschlagen, dann zusammen gethan und mit einer steifen Ruthe wieder wohl geschlagen, dann mit 1 \mathfrak{L} fein gesiebten Zucker wieder eine Viertelstunde wohl geschlagen, dann auch 1 \mathfrak{L} fein Mehl, klein geschnittes oder gestoßnes gewürtz Zitronath darein gerührt, dann länglicht oder Rund auf oblaten oder Paper gesetzt mit Zucker besät und gebunden, oder Fünftens. Man nehme 1 gantzes Ey und 8 Eyerdotter solches mit einen Kochlöfel, wohl geschlagen, dann $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} fein gesiebten Canarien Zucker dazu gethan und eine gute Stunde ohne aufhören gerührt, dann 6 loth fein Mehl hinein gerührt, aber nicht länger als bis das Mehl nur darunter ist, dann

thut man von diesem Teig in einen Trichter und läßt länglichte Striemeln auf Papier laufen so groß als man es haben will dann mit gröblichten Zucker bestreut, der wie Sand aussieht und gebacken, hernach mit einen dünnen Messer von dem Papier abgeschnitten.

Mandelbisquit

1 \mathfrak{L} abgeschälte Mandeln mit Eÿerdotter gantz fein gestoßen, dan q \mathfrak{L} fein gesiebten Zucker dazu gethan mit noch ein paar Eÿerdottern wohl durchgerührt, dann abgesetzt mit Zucker besäet und gebacken, das Zitronen Bisquit wird eben so gemacht, es wird aber zu 1 \mathfrak{L} Zucker nur $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Mandeln genommen und von 2 Zitronen die Schale dazu gerieben im übrigen aber so gemacht wie vorhero.

Zuckerbrod.

Man nehme 8 gro0e frische Eÿer, von solchem das gelbe allein geschlagen und recht wohl gerührt und 1 \mathfrak{L} gesiebten Zucker hände voll nach und nach hinein gerührt, daß es recht resch wird, auch einen löfel voll Zimtwasser Cardemom und Zimt, alles wohl durch einander gerührt, dann auch das Eÿerweiß zu einem Schaum geschlagen und dazu gethan auch $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} feines Mehl und $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} fein durchgesiebte Stärcken, zuletzt behände dazu gerührt, und dann in kleine länglichte formen von Blech welche man mit Butter bestreichen muß gebacken, wenn man keine Blechne formen hat so kann man von einen halben Bogen Papierne Kästgen machen, solche gleichfalls mit Butter bestreichen und darin backen, wenn es fertig ist, so kann man es ich Stücken schneiden wie man es haben will, ein wenig antrocknen lassen und verwahren, oder man kann es auch also machen, man nehme 1 \mathfrak{L} Zucker, und lasse denselben kochen und läutern bis er ein wenig dick wird, dann läßt man ihn abkühlen dann schlägt man 12 Eÿer das weiße und gelbe mit einer steifen Ruthe daß sie recht dick werden, dann thut man den gekochten Zucker dazu und 1 \mathfrak{L} feine durchgesiebte Stärke, solches wohl durch einander gerührt, man kann auch etwas fenichel oder Zitronen Schale mit darein thun, und dan gebacken wie vorher

Zucker Pfeffer Nüße.

Man nehme 6 wohl geschlagene Eÿer, 1 \mathfrak{L} gesiebten Zucker, solches erstlich wohl durchgeschlagen, hernach mit feinen Mehl nach gutdünken so dick gemacht, das man es wälgnen und rollen kann, dann als einen halben finger dick ausgerollt und mit einer runden blechene forme ausgestochen oder mur mit einen Messer geschnitten, auf Papier, oder blech gestzt welches mit Schmaltz beschmieret sein muß und gebacken daß feuer darf nur gantz gelinde sein man kann auch Zimt. Anis und geschnittne Zitronen auch Cardemonem mit in den teig thun, damit es besser schmneckt

Englisch Schnitt gebacknes

Man thut Mehl in ein Geschirr, nach gutdünken als man viel gebacknes machen will, und netze es erstlich mit ein wenig Milch an aber nicht zu viel, sondern daß es noch recht dick bleibt, damit wohl durch gerührt, und dann allemal 4 bis 6 Eyer hinein geschlagen und wieder gerührt bis man auf ohngefähr 1 Quartier Milch 12 Eyer hinein gebracht hat, und daß den teig so ordinär fließend ist dann thut man gestoßne Cardemom und Muß0c: und so man will auf Zimt, Rosen oder orangen wasser, auch Zimt kann man mit hinein thun, und so der teig noch nicht fließend genug sein sollte, welches man nach gutdünken leicht sehen kann, so thut man noch ein wenig Milch dazu, das der teig wie ein ordinärer Pflaumen Kuchen teig wird, dann schmieret man eine tortenpfanne mit Butter und thut von den teig ohngefähr als einen halben fingerbreit hoch hinein, auch Zucker muß man nach Belieben mit in den teig thun, und dann unten und oben heiße Asche gemacht daß es etwas hart abtrocknet, aber nicht gar bäckt, wenn es dann wohl hart ist, so schneidet man es in Striemeln ohngefähr anderthalb finger breit und so lang, als man es haben will, und nimt es sodann aus der Pfanne heraus, hat man noch teig übrig so macht man solchen auch also fertig dann die Stücken rund herum ein wenig eingeschnitten und obern über einen krummen Schnitt gethan, und dann in Schmaltz gebacken, man kann wie vorher man kann aber etwas Zucker und fein gestoßne Mandeln in den teig thun, und dann Pastenformen mit Butter beschmiert mit teig angefüllt, und wie vorher in einer tortenpfanne abgetrocknet dann heraus genommen, in der Mte ein kleines rundes Loch dadurch gemacht aber rundherum eingeschnitten, und wie vorher ausgebacken.

Gebranten Wasser teig

Man thut ein gutes theil Mehl auf einen Bactisch, machet in der Mitten ein loch, und rühret es mit Kochenden Wasser an, aber je dan nach gesehen daß der teig nicht zu weich wird, sondern fein hart und steif bleibet, und dann muß man en teig recht wohl durcharbeiten wenn man einen bessern teig machen will, so nimt man auchf Mehl, und thut ein recht gutes Stück Butter in das wasser womit man den teig anrühren will, dann setzet man daß wasser mit der Butter zum feuer und wenn es anfängt zu kochen, und man den teig anrühren will so nimt man mit einen löfel innen Butter und wasser oben ab, doch muß man zusehen daß man die Butter zu anfang fast alle herab bekommt, wenn etwas wasser übrig bleiben sollte, soläßt man solches weg man kann auf Zucker unter diesen teig thun auch ein paar Eyerdotter man kann von Diesen teig die Ränder um die Schüßel machen.

Amulett mit Spargel

Ein Amulett ist eigentlich ein Kuchen von lauter Eÿern der nur auf einer Seite gebacken wird wie hernach folgt, man den Spargel bricht man oben das Mürbe ab, und läßt es in Saltz und Wasser ein paarmal aufkochen das es mürbe wird alsdann gießet man es in einen Durchschlag daß es rein abtriefet, dann in eine Pfanne, mit einem Stück ausgewaschnen Butter geriebene Semel Saltz ein wenig süßen Raum oder fleischbrühe gethan, dieses Saltz ein wenig kurtz abgedämpft dann 1ß bis 12 Eÿer mit ein wenig Saltz wohl abgeschlagen dann etwas Butter in eine Amulett Pfanne welche nicht alzu klein ist gethan, und heiß werden lassen, dann die Eÿer hinein gegoßen und [mit] einen Messer so schräge hinein gestochen, und das dünne unterlaufen lassen, so lange bis kein dünnes mehr oben ist, dann in eine flache Schüßel gethan oder erstlich umgekehrt wenden, sondern die weiche Seite muß oben bleiben, dann machet man den gedämpften Spargel ober überher darauf die Kante oder den Rand von den Kuchen rund herum geschlagen oder gewickelt über den Spargel geriebne Semel gestreut und dünne Scheibgen Butter darüber gelegt, und dann mit einer glühenden feuer schaufel farbe gegeben, mit Sinnat kann man es auch so machen, auch mit Äpfeln welche man zuvor mit Butter und Zucker kleinen Rosinen und Zitronen Zimt abdämpfen und abrühren muß und wie den Spargel oben darauf gemacht, und unter die Eÿer muß man auch Zucker nehmen aber kein Saltz und oben, dick mit Zucker und Zimt bestreut.

Amulett mit gerösteten Semeln

Man thut etwas Butter in einen tiegel und lasse sie schmelzen dann so viel Eÿer dazu geschlagen als es einen beleibt, und solches zusammen mit etwas Zucker wohl geschlagen, dann Semel in Stängln geschnitten und in Schmaltz gelbbraun gebraten, Zucker und Zimt darauf gestreut, dann auch die abgerührten Eÿer darauf gegoßen, dünne unterlaufen lassen, und also nur eine Seite gebacken, wann er fertig ist, so legt man einen verkehrten teller darauf, und eine Schüßel darüber gedeckt, und also zusammen herum gekehrt daß die gebakne Seite oben komt und mit Zucker und Zimt bestreut, auch kann man ein Amulett von geräucherten Sachen machen Schinken Zunge oder Fleisch, was man dann von solchen Sachen hat, das hacket man klein, dann die Eÿer so viel man will abgeschlagen und dann wie vorher gebacken und so balt es sich unten nur ein wenig gesetzt hat, so streuet man das gehackte oben überher hinein und die weiche Seite auf einen verkehrten teller unten gekehrt, mit Sardellen und Pettersilie machet man es also, man hacket die Sardellen und Pettersilie recht klein und thut sie in eine Schüßel und schlägt

sie mit ein paar Eÿern ab hernach noch so viel Eÿer dazu geschlagen als man gebraucht und dann wie vorher gebacken.

Stachel Beeren zu kochen.

Von den Stachelbeeren muß man die Stengel und Blüthe abmachen dann in kochenden wasser ein wenig abrühren, daß sie nur die farbe verlieren, aber ja nicht mit den Wasser kochen lassen sonst zerbrechen und zergehen sie zu sehr, dann in einem durchschlag gegoßen, daß sie abtropfen, hernach in eine breite eißerne Pfanne gethan, nebst einen guten theile Zucker, ein paar löfel voll wein ein Stückgen Butter und wer will ach gestoßnen Zimt und fein geschnittnen Zitronen, solches zusammen auf gelindes Kohlfeuer gesetzt, und ein wenig durchkochen lassen, und zuletzt ein paar Eÿerdotter mit gantz wenig wasser oder so auf den Stachelbeeren etwas nasses übrig ist abgeschlagen, und dieselben damit dicklicht gemacht, man muß ein wenig geschwinde damit umgehen, daß sie nicht zerbrechen, so sind sie gut und können beÿ allen breiten gegeben werden, auch kann man ein wenig braun Mehl machen, ein wenig wein und wasser daran, nebst Zucker Zimt und Zitronen Schalle solches zusammen durchgekocht, und dann die abgebrüheten Stachelbeeren darein gethan, und auf gelinden feuer ein wenig durchgekocht, so sind sie recht auch kann man eine gelbe Brühe machen, nämlich etwas ausgewaschne butter, ein wenig Mehle und ein paar Eÿerdotter zusammen durchgerührt auch Zimt und Zitronen Schale darein, und viel Zucker, solches mit halb wein und wasser abgerührt und dann die abgebrühten Stachelbeeren auch dazu hinein gethan dann zugedeckt, und auf Kohlefeuer ein wenig durchziehen laßen.

Kapaunen in 14 tagen recht fett zu machen

wenn man die Kapaunen aufsetzt, daß man sie fett machen will oder Stopfen so nehme man nach Proportion, als man viel Kapaunnen hat, auf 2 gute hände voll gerstenschrot, 3 Messerspitzen voll Antimonium 3 Messerspitzen voll gummi Salpeter und 3 löfel voll baumöl dieses zusammen mit Milch angemacht, daß ein teig daraus wird, und von denselben, kleine länglichte Klümpgen gemacht, daß sie der Kapaun leicht verschlucken kann, und einen jeden Kapaun, Morgens 8 Stück Mittags 8 Stück und Abends 8 Stück davon gegeben, hernach nur den teig mit wasser und klaren gerstenschrotangemacht und wie angezeigt, die Kapaunen des Morgens Mittags und Abends damit gefüttert, wer will der kann ihnen in einen kleinen Trog Milch zu trinken geben welches besser als wasser ist, so wird man nach 14 tagen die Probe erfahren.

Dieses ist aus dem Hamburgischen Kochbuch heraus geschrieben das gewicht Und Maß ist gegen den hiesigen verschieden wie folget, das hamburger Pfund ist 6 loth schwerer als das hießige hirschbergische gewicht, ein Stößel ist ein hiesiges $\frac{1}{2}$ Quart, ein Quartier hamb: ist,

Blättergebackenes zu machen

Man nimmt zwey Pfund Butter, wäscht dieselbe recht gut aus, schlägt sie dann zu einem breiten Kuchen, nimmt aber etwas weiniges davon weg, und macht ebenfalls einen kleinen Kuchen davon, wann dieses geschehen ist wäßert man sie in sehr frisches Brunnenwaßer, und gießt immer wieder frisches darauf, damit sie ganz hart wird. Nun nimmt man 3 Müßel recht trockenes Weizenmehl, thut darunter 4 ganze Eyer, $\frac{1}{8}$ Quart Conjac, so viel ohngefähr als $\frac{1}{4}$ Quart kaltes Waßer, rühren den klein Butterkuchen und thut ihn in ganz kleine Stückchen darunter, und rührt dieses alles mit einen hölzernen Löffel gut durcheinander bis daß Mehl so ziemlich untermührt ist, woraus ein sehr dicker Teich wird, welchen man nun so lange immerfort der Länge nach wirken muß bis er ganz klar ist. Wenn endlich Der Teig so weit fertig ist, wird er zu einen großen Kuchen gemangelt, wenn dieses geschehen ist nimmt man die Butter aus dem Waßer, legt sie auf ein weißes Tuch und trocknet sie gut ab, legt sie dann auf den Teig und umfüllt sie ganz mit dem Teige so daß gar keine Butter zu sehen ist, nun mangelt man wieder doch muß man sich sehr versehen, daß man nicht zu sehr aufdrückt damit nicht die Butter durch den Teig kommt, so oft man den Teig wieder zu einen Kuchen gemangelt hat, überschlägt man ihn wieder vielfach, und auf diese Art fährt man immerfort bis man wenigstens 5 bis 6 mal durchgemangelt hat, wo man dann daraus ferner kann was man will, nur muß man alles was man zusammen machen will, nicht wirken sondern mangeln muß. Die Hauptsache dabey ist daß alles im kalten gemacht wir[d], und man immer kalte Hände erhält. Wenn die figuren ser den sind werden sie blos mit Eierdotter bestrichen, doch so daß nichts an den Seiten herunter läuft, weil es sonst nicht unberüender geht, gebacken soll es werden wenn daß Brodt gerückt worden ist.

Ein Auflauf

1 Qu: Sahn 8 Loth Zucker 8 Loth Butter thut man in ein Kasterl zusammen und läßt es kochen, dann rührt man 8 Loth feines Mehl hinzu läßt es nun gut durchkochen bis es rechte Blasen wirft, nun läßt man es auskühlen wenn das geschehen ist so schlägt man 12 Eyerdotter daran, von 8 Weißeyern wird nun Schnee geschlagen und zu letzt langsam daran gerührt, diesen Teig läßt man in einer blechernen Form ein halb Stück backen.

Ein Sauce dazu

1 Qu: Milch wird kochend gemacht und ein kleiner Löffel Mehl daran gerührt und wieder gut gekocht dann mit 4 Eyerdottern abgequirt Zucker und Zimmt nach belieben. Es schmeckt auch recht gut wenn man etwas Eßig dazu gießt doch muß dieses erst geschehen kurz wen man Sie aufgießt, Vanillen Sauce wird auf ähnliche Weise gemacht nur Darin besteht der Unterschied daß man ehe die Eyerdotter dazu kommen getrocknete ganz fein gestoßne Vanillie dazu thut, doch muß man die Vanille fast gereicht kochen laßen.

Eine holländische Sauce.

Man nimt $\frac{1}{4}$ W Butter kärt sie ab und läßt sie kalt werden dann reibt man sie zu Sahne daran rührt man 4 Eyerdotter und einen reichlichen Löffel voll Mehl, dann gießt man eine Tasse laues Wasser hinzu rührt es damit gut durch, dann nimmt man kochende Brühe und gießt dieselbe nach und nach daran und läßt es unter wähernden Rühren gut kochen, thut Zucker ganz fein gehackte Citronschale hinzu, ist dieß alles geschehen so drückt man den Saft von 1 dieser anderthalb Citronen daran doch nicht viel eher als man sie auf tragen will, wenn sie noch nicht Picant genug ist kann man auch etwas Eißig daran gießen.

Zuckerplätzel

Ein halb Pfund frische Butter wäscht man rein aus nun reibt man sie zu Sahne dazu 6 Eyerdotter dann wieder gut gerührt, dann schüttet man nach und nach ein halbes Pfund feines Mehl daran und rührt es wieder gut durch, dann thut man den Teig auf ein Nudelbret und wirkt ihn gut durch und rollt ihn aus, und nimmt man ein Glas oder Tassen und sticht die Plätzel ab das Uebrige wirkt man wieder zusammen, man setzt sie auf einen trocknen Bogen Papier bestreut sie mit Zucker und Zimt und gehakten Mandeln läßt sie dann im Backofen backen bis sie einen gelblich braune Farbe bekommen.

Schaumklöße

Man läßt $\frac{1}{4}$ Qu. Milch mit 4 Loth Butter in einer Castrole kochen rührt daran 4 Löffel feines Mehl rührt dieses über gelinden Feuer so lange bis es ganz trocken wird, wenn es etwas ausgekühlt ist so thut man 4 Eyerdotter etwas Zucker und Marcisblüthe daran und rührt es gut durcheinander dann schlägt man das Eiweis zu Schnee zieht dieses ganz langsam unter den Teig, legt darauf die Klößchen in kochende Brühe und läßt sie kochen.

Neues Berlinische Koch Buch

1 Klare Brühsuppe.

Zu einem Pfund fleisch rechnet man gewöhnlich 1 ½ Quart Wasser, das fleisch wird abgewaschen in einen topf beigesetzt und wenn es abgeschäumt ist, wird etwas gantzer Pfeffer, Englisch gewürtze und ein Stückgen Ingwer hinzugethan, damit wird es gar gekocht. Dann wird die Brühe durch einen engen durchschlag gegoßen nach diesem werden sauber geschabte Petersillienwurzeln Mohrrüben, Sellerie oder andere beliebige wurzeln angeschnitten und in der brühe weich gekocht, beým anrichten wird diese brühe entweder klar auf geröstete Semmel Scheiben gegossen, oder mit Einem abgequirlt, wo beý man gwöhnlich 2 Eýer auf eine einigemal vorher gebrüht werden muß, oder graupen in die Suppe, so wird von derselben eine Portion nach verhältniß der Suppe besonders mit wasser beigesetzt, und mit neuen Stückgen Butter oder dem abgeschöpften fette vom fleisch durchgerührt, kurz vor dem anrichten an die Brühe gerührt, und ein paarmal damit aufgekocht. Faden oder selbst gemacht Nudeln werden kurz vor dem anrichten in der lautern Suppe selbst gar gekocht.

2 breuer Brühen zur Suppe.

Ein derbes Stück Rindfleisch aus der Keule oder vom Schwanzstück wird in dünne Scheiben zerschnitten, und tüchtig geklopft, alsdenn wird eine verzinnte Kasserole oder irdener tiegel mit Butter dick ausgeschmieret, und das Rindfleisch, welches in Mehle getaucht wird, kleine geschnittene Zwiebeln, einige Scheiben rohen Schinken, gelbe Rüben dazugethan, das geschirr wird zugedeckt und auf einen niedrigen dreýfuß auf gelinde kohlfuer gesetzt, daß es langsam ziehe, ohne anzubrennen. Sieht man daß es braun genung ist so gießt man klare fleischbrühe darauf, läst es starck zusammen kochen, und wenn alles weich und ferig ist, so wird es durch einen enge Durchschlag oder durch ein Suppensieb gegoßen, gewöhnlich nimt man Sago, der zuvor zu meiner gellerte aufgequollen ist oder auch Faden Nudeln in diese braune brühe.

3 Kalbfleisch oder hüner Suppe.

wenn das Kalbfleisch oder die hüner rein gewaschen sind, denn es wird beýdes auf einerley Art zubereitet so setzet man sie zum feuer und thut wenn sie geschäumt habe englich gewürtze und ein paart lorbeeblätter hinzu, doch von beýden weniger als die Rindfleischbrühe in 4 Stunden ist das Kalbfleisch oder die hüner fertig dann thut man feine gekochte ein beliebiges Stück butter Karviol, Zuckerwurzeln Morcheln Graupen,

Krebsschwänze, auch Kastanien hinzu sollte das fleisch oder die hünere zu weich werden, so nimt man sie etwas früher heraus und läst die beliebige Zuthat faden Nudeln oder Klöße von welcher art man will allein in der brühe garkochen, und richtet alles hernach über das Fleischwerk an: zuletzt streut man gestoßne Mußcatenblumen darüber oder reibet Mußcatennuß darauf. Will man diese Suppe röthlich mit Krebsbutter haben, so stößt man die abgemachten Schallen, und kleine Schoren mit butter thut sie in einen Tiegel nimt so viel butter als man zur Suppe nöthig hat und einige löfel brühe dazu läst es gut durchkochen, treibt es durch einen engen Durchschlag, und gießt es kurtz vor den anrichten an die Suppe. Soll es eine grüne Suppe sein es sei von welcher gattung fleisch es wolle so werde die Suppenkräuter recht rein verlesen gewaschen ein paarmal durchgehackt in einen Tiegel mit fleischbrühe und ein Stück butter auf Kohlen gar gedämpft ehe sie in die Brühe geschüttet werden diese Suppe quirrt man mit Eyern ab, und richtet sie auf geröstete Semmel Scheiben an,

4 Eine hünere Suppe vor einen Krancken

Das huhn oder Kapaunn wird, wie gewöhnlich, abgekocht in Stücken zerschnitten, und in einen Mörser mit fleisch und Kochen ganz klein gestoßen alsdenn gießt man die brühe vom huhn dazu, treibt es durch ein haarsieb oder leine tuch, gießt es wieder in den Topf, würzt es mit Ingwer, Saltz, butter und Mußcatenblüthe Und läst es durchkochen, Diese Suppe wird auf geröstete Semmel Scheiben angerichtet.

5 Potage von gefüllten Artischocken

Man nimt große Artischocken, schneidet die Spitzen oben wie auch von den Seiten blättern und Stengeln gerade ab, kocht und saltzt sie, nimt alles inwendige auch das rauhe heraus, das nichts als der Stiel mit blättern herum bleibt, daß die Artischocken von außen ihre gestalt behalten, dann wird das rohe fleisch von jungen hünern gehackt, und mit Eyer, butter Mußc: geriebner Semel zu einen mittel-mäßig dicken fülle eingerührt und die Artischocken damit bis oben er die blätter damit gefüllt. Die Suppe selbst besteht aus guter kräftiger fülle womit die Artischocken gefüllet sind Mußc. und etwas geriebne Semmel dieß wird zusammen in einen großen Tiegel gethan und auf gelindes

Kohlfeuer gestzt die gefüllten Artischocken stellt man geräumig und aufrecht in die brühe, bedeckt den tiegel mit einer eisern Stürtze auf welche man gelindes Kohlfeuer macht, damit das gefüllte in den Artischocken oben etwas braun werde.

6 Potage von einer gefüllten Kalbsbrust

Das Bein wird bis den bug von der brust abgehauen, dann macht man eine öfning, und lößt die haut vom fleisch ab, wenn auch etwas fleisch daran bleibet das schadet nichts. Das fleisch was an den bein ist wird mit noch mehreren fleisch weil dießes nicht reichen würde, von den Sehen gelöst, fein gehackt und gesaltzen, sodann noch Rinder Nierenfett wovon die haut abgezogen etwas fein geschnittnen Speck welcher recht frisch ist, beÿdes meist halb so viel als das Kalbfleisch beträgt, ferner junge Zwiebeln oder Schalotten Sauerampfer Petersilie, damit durcheinander gehackt, zu diesem allen werden nach Maßgabe des fleisches Eÿer, Saltz Mußc: und ein wenig Sahne gerührt, sollte es zu dünne werden verdicket man es mit geriebnen Semmel. Dieße fülle wird in die öfning zwischen haut und fleisch gethan und dann zugenäht, das übrige nimt man zu Klößen, will man aber keine haben, so ist das fleisch vom bein allein hinlänglich, dann wird die brust in fleischbrühe, oder in ihrewr eigenen fertig gekocht, und beliebige Wurtzeln Klöße Krebesen oder auch bos gequirlte Eÿer dazu gethan.

7 Potage a la Reine.

Man nehme etwan von 12 Kälbern die Milche, wäscht sie rein und verwärmt sie in heissen wasser, wenn sie einen Sod gethan haben leget man sie in kalt wasser und putzt sie, dadurch wird sie weiß, ferner nimt man ein Kalbsbrust, füllet sie auf oben beschrieben weise, oder auch bloß mit gehackten Krebsen und Pistacien verwöllet sie und thut sie in einen Polagenkeßel, dämpfet sie in Krebsbutter leget gantze gewürtze, und Citronenscheiben hinzu, gießen gute fleischbrühe daran, und läst es auf gelinden feuer gewöhnlich kochen, alsdann nehme man die Kälbermilch, thue sie wenn sie vorher in Stücke eines fingers groß zerschnitten werden, in eine Tiegel lege Krebsbutter daran, und dämpfe sie damit auf Kohlfeuer, so das sie gantz durchröste, zuletzt gießt man etwas sauere Sahne hinzu, so bekommt es eine schöne farbe. Nun machet man kleine Ragouts von krebsen Pistacien Hennenkämmen Kalbs Zunge, oder was man zusammen bringen kann, jedes in einen besondern kleine geschirr machet ein töpfchen gute brühe nehmlich brühe von huhn oder Kalbsfleisch mit gewürtze und alerley wurtzeln die klar durch einen Durchschlag gegoßen worden schneidet Semel in Scheiben, und leget die Kalbsbrust darauf, gießet von der brühe darüber, daß die Semel aufweiche thue die Kalbsmilch auf den Schüßelrand allemal 3 finger breit auseinander und die kleinen Ragouts dazwischen wenn dieß alles geschehen, wird die Kraftbrühe darüber gegossen so viel als man für hinlänglich hält bestreuet sie mit fein gehackten Pistacien, und sprengt Krebsbutter darüber.

Klumpen Suppe.

Man setzt gute Rindfleisch brühe zum feuer, schneidet etwas grüne Sellerie boree oder sonst nach belieben, Wurtzeln und kräuter daran, dann nimt man Eyer so viel man will würtze sie mit Saltz und Mußc: quirlt sie eine Weile, und Rührt so viel fein geriebene Semel hinein, Daß es eine so dicke Masse wird die nur kaum aus dem Topf läuft, nun wird so viel brühe von der Suppe abgegoßen daß dießer Klumpen Raum daran hat und wenn die brühe in vollen kochen ist wird diese Masse mit einem mal herein geschüttet, wobey man mit einen löfel nachhilft daß alles auf einmal heraus komme. Die Suppe wird weiter nicht gerührt, sondern der Topf nur öfter umgedreht, daß der Klumpen auf allen Seiten fertig werde, ist er bis zum anrichten Fertig, so sticht man mit einen löfel große Stücken davon ab, legt sie in der Schüssel umher, reibet Mußc: drüber, gießt brühe daran und giebt sie auf den Tisch.

Reißklöße in brühsuppen.

Man nimt 8 loth Reiß brüht ihn und läst gantz steif einkochen, dann wird er in einer Schüssel gantz klein zerrieben und wenn er gantz erkaltet ist, verdünnet man ihn mit 2 gantzen Eyern und 8 Eyerdottern und etwa 4 loth butter thut ferner noch geriebne Semel Mußc: und Saltz hinzu, reibt nun die gantze Masse eine Weile durcheinander hält in einen breiten Tiegel, kochende fleischbrühe in bereitschaft, und thut die mit einen löfel abgestochnen Klöße sacht hinein, sie müßen nicht stark kochen, und behutsam umgewendet werden, daß sie nicht zergehen.

Semel Klöße in brühsuppen.

Es wird nach belieben butter zu Sahne gerieben, und almählich ein Ey Und eine hand voll geriebne Semel hinzu gerührt, bis man sieht daß man zu der Portion Suppe Klöße genung haben werde dann wird der teig mit Mußc: und Saltz, wenn die butter nicht gesaltzen ist gwürzt man kann auch gehackte Petersilie und Schnittlauch hinein thun der Teig muß so fest von Semel sein das er in der brühe nicht zergehen kann, doch auch nicht so strenge daß sie zu fest werden. Nun werden kleine runde Klößchen abgestrichen in die brühe gethan und kochen lassen der topf wird fleißig gewendet daß sie alle fertig werden.

Klöße von Krebsen in Suppen

Es werden ein beliebige Anzahl Krebse in Saltz gesotten Schwäntze und Scheeren ausgeschält und recht fein gehackt, Röstet eine handvoll Mehl in butter thut dießes und etwas geriebne Semel unter die gehacktem er daran würtzet es mit Saltz Mußc: etwas Jngwer, und schlägt so viel Eyer daran bis die Masse zu Klößen gut ist die alsdann auf vorbeschriebne Art in der fleischbrühe gar gekocht werden.

Lockere Mehlklöße in brühsuppen

Man nimt 4 Eyer 6 Eyerschalen voll weitzen Mehl 3 Eyerschalen Voll geschmolzen butter, etwas gestoßene Mußc: quirlt dies alles unter Einander, gießt es in einen tiegel, und rühret es o lange auf den Kohlfeuer, bis es sich vom tiegel ablöst, wenn es völlig erkaltet ist, schlägt man och 2 Eyer hinein, und rühret es recht klar durcheinander dann sticht man die Klöße mit einen in der brühe naßgemachten löfel ab, und läßt sie ein paar mal darinn aufkochen so sind die fertig.

Klöße von Kalbs oder Rindfleisch

Man nimt derbes Kalb oder Rindfleisch, schabet alle Sehnen und Adern heraus hacket es mit einem $\frac{1}{2}$ ℥ Rinds Nieren fett recht klein würztet es, mischet in Milch mit 4 oder nach beschaffenheit nach mehr Eyern dann werden Klöße aus der Masse gemacht und in kochender Brühe gekocht, daß sie sich nicht zerdrücken zu diesen Klößen wird gewöhnlich etwas in butter bräunlich geröstes Mehl gerührt.

Speck Klöße zu Kalbfleisch

Man nimt geräucherten fetten Speck zerschneidet ihn in gantz kleine würfel thut ihn in eine tiefe Schüssel, reibet ihn mit einen löffel so klein er werden kann schlägt dann immer ein Ey nach dem andern hinein und nach Verhältniß geriebne Semel Mußc: Tÿmian bis es die dicke einer Klößmasse hat, ist indes die Suppe abgegossen und das fleisch gehörig gereiniget worden, so schneidet man würflich durchwachsenen Speck Mußc: und Tÿmian hinein und läßt es, ehe die Klöße eingelegt werden gar kochen dann werden die Klöße in der brühe gekocht, und darin wurd in butter bräumlich geröstes Mehl darangerührt, man kann auch limonien mit einschmücken.

Eine Citronen Suppen

Zu einem Quart wein nimt man $\frac{3}{4}$ Quart Wasser und setzt sie in einen Tiegel oder Casserolle auf in deß klopft man 12 gantze Eyer stark durcheinander, und thut ein wenig kalt wasser dazu daß sie nicht zusammen lauffen von 2 Citronen von welchen man die Schale mit Zucker abreibet wird das inwendige in den Wein zerschnitten wie auch für 2 dreier Mich Brod oder geriebne Semel und der Zucker worauf die Citronen gerieben ist, damit gekocht wenn es genung gekocht hat werden die Eyer darin gequirt, noch einmal aufgekocht und mit Zimt und Zucker angerichtet.

Eine kalte Weinsuppe.

Man nimt eine Portion Wein schält von einer Citroine die Schale dünne ab, doch so daß es zusammen hängen bleibe, durchsticht sie mit gantzen Zimt und Nelcken und legt sie in den wein thut viel Zucker dazu schneidet daß fleisch von der Citrone klein und läßt alles zusamen kochen dann nimt man von der feinsten Stärke, weicht sie in etwas wasser daß sie nur aber zergeht, quirlt sie in den wein, wen es genung gekocht hat und läßt ihn nun mit der Stärke nachkochen bis die Suppe klar und sämig ist beÿm anrichten wird Zucker und Zimt darüber gestreut.

Sago Suppen

Der Sago wird mit warmen Wasser abgewaschen und in einen kleinen Topf mit kochenden wasser zugesetzt, fleißig gerührt bis er weich und dicke wird, dann thut man ihn in einen größern Topf verdünnet ihn mit rothen oder weißen wein man rechnet ohngefähr 3 loth Sago auf ein quart wein, thut abgeriebne Citronenschale Zimt Cardemom und Zucker dazu läßt es zusammen kochen bis der Wein mit den Sago wie ein dünne gallerte geworden ist und Richtet ihn dann mit Zimt und Zucker an auf dieße Art wird Perlgraupen Reiß, Griesß und dergleichen zu Suppen gekocht nur mit dem Unterschiede, das wenn der Wein nicht dickicht genung davon wird, man da gelbe von einigen Eÿern dazu rühret

Bisquitsuppe

Der Bisquit wird in Stücken zerschnitten gutes weiß darauf gegoßen und eine halbe Stunde gekocht, dann thut man gestoßenen Zimt abgeriebne Citronenschale und Zucker hinzu und quirlt es zu letzt mit Eÿern ab

Holländische Weinsuppe

Es werden 24 Eÿer in einen großen Topf zu Schaum geschlagen, dann wird ein Quart weisser wein nach und nach hinein gegossen und dabeÿ beständig gequirlt das sich die Eÿer nicht setzen dann werden 4 Cirtronen auf Zucker abgerieben, und mit den Saft doch ohne die Kerne, und ein gantz Stück Zimt, auch wer es beliebt Kardamom hinein gethan, nun wird der Topf in starkes Kohlfeuer unter steten Quirlen gesetzt, so bald es in die höhe kocht, richtet man gleich an das der Schaum nicht fällt, man richtet diese Suppe auf kleine biskuiten an.

die Wiener Brodsuppe

Man nimt ein gut Stück ausgebacken grobes Brod, mit Rinde und Krume, und röstet es auf Kohlen gelbbraun wenn es gantz kalt geworden ist, zerbricht man es in Stücke thut es in einen Topf nebst einen guten theil gantzen Zimt, gießt kalt wasser darauf und läßt es so lange kochen bis sich das Brod durch einen Durchschlag treiben läßet dann thut man weißen wein Zucker Citronen ein wenig Saltz dazu läßt es damit durch koche, quirlt zuletzt Eÿer daran und richtet es auf dünne in Butter gebratene Semel Schieben.

Hagenbutter Suppe

Man rechnet auf jede Person so viel trockne Hagenbutter als man mit beiden händen fassen kann oder 4 hände voll sie werden einige Mal mit siedenden Wasser tüchtig gewaschen, das die kleinen Schalen davon gehen, dann mit wenigen wasser in einen nicht zu großen Topf gekocht bis sie zum durchtreiben weich genung sind, ist dies geschehen so gießt man so viel weissen wein hinzu daß es dünne genung wird thut Zimt Zucker Citronenschale und ein paar Nelcken hinein und wenn bald angerichtet werden soll, rühret man etwas weiß Mehl hinein welches die Schärfe der hagenbutter mildert und die Suppe bindet, hiermit kochet man es noch einmahl auf und wird sodann auf in butter gebratene Semel Scheibe angerichtet

Suppe von gebackenen Kirschen

Die Kirschen werden in warmen Wasser gewaschen und so weich gekocht das sie durchgeschlagen werden können, dann mit wein verdünnt, mit Zucker Zimt und Citronenschale gewürzt und auf gebratne dünne Scheiben gewöhnlich Brod aufgegeben.

Äpfelmuß Suppe

Man nimt eine gute art Äpfel je schöner je besser schneidet sie in Viertel schneidet das Kernhaus weg und läßt sie mit wenigen wasser gantz weich kochen. Dann schlägt man sie durch einen weiten Durchschlag daß nur die Schalen zurückbleiben gießt weißen wein nach belieben dazu thut Zimt Zucker Nelken und Citronen dazu rühret eine löfel weitzen Mehl an läßt es zusammen ein paar mal aufkochen und bestreut es beÿm anrichten mit Zucker und Zimt einige thun auch ein wenig Annis hinein.

Bergamottensuppe

Die Bergamotten werde geschält, und in einen tigel gantz weich gedämpft Indeß kocht man trocken Kirschen fertig und thut sie dann mit den Bergamotten in einen großen tiegel, gießt wein darab würztet es mit Zucker Zimt Nelken und Citronen, rührt ein wenig feines Mehl an bis es alles zusammen weich gekocht ist, doch so daß die bergamotten nicht zerfallen. Dann wird es aufgegeben und mit lang geschnittnen in Butter gebratene Semel angerichtet.

Hamburgische habergrütz Suppe

Die habergrütze wird auf die gewöhnliche Art gekocht wenn sie durchgeschlagen ist gießt man zwei auch nach verhältniß mehr weingläser Arack dazu thut Zucker Citronen Zimt, Rosinen und fein geriebne Mandeln hinein läßt es durchkochen, quirlt Eÿer darein und richtet es auf kleine Zucker brödgen an.

Stachelbeer Suppe

Wenn die Stachelbeeren noch nicht reif sind, doch sehr saft genug haben werden sie von den Stengeln gepflückt und oben die Köpfgn abgeschnitten dann mit sehr wenig wasser zugesetzt, so daß sie nur anfangen zu kochen, sie geben an süse Suppe genung wenn sie bald weich genung sind wird weißer wein viel Zucker und Zimt hinein gethan und zur Milderung der gar zu großen Schärfe Mehl angerührt wenn dieß zusammen genung gekocht hat so wird es angerichtet und Reichl. mit Zucker und Zimt bestreut.

Suppe von gebacknen Pflaumen

Man setzt eine beliebige Menge gebackne Pflaumen mit guten weißbier und geschnittnen Citronen ans feuer und läßt es kochen bis sie weich genung sind daß man sie durchtreiben kann dann macht man sie recht süße und bestreut es mit Zucker und Zimt, auf diese Art macht nun auch von Prunellen und geschälten Pflaume eine Suppe sie werden aber nicht durchgeschlagen nur in Stükl zerschnitten und klein zerschnittnen Zitronath hinein gethan auch etwas wein.

Schokoladensuppe mit Wein

Auf eine Tafel Schockolade rechnet man ein halb Quart frantzwein und ½ Quart Wasser die Schockolade wird gerieben und in den wein und wasser gethan dann wird Zucker und Zimt dazu gethan und kochen lassen auf diese Portion kann man 4 Eÿerdotter anquirln auf Semel oder Mandelbrod anrichten und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Schockolade Suppe mit Milch

Auf ein Quart Milch nimt man eine halb tafel Schockolade, und 4 Eýerdotter sie wird auf vorhergehende Art gemacht das weisse von Eýern klopft man zu Schnee legt es mit löfeln auf die kochende Suppe. Und bestreut mit Zucker und Zimt

Gebrannte Mehlsuppe mit Milch

Das Mehl wird in einen irdenn Toppel braun geröstet dann nach und nach in kochende Milch gerührt das es nicht klüpricht werden kann und darin fertig gekocht übrigens wird sie wie die Schockoladen Suppe gemacht man kann auch etwas Schokolade hinein thun daß sie geschmack davon bekommt, macht man diese Suppe bloß in Wasser so muß Butter dazu genomen werden.

Biskuit Suppe und milch

Es wird alter biskuit klein gerieben oder gestoßen und süße Mandeln mit Zimt wasser fein zerstoßen alsdann beides in kochende Milch geschüttet das es in der dicke recht wird man kann auch Pomerantzenblüh wasser hinzu thun, es wird beim anrichten mit Zimt und Zucker gut bestreut.

Milchsuppe mit Mandelklößen

Zu 8 loth süsse Mandel nimt man etwan 10 Stück bittere brühl sie und stößt sie recht fein, rühret alsdann 4 Eýer 2 löffel gestoßnen Zucker 2 löffel geschmoltznen butter und 5 loth geriebnes Milchbrod hinein schmieret eine tortenpfanne mit butter aus leget von der beschriebnen Masse Klößchen in dieselbe und läßt sie bräunlich backen indessen kocht man Milch rührt sie mit Eýern ab richtet sie über die Klößgen an, und bestreuet sie mit Zucker und Zimt.

Milchsuppe mit Reißklößchen

Man nimt 8 loth Reiß brüht ihn und läßt ihn eine Nacht in Wasser liegen, gießt dann daß wasser ab kocht ihn in wasser recht weich und steif, und läßt ihn dann gantz kalt werden hernach rührt man 5 Eýer eine gewöhnliche Theetasse voll geschmoltzne butter einen löfel Rosenwasser gestoßnen Zimt abgeriebne Citronenschale und Zucker hinein dann formirt man kleine platte Klößchen davon läßt sie in einen mit butter gut ausgeschmierten Tortenpfanne bräunlich backen hält indeß ein mit gestoßnen Mandeln Zucker und Zimt, abgekochte und mit Eýern abgequirlte Milch bereit und richte sie über die Klößchen an bey dießen gerichtten wird allemal Zucker und Zimt überstreut.

Suppe von Mohrüben mit Milch

Die Mohrüben werden gerieben, dann schüttet man sie mit ein paarhandvoll geriebnen Semel in anderthalb Quart kochende Milch läßt sie weich kochen würtzt sie mit Mußc: Saltz etwas Jngwer und Kardemom treibt sie durch einen durchschlag in einen tiegel und setzt sie auf gelindes Kohlfeuer quirlt sie nachher mit etlichen Eýerdottern ab, thut ein Stückgen frische butter dazu und giebt sie auf gelb bebratene oder geröstete Semmel Scheibe auf.

Penadesuppe

Man schneidet vor guter Semmel Scheiben, doch ohne Rinde und röstet sie in butter in einen tiegel gelblicht dann gießt man fleischbrühe darauf und läßt sie samit kochen und rühret es gantz klar oder schlägt es durch quirlt es mit etlichen Eÿern ab und würtzet es mit Mußc: leget dann ein belch mit Kohlen oben darauf daß es gelbbraun Werde, unten aber nimt man das feuer weg daß es nicht verbrenne Ist es braun genug so giebt man es auf.

Penade auf andere Art.

Die Semmel oder daß gewöhnliche Hausbackenbrod wird gerieben in einen Tiegl mit butter geröstet und in Wasser gekocht daß es die dicke eines dünnen breÿes hat dann werden Mußc: Saltz butter dazu gethan und zuletzt wird es mit etlichen Eÿern abgequirlt

Eine Pretzel Suppe

Es werden gewöhnliche fastenbretzel in Milch geweicht bis sie gantz weich sind sodann so trocken es sein kann herausgenommen und in einer Pfanne mit butter gebraten, dann wird Milch mit Eÿern abgequirlt darüber gegossen und mit Zucker und Zimt bestreut

Suppe von Erdbeern

Man gießt wein und thut Zucker auf die Erdbeern läßt sie damit Einmal gelinde aufwllen drückt sie durch ein tuch oder engen durchschlag und läst sie noch einmal aufkochen sie werden auf biskuit oder gebratene Semelscheiben mit Zucker und Zimt mangerichtet.

Eine Ostersuppe von weiß bier

Man setzt so viel Milch als man bier hat jedes besonders zum feuer und quirlt es wenn beides kocht mit einen halben löfel Mehl wohl untereinander, daß die Milch nicht gerint quirlt so viel Eÿerdotter daran daß 3 auf 1 Quart Suppe gerechnet werden würtzt es mit Zucker Zimt Mußcatennuß und ein wenig Saltz und richtet es über würlklich geschnittne und in butter gebackne Semel Scheibe an

Eÿerweißsuppe

Zu einen Quart Sahne oder gute Milch nimt man daß Weisse von 8 oder 10 Eÿern gießt Rosen oder Pomeranzblühwasser hinein quirlt es so stark das es gantz schaumigt wird und läßt es dann bei gelinden Kohlefeuer einmal aufkochen, so lang es beim feuer stehet wird es beständig gerührt und beÿm anrichten mit Zucker und Zimt bestreut

Quittensuppe

Die Quitten werden in belibiger Menge in wasser aber nicht zu weich gekocht von der haut gelöst und bis auf das Kernhauß ausgeschabt dan zerreibt man sie in einen Napf und bedinet sich das wasser dazu in welchen sie gekocht sind und thut das weiße von 3 und den dotter von 8 Eÿern die abgeriebne Schale von einer Citrone auch etwas Citronensaft, und Zimt und Zucker hinein rühret alles so durcheinander das es ein klarer breÿ wird, nun wird eine Schüßel mit butter ausgeschmieret der breÿ hinein geschüttet, auf Kohlen gesetzt mit einer andern Schüßel verdeckt und so muß er kochen dieße Suppe ist insonderheit für

Kränkliche Personen herzkstärkend und kann warm oder kalt gegessen werden

Erdtöffel Suppe

Die Erdtöffel werden roh geschabet in Stücke geschnitten und si weich gekocht daß sie durch einen Durchschlag getrieben werden können dann kann man sie in der dicke machen wie man will entweder wie Suppe oder wie Muß es wird ein Stück butter angelegt mit Majoran und Pfeffergewürtzt und beim anrichten mit fein würflicht geschnittner und gebackner Semmel und Speck bestreut.

Erbs Suppe

Die Erbsen werden dick gekocht und wenn sie weich genung sind durchgeschlagen, butter Pfeffer Saltz und wenn man will etwas Tÿmian dazu gethan, man schneidet entweder kleine Scheibgen bratwurst Schinken Schweinsohren oder gantz feine Stückgen magern Speck hinein und richtet sie über fein wüflicht geschnittne und in butter gebratne Semelen.

Heidelbeer Suppe.

Die Heidelbeeren werden abgewaschen und mit wenig Wasser beÿ- Gestzt sie geben an sich Saft genung, wenn sie nicht fertig sind, gießt man etwas weiß wein hinein, reibt ein Citrone ab, thut Zucker, ein paar gewürtz Nelken und Zimt hinein, läst es einmal aufkochen, und richtet es über gebratene Semel an Einige schlagen die Heidelbeeren auch durch, ehe der wein und andere Zuthat hinzu kommt. Die Kirschsuppe wird ebenso wie die heidelbeer Suppe gemacht.

Ollapotridsuppe

Es werden abgekochte Krebse, wie auch abgekochte Kalbsrippen ausgeschält und klein würflicht geschnitten, alsdenn dürre und frische Morgeln, abgebrüht und in butter gebraten, hirauf in der fleischbrühe weich gekocht, nachher aus der Brühe genommen und auch klein würflicht geschnitten. Kann man Zuckererbsen haben körnt man diese aus, kocht sie zuvor besonders ein wenig in fleischbrühe, und seigt sie heraus dann thut man alles zusammen in einen tiegel, stößt die Krebsschalen und drückt sie mit fleischbrühe durch, und thut diese nebst einem guten Stück butter und gewürtz zu den übrigen Zuthaten in den Tiegel und läßt alles zusammen durchkochen, Jndeß bäckt man Semelscheiben in butter oder Schmaltz gelb, leget die Ingwerdienzen aus dem Tiegel mit einem löfel auf die Semelscheiben und richtet dann die Suppe darüber an.

Himbeer kalte Schaale

Die Himbeern werden erlesen, in einen Topf in welchen noch nichts fettes gekocht ist, gethan und dieser Topf wird dann in einen Keßel mit kochenden wasser gethan daß die himberren aufspringen dann wird der Saft abgeklärt und mit wein und Zucker eine halbe Stunde gekocht man kann etwas himbeer

geele hinzu thun, es wird kalt gegessen, und über biskuit oder Mandelgebäckens angerichtet.

Mandelmilch zu kochen

Die Mandeln werden geschält getoßen und mit einen Quart Sahne und einen Quart Milch, etwas Semmelkrumen, Citronenschale Zimt und Zucker in einen Keßel gekocht, man nimt auch Rosinenwasser dazu ist es genung gekocht daß die Semelkrumen zergangen sind, so reibt man es durch ein harrsieb oder engen durchschlag, und richtet sie an daß sie erkalte.

Fliedermilch oder Pfirsichmilch zu machen

Die fliederblüthen oder Pfirsichblätter werden rein gewaschen, in so viel Milch als man haben will gethan, wobeÿ man durch ein Stückgen Zucker die Milch von dem gerinnen bewahren muß, dann wird der flieder oder die blätter herausgenommen, und die Milch wird mit Eÿerdottern abgequirt, auf ein Quart Milch rechnet man 4 Eÿerdotter diese Milch wird kalt auf frische Semelscheiben aufgegeben. die fliedermilch wird mit Zimt bestreut und in die Pfirsich Milch pfleget man das weiße der Eÿer zu Schaum zu peitschen und löffel weise hinein zu thun wen die Milch noch im kochen ist.

Reiß kalte Schale

Der Reiß, Reißgriß oder Reißmehl wird in Milch so steif Als möglich gekocht Citronen Schale darein gerieben, mit Zimt und Zucker gewürzt, etwas Pomeranzenblühwasser dazugegoßen, und Dann in kleine formen oder Theeköpfgen gethan die vorher mit Milch naß gemacht werden müßen, damit es leicht herausz gehe, wenn es kalt ist wird ein Überguß von Milch mit Eÿern abgequirt darüber gemacht, franzosen nenne es ein flammerei auf eben diese Art kann man auch feine grütze griß und dergleichen Speisen zubereiten und einen überguß von wein mit Eÿern Zimt und Zucker machen.

Äpfelsinen kalte Schale

Die äpfelsinen oder süßen Pomerantzen werden gantz, eine weile in wein gekocht, dann heraus genommen geschält und darauf in Viertel gelegt, in eine Schüßel gethan und mit dem wein Zucker und Zimt auf gelinden Kohlen noch etwas gezogen, daß der Saft sich mit dem wein vermische mit der Schale wird die Schüßel ausgelegt zu einer mittmäßigen Terrine dieser kalten Schale braucht man Mandel Apfelsine.

Meerrettichsauce

Der Meerrettich wird rein geschabt und auf ein reibeisen gerieben in fetter fleischbrühe aufgeköcht, wenn er ein paarmal aufgeköcht hat so ist er fertig den von allzulangen kochen wird er matt sollte er gar zu beissend sein so gießt man ein wenig Milch daran oder rührt ein wenig Mehl in dieß giebt ihm einen angenehmen milden geschmack beÿm anrichten wird Mußcatennuß drüber gerieben.

Zwiebelsauce

Diese und auch die Meerrettig sauce giebt man zu Rindfleisch auch zu Pökelfleisch auf die Zwiebel werden in gehöriger Menge scheibenweiß in recht fette fleischbrühe geschnitten, weichgekocht und zuletzt schüttet man etwas geriebne Semel hinzu, daß es sich verbinde.

Citronensauce

Auf eine Mittel Schüssel voll brühe rechnet man eine auc anderthalb Citrone davon der Saft in die fette fleischbrühe gepreßt wird, wenn es einmal mit diesem aufgeköcht hat rühret man so viel geriebne Semel an als zum dicklichtwerden erfordert wird und richtet es mit Mußcatenblühe an.

Braune Sauce

Daß Mehl wird hochgelb in butter doch zimlich trocken gebraten alsdann in die erforderliche Quantität fetten brühe gerührt dazu komen Capern Oliven wenn man will, doch kann diese Sauce auch blos mit Citronensaft und einigen gehackten Schalotten der geschmack gegeben werden unter das Mehl wird ein Stückgen Zucker gebrant so bekommt es eine schönere farbe und die Sauce einen mildern geschmack.

Petersiliensauce

Es wird die Petersilie wenn sie noch zart ist samt den kleinen Wurtzeln in guter Menge nachdem sie recht rein verlesen, und vom unkraut gesäubert worden in fetter brühe weich gekocht, mit geriebner Semel dicklicht gemacht, und zuletzt würzt man sie wie bey allen fleischbrühen gebrüchlich ist mit Mußcatenblüh.

Sardellensauce

Man nimt 10 bis 12 Stück Sardellen, diese werden erst recht gut gewässert fein gehackt und in fleischbrühe gekocht, alsdann drückt man Citronensaft hinein, rührt gerieben Semel dazu daß die Sauce dicklich wird, und würzt sie mit Mußcatenblüh Statt der Sardellen kann man auch gut gewässerten Hering nehmen.

Eine piquante Sauce mit Austern

Es wird butter oder Rindsfett in einen Tiegel auf Kohlen gesetzt man läßt es heiß werden, und rühret darein geriebne Semel recht hochgelb dan gießt man gute fleischbrühe ein Quartirl weissen wein, und ein paar löffel Eßig hinein, würztet es mit Nelcken ein klein wenig Ingwer Pfeffer Citronensaft und Scheiben, und thut so viel Zucker hinzu daß die Süße der Säure das gleich garnicht hält läßt dieß alles zusammen einmahl aufkochen thut alsdan eine beliebige Menge ausgestochne Austern hinzu, und kocht dann die Sauce noch einmal mit den Rindfleisch auf damit dieses den Geschmack davon einziehe. Sie wird besonders aufgesetzt oder auch über das fleisch angerichtet.

Rosinensauce

Man nimt 1 \overline{W} große Rosinen wäscht sie rein, kocht sie in beliebiger Menge fleischbrühe die zur Sauce bestimmt ist, meist fertig, dann gießt man etwas weineißig hinan, und machet die Sauce mit geriebnen Pfefferkuchen dickicht, wenn man aber statt desselben geriebnes hausbacken brod nimt oder braun geröstetes Mehl so süßt man es mit Koch Zucker würzt sie mit Nelcken ein wenig Ingwer und Citronen. Man kann auch länglicht geschnitten Mandeln daran nehmen.

Morgelnsauce

Die Morgeln werden einige Ma in heißen wasser sehr rein gewaschen fein gehackt und in fetten Rindfleischbrühe gekocht, sie werden mit gehackten Schnittlauch Sauerampfer Kerbel und Mußc: pikant gemacht zuletzt macht man sie mit geriebner Semel dickicht.

Italienische Sauce

Man schneidet ein junges huhn in vier Stücke, leget es mit dünnen Schnitten von rohen Schinken in eine Schüssel, nebst ein paar Champignons, einigen Kräutern, als Tymian dragun basilikon, durch dem man den geschmack haben will und etwan 10 Stück Knoblauch dies läßt man mit einander eine weille dämpfen so saß es sich anfängt, an dem geschirre anzuhängen, dann wird es mit guter fleischbrühe und einen glas Champagner wein angenäßt und aufgeköcht ist die Kraft hinlänglich ausgezogen so reibt man es durch einen engen Durchschlag rühret es mit Eýerdotter dicklichte und giebt es zum Fleisch diese Sauce wird auch zu geflügel gegeben.

Königs Sauce

Es wird Petersillie Schalotten Champignons, Trüffeln etwan 10 Stück Knoblauch, etwas fein gehakten Schinken oder Magerer Speck, lorbeer-Blätter und Zwiebelscheiben in Butter gedämpft als dann gute brühe nach erforderniß darauf gegessen und etwas eingekochte, machten reibt man es durch einen feinen durchschlag, machet die Sauce mit Eýerdotter dickicht thut verwellte und gehakte Pistacien hinein und giebt sie zum fleisch oder auch zu den hünern wenn man Suppe von alten hünern hat

gehackte Sauce

Es werden Champignons, trüffeln Morgeln auch wenn man will Pistazien sauber geputzt und klein gehackt, dazu thut man fein gehackte Ziebeln ein wenig gelbbraun geröstetes Mehl, und etwas Citronenschalen kocht alles zusammen in guter fleischbrühe so lange bis es hinlänglich dicke geworden ist, zuletzt wird der Saft einer Citrone hineingedrückt so ist die Sauce fertig.

Rindfleisch als Boeuf a la Mode zuzurichten

Dazu nimt man ein derbes Stück ohne Knochen, klopft es daß es mürbe wird, spickt es mit breit geschnittenen Stücken Speck, und bestreuet es mit saltz Nelcken und Pfeffer, dann schneidet man breite Stücken von durchwachsenen Speck leget sie unten in den dämpftiegel thut das fleisch darauf, würztet es mich mit Lobeerblättern und einigen gantzen Zwiebeln deckt den Tiegel zu und verklebt ihm mit Mehl und Wasser. So läßt man es auf gantz gelinde Kohlfeuer 7 bi 8 Stunden dämpfen, nachher wird es gebräunt die ausgezogenen brühe durch Citronensaft und Caprun pikant gemacht damit es dicklicht werden reibet man entweder grobes brod an oder rühret braunes Mehl ein.

Rindfleisch auf holländische Artr

Daß fleisch wird wen es fertig gekocht, ist in einen dämpftigel mit einer inwendigen Citrone Muß: butter fein gehackter Peter-silie, und geriebnen Semel gethan, so dämpft es eine weile bis man glaubt, daß das fleisch den geschmack der Sauce hin-länglicht angenommen habe.

gedämpftes Rindfleisch

Man nimt aus der Keule ein derbes Stück Rindfleisch und klopft es gantz mürbem spickt es mit ein gewürtz gewählten Speck, wie das vorhergehende, setzt in einen Tiegel butter und Speck aufs feuer bis es braun ist, bestreuet dann daß fleisch auf beiden Seitten mit Mehl, und leget es hinein ist es nun auf einer Seite braun genung, so wendet man es um, daß es auf der andern Seite eben so werde, dann gießt man gute fleischbrüh wein und Eßig darn läßt wes damit gewöhnlich kochen, ingleichen thut man Lorbeerblätter, gantze Zwiebeln, Citronenschale, Ingwer Pfeffer Gantze Nelcken hinzu, und läßt es wohl bedeckt miteinander ein Paar Stunden dämpfen, sollte die brühe dicht dicklicht genung sein rühret man geriebnes grobes brod oder braunes Mehl an beÿm anrichten wird das überflüßige fett von der brühe ab-genomen und daß fleisch mit Citronenscheiben und Caper belegt.

Ragout von Rindfleisch

Daß Rindfleisch wird mit Speck gespickt, in wasser zum feuer gesetzt und fertig gekocht, hernach werden Klößgen von gehackten Kalb-fleisch gemacht, Morgeln Artischocken Kerner Kälbermilch und hüner magen dazugethan, und so mit den Rindfleisch zum Ragout eingekocht.

gehacktes Rindfleisch

Es wird ein Stück Rindfleisch, welches keine Knochen hat, fein gehackt dann mit Nierenfett vermischet, gewürtz Saltz gehackte Zwiebeln oder Schalotten, und geriebne oder eingeweichte Semle hinzugethan durcheinander Gerührt, in eine Serviette gebunden, und in fleischbrühe eine gute Stunde Gekocht dann wird das gehackte aus der Serviette in eine Schüssel gethan, aber daß es nicht von einander falle, und eine Sardellen, oder braune Sose mit Capern darüber angerichtet.

Rindfleisch auf westpfälische Art zuzurichten

Es wird ein großes Stück Rindfleisch von den Rieften, welches durchwachsen ist, in Stücke einer hand groß zerhauene, rein gewaschen, und in einen geräumigen Topf beygesetzt gut geschäumt, und mit gehörigen gewürtze gantzen grünen zwiebeln, so lang sie sind, und etwas grünen Maioran, gute zwei finger breit eingekocht. Dann wird der Topf mit einem Deckel verklebt, und in der form aus feuer gesetzt, das er allmählig kochen, merkt man daß es bald eingekocht ist, macht man ihn auf schöpft das fett von der brühe, thut eine hand voll gerieben Semel und Citronenscheiben deren kocht es noch einmal damit auf rund richtet es an.

Rindfleisch ein wildpret zuzurichten,

das fleisch wird mit Saltz eingerieben und 8 tage in halb wein und halb biereßig und gequetschte Wacholderbeeren gelegt, dann kocht oder bratet man es ab, rühret geriebne Semel oder gewöhnliches brod, braun in butter, feuchtet es mit weineßig an, und würtzt es mit gestoßnen Wacholderbeeren Pfeffer und Jngwer, verdünnt es mit fleisch brüh, und läßt es nach belieben einkochen, zu diesen gebeitzten fleisch kann auch eine Rosinen oder braune Sose mit Capern gemacht werden.

Roulade von Rindfleisch

Es werden aus einen langen derben Stück Rindfleisch gantz dünne Scheiben so lang sie werden können geschnitten, und gantz platt und mürbe geklopft, dann macht man eine fülle von Kapaunen oder auch Kalbfleisch aus der Keule, Speck, Rindsmark, gekochten Schinken Petersilie Zwiebeln Kalbsmilch, trüffeln Champignons alles recht fein gehackt und mit Kräutern und gewürtze vermischet, diese fülle streicht man über die Rindfleisch Schnitten, rollet sie alsdann erst zusammen bindet sie mit bindfaden zu und läßt sie auf guten Kohlfeuer recht gut kochen, ist es fertig so wird der bindfaden aufgelößt, und man macht entweder eine braune Sose mit Capern Sardellen oder klein Ragout von Kalbsmilch, klößgen von bratwurst und dergleichen darüber.

Rouladen auf andere Art

Man nimt ein Stück Rindfleisch aus der dünnung. Schlägt es mürbe, bretet es über eine tafel, legt feine Schinkenschnitten auch Scheiben von einer Rindszunge hart gesottne Eyer Saltz Pfeffer und ein wenig Schalotten darauf, bestreicht alles mit geklopften Eyern

streut etwas Mehl darüber, und Rollet es dicht in eine Sevi-
ette, setzet es auf starcke gluth, mit wein und fleischbrühe
ist es fertig und dicklicht eingekocht, so wird es heraus gethan
und kalt gegeben.

Klobs von Rindfleisch

Man nimt Rindfleisch aus der Keule oder vom Schwantzstück
Etwa 4 ℥ zu einer Schüssel, schabet es mit einen scharfen Messer
gantz ab daß auch nicht die kleinste Ader oder Sahne darine bleibe
wen diß geschehen setzt man die Schüssel in der man verrichten
will, oder auch einen tiegel auf eine soll gefüllte Kohlpfanne
nimt von dem fleisch wenn es gut geschabt gesaltzen und gewürtzet
ist, immer etwas mit den Messer ab, und strecht davon auf einem
platten teller so dünne kleine Stückgen als möglich ist, nimt
sie sauber wieder mit den Messer ab, dieß Messer und der teller
worauf es gestrichen wird muß dabei immer angefeuchtet werden
daß das fleisch sich leicht davon ablöse, und thu7t es in die koch-
tiegel welcher auf den Kohlfeuer stehet, und so fährt man
fort bis das fleisch alles hierinn ist, dann giebt es eine eigne
brühe und kocht bald darinn fertig, indeß hackt man Sardellen
oder gut gewässerten hering fein thut ihn an die Sose gießt
wein daran und Citronen und macht es mit ein wenig haber-
grützschleim dicklicht die Zuthat der Sose richtet ein jeder nach
seinen geschmack ein, man kann auch Klobs auf folgende Art
machen, das Rindfleisch wird in handlange Schieben geschnitten
dann mit einen höltzern Hammer so lange geklopft bis sie beynah
zerfallen, oder das fleisch wird gehackt, die Adern rein heraus
gesucht eine handvoll geriebne Semel darunter gemischt, und
kleine dünne Scheiben mit den Messer daraus formiert und auf
beschriebne weiße zugerichtet.

Frikassen von Kalbsfleisch

Das Kalbfleisch von der Brust wird in kleine Stückgen zerhauen, in
kalten wasser gewässert, damit das Rothe haraus zuehen, in kochenden
wasser verwelbt heraus gelegt und abgesäubert, dann thut man ein
gut stück butter in einen Tiegel eine gantze Zwiebel mit Nelcken
bestecktz, ein paar lorbeerblätter Mußcatenblumen gantzen Pfeffer
und setzt das fleisch auf Kohlfeuer und läßt es eine weile dämpfen
doch so daß die Butter nicht braun werde, dann gießt man gute fleisch-
brühe einen löfel weinessig oder wenn man will wein dazu und läßt
es damit durchkochen, vor dem anrichten rühret man die Brühe mit 3 oder
4 Eyerdotter ab wozu man ein klein wenig Mehl thut, Endlich schneidet
man beim anrichten Citronenscheiben und Schale und bestreuet es damit

Auf eine andere Art

Das fleisch wird wie das vorhergehende gesäubert und mit butter gedün-
stet, dann wird zu der brüh fein gehackte Petersilie gethan und mit
Eyern abgequirlet, zu diesen frikassenen, kann man allerley zuthat
als fleischklößgen Zuckererbsen Krebsbuttewr bratwurst fülle
und mehr dergleichen nach willkühr nehmen.

Kalbsfleisch mit Capern

Dazu nimt man eine Kalbskeule, schneidet Stückgen eines fingers
dick daraus, klopft sie gantz mürbem und durchziehet iedes mit
ein Paar faden Speck sodann bestreut man das fleisch mit Mehl
und Saltz, setzt einen tiegel mit butter übers feuer so bald
diese anfängt braun zu werden, legt man daß mit Mehl
bestreute fleisch hinein und läßt es auf beiden Seiten
braun werden dann bestreut am es mit Mußc: gantzen Nelken
Citronen, dann gießt man gute brüh ingleichen auch ein galß wein
darauf, legt lorbeerblätter, eine gantze Zwiebel und eine gantze
hand, oder Tasse voll Capern hinein läßt dieß zusammen sacht
kochen bis es eine dickliche brühe bekommt, Es muß aber
erst zugedeckt kochen damit die Kraft darinnen bleibt beým
anrichten wird es mit Zitronenscheiben belegt.

Kalbsfleisch mit Majoran

Das fleisch wird zum frikassée zurechte gemacht, ist es nun
meist fertig, so wird gröblich geschnittene fette Speck daran
gethan wie auch durchgesiebte Majoran, mit beiden muß es
stark durchkochen, doch muß wegen des Specks nicht vorher
zu viel butter angelegt werden, ist es hinlänglich, einge-
kocht so würzt man es mit Mußc:

gehacktes Kalbfleisch in ein Netz gefüllt.

Das derbe fleisch von der Keule wird mit Nierenfett gehackt, nach-
her mit geriebner Semel oder eingeweichten Semelkrumen und
erforderlichen gewürtz und Saltz vermischet, 4 oder nach verhältniß
mehr Eyer dann geschlagen und dann in ein Kalbs Netz gefüllt
und zugenäth, hat man fleischbrühe so leget man es darein wo nicht
so wird es in wasser ohngefähr 3 viertelstunden gekocht aber recht gut
hierauf nimt man es heraus läßt es kalt werden und ziehet den
faden aus dem Netz schneidet es in Scheiben und macht eine Wein
Sose oder bloß braune butter dazu.

Gerolltes Kalbsfleisch

Man nimt nach belieben 1 oder 2 \mathfrak{W} Kalbfleisch $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Rindermark oder
auch Nierenfett hackt es klein und würzt es mit Mußc: Nelken Saltz
Tymian und Pfeffer schlägt 3 oder 4 Eyerdotter darein und rührt es wohl
durcheinander, dann werden eine handbreit dünne Scheiben Speck
geschnitten in diese wickelt man daß gehackte und bindet es mit starken

Zwirn so fest zu daß nichts heraus fließen kann, es wird nun in eine Pfanne gelegt oder an einen Spieß gesteckt und gebraten indeß macht man eine Sose von fleischbrüh mit braunen Mehl Citronen gewürtz und wein, die wenn das fleisch fertig ist darüber angerichtet wird.

Kalbsfleisch auf frantzösische Art

Man nehme 1 oder 2 Stücken Kalbfleisch nachdem man viel oder wenig haben will, kochet es in einen Keßel mit Muß: Pfeffer Rosmarin und Saltz fertig dann läßt man es trocken ablaufen und abkühlen, nimt 8 Eyerdotter, einen löfel voll Mehl abgeriebene Citroneschale, Muß: Zucker, ein gut Stück butter wein nach Erforderniß, macht eine brühe hievon, rühret sie auf dem feuer wohl um daß sie nicht gerinnen, gießt sie über das fleisch her backt alles in einer Tortenpfanne bis es braun wird und belegt es beym anrichten mit Citronen und Capern

Kalbfleisch auf holländische Art

Das fleisch wird wenn es halb fertig ist aus der brühe genommen in einen tiefen tiegel gethan und folgende brühe darüber gemacht es werden Zwiebel in Scheiben geschnitten im Wasser weich gesotten und mit fleischbrühe durch einen durchschlag getrieben, wenn mach sie mit ein wenig Eßig säuerlich, würtzt sie mit Muß: und Pfeffer schneidet auch wenn man will Limonien dazu und läßt es ohne das fleisch kochen, Indessen bratet man würfflicht geschnitten Speck in einen Pfänngen, nur muß er nicht zu braun werden, schöpft die grieben heraus, und behält sie so auf daß sie warm bleiben, daß abgebratne Schmaltz aber gießt man so kochend es ist an daß Kalbfleisch und läßt es damit etwas einkochen hierauf richtet man es an und streute den Speckgrieben darüber.

Kalbfleisch mit Sellerie

Das Kalbfleisch wird wie zum frikassée zugerichtet dann wird Sellerie in breite Scheiben geschnitten und verwellt damit er den strengen geschmack verliern zum fleisch gethan die brühe gewürtzt und mit geriebnen Semel dicklicht gemacht die brühe muß künftig wie zum frikassée einkochen.

Kalbfleisch mit Sauerampfer.

Daß fleisch wird ordentlich frikassiert indeß dämpft man gröblich gehackten Sauerampfer in butter meist fertig, und thut ihn dann ans fleisch würtzt es mit Musc: und quirlt die brüh mit Eyern ab.

Kalbfleisch mit Sardellen

Das fleisch hirzu muß aus der Keule sein, es wird in dünne Scheiben geschnitten auf beiden Seiten geklopft, und dünn mit Mehl überstreut indeß läßt man ein gut Stück butter braun werden, thut wenn sie in vollen Kochen ist das fleisch hinein, deckt es zu und läßt es bey gelinden feuer meist fertig schwitzen, dann werden Sardellen Capern Zwiebeln oder Schalotten fein gehackt mit fleischbrühe und Citronensaft an daß Kalbfleisch gethan mit ein wenig Mehle oder geriebner Semel dicklicht gemacht und damit durchgekocht.

Eine braune Kalbskeule zu machen

Die Haut wird abgezogen, alsden die Keule reichlich mit Speck gespickt dann reibt man grobes brod, nimt etliche handvoll würflicht geschnittnen Speck Pfeffer englisch gewürtze, feuchtet es mit weinEssig an thut es mit der Keule in einen dämpf Tiegel, gießt so viel wasser darauf als nöthig ist um es zum kochen zu bringen und läßt es so auf gelinden Kohlfeuer dämpfen, sodaß schneidet man $\frac{1}{2}$ ℥ magers Rindfleisch in dünne Scheiben 6 oder 8 Mohrrüben lang geschnitten etliche Zwiebeln, durchwachsenen Speck, thut butter darauf und läßt es zusammen durchbraten, dann feuchtet man eine hand voll weizenmehl mit wasser an, gießt es auf das geranntes fleisch und läßt es damit strak durchkochen, reibt es dann durch einen feinen durchschlag, thut wein Citrone Mußc: und Pfeffer hinzu so viel zur Sose hinreichend ist und läßt es noch einmal mit der Keule durchkochen dann wird es mit Citronenscheiben beim anrichten belegt.

Kalte Kalbs Keule

Der Keule wird Abends zuvor die haut abgezogen und in weinessig und etwas wasser oder noch besser in landwein gelegt, des morgens wird die Keule mit grob geschnittnen in Saltz und gewürtz gewälzten Stücken Speck durchzogen, dann mit 4 Kälberfüßen einigen lorbeerblättern gantze Mußcatenblumen, weißen Pfeffer, Nelken und Saltz, mit wasser in einen großen Tiegel aufgesetzt, wenn sie meist fertig ist gießt man etwas wein hinzu schneidet Citronen daran, und läßt es vollends damit fertig kochen, alsdann wird die Keule auf eine Schüssel gelegt daß sie kalt wird, ist die Sose gallericht genung, so nimt man die Kälberfüße heraus, gießt sie durch eine Serviette in ein porzellan geschirr und läßt sie kalt werden, wo nicht so läßt man sie mit den füßen noch eine weile kochen, wenn beides kalt ist richtet man die Keule in eine Schüssel an und sticht mit einen löfel die Sose ab, belegt die Keule damit und die Schüssel umher, oder man gießt die Sose über die Keule wenn sie noch warm ist, dann ist die Keule glassirt.

Eine gefüllte und gedämpfte Kalbsbrust

Das gefüllte wird von geriebnen Semel, butter, einige Ejern seiner gehackten Petersilie Mußc: und Saltz, wie zu Suppen kößen, doch etwas losen zubereitet. Dann wird die haut von den langen Rippen mit einen Messer sauber geöffnet und so weit man kann, abgelöst, die fülle hinein gestopft und die haut wieder mit einen Speiler befestigt in den Tiegel, wo die brust hinein komt, wird ein Kreutz von holtz gelegt daß sie nicht anhängen könne, dann wird sie mit wasser aufgesetzt, meist fertig gekocht, die brühe die wir alles fleisch gewürtzt und gesaltzen sin muß abgegoßen und die brust mit butter braun gemacht zuletzt gießt man wein daran was würtzt es mit Citronen Mußc: verlangt die Sose mit dem was man abgegoßen hat rühret braunes Mehl an, und läßt alles zusammen fertig kochen

Frikandeau von Kalbfleisch

Dazu werden ganz dünne Stückgen aus der Keule geschnitten woran aber werden Haut noch Sehnen sein dürfen, diese werden mit einem Messerrücken wohl geklopft, und so fein wie Geflügel gespickt mit Specke dann wird dieses Fleisch mit Butter in einen Tiegel auf Kohlf Feuer eine Weile gedämpft, so wird es viel Brühe geben. Diese gießt man ab thut zum Fleisch ein paar ganze Zwiebeln, Ingwer Muß: ein wenig Tymian Lorbeerblätter Citronenschale Saltz, und läßt es ferner dämpfen nach her gießt man Wein und gute Fleisch Brühe daran thut etwas geriebne Semel dazu, und wenn es mit diesen gekocht hat, läßt man die abgeseigte Brühe mit Citronensaft hinein so wird es einen guten Geschmack bekommen.

Frikandelle von Kalbfleisch

Es wird eine Kalbskeule gebraten und daß derbe Fleisch davon, mit einem Hackmesser ganz klein geschnitten dann in einen Mörsel völlig zerstoßen und mit Milch geweichten Semel einen guten Stück Butter reichlich gewürzt 4 Eyerdotter einen ganzen Eß, kleine geschnittne Zwiebeln oder Schalotten frischen Speck vermischt, nun wird ein Kälber Netz in so große Stückgen zerschnitten, als die Würstgen groß werden sollen, legt auf diese etwa 2 Finger hoch von der gemachten Fülle rollt es zusammen und bäckt sie in einer mit Butter wohl ausgeschmierten Tortenpfanne gelbbraun auf diese Frikadellen macht man nun eine beliebige Sose, von Sardellen Austern Trüffeln oder andere auch belegt man damit grüne Erbsen und andere Gartengemüße.

Rouletten von Kalbfleisch

Man nimmt eine Kalbskeule zieht die Haut davon ab, schneidet von der Keule dünne breite Scheiben, so lang sie werden können und klopft sie mürbe, das übrige Fleisch wird von den Sehnen abgemacht und zu einer Fülle gemacht wie bei der Rindfleisch Roulade, von den Sehnen und Abgängen kocht man eine Brühe dann wird die Fülle in die Scheiben Fleisch gewickelt mit Zwirn fest umwunden, und eine Rolle neben der andern, in eine fett ausgeschmierte Tortenpfanne gelegt so läßt man sie braun werden, zur Sose bedient man sich der Brühe von den Knochen und Sehnen thut braunes Mehl Citronen, gehackte Sardellen Schalotten und gewürzt dazu und gießt diese über die Rouletten wenn der Zwirn davon abgelöst ist.

Gefüllte Kalbssuppen oder Coteletten

Man nimmt ein gutes Rippenstück vom Vorderviertel, und kocht es in einer Casserolle fertig wenn dieses geschehen und daß fleisch abgekühlet ist wird es gänzlich von den Rippen abgenommen doch so, daß sie Ihre form gehalten dann wird dieß fleisch gehakt und mit rohen Speck gekochten Kälbermilch, Petersilie, Trüffeln, mit den erforderlichen Saltz und gewürtze zu einer fülle gemacht, die man in Milch oder brühe geweichten Semel kommen und Eyerdottern vermischt, doch so daß sie nicht zu weich werden ferner werden Speckstreifen nach der größe der Rippen geschnitten, auf dieße wird die fülle gestrichen und dann die Rippen darauf gelegt, so wird jede Rippe zugerichtet und mit einen in Eÿ getauchten Messer gerundet, recht als wenn es die bloße Rippe mit den fleisch wäre: man bestreicht sie mit den gelben vom Eÿ bestreut sie mit geriebnen Semel und läßt sie in einer Tortenpfanne oder Ofen gelbbraun backen, mit diesen Rippen werden entweder gemüße als Kohl, blumenkohl, Spinat belegt, oder man Richtet sie mit einer braunen Sose mit Capern an.

Kalbs Coteletten auf andere Art

Man läßt sich die kleien Rippen nach vorn hin zu Coteletten Hauen, beitzet sie in Essig, wiewohl sie auch frisch gebraten werden Können, saltzt und Pfeffert sie wohl, und bratet sie auf den Rost, oder man thut Essig und ein wenig wasser, butter lorbeerblätter und gewürtzt in eine bratpfanne und läßt die rippen bei fleißigen umwenden darinn braten und bestreicht sie zuletzt wenn alles eingelocht ist, mit butter, man kann auch klein gehackte Schalotten darüber streuen, und Citronensaft darauf treufeln so bekommen si einen pikanten geschmack, sind die Rippen nun völlig braun und fertig, so werden sie entweder mit ihrer eignen Sose gegeben oder man verlängert diese noch mit allerley zu eine braunen Sose gehörigen und beliebigen zuthat.

Eine angeschlagene Kalbs Keule

Die Keule wird gehörig gewaschen, mit Saltz eingerieben und am Spieß braun gebraten, Ist dies geschehen so schneidet man das braune rein ab, und löbet das übrige fleisch gantz von den Knochen ab, hackt es fein beputzt den Knochen sauber und legt ihn auf die Seite, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ ℥ Nierenfett, thuth es in einen Mörser und zerstößt es mit 5 oder 6 Eÿern, darauf gießt man ein paar Esslöfel voll gute Sahne hinein thut eingeweichte , aber wieder echt trocken ausgetrückte Semel dazu, Saltz Muß: ein wenig Ingwer und Citronenschale, und stößt es dann vollends zu einer Masse, von allen diesen macht man einen Mittelmäßig steifen farsch und leget ihn auf folgende weiße an den Knochen, man bestreicht den Knochen mit Eÿern und bringet den farsch so darauf, daß die Keule ihre gestalt, so vieles angehet wieder bekommt, indes hat man eine Tortenpfanne mit butter geschmieret, worinnen ein bogen Pappier fett mit Butter beschmiert liegt in bereitschaft gehalten auf diese legt man die Keule bestreicht sie mit geschmoltzenen butter und bestreut sie mit zart geriebnen Zwiebeln

oder Semel setzet sie in einen bach oder bratofen und läßt sie etwas mehr als gelbbraun backen, sie wird entweder wie ein braten mit brauner butter, oder mit einer braunen Sose gegeben.

eine gefüllte Kalbskeule

die Kalbskeule wird unten im dicken fleisch der länge nach aufgeschnitten, und so viel fleisch als man ohne die Keule zu verstümmeln herausbringen kann, ausgeschnitten doch muß man sich in acht nehmen das man keine löcher schneide, daß fleisch aber wird gantz klein gehackt, mit eingeweichten Semel gewürtz, Zwiebel rohen Speck, Nierenfett, etwas Tÿmian, und ein paar Eÿern, zu einem farsch gemacht, und wieder in die Keule gefüllt, die Öffnung wird zugenäht, die Keule sauber gewaschen, gesalzen, und an einen nicht gar zu starken Spieß gesteckt, und bey gelinden feuer gebraten, man muß sie sehr ofte mit butter beträufeln, daß sie recht saftig braten, die brühe aber sie aus der Keule träuft, wird in einer Pfanne aufgehangen. Beim anrichte wird dieße brühe, in die Schüssel unter die Keule gethan, oben darüber aber gießt man recht göschende braune butter, man kann auch eine Schalotten brühe dazu geben.

Ragout von Kalbsbraten

Der Braten wird in Scheiben geschnitten, und mit butter und fleischbrühe in einer verdeckten Schüssel auf eine Kohlpfanne oder Triangel gesetzt, fängt es an zu kochen, so würtzt man es mit weißen Pfeffer und Muß: drückt den Saft einer Citrone hinein, und macht die Sose mit geriebner Semel dicklicht, wer den geschmack von Sardellen liebt kann einige fein gehackte dazu nehmen.

Einen Kalbskopf zuzurichten

Man setzet den wohl gesäuberten Kopf und die füße zum feuer, und Saltz ihn zimlich scharf, Ist er weich gekocht, so kühlet man ihn ab, reiniget sie augen reißt die Kinnbacken aus putzt vom gaummen die weiße haut ab, und bricht die zähne bis auf den Milchzahn aus, die füße werden ebenfalls so gesäubert das kein Haar daran klebe, dann röstet man Mehl, gelb, würtzt es mit Pfeffer und Ingwer, thut noch ein gutes Stück butter in eine Kasserolle, und läßt den Kopf und die füße darinnen braten zuletzt schneidet man würflich geschnittenen Speck und Semel heran, und läßt dieß durcheinander rösten beim anrichten werden die füße um den Kopf herum gelegt, der Speck und die Semel auf den Kopf und zuletzt streut man Ingwer und Pfeffer darüber es ist auch sehr gebräuchlich den Kalbskopf mit einer Rosinenbrühe zu geben, oder er wird wie Kalbsfleisch mit Speck und Majoran zugereicht.

Kalbskopf mit sauern frikassen

Der Kalbskopf wird, wenn er gekocht ist, in einem Tiegel gethan und brühe auf gegossen, nur das er warm bleibe, dann nimt man 6 Eÿerdotter, thut diese in einen Tiegel, ein wenig wei0ßes Mehl dazu, rühret es mit einen löfel weinessig, klar ab, thut ein gutes Stück butter, noch mehr Essig Ingwer Pfeffer Musc: hinzu, setz es über Kohlfeuer, und rühret es bis es anfängt dick zu werden, dann gießt man einen löfel kalt wasser zu sonst rinnet es zusammen, dann nimt man den Kopf aus der warmen brüh heraus, richtet ihn auf eine Schüssel an macht die hirschale oben auseinander thut das gehirn in jede Schale halb und leget das neben den Kopf auf die Schüssel, gießt alsdan die brüh über den Kopf und bestreuet ihn mit würflich geschnittenen Speck gebratenen Speck und Semel

Kalbskopf angeschlagen

Wenn der Kalbskopf fertig gekocht, und gesäubert ist, so nimt man ein gehörig großes Stück Kalbsbraten und macht davon einen farsch, wie zu der angeschlagenen Keule, hierauf setzt man den Kopf in eine Tortenpfanne, bestreicht ihn mit Eiern schlägt den farsch nach gestalt des Kopfs darauf an, streicht es mit einen in Eß gedünckten Messer, glatt an, bestreicht in mit geschmoltzner Butter, auch mit Eyerdotter, überstreut ihn mit geriebnen Semel, und bäckt ihn im Ofen recht hochgelb, die Füße können mit eben den farsch angeschlagen werden, damit man den Kopf beim anrichten damit belegen kann die Sose zu diesen gericht ist willkührlich.

Kalbskopf auf Engländische Art zubereitet

Der Kalbskopf muß abgebrührt, alsdenn die Zunge heraus geschnitten, der Kopf in der Mitte und die Füße durchspalten und von den beinkochen abgemacht, wohl außgewässert, und in Wasser mit ein wenig Saltz fertig gekocht werden, hierauf nimt man die eine hälfte vom Kopf heraus löset und putzet das backenfleisch ein wenig ab, bestreicht es mit geschmoltzen butter, bestreut es mit geriebner Semel oder brod, gehackten Petersilie Saltz und Pfeffer recht dick, ebenso verführt man mit der hälfte von den füßen, man kann auch die Füße allein frikassiren und macht das frikassiee wie beym Kalbsfleisch.

Kalbsfüße Mariniert

Man putzt und verwälle die Füße sauber, setze sie in wasser mit Wein und Eßig vermischet zum feuer, saltzet sie ein wenig thut Kräuter, als Tymian, Salbei und dragun hinein, und lasse sie weich kochen nachher werden sie ausgelegt und abgetrocknet. Indeß hält man eine Pfanne mit Schmaltz oder frischen Provencenöhl bereit, und läßt die füße darinn etwas braun braten, dann belegt man den boden eines geschirrs mit lorbeerblättern und gewürtz, leget die füße darauf und gießt Eßig und Öhl, oder auch Essig allein darauf, hat man vile füße, so führt man so schichtweise fort, bis das geschirr voll ist, sie halten sich lange.

Kalbsleber in ein Netz geschlagen

Man zerhackt eine oder mehrere Kalbslebern gantz klein, vermischet sie mit eingeweichter Semel würzt sie mit Pfeffer englisch gewürtzt und Muß: und rührt dies zusamen, mit einen Stück butter auf Kohlfeuer ab. Hernach hackt man Speck dazu schlägt 5 bis 6 Eyer hinein dann schütet man dies alles in ein Kalbsnetz welches kein Loch haben muß, das Netz wird dabei über die mit butter ausgeschmierte Pfanne gebreitet dann fest zugespielt, und im backofen oder auch über Kohlfeuer gebacken es auch ebenso gut wenn die leber zuvor abgekocht und nachher auf einen Reibeisen gerieben wird übrigens wird wie mit der rohen versehen.

Kalbsleber gedämpft

Die leber wird mit stark geschnittnen Streifen Speck durchzogen, mit Mehl bestreut, und in eine Kasserolle mit butter gelegt und bei öftern umwenden bräunlich gebraten, dann gießt man etwas fleischbrühe darann thut einige gantze Zwiebeln, gewürtz und wenn man will Citronenschale hinzu sollte die Brühe nicht dickicht genug werden so röstet man etwas Mehl dazu beim anrichten

werden die Zwiebeln herausgenommen, auf eben diese weiße kann auch Knoblauch
glatt der Zwiebel genommen werden, man muß aber überhaupt dabei beobachten
das die leber nicht lange mit der brüh kochen muß, sonst wird sie zu rocken
durch das dämpfen in der butter bleibt sie saftig, auf eine andere art legt
man alles in eine Tortenpfanne und bäckt es bei zimlich starcken feuer
daß es eine gelbbraune farbe bekomme hernach wird folgende Sose darüber
gemacht, man bratet einen löfel Mehl in einen guten Stück butter, nimt Capern
Schalotten, einmal aufgekochte Petersilie, Citronenschale hackt dieses gantz fein
rührt es mit dem Mehl und butter in Rindsbrühe bis es dicklicht wird
und läßt es einmal aufkochen, dann wird der gekochte halbe Kopf und
die füße, neben den gebacknen in einer Schüssel angerichtet mit hart
gekochten und gehackten Eyern bestreut, man gießt die Sose über das
gekochte, aber nicht über das gebackne, so siehet es zirlich aus und
ist ein wohltschmeckend gericht.

Ein gebratnen Kalbskopf

Der Kopf wird sauber abgewaschen und in Wasser und Saltz nur übergekocht
dann wird er herausgenommen und am Halse eine kleine öfning gemacht
das daß gehirn herausgenommen werden kann, von den gehirn werden alle
Adern und häute hinweggenommen dann wird es zererrührt, etwas geriebne
in butter braun gebratne Semel, kleine Rosinen gestoßene Mandeln
Pfeffer Mußc: und ein paar Eyer darunter gemischt diesen farsch
thut man wieder in den Kopf bindet ihn zusammen stecket ihn in einen
Spieß, bestreicht ihn immerfort mit butter bestreut ihn mit gerieben
Semel und läßt ihn aufs längste drittehalb Stunden braten in der
Schüssel wird das Maul und die Augen mit Rosmarin Sträußgen
ausgezirt und so auf den Tisch gegeben.

Kälberfüße zu backen

Die Füße werden in die länge voneinander geschnitten weich gekocht und
abgekühlt und abgetrocknet dann nimt man ½ Quart Milch und rührt so
viel feines Mehl hinein das es wie ein dünner brey wird schlägt
4 Eyer dazu, und würzt es mit Saltz und Mußc: auch Zucker, dann
setzt man Schmaltz, oder Butter aufs feuer läßt es heiß werden
und schüttet einen Eßlöfel davon in den teig. Dießen gießt
man über die füße, wälzt sie nicht darinn um und bäckt sie
gelbbraun in der butter, daß weinige Schmaltz oder butter welche
in den Teig genommen wird, macht daß sie hart und kraus werden
Statt des Mehls in den teig nimt man auch gerieben Semel und viel
gehackte Petersilie so werden sie gemeiniglich zum Kopf zubereitet.

Kalbsleber mit einer sauern Zwiebelbrüh

Wird völlig auf die vorher beschriebne art behandelt nun daß viel
klein geschnittne Zwiebel und Eßig zu der Sose gethan wird

Kalbsleber wie Vögel zuzurichten

Man wäscht und ädert eine Kalbsleber sauber aus, schneidet von dieser
3 finger breite Stückgen, etwa eines fingers dick, diese werden immer
Zwei und zwei neben einander gelegt, und auf der aufwendigen Seite mit
Nelcken Pfeffer und Saltz gewürtzt, dann schneidet man schmale Stückgen
Speck einen Messerrücken dick, und so groß wie die leberstückgen leget
eins auf ein leberstückgen würtzt es und hiermit fahrt man auf die Art fort.

Daß allemal zwischen 2 Stückgen leber ein Schnitt Speck zu liegen komt, ferner nimt man ein Kalbs Netz schneidet es in Stückgen, so das jedes Stückgen leber und Speck hinein gewickelt werden kann, so werden sie alle von beiden Seiten gewürtzt und in die Stückgen Netz genäth, Endlich werden diese in Netz gewickelt Stückgen auf den Rost ein wenig gebraten und zuletzt in einen Tiegel mit butter braun gebacken bis sie braun sind daß sie mit einen Schaumlöfel herausgenommen werden können denn die butter muß abtriefen, daß zusammengehefte wird zugeschnitten und so wird es aufgegeben, liebhaber können es auch mit zerquetschten wachholderbeeren beim braten bestreuen.

Kalbsgeschling gehackt und frikassiert

Das geschling wird abgekocht, ausgekühlt und gesäubert alsdenn fein gehackt in eine Kasserolle, mit einen guten Stück butter aufs feuer gesetzt einen löfel Mehl dazu geschüttet, und fleisig gerührt das es braun werde, und doch nicht ansetze, hernach gießt man fleischbrühe hinzu, würtzt es mit Pfeffer, Muß: und gehackter Pettersilie, und läßt es damit völlig bis zum anrichten fertig kochen, es wird mit in butter gebratenen Semelscheiben belegt, oder das geschlinge wird bloß in Mittelmäßige Stücke zerschnitten, und wie Kalbfleisch frikassiert. Zuletzt mit ein paar Ejern abgerührt die Leber pflegt man davon wegzunehmen und ein besonders gericht davon zu machen.

Kalbsgeschlinge feuer zubereitet

Es wird ebenfalls abgekocht und in Mittelmäßige Stücke geschnitten Indeß wird Speck würflicht in eine Pfanne gethan, Zwiebeln dazu gehackt, gewürzte weinessig und Brühe davon gegoßen und zuletzt mit braunen Mehl dicklicht gemacht.

Kalbslungen Muß zu machen

Die lunge wird abgekocht, abgekühlt und klein gehackt, nun setzet man in einen Tiegel buttter aufs feuer, läßt sie braun werden, machet Mehl darein hellgelb, thut dann die gehackte lunge darauf gießt fleischbrühe daran, würtzt es gut eingekocht ist, rührt man die darauf befindliche Brühe mit einen Eÿ ab und zieret es beÿm anrichten mit hartgekochten und länglich geschnitten Ejern aus.

Kalbsgekröse frikassiert

Wenn das gekröse vom Schlächter rein geputzt ist, wäscht man es aus und kocht es aus den Saltz nicht allzuweich ab, dann leget man es in kaltes wasser nimt alle drüßen heraus, schneidet es in Stücke und leget es mit einen Stück butter, und gewürzte in eine Tiegel, läßt es mit ein paar Zwiebeln einigen lorbeerblättern, einen löfel Wein, und mit Essig, wie auch etwas fleisch-Brühe, eine weille dämpfen vor den anrichten wird die Brühe mit ein Paar Ejern abgequirlt, und nochmals mit dem gekröse durchrüttelt das die Brühe recht dicklicht werde.

Kalbsgekröse säuerlich mit kleinen Rosinen

Wird wie die frikassirte zubereitet nur das etwas mehr Essig und diesen zu mildern ein wenig Zucker angethan wird, die kleinen Rosinen werden ehe man sie anschüttet, zuvor in Wasser einmal aufgekocht zuletzt wird die brühe mit Eyern abgequirlt, man kann es auch mit Majoran machen, daß gekröse wird auf vorbeschriebne weise bis zur Sose zurecht gemacht, alsdenn wird fleischbrühe darauf gegoßen, ein gut Stück butter angelegt und recht viel geriebener Majoran daran geschüttet zuletzt thut man Muse: daran machet die Sose mit geriebenen Semel dicklich läßt diese noch einmal damit durchkochen und richtet es an, man kann auch anstatt des Majorans gehackte Petersille nehmen und die brühe mit Eyern abquirlt.

Kalbsnieren auf Semelschnitte

Wenn man einen Nierenbraten hat, so nimt man wenn er fertig ist den Nieren mit den fett davon und hackt beides recht klein, thut nach Verhältniß geriebne Semel hinzu verdünnt es mit 4 bis 5 Eyern und einigen löfeln Sahne, würzt es mit Saltz Pfeffer und Mußc: macht eine Masse davon wie zu einen farsch, doch etwas fester, legt sie auf mit einen Messer glatt und überkärbet es, und backt es in einer Tortenpfanne, Es darf nur von oben Hitze gegeben werden und unterwärts auf heißer Asche stehen dies Essen wird warm gegeben.

Kalbsgehirn schmackhaft zuzurichten

Man nimt das gehirn aus 3 oder mehrern Kalbsköpfen und kocht es mit gewürtzen ab, ist es halb fertig, so nimt man es heraus und zerschmettert es in Stücken einer wälschne Nuß groß, wendet dieses in zerklopfen Eyern um, bestreut sie mit durchgesiebter gebriebener Semel, und bäckt sie in der Tortenpfanne, beim Anrichten, beträufelt man es reichlich mit Citronensaft und legt Citronenscheiben darauf

Kalbszunge gespickt am Spieß gebraten

Erst werden die Zungen aus dem Saltze gekocht, und die äußere Haut abgelößt, dann werden sie mit fein geschnitten Speck gespickt, krum gebogen, und so an einen feinen Spieß gesteckt, daß der hintern und vördere Theil zusammen kommen, mit butter beträuft und braun gebraten, Inzwischen macht man eine Sose, halb von wein und etwas Essig Mußc: und Zucker wenn man will, und läßt es zusammen durch Kochen diese brühe wird über die gebratnen Zungen angerichtet, Man kann sie auch auf andere Art machen, die gekochte und abgezogne Zunge wird mit butter bestrichen, und auf den Rost oder mit Semel bestreut in einen Tiegel gebraten, man macht einen braun säuerliche Sose mit Kapern darüber, oder setzt sie abends kalt zum Salat auf.

Stein Piltze in butter geröstet

Man schält die Piltze, und schneidet sie klein, thut sie wie sie sind in eine Pfanne, und läßt sie über den feuer trockene, dann macht man in einen tiegel so viel butter braun, als man glaubt nöthig zu haben, schüttet die Piltze hinein und läßt sie einbraten dann streuet man gehackte Petersilie, Jngwer und Pfeffer darauf so sind sie fertig, will man sie sauer haben sie thut man die geschnittnen Piltze mit etwas butter in einen Tiegl, deckt sie zu, und läßt sie eine weile schwitzen, dann gießt man Essig und fleischbrühe darauf, läßt sie damit kochen, rührt braun Mehl daran, würtzt sie mit Jngwer, und giebt sie auf

Champignons gut zuzurichten

Mna putz gute frische Champignons, gut abg, wäscht si in frischen Wasser, und läßt sie in einen Durchschlag wohl ablaufen, dann läßt man sie in einen tiegel, auf Kohlen in butter dämpfen gießt nachher fleischbrühe darauf, würtzt sie mit Saltz Jngwer kleingehackter Petersilie, thut wenn man will Essig und Zwiebeln daran läßt sie eindämpfen, quirlt die Sose mit ein paar Eÿern ab, so sind sie fertig

Champignon Pulster zu machen

Man nimt 2 loth Mousserons, 8 loth Trüffeln, 4 loth Morgeln, ½ loth weissen Pfeffer, ½ loth Nelken, einige Schalen von bitterm Pomerantzen und Zitronen, stößt alles wohl untereinander zu Pulver, verwahrt es an einen trocken Ort und braucht es dann zu Allerlei brühen, frikassen, Pastete, und gebacknen. Es giebt einen geschmack als wenn es frische Champignons wären

Mousserons zu dämpfen

Die Mousserons werden wie die Piltze zurechte gemacht, sind sie groß so hackt man sie in butter wie die andern Piltze die kleinen macht man so man setzt in einen tiegel ein wenig geschnittnen Speck auf, wenn dieser geschmoltzen, so legt man die Mousserons hinein, läßt sie eine weile darinnen schwitzen, gießt dann fleisch brüh dazu thut gekackte Pettersilie und kleine Zwiebeln daran, und läßt sie beÿm feuern gelinde kochen zuletzt gießt man etwas Schinken oder Kalbsbrühe daran das es dicklicht wird und richtet an

Trüffeln mit Schinken

Man hält ein oder 2 Dutzend Trüffeln, nachdem sie groß sind, thut sie mit Kalbsbrüh, in einen kleinen tiegel, und läßt sie kochen, wenn sie fertig sind läßt man Schinkenscheiben in einen tiegel schwitzen und sind sie angebacken so wird ein wenig geschmoltzner Speck und etwas Mehl dazu gethan, wann beides braun worden, gießt man brüh darauf, ferner wird, wenn sie fertig sind, eine dicklich brühe von Schinken und Kalbsbrüh darauf gemacht, dann legt man die Trüffel in eine Schüssel, und richtet das Schinken Ragout darüber man.

Lammfleisch in einer butter brühe

Jst das lammfleisch halb gar gekocht, so wird es in einem Tieg
gelegt fleischbrühe, gewürtzt. Ein gutes Stück butter, und geriebne
Semel angethan und damit durchgekocht die brühe kann mit
Eyern abgerührt werden.

Lammfleisch mit jungen hopfen

Das fleisch wird in Stücke wie zum frikassée zerlegt gewässert und ver-
wellt, dann wird ein wenig Mehle in butter hellgelb geröstet das lamm-
fleisch gesalzen mit Muß: gewürtzt nebst einen bündchen Týmian hinein
kochend wasser zugegoßen ist, wird alles mit einander durchgekocht den
jungen hopfen schneidet man, so bald er mürbe ist klein wäscht ihn,
läßt ihn einmahl aufkochen, und thut ihn dann auch ans fleisch wenn
alles fertig ist macht man die brühe mit Eyerndotter dicklich.

Lammfleisch mit Stachelbeeren

Man nimt geriebne Semel, und halb reife Stachelbeerenb, thut sie
zusammen in ein töpfchen und läßt sie mit fleischbrühe ein wenig
kochen bis die beeren von welchen zuvor die Stengel und das Köpfgen
abgenommen worden weich sind alsdann reibt man sie durch einen
Durchschlag, thut sehr wenig wein dazu, weil die beeren viel Saft geben
würtzt es mit Nelken, zuckert es, thut nun eine größere Menge
Stachelbeeren hinzu und kocht es bis die beeren weich sind, ist
es nicht dicke genug, so rühret man etwas weisses Mehl an
einige nehmen auch frischebutter, dazu diese Sose wird über daß
abgekochte lammfleisch angerichtet.

Lammfleisch im Ragout

Man zerlegt ein Lammviertel in 4 theile, spickt diese mit Speck
läßt sie in einen tiegel braten, und kocht sie in brühe fertig zu welche
Pfeffer Muß: Champignons, und Týmian oder dragon, gallerte von
Kalbsfüßen oder Kalbsbraten genommen wir dann mit ge-
riebner Semel dicklich gemacht und über das fleisch angereicht.

Lammfleisch mit Sauernampfer

Daß Lammfleisch welches ein Vorderviertel seyn muß wird in
Stücke wie zum frikassée geschnitten oder auch gantz gewaschen, und in einen
Tiegel, mit gewürtze, einer Zwiebel und einen guten Stück butter
aufgesetzt, die brüh muß man etwas lang erhalten. Dann wird Sauer-
ampfer gelesen gewaschen verwellt, durch eine Durchschlag das Wasser
abgegossen in butter etwas gedämpft und zum Lammfleisch gethan
nun läßt man es kurtz eindämpfen ist sie sehr sauer so mildert
man sie mit ein wenig Zucker, zuletzt rühret man ein wenig weisses
Mehl hinzu, oder rühret die brüh mit einen Eÿ ab, thu Muß: dazu und
richtet es an.

Lammfleisch mit Zwiebeln

Das fleisch wird in einer Kasserolle gekocht, dann schneidet man eine beliebige Menge Zwiebeln in Scheiben, und thut sie uzum fleisch in die fette brüh thut Kümel eine kleine hand voll daran, und läßt sie damit fertig kochen zuletzt wird die brühe mit geriebner Semel dicklicht gemacht.

Hammelfleisch mit weißem Rüben

Das fleisch wird zu Kochstücken zerhauen und in einen Topf meist fertig gekocht, es muß gut geschäumt und dann abgekühlet werden, sonst siehet es roth aus. Dann werden die Rüben mit der fetten fleischbrühe, ein paar lorbeerblätter und gantze Pfeffer in einer Casserolle aufgesetzt und meist fertig gekocht, nun wird das fleisch hinein gelegt, und läßt beides noch ein halbe Stunde kochen zuletzt macht man braunes Mehl thut ein Stückchen Zucker daran so wird es rotgelb, und rührt es an die Rübenbrühe. Sollen si weiß bleiben, nimt man weißes Mehl, daß gerichte läßt man Ziemlich einkochen so wird es kräftig.

Hammelfleisch mit Weißkohl

Wird wie das mit Rüben zubereitet, der Kohlkopf wird nachdem er groß ist in 4 oder mehrerer Stücken geschnitten gewaschen und in der brühe gekocht, hat er nachher mit dem fleisch zusammen gekocht, so macht man braunes Mehl daran, soll er weiß bleiben nimt man geriebne Semel dazu, ist das fleisch ein dünnes Ribbenstück, so legt man es vor dem anrichten etwas auf den Rost, und bestreut es mit geriebener Semel und gestoßnen Pfeffer beim anrichten wird auch Pfeffer auf den Kohl gestreut.

Hammelfleisch mit Mohrrüben

Man legt das fleisch in Mohrrüben die man länglich schneidet, oder auch in Pastinaden und läößt es wie andern Essen zusammen kochen thut fein gehackte Petersilie und Pfeffer hinzu und macht es mit geriebner Semel dicklich.

Hammelkeule mit Zwiebeln ooder Schalotten gedämpft

Man klopft eine gute Hammelkeule, mit einem hölzern Hammer zimlich mürbem spickt sie mit Zwiebeln oder Schalotten, und setzt sie in einer Casserolle mit lorbeerblätter Saltz und gantze Pfeffer über starkes feuer, merkt man daß sie mürbe und fertig ist, so gießt man die brüh ab, legt die Keule auf ein höltzern Kreuz und schöpft das fett von der brüh ab, mit diesen läßt man sie auf beÿden Seiten braun werden doch sehe man zu das es sich nicht ansetze, In- deß schneidet man eine erforderliche Menge Zwiebeln oder Schalotten zu welchen man auch 10 Stück Knoblauch thun kann, und setzt sie in einen Tiegel mit butter oder welches noch besser ist mit Hammelfett zum feuer, thut ein Stück Zucker in das fett, die Zwiebeln aber nicht eher bis das fett braun ist, und läßt sie eine weile dämpfen, dann verdünnt man sie nach belieben, mit der von der Keule abgegoßenen brühe thut braunes Mehl daran und träufelt wenn man es säuerlich haben will den Saft von einer Citrone hinein würtzt es mit Mußcatenuß und Richtet diese Sose über die Keule an.

Hammelkeule mit sauern Gurken, gedämpft

Die Keule wird wie die vorhergehende gedämpft und braun gemacht dann schneidet man saure Gurken scheibenweise, läßt sie erst ein wenig in Fett dämpfen, und thut sie dann an die Keule, würzt sie mit Pfeffer und Ingwer, verlängert die Brühe mit der welche von der Keule abgegossen ist, gießt wenn die Gurken nicht sauer genug sind etwas Essig hinzu, und macht es mit braunem Mehl dicklich.

Hammelkeule mit Austern gefüllt

Man nimmt eine gute stark Hammelkeule, wickelt sie in ein Tuch und klopft sie recht mürbe, schneidet sie unten im dicken Fleisch auf, und nimmt das Fleisch so weit es angeht heraus, doch so daß es oben und unten nicht zerstoßen werde dieses Fleisch hackt man mit $\frac{1}{4}$ lb Nierenfett klein, thut 10 bis 12 ausgewässerte Austern, die jede in 4 Stücke zerschnitten wird 3 Eyerdotter und gewürzt, und Schalotten hinzu macht einen Farsch davon und füllt die Keule damit wieder voll, näht es zu, wäscht sie in warmem Wasser, setzt sie in einen Dämpftiegel auf mit Fleischbrühe wirft ein Bündchen zusammengebundene Kräuter als Lorbeerblatt Rosmarin und Salbei hinein, einige Zwiebeln, setzt es über Kohl Feuer und läßt es gut zugedeckt, gemächlich kochen, ist es fertig und zimlich eingekocht so gießt man ein Glas Wein und Fleischbrühe daran schneidet einige 20 Stück Austern hinein, sie müssen aber zuvor in Butter etwas gedämpft werden, thut den Saft von einer oder mehreren Citronen herein Mucatenuß, und zuletzt braunes Mehl, dazu hat es eine Weile zusammengekocht, so richtet man es an und belegt es mit Citronenscheiben.

Hammelkarbonnade zu machen

Man nimmt ein Rippenstück und läßt es von den Schlächtern zu Karbonnade hauen, schneidet die Rippen einzeln von einander und thut die dicke fette Haut und alles Knorpelwerk davon, dann schabt man alles Fleisch von dem untern Theil der Rippe nach oben hin, haut die Rippe unten ab, daß sie nicht allzulang sei klopft nun das Fleisch mit dem Hammer recht mürbe und legt es oben um den Knochen so herum daß die Karbonnade wie ein Bäumchen mit einem Stamm aussehe, dann näßt man sie mit zerklopften Eiern, und wälzt sie in geriebne Semel, Salz Pfeffer und geckte Petersilie Sie werden auf den Rost oder in einen Tiegel mit Butter gebraten auf den Rost streuet man stets Semel nach, auf diese Art werden auch die Kälberkarbonnaden gemacht, sie werden auf Gemüse gelegt oder als ein besonders gereichte gegeben, zur Hammelkarbonnade macht man eine braune mit Capern, zur Kalbs Karbonnade ein weiße Englische oder Wein Sose.

Hammelrippen in Weißbier gedämpft

Das Rippenstück wird ganz, statt wasser, mit so viel weißbier aufgesetzt, daß es übersteht, gesaltzen, gehörig gewürzt, und eingedämpft, zuletzt hackt man eine halbe handvoll Schalotten daran, läßt sie fertig werden und macht es mit geriebne Semel dicklich.

Hammel Keule wie Wildpräd

Die Hammelkeule wird mürbe geklopft, wenn man will auch abgezogen, alsdann mit Speck und Schalotten gespickt, dann bestreut man sie mit gröblich gestoßnen Pfeffer und englisch gewürzt, belegt sie mit lorbeerblättern, Rosmarie und basilikon, und legt sie in gekochten Essig, der noch warm ist. Ist sie genung durchgebeitzt, welches in 4 bis 5 Tagen geschieht, so bratet man sie am Spieß begießt sie fleißig mit den Eßig worinnen sie gebeitzt worden, und richte sie an.

Hammel Nieren zu braten

Man legt die Nieren ins wasser, macht lange Schnitte hinein, ziehe die haut davon ab, spicke saltze, und pfeffere sie, stecke sie an einen feinen Spieß, und brate sie, beträufle sie hernach mit heißen Schmaltz und zuletzt mit butter, streue geriebnes brod daruf, und brate sie noch einige mal herum, bis sie schäumen, sie werden beym anrichten mit der butter womit sie gebraten worden begossen.

Ragout von Hammelbraten.

Wenn der hammelbraten in Scheiben geschnitten ist, schneidet man Zwiebel in eine Cassarolle, und dämpft sie in den fett, das sich auf der bratenbrüh gesetzt hat,, gießt dann einen löfel voll weineßig und fleischbrühe, auch etwas von der braunen bratenbrühe hinzu, thut den braten hinein würtzt es und läßt es durchkochen, zuletzt schneidet man Citronen an und macht es mit geriebnen brod dickicht.

Hammel Zungen mit haschirter Sose

Die Zungen werden aus dem Saltze weich gekocht, die haut abgezogen und hingelegt daß sie kalt werden, dann nimt man Morgeln trüffeln Champignons und wenn man will Pistacien, dies wird alles rein gemacht und klein gehackt hernach macht man ein wenig Mehl braun, thut fein gehackte Zwiebeln Pfeffer und Citronenschale hinein, rührt dieß alles mit fleischbrühe gut durch läßt es zu einer dicklichen Brühe kochen, und träufelt zuletzt den Saft einer Citrone hinein wenn die Sose fertig ist, werden die zungen in Scheiben geschnitten, und mit der Sose ein wenig durchgekocht hernach angerichtet und dick mit geriebnen brod bestreut, und ein Deckel mit glühenden Kohlen darüber gethan das es gelb braun werden.

frisches Schweinefleisch mit einer Wildprets Sose

das fleisch wird, nachdem es gewaschen ist, scharf aus dem Saltz aber nicht zu weich gekocht, dann reibt man ein gut Stück Haubrod, röstet es in butter gelb, thut wenn es meist fertig ist, würflich geschnitten Speck, und Zwiebeln dazu rührt ssie ein paar mal mit den Brode um, doch so daß es weiß bleibe, und löscht das gerostet mit etwas Essig ab, würzt es mit Nelcken Pfeffer und Ingwer thut Citronenscheiben Lorbeerblätter 5 bis 6 Wacholderbeeren und ein klein Rosmarin Stengelchen dazu, verdünnt es entlich mit Schweinefleischbrühe und läßt es mit den fleisch durchkochen, so ist es fertig

Schweinsrippen mit Muß Sose

Die Rippen werden zuvor scharf aus dem Saltz gekocht, und nachher wenn sie schon etwas ausgekühlet sind, mit den Schmaltz, daß sich auf der brühe gesetzt hat bestreichen, in eine tortenpfanne gelegt, oder in Ofen gesetzt, dick mit geriebner Semel und etwas Nelken bestreut, und gelbbraun gebacken, Indeß verdünnt man Kirsch oder Pflaumen Muß mit wein und wasser der wein allein macht es zu scharf, Zuckert und würztet es mit ungleich gewürtz oder Nelcken und kocht es fertig, die Sose wird in die Schüssel angerichtet und die gebacknen Rippen darauf gelegt.

Schweinefleisch mit Klößen

Das fleisch wird fertig gekocht, ist es frische, so muß es scharf gesaltzen werden, hat man aber Pöckelfleisch welches schon lange in der lake liegt, so wässert man es zuvor aus dann gekocht, ein wenig von der Klößbrühe wird nach mit Mehl verdickt, gebratner Speck und Majoran hinzugethan und über daß Fleisch und Klöße angerichtet.

Schweinskopf Sultze zu machen

Man theilt einen Schweinskopf miten von einander kocht ihn recht weich nimt die Knochen ohne Verletzung der haut heraus, und streut auf die Seiten wo der Kopf voneinander gehauen ist, Pfeffer Nelken Cardemomen und Citronenschale, Nachher wird die eine hälfte des Kopfs die Schwarte unten, auf eine Serviette gelegt, und die andere hälfte genau darüber gepraßt, dies muß geschehen wenn die Köpfe noch warm sind entlich schlägt man die Serviette oben zusammen

legt ein brot mit Steinen beschert darüber, bis sie kalt sind, alsdann wird ein Saltzwasser, so stark daß es ein Eÿ tragen kann gemacht, und die Sultze hineingelegt, oder wenn die Schweinsköpfe gut gekocht sind zieht man die haut davon ab thut die Knochen heraus, hackt das fleisch recht klein, würzt es gut, breitet eine Serviette über eine Schüssel, legt die Schwarte, in die Serviette, daß gehackte darauf, deckt es mit der obern Schwarte zu, bindet alsdann die Serviette erst zusammen, und hält es in heißes Wasser, daß es durchaus heiß werde, dann wird es wie vorher angezeigt, gepreßt und in Saltzwasser gelegt, diese Saltze giebt man Scheibenweise auf und thut Essig und Pfeffer dazu.

Schweinsohren frikassiert

Man kocht sie scharf aus den Saltz, und schneidet sie klein, thut sie in einen tiegel, legt ein Stück butter, und eine gantze Zwiebel daran, läßt sie ein wenig über Kohlfuer dämpfen, gießt dann ein Glaß wein, und ein paar Esslöfel weinessig daran würzt es mit Jngwer Muß: und Citronenschale, und läßt dieß zusammen durchdämpfen, alsdann gießt man nach fleischbrühe dazu und läßt es damit wieder kochen, zuletzt wird die Brühe mit 3 Eÿern abgerüstet und über die ohren angerichtet.

Schweinszungen am Spieß zu braten

Die Zungen werden erst aus den Saltze gekocht, dann die haut abgezogen und mit fein geschnittenen Speck gespickt, etwas krum gebogen, an der Spieß gesteckt, und beÿm braten fleißig, begoßen daß sie nicht trocken werden. Man pflegt eine brunnen Rose mit Capern und viel Zwiebeln, darüber zu machen.

Schweinsfüße zuzurichten

Man schlägt die Klauen von den füßen herunter, sengt die härchen mit Stroh oder Papier feuer ab schneidet sie in die länge voneinander wäscht sie sauber ab und kocht sie scharf aus dem Saltze, nachher giebt man sie kalt mit baumöhl und Essig und gehackten Schittlauch, oder sie werden wie die Kalbsfüße gebacken, mariniert, oder mit Senf oder Zwiebel Sose angerichtet.

Hüner bald mürbe zu machen.

Wenn das Huhn geschlachtet ist, muß man ihm die Augen ausstechen den hals lang ziehen, und es geschwind in kaltes Wasser werfen damit es völlig erkalte, ehe es gebrüht wird dann wenn es ins heiße wasser kommt, ehe es gantz kalt geworden ist, so bleibet es zähe Es muß auch nicht zu stark gebrühet werden, es seÿ jung oder alt, die Jungen zerrissen und die alten bekommen eine zähe haut,

Alte Hünen Mürbe zu machen

Man zündet 3 mal brandwein an, gießt ihn über die henne, und bedeckt sie, hernach gießt man heißes butter in die henne, so vergeht der brandweingeschmack. Man kann sie auch mit gewürtz einreiben und ein paar Nächte in Essig legen so schmeckt sie wie wildes Geflügel.

gebraten junge hünen mit Stachelbeeren

wenn die hünen gesäubert sind, so werden sie am Spießfertig gebraten, dann putzt man von den Stachelbeeren, den Kopf und Stiel ab, und läßt sie ein weilchen in kochenden Wasser liegen gießt es hernach rein ab, und setzt sie in einen Tiegel mit etwas Weißen Wein, viel Zucker, fein griebne Citronenschaale, Zimt und einer Nuß groß frische Butter, auf gelindes Kohlfeuer, rühret sie behutsam um daß sie sich nicht ansetzen aber auch nicht zergehn und zuletzt thut man etwas geriebne Semel daran oder rührt die brühe mit ein paar Eyerdottern und ein wenig wein ab ist es nun gut eingekocht so richtet man es an und leget die gebratnen hünen darauf, Man kann aber auch die hünen kochen und alsdan mit der Sose einmal aufkochen lassen, so kann man auch Kalbfleisch und lammfleisch mit Stachelbeeren zurichten.

Hünen mit Morgeln frikassirt

Die hünen werden gantz, oder wen sie zu groß sind zerstückt wie zum frikassie zugesetzt wozu bei den Zubereitungen das Kalbfleisch bereits die Anweisung ist gegeben worden, dann weicht man Morgeln ein und wäscht sie in warmen Wasser ab daß kein Sand darinnen bleibt, thut sie in einen Tiegel, und dämpft sie eine weile mit einen guten theil frischer butter, dann werden die hünen mit ihrer Sose welche man kurtz halten muß, hinzu gethan würzt es mit Muß: gießt noch brüh hinzu, und dämpft bis es fertig ist: dann rührt man die brühe mit ein paar Ejern ab, oder macht sie mit geriebner Semel dichicht.

Hünen mit Krebsen und Klößen frikassirt

Man macht die hünen so zurecht als sollten sie gebraten werden, läßt sie einigemal aus dem Saltze aufkochen, nimt sie heraus, kühlte sie in warmen wasser daß sie weiß werden, indeß hat man 1 Schock Krebse abgekocht und ausgebrochen, von den Schalen macht man Krebsbutter und die Nasen füllen man mit Klößmasse, ferner macht man Klöße von gehackten Kalbfleisch, die Hünen werden nun zerschnitten in einen Tiegel mit Butter zu der man auch Krebsbutter thut, und einer Zwiebel gedämpft, thut dann fleischbrühe die Krebse und zuletzt die Klöße dazu und läßt es zusammen frikassiren zuletzt würzt man es mit Muß: thut einen Esslöfel voll dicke saurer Sahne daran, und macht es mit hellgelb gerösten Mehl dicklich wenn man es anrichtet besprengt man die hünen mit Krebsbutter

Hüner mit Reiß im Ofen gebacken

Wenn die hüner geputzt sind, schneidet man Jhnen die füße am gelenke ein, und spannt sie zurück, drückt den brustkochen ein das sie ein gutes ansehen bekommen, und kocht sie dann mit ein wenig butter und gewürtz in wasser fertig, Jndes kocht man Reiß in fleischbrühe fertig, kocht man ihn in wasser so muß er mit einen guten Stück butter abgeklopft werden, läßt ihn in einer Schüssel abkühlen, thut butter und Mußc: hinein, und schlägt 7 bis 8 Eyer dazu, ferner legt man einen Krantz von mürben butterteig um die Schüssel worein es aufgetragen werden soll. streicht sie fett mit butter aus schüttet etwas von dem Reiß hinein, legt dann die hüner darauf, und überdeckt dann diese mit dem übrigen Reiß vollends streicht ihn mit einen Messer glatt, bestreicht alles fett mit butter, bestreut es dick mit geriebner Semel, setzt es in einen heißen Backofen und läßt es fertig backen, endlich belegt man es mit kleinen gebacknen, oder Scheiben Savelatwurst.

Hüner mit einer Capern Sose.

Sind sie Hüner weich gekocht, kühlte man sie aus und schneidet sie in Stücke wie zum frikassée, dann setzt man einen Tiegel mit einen guten Stück ausgewaschen butter zum feuer, legt sie hüner darauf und würtzt sie mit Mußc: ein wenig Ingwer Citronenschale, und eine gantze Zwiebel hat dieses eine weile zusammen gedämpft, so thut man 3 bis 4 löfel voll Capern hinein, rührt etwas gelbbraun geröstes Mehls hinein eine Löfel weinessig, verdünnt es mit fleischbrühe, und wenn man will etwas weißen wein, mildert die Schärfe mit einen Stückchen Zucker, einen wälschen Nuß groß, und läßt es auf gelinden Kohlf Feuer bis zum abrichten durchkochen.

Hüner en Roquelauce

Wenn die geputzten hüner recht weich gekocht sind, so schneidet man sie in 4 theile, Jndes hält man einen dünnen Teig, von Milch Eyern Mehl und Mußc: bereit, kehret die hüner viertel wohl darinn um und backt sie in frischen Schmaltz hochgelb.

Hüner mit Austern

Die hüner werden zum braten zurechte gemacht, angesteckt, und so lange mit zerlaßner butter begoßen bis sie meist fertig sind, dann zieht man sie von Spieß, legt sie auf ein zinnernen Schüßel, und drückt sie dergestalt mit einem teller, daß aller Saft heraus komt, der als dann zu der brüh in der Bratpfanne gethan wird, die hüner werden nun gantz oder zerstückt in einen tiegel gelegt, fleischbrühe, weißer wein dazu gegossen, mit Mußc: Citronenscheiben, ein paar lorbeerblätter und einem gelinden feuer kochen, kurtz vor dem anrichten gießt mann die brüh aus der bratpfanne hinzu, und thut 50 Stück Austern hinein, dies muß nun noch so lange kochen daß die Austern den Geschmack von sich geben, beim anrichten wird es mit Citronensaft beträufelt, und Citronen Scheiben darauf gelegt.

Hüner mit Krebs farsche

Beÿm Säubern har man sich sehr in Acht zu nehmen, daß man den hünern die haut nicht zerreiße, diiese wird über die gantze Brust auch an den dicken beinen losgelöst, Sollten die hünere etwan über Nacht liegen bleiben, so darf man sie nur eine halbe Stunde in laulicht wasser legen, so geth sie gleich wieder los. Dann macht man eine farsche, von abgekochten und gehackten Krebschwäntzen in Milch geweichten und wieder ausgetrückten Semel, Eÿern Mußc: fein gehackten Schalotten und Petersilie, einen löfel gute Sahne, oder recht frische geschmoltzne butter, diese füllt man zwischen die Haut und fleisch, aber nicht gar zu übrig voll, und bindet sie dann oben an den Hals zu, hat man fleisch, oder kochendes wasser beim feuer, so steckt man sie einen Augenblick hinein, und zieht sie gleich wieder heraus, speilert sie, und beendet sie dann am Spieß, beÿ gantz gelinden feuer, statt der gewöhnlichen butter begießt man sie mit Krebsbutter, und besprengt sie gleich anfangs mit Saltz, zuletzt bestreut man sie mit geriebener Semel, läßt diese anbraten, beträuft sie beim anrichten mit heißer Krebsbutter, und belegt sie mit Citronenscheiben.

Hüner mit schwartzer brühe

Wenn die hünere abgestochen werden, fängt man das blut mit Eßig Auf, dann werden die hünere in 4 theile zerlegt, und so läßt man Sie in heißen Schmaltz braun werden, legt sie alsdan in einen Topf, thut geriebnes Roggenbrod, so ebenfalls in Schmaltz braun Geröstet worden hinzu, gießt das gesammelte blut, und wein oder Fleischbrühe, hinein, würtzt es mit gewürtznelcken, macht es gehörig süß, läßt es durchkochen, rühret es fleißig um damit daß blut nicht gerinne und richtet es an, in dieses Essen kann man auch Mehlklöße und gebackne Obst legen.

Hüner Sultze

Hierzu nimt man eine alte henne, die nicht gar zu fett ist, sticht sie ab aber legt sie nicht in wasser, sondern rupft sie wie eine gans, thut das Eingeweide heraus, und wischt sie mit einen tuch sauber aus, dann hackt man sie mit einem Stück Kalbfleisch, und der leber dann Magen und hertz der henne, gantz fein, würtzt es mit Saltz und Mußc: und thut alles zusammen in eine zinnerne anderthalb Maaß große flasche, schraubt diese fest zu, hält kochendes wasser in einen topf bereit, und setzt die flasche hinein, so muß es ohngefähr 2 Stunden kochen, dann drückt man den Saft mit einen löfel ab, schraubt die flaschen wieder zu und läßt es noch 2 bis 3 Stunden kochen, nach diesem thut man es in ein feines leinern tuch und drückt es zwischen zwei tellern rein aus, schüttet es in einen Tiegel

und deckt es sorgfältig zu, man kann auch nur ein halbes huhn und einen Kalbsfuß, zurichten, das Kalbsfleisch kann auch allenfalls weggelassen werden, dergleichen Saltze, kann zu Sommerzeiten 8 Tage lang im Keller gut aufgehoben werden, Es ist für Kranke schwache Personen, ein gutes stärkendes und erquickendes Nahrungs Mittel von Kapauen wir diese Sultze noch besser und schmackhafter.

Zahme und wilde Enten zu führen

Den zahmen Enten schneidet man die Kehle ab, an einigen orten ist auch der gebrauch ihnen die Köpfe gantz abzuhacken dann werden sie gerupft, mit heißen wasser gebrüht, und vollends gesäubert hierauf legt man sie in kaltes wasser, nach diesem schneidet man sie von unten auf, thut das Eingeweide heraus, schneidet oben an dem Hals ein ziehet die gurgel und den Kropf heraus, wäscht sie nachmals sauber und so sind sie fertig, die wilden Enten, rupft man erst wie die zahmen, und sengt sie dann über Stroh oder Pappier feuer ab, nimt sie aus und behandelt sie in allen wie die zahmen.

Enten zu dämpfen

Sind die Zahmen oder wilden Enten, wie oben beschrieben worden gesäubert, so schneidet man die flügel und beine, bis am gelenke ab, besprengt sie etwas mit Saltz, und spickt sie mit ziemlich starken Speckstreifen, hernach legt man in einen Tiegel ein Stück butter und ein Stück Speck, läßt beides braun werden, bestreut die Enten mit Mehl, thut sie in die heiße butter, und läßt sie ebenfalls Braun werden, gießt fleischbrühe mit etwas weinessig vermischt, darauf, würzt es mit einer gantzen Zwiebel lorbeerblatt, Jngwer und Pfeffer, und läßt es auf Kohlen durchdämpft, zuletzt verdickt man es mit geriebnen Roggenbrod thut wenn man will Kapern und Citronen hinzu, nimt beim anrichten die Zwiebel heraus und thut noch etwas Mußc: dazu.

Enten mit Champignons

Erst werden die Enten in Butter und Speck gedämpft, wie schon beschrieben ist, hernach nimt man dürre Champignons, oder gute Steinpiltze und legt sie ein paar Stunden, in heißes wasser bis sie weich werden und legt sie dann zu den Enten, hier muß aber weder wein noch Eßig hinzukomen, denn die Champignons oder Piltze vertragen dies nicht, man nimt bloß gute fleischbrühe, würzt sie mit Mußc: etwas Jngwer und Saltz, läßt es über Kohlfeuer ein wenig eindämpfen und richtet es an.

Enten mit Sauerkohl im Backofen

Die Enten werden an einen Spieß gesteckt, und halb fertig gebraten dabei werden sie einigemal mit butter bestrichen, und der Saft der herausläuft wird in einen Pfänngen aufgefangen, indeß hat man Sauerkohl zugesetzt, und wen dieser halb fertig ist, gießt man das wasser ab, und thut ihm auf ein bret, und schneidet ihn mit einen Messer klein setzt in dann in einen Tiegel mit Schmaltz auf, und läßt ihm so durchdämpfen das er braun wird. Sollte er etwan zu trocken werden, so gießt man fleischbrühe hinzu und läßt es eine weile dämpfen, endlich mach man einen Rand von mürben

Blätterteig, um eine Schüssel, die fest mit butter oder beßer mit Schmaltz aus geschmiert sein muß, schüttet etwas Sauerkohl unten, legt die Enten darauf, verdeckt sie mit den übrigen Sauerkohl und läßt es gelbbraun in einen Backofen backen.

Enten mit weissen Rüben

Die Enten werden ebenfalls halb fertig gebraten, indeß nimt man weisse Rüben schneidet sie in der länge durch, setzt alsdann Schmaltz aufs feuer, und streuet wenn es recht heiß ist, Zucker hinein, der alsdann gantz braun und wie ein göscht wird, und muß aber verhüten das er nicht verbrenne, welches leicht angeht, nun wirft man die Rüben hinein und rührt sie um in einer halben Stunde sind sie braun, dann gießt man fleischbrühe darauf, legt die Enten hinzu bestreut es mit Pfeffer und rührt zuletzt braunes Mehl an, womit es dann noch eine Weile dämpfen muß so sind sie fertig

Enten mit Wälschkohl

Werden gantz wie die Enten zu den Rüben zugerichtet, der Wälschkohl aber wird erst verwällt, und das erste wasser abgegossen, so verliert er die gar strengen geschmack dann wird er in fleischbrühe, oder wasser und einen gutten Stück butter gedämpft, wenn er weich wird thut man die Enten mit ihrer Sose hinzu, läßt es zusammen dämpfen, würzt sie mit Pfeffer und Mußc: und rührt etlich braun Mehl hinzu, worinn man ein Stück Zucker zu thun pflegt, daß es roth braun werde.

Farschirte Enten mit Trüffeln

Die Enten werden wie zum braten zurecht gemacht, und dann mit einem tuch, recht rein und trocken abgerieben, dann schneidet man den Rücken in der länge auf, und nimt behutsam das gerichte mit den Knochen heraus, die flügel und Keule Knochen läset man im gelenke und läßt sie im fleisch, mit dem gerippe und Rückenknochen, nimt man zugleich das Eingeweide und den Kropf heraus, dann kann man auch den brustknochen behutsam heraus nehmen, die farsche wird gemacht, von dem fleisch der abgehaunen flügel, und was in den übrigen Kochen sitzt, der leber magen Hertz, einen Stück hammelfleisch aus der Keule, und etwas rohen Schinken dieses wird fein gehackt, mit am feuer verweichten Trüffel, Champignons und Schalotten, dann macht man von 5 Eyern ein ordentliches Rühreÿ nimt 5 rohe Eÿer, $\frac{1}{2}$ ℥ ausgewaschne butter, abgeriebne Citronenschale gewässerte und gehackte Sardellen, Nelcken und englisch gewürtz, an Kräutern nimt man darzu basilicum und Majoran, saltzt es und macht mit geriebne Semel eine Maaße, in der dicke wie zu einem Semelpudding, wenn alles recht weitläufigt zugenäth, dann liegt man die flügel und Keulen zurecht daß sie wieder ein gutes ansehen bekommen, und setzt sie in einer Kasserolle worinen sie Raum haben auf, den boden der Casserolle belegt man mit Scheiben durchwachsnen Speck, gehackten Schalotten und Rindsfett dann deckt man sie sorgfältig zu, und läßt sie auf Kohlfeuer gelind dämpfen sie müßen bisweillen umgekehrt werden, sollte die Brühe zu kurtz werden so gießt man fleischbrühe oder wasser hinzu, dann macht man eine Trüffel Sardellen oder andere braune Sose darüber und ziehet den faden womit sie zugenäht Sind behutsam heraus.

Enten mit Kastanien

Man bratet die Enten wie gewöhnlich ab, und macht folgende Sose dazu, es wird Mehl in butter mit einen Stückgen Zucker hochgelb geröstet, dazu thut man wein weinessig, gestoßne Nelcken, Citronenscheiben abgeschälte gehackte Kastanien zu gehöriger Menge, und läßt es über Kohlf Feuer gelind kochen, ist es zu scharf, so mildert man es mit Zucker, aber es muß fleißig gerührt werden, daß es sich nicht ansetze, beim anreichen wird die Sose über die gebratnen Enten gegossen, die Enten können auch gekocht werden, und zuvor mit der Sose durchdämpfen das sie den Geschmack annehmen, man kann sie auch in einer Zwiebel Sose machen, man schneidet nehmlieh viel Zwiebeln in breite Scheiben, bratet sie in butter weich, und streuet zuletzt etwas Mehl hinzu, wenn es braun ist, gießt man fleischbrühe hinein, und würzt es mit Pfeffer und Mußcatenuß, ist es nun recht im Kochen, legt man die abgebratnen oder im Tiegel gedämpften Enten dazu, und läßt es sie kurtz einkochen, daß die Sose etwas dick wird, kurtz vor den anreichten gießt man ein paar löfel weinessig daran

Kapaunen zu putzen und zu bereiten

Man schneidet Kapaunen die Kehle ab, läßt ihn kalt werden, und stecht ihn in recht heißes wasser, und rührt, ihn so lange darinn um bis er die federn fahren läßt, putz ihn dann recht reinlich, und legt ihn in kaltes Wasser: oder wenn man den kapaunen die Kehle abgeschnitten hat so schlägt man ihn wenn er noch zappelt, mit der faust auf den gantzen leib herum, so läßt er die federn fahren, und man kann ihn recht reinlich richten, welcher Art sich die frantzösischen Köche zu bedienen pflegen.

gepreßter Kapaun mit Austern

wenn der Kapaun bis zum braten fertig ist, wird er, an einen Spieß, gelinde halb fertig gebraten den Saft der herunter träufelt fängt man in einen Pfänngen auf bestreicht dann den Kapaun mit roher butter und läßt ihn ferner braten, wollte man heiße butter darauf gießen, so würde der Kapaun gantz hart werden, dann nimt man den Kapaun vom Spieße und legt ihn in eine Schüssel, setzt oben wieder eine Schüssel auf, und beschweret ihn, daß aller Saft heraus gehe: ferner nimt man ausgewaschne butter, bestreicht die Schüssel und legt den Kapaun darauf, auf diesen leget man Citronenscheiben, gießt etwas fleischbrüh und wein dazu würzt es mit Mußc: und setzt die Schüssel auf Kohlf Feuer, da0 sie gemächlich kochet endlich, legt man eine gantze Zwiebel, in den von den Kapun abgepresten Saft, gießt ihn hinein, und läßt ihn eine weile dämpfen beim anrichten drückt man den Saft von 2 Citonen darüber

Kapaun mit Citronen

Die Kapaunen müssen weiß gekocht, und dann gekühlet werden hernach werden sie in einen mit butter bestrichnen tiegel, mit Mußc: etwas Ingwerr Citronenschnitgen und geriebenen Semel aufgesetzt, dann gießt man von der brühe worinn dr Kapun gekocht worden, noch etwas wein hinzu, dann schneidet man eine Citrone in Scheiben, wirftr selbige erst in wein das die bitterkeit

herausziehe, und thut sie zu den Kapaunen läst es auf Kohlenfeuer gemächlich kochen, und richtet, es dann wann der Kapaun weich genug ist an, doch so daß das fleisch nicht von den Knochen falle

Kapaunen frikassée

Man nimt einen der mehrere Kapaunen, und schneidet sie in Viertel, klopft sie wohl und besprengt sie mit Saltz, hierauf läßt am ein Stück Speck und butter in einen Tiegel braun werden, bestreut die Kapaunenstücke mit Mehl, legt sie in die braune butter, und läßt sie darinn rösten, sind sie braun genug gießt man fleischbrühe, und etwas wein daran, legt ein bündchen Tÿmian basilicum und Pettersilie, hinzu, thut Jngwer Pfeffer Musc: daran und läßt es damit dämpfen beim anrichten träuft man Citronensaft darüber.

Kapaunen gebraten zu einen Voressen

Wenn der Kapaun ausgenommen ist, macht man mit den fingern die haut über der brust los, löbet mit einen Messer das fleisch unter der haut ab, und füllt die brust mit einer beleibigen farsche, von Semel oder gehackten Krebs Ragout, oder bratwurste fleisch, zu einer fülle bereitet, und näheth dann die Öffnung wieder zu, dann stecket man einen Speil quer durch die Keule befestigt den Kapaun am bratspieß, belegt ihn mit Scheiben von Kalbfelisch und Schinken die mit feinen Kräutern gewürtzt und Saltz sind bestreut worden, legt dann Speckstreifen herum umwickelt ihn mit Pappier, und läßt ihn bei gelinden feuer fertig braten ist er fertig, so nimt man sie umkleidung ab, und macht ein Ragout von Krebsen und Trüffeln darauf, auf eben diese weise wird der Kapaun mit Austern zubereitet.

Eine Gans zu sch[1]achten und zu füllen

Man schneidet der gans die Kehle oder das genicke ab, und fängt das blut in guten scharfen bieressig auf, hernach rupft man sie, thut die federn und daunnen, jedes besonders, und fängt die gans, alsdann brüht man sie mit heißen wasser, bestreut sie mit Kleÿe, und scheuert sie mit einen Strohwich, als ob man ein gefäß scheuerte, entlich nimt man sie aus reinigt den Magen schneidet das gedärme auf, wässert si gut aus und reibt sie mit Saltz aus so ist sie fertig.

Gänse zu räuchern

Man nimmt recht fett gemästete fleischigte gänse, hat man sie rein gemacht, so schneidet man sie am Rücken hinunter auf, hernach nimt man Saltz und Salpeter, nachdem man viel oder wenig gänse hat, und zwar unter $\frac{1}{4}$ Metze Saltz, 1 loth Sapeter, saltze und reibt die gänse in einen geschirr damit ein, es muß aber unten ein Öffnung haben damit man die Brühe die sich setzen will, abzapfen kann, hierauf

schält man eine Rothe Rübe schneidet sie in Scheiben, belegt damit die Gänse, und beschweret sie mit einen Gewicht, die brühe die man unten abzapft, muß alle Tage oben wieder darauf gegossen werden, so wird das fleisch eine schöne Röthe bekommen haben sie un wenigsten 3 tage gelegen, so nimt man sie heraus, und hängt sie an einen höltzern Spieß, das sie ein wenig austropfen, dann Speillert man den leib so voneinander, daß sie an Räuchern nicht zusammenfallen, und so hängt man si ein eine Rauchkamer, oder in einen Schornstein, wo sie nicht einer zu großen hitze ausgesetzt sind, bindet Pappier daran, und läßt sie vollends fertig werden zuweillen räuchert man auch nur die brüste von den gänsen, und zu denen nimt man gern Wacholderstrauch, wo man ihn haben kann, weil das fleisch von diesem Rauch einen angenehmen geschmack bekommt, wo nicht so nimt man Sägespäne die ebenfalls viel dampf geben, aus den brüsten, kann man auch die Knochen heraus nehmen, und das fleisch von dem Räuchern mit gewichten beschweren.

Geräucherte gans mit braunen Rüben

Die gänse werden in warmen wasser gewaschen, und mit einen Strohwisch abgerieben, hernach wässert man sie, eine gantze Nacht in kalten Wasser, so laufen sie wieder auf, dann werden sie in einen Topf fertig gekocht, mit den Rüben verfähret man wie beÿ weissen Rüben mit Enten, beschrieben worden und legt eine Viertelstunde vor den anrichten die gans hinein.

Ragout von Gänse braten

Der braten wird in Stücken geschnitten und in einen Tiegel gethan dazu schneidet man vier borstofer Äpfel und Zwiebel würflicht, gießt die bratenbrüh, und etwas von den fett hinzu, nimt etwas fleischbrüh auch wein, so man will, würtzt es mit Pfeffer und Citronen, und läßt es durchkochen zuletzt verdickt man die Sose mit braunen Mehl oder geriebne Roggenbrod.

Gänseklein mit Schwartzsauce

Wenn die gänse rein gemacht sind werden ihnen die hälse flügel und Pfoten abgehackt, die Magen aufgeschnitten, die haut abgezogen, und die Stopeln von den flügeln rein abgenommen. Dies wäscht man nochmals, setzt es in einen Topf beÿ, und läßt es weich kochen, welches man an den Magen prbiren Kan der am längsten kochen muß, indeß bereitet man die schwarze Sose man gießt das in Eßig aufgefangne blut der gänse, durch einen durchschalg thut so viel von der brühe worinen es gekocht hat, hinzu, das die brühe lang werden sollte diese aber zu saltzig sein, so nimt man die brühe von Obst, frischen oder bebacknem, so man zu diesen gericht zu nehmen pflegt ist sie nun so wie man sie haben will, so macht man sie mit Zucker süß thut Nelcken oder engl. gewürz daran, man nimt auch so viel Essig noch hinzu bis es päkant genung ist, unter währenden Kochen muß es immer gerührt werden daß es nicht zusamen laufe entlich richtet man es so an, in die Mitte thut man die junge gans um diese komt das obst herum, und um den Rand legt man feine Mehlklöße zuletzt gießt man die brühe darüber und giebt es warm oder kalt auf.

Gänseleber groß zu machen

Man legt die lebern, wenn sie rein gewaschen sind, in warme Milch streut weißen Pfeffer darüber, und läßt es 2 oder 3 tage so stehge, in der Zeit, gießt man frische Milch auf, dann laufen sie auf, und werden noch einmal so groß als sie in der Gans geweßen sind.

Gänse lebern mit Citronen

Sind die lebern, auf oben beschriebene weise zubereitet, so wäscht man sie rein ab, setzt dann einen tiefen tiegel, mit einen dutten Stück ausgewaschne butter aufs feuer, thut eine gantze Zwiebel mit Nelken besteckt, Mußc: und Citronenscheiben hinein, und die lebern oben darauf welches dann zusammen gemächlich dämpfen muß, so wird sehr viel brühe daran werden, zuletzt rührt man geriebne Semel an gießt auch wenn man will wein an, und läßt es damit dämpfen, doch nicht zu lange sonst getrückt, auf eben diese weise werden, sie bereite, wenn Sustern oder fein gehackte Sardellen dazu komen.

Gänse lebern gebacken

die lebern werden Scheibenweis zerschnitten, mit Saltz Pfeffer und Ingwer bestreut, so läßt man sie eine weile liegen dann läßt man Schmaltz in einer Pfanne heiß werden wälzt die lebern in zerklopftes Eÿ, nachgehens in Mehl oder geriebener Semel und backt sie hochgelb.

Frikassirtes Tauben

Die Tauben werden, wenn sie rein geputzt und ausgenommen sind zu kleinen Stückgen zerschnitten, in einen tiegel mit wasser aufgesetzt wie Kalbfleisch verwällt, und in kalten wasser gekühlt und geputzt dann setzt man ein gut Stück butter in einen Tiegel auf thut Mußc: eine gantze Zwiebel, Citronenschale, etliche lorbeerblätter, auch ein wenig Tÿmian, hinein, und läßt die Tauben eine weile darin auf Kohlf Feuer dämpfen, gießt dann ein paar gläßgen wein, und etwas brühe an und läßt es damit sacht einkochen, ferner schlägt man in ein töpfgen 4 bis 8 Eÿerdotter, gießt einen halben löfel voll weinessig an und quirlt es klar ab, man kackt auch ein wenig Petersilie klein und mischt sie unter die Eÿerdotter, ist nun das frikassen im kochen, so quirlt man die brühe von den tauben in die Eÿer indeß thut man ein Stück butter an die Tauben, und wirft sie so lange herum bis die butter zergangen ist dann gießt man die brühe wieder über, drückt beim anrichten Citronensaft hinein, und belegt es mit Citronenscheiben.

Tauben fricandeau

Man nimt große, aber nicht alte Tauben, rupft und nimt sie aus, liegt die beine einwärts, die büße ab in den leib, und macht sie steif hernach werden sie in zwei theile geschnitten, mit zarthem Speck gespickt und in einen Tiegel gethan, so daß der Speck unten liegt, man thut auch eine Kochlöffel voll brühe, und 2 kleine Zwiebel hinzu deckt den tiegel zu, und läßt sie sacht kochen, wenn sie fertig sind, nimt man die tauben heraus, und läßt die noch übrige brühe vollends einkochen, dann läßt man die tauben, in butter hellgelb werden, ist es geschehen, so nimmt man sie heraus legt sie auf eine Schüssel, nimt das fett ab so ein Tiegel ist, was aber im Tiegel ungebrauen ist, wird mit ein wenig Kälberbrüh auf Kohlen, losgemacht, dann läßt man die brüh durch einen engen Durchschlag laufen und gießt sie über die Tauben so sind sie fertig.

Tauben mit Marck

Man nimt recht große und gute junge Tauben, und machet sie recht rein, und zum braten fertig, alsdann mach man eine fülle, von Rindsmarck gutter butter 2 gehackten Sardellen, einigen Schalotten., Petersilie, Saltz und Pfeffer fällt damit den leib der taubem brätet sie am Spieß, und beträuft sie fleißig mit dem was heraus träuft, wenn sie fertig sind werden sie mit folgender Sose angerichtet, man thut nemlich ein Viertel Quart weißen wein in einen Tiegel, koch ihn bis zu einen glaße voll mit, thut einen kochlöffel voll guter brühe, wie auch 6 bis 8 Schalotten, einige Citronenscheiben, und fein geriebnes und gesiebtes brod hinzu, begießt mit dieser Sose die Tauben, und richtet sie an

Tauben mariniert

Man mariniert Tauben in den Saft von unzeitigen Trauben und Citronen mit Saltz Pfeffer Nelcken Zwiebeln und lorbeerblättern, läßt sie ohngefähr 3 Stunden darinen liegen, macht hernach einen dünen teig von weissen wein, Mehl und Eÿerdotter, tunkt die Tauben hinein, backt sie in frischen Schweinschmaltz taucht gantze Petersilie in den manchen Teig, bäckt sie ebenfalls in den nemlichen teig, und belegt beim anrichten die Tauben damit.

Grillade von Kalekulischen Hahn

Wenn der kalekulische hanhn gebraten ist, oder man nimt auch das übergebliebne zerschneid man ihm in schöne lange Stücken, thut solche in eine Schüßel, sprengt guten wein darauf und läßt sie eine weile liegen, hierauf nimt man geriebne Semel, vermischt sie mit Saltz und gewürtz, taucht die Stücke von braten in geschmoltzne butter, wältz sie, in der Semel, und legt sie auf den Rost wenn es nun bald zum anrichten zeit ist, setzt man den Rost auf gelindes Kohlfeuer und gegießt es mit butter das es heftig bleibe, man giebt dieses Essen blos mit brauner butter auf, oder macht eine Citronen oder Sardellen Sose dazu.

Pastete auf engländische Art

Man nimt das fleisch von einem Haasem und von einer guten Hammel Keule nimt von dieser das fett rein ab., un d hackt dann beides mit Rindsfett etwas Kalbfleisch, einigen guten rohen Schinken, würtzt es mit allerhand feinen Kräutern, und gewürzten, thut einige Trüffeln und Champignos darunter, und fülle dießes alles in eine Pastete, die von guten Teig in gehöriger größe formirt ist. Diese fülle, wird mit Speckstreifen bedeckt, und die Pastete mit einn andern deckel beschlossen, so wird sie in dem ofen rasch gebacken, nachher öffnet Man sie, und gießt eine Sardellen oder Austern Sose oder ausgepresten Saft von Rebhünern hinzu.

Pastete von Blumenkohl

Der blumenkohl wir rein geputzt, gut gewaschen, in wasser mit etwas Saltz, ein wenig abgekocht, und dann abgegossen, das er abkühle und rein ablaufe, nach diesem wird farsche von was man will gemacht, der blumenkohl mit kleinen Stückgen butter Muß: und Schalotten angemengt, und in eine Pastete von guten feinen teig gelegt, ist die Pastete fertig, so schneidet man sie auf, und gießt eine Sose von Sahne mit Eÿern abgerührt, oder bloß dicke butter hinein.

Pastete von Schinken

Man nimt einen Schinken der nicht zu sehr geräuchert ist, wässert ihn ein paar tage ein, und legt ihn dann noch in Milche, worinn er einen tage auch noch länger liegen muß, aus der Milch setzt man ihn in Wasser, zu welchen man eine handvoll heusamen thut, zum feuer und läßt ihm eine Stunde kochen, nach diesen wird er heraus genommen und man ziehet die haut oberwärts loß, die Knochen aber lößt man heraus, nun verfertigt man die Pastete auf folgende weiße, man rollt ein Blatt, von mürben teig aus, legt es auf Pappier, oder ein backblech, und bestreicht es mit zerrührten Eÿ, ferner verfertigt man einen Rost, so weit der Schinken zu liegen komt leget butter Stückgenweise darauf, würtzt den fleck mit Nelcken, Ingwer Pfefferr Cardamon und Citronenschale, und geriebnen borstorfer Äpfel, legt den Schinken darauf, setzt unten um derselben ein Sändgen, eines Auenfingers Hoch, und formirt es nach der form des Schinkens, den Schinken von dem die haut nun ab ist, besteckt man mit Nelcken und Zimt streut allerhand gewürtzt und Kräuter darauf, als lorbeerblätter Roßmarin Tÿmian deckt die abgezogne haut wieder drüber, und macht die Pastete zu, ziert sie mit teig aus und schiebt sie in den ofen indeß schält und reibt man borstorfer Äpfel auf einen Reibeisen, thut sie in einen tiegel, schüttet ein paar hände voll geriebne in butter geröstete Semel dazu gießt wein und fleischbrühe darauf, läßt es kochen streicht

Diese durch einen feinen Durchschlag, zuckert es und füllet es durch einen Trichter in die Pastete, setzt sie alsdann wieder in den Ofen, wo sie ein paar Stunden so dämpfen muß, ist sie fertig, so schneidet man sie auf ziehet die haut ab, drückt Citronensaft hinein, bedeckt sie wieder und trägt sie auf.

Paatete von Lachs

Man nimt einen frischen lachs, schneidet ihn in Kochstückchen, wäscht ihn, gießt heiß wasser darauf, nimt ihn dann heraus, gießt guten wein darauf, thut Zwiebeln, einige bündchen Kräuter, und Citronenschale daran und läßt ihn eine Nacht so stehen, darauf bereitet man einen mürben Teig rollt ein Blatt aus, setzt einen Rand, eines daumens hoch herum belegt den gantzen boden mit ausgewaschener butter, thut da erforderliche gewürtzt hinein, und legt den lachs ordentlich darauf, oben über denselben macht man es wieder so, macht einen guten deckelboden darüber von teig, und läßt sie backen, ist sie braun genung sticht man oben ein kleines loch ein indeß brätet man Stückchen lachs in butter, stößt es nebst einen Stück ausgewaschnen butter, und feinen Mehl in einen Mörser, gießt in einen töpfchen fleischbrühe darauf, läßt es damit kochen, streicht es durch einen durchschlag, thut diese brüh in ein töpfchen, gießt wein und den Saft von 2 Citronen hinein, so ist sie fertig. Dann läßt sie dann noch eine weile in den Ofen damit durchdämpfen vor den anrichten schneidet man sie auf und kostet sie es sie zu fett oder nicht genung gesaltzen ist.

Pasteten von Marck

Man nimt $\frac{3}{4}$ ℥ oder noch mehr, Nachdem man viel machen will, Rinds-Marck, schneidet es mit einen Wiegemesser gantz klein, setzt es in einen Tiegel auf gelindes Kohlfeuer, schlägt 3 oder 4 Eyer dazu, und rührt es ab, als wollte man Rührey machen, wenn es anfängt, dick zu werden nimt man es ab, weiche Semelkumme in Milch, drückt sie wenn sie recht weich geworden ist wieder aus, wirft ein paar hände voll in das abgerührte Mark, schlägt nach 8 dottern und 6 gantze Eyer hinzu, und rühret es wohl durch, dann würtzt man es mit Mußc: Zwiebeln Citronenschale, kleinen Rosinen, $\frac{1}{2}$ ℥ kleine geschnittenen süßen Mandeln 4 loth Zucker und rührt diese maße stark durcheinander darnach schmieret man die Pastetenpfänngen fett mit butter, belegt sie inwendig mit einen dünen blättgen teig, füllet das abgerührte in die Pfängen bis sie voll werden, und bäckt sie in einen Ofen der nicht uzu heiß ist, wenn sie fertig sind, müssen sie gleich aufgetragen werden.

Kleine Paste von Sahne

Zuerst streicht man die Pastetenförmchen mit butter aus, und belegt sie hernach inwendig, mit einen guten mürben Teig recht glatt, hierauf schneidet man sie ab, und macht ihrer so viel las man nöthig hat. dann quirlt man ein Viertel Quart gute Sahne mit einen Küchenlöfel voll guten Mehle einschlägt 12 Eyer muß: abgeriebne Citronenschaale und $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker darein, und quirlt dies alles so lange, bis es ganz klar ist, hernach gießt man von dem abgerührten, jedes Pastetenförmgen meist voll, setzt hierauf ein Blech und bringt si im Ofen, so werden sie hoch auflaffen, wenn sie fertig sind bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

Pastete von Eyerkäse

Man macht einen feinen buttermteig, streicht kleine Pastetenformen mit butter aus, und thut den teig hinein, als dann macht man einen guten Eyerkäse, thut ihn mit guter süßer Sahne übergossen, in die formen diese Pasteten werden mit keinem Deckel belegt, sondern ofen gebacken daß sie braun werden, wenn man sie aufträgt werden sie mit Zimt und Zucker bestreut, oder, wenn der Käse fertig ist wird er in einen Durchschlag gethan, daß er ablaufe, wenn er kalt ist, schlägt man noch etliche Eyer daran rührt Mandeln, so mit Rosenwasser gestoßen werden darunter, und thut diese fülle in die Pasteten, und bestreut sie mit Zucker und Zimt, dieß ist ein erquickendes gericht für Kranke.

Lachs zu Kochen

Der lachs wird gerissen, und in Stücke zerschnitten, in jedes derselben steckt man ein hölzerns Spießgen, daß es im kochen nicht zerfalle so wird er nochmal rein abwaschen, hernach setzt man in einen Keßel wein und wasser zu gleichen theilen, mit etwas weinessig vermischt, gantzes gewürtze, lorbeerblätter, Zwiebelscheiben, Roßmarin und so weiter auf und wenn es kocht, legt man den lachs hinein, und läßt ihm zimlich einkochen, aber nicht zu geschwind, zuletzt wirft man noch ein Stück butter, in der größe einer wälschen Nuß hinein, ist er fertig so giebt man ihn trocken auf, belegt ihn mit kleine gekackter Petersilie und giebt Essig oder Citrone dazu.

Lachs zu räuchern

Man reisst dem lachs den Rücken auf, spaltet den Kopf saltzt ihn mit Saltz das mit Salpeter vermengt ist, und läßt ihn ein paar tage so liegen hernach nimt man breite Spähne die auf beiden Seiten spitzig sind, spannt damit den lachs aus, hängt ihn so in den Rauch, und hat er einige Tage gehangen, bindet man ihn mit Pappier zu, und läßt ihn ferner ganz sacht räuchern, nachher hängt man ihn an einen lüftigen Ort auf.

geräucherten Lachs in Pappier zu butter

Man schneidet vom geräuchertem Lachs stückgen, ein paar Messerrücken dick, etwa eine viertel Elle lang, legt sie in bier, und wenn sie darinn eine oder zwei Stunden gelegen haben, so nimt man sie wider geraus, daß sie trocken werden, hernach macht man zu jeden Stück lachs ein Kästgen von Pappier bestreicht es mit butter, und legt den geschnitnen lachs hinein, bestreut ihn mit weissen Ingwer, geriebner Semel setzt sie auf den Rost worunter eben nicht viel feuer sein darf, wendet ihn einmal in Pappier um, und wenn er auf beiden Seiten fertig ist, kann man ihn auf dem Papier anrichten und warm auf den Tisch tragen laßen.

frischen Lachs zu braten

Man schneidet 2 oder 3 finger breite Stücken, besprengt ihn mit Saltz legt ihn in einer Pfanne, oder auf den Rost und bratet ihn, dann wird er fleißig mit schäumiger butter begossen, bis er anfängt braun zu werden, man legt ihn hierauf in eine Schüssel, gießt die übrige butter drüber, drückt Citronensaft darauf und bestreut ihn mit geriebner Semel und gestoßnen Pfeffer

Lachs wie eine Wurst zu machen

Der Lachs wird gantz klein gehackt, mit Nelcken Pfeffer Muß: einigen Lobeerblättern und Petersilie gewürtzt dies mengt man durcheinander, thut es in eine saubere leinwand, und bewickelt es mit bindfaden in form einer wurst, dann wird es in wein gekocht bis man denkt, daß es fertig ist, und läßt es dann in seiner eigenen brühe kalt werden die leinwand, womit das gehakte umwickelt ist wird abgemacht die wurst ordentlich in eine Schüssel gelegt, mit Scheiben Citronen und Savelatwurst ausgeziert, und mit lorbeerblättern bestreut will man kleine wüstgen machen, so wird es in darme gefüllt fäßt sie fertig kochen, und schneidet wenn sie kalt geworden in Scheiben

Lachsscheiben marinirt und gebacken

Man schneidet den lachs in Scheiben, und diese wieder in Stückchen, legt sie in eine Casserole, würtzt sie mit Saltz Pfeffer und lobeerblätter einer in Scheiben geschnittenen großen Zwiebel Petersilie 6 Nelcken den Saft von ein paar Citronen oder weinessig rührt es zusammen um, und läßt die lachsstücke einige Stunden darinn Mariniren, dann nimt man sie heraus, trocknet sie ab, wälzt sie in Mehl und backt sie in butter wenn sie braun genung sind richtet man sie in einer zierlich gelegten Serviette an, und zieret sie mit Petersilie aus.

Karpfen blau zu sieden

Man reißt eine Karpfen auf nimt das Eingeweide heraus nimt die galle davon und schneidet ihn in Stücken und gießt Eßig drüber dann setzt man wasser in einen Keßel aufs feuer, thut ein paar hände voll Saltz hinein, und läßt es kochen, dann legt man die Karpfen hinein, so bald das wasser kocht, und zwar so daß die Köpfe untern, die Schuppen aber ober aufkomen, die andern Stücke aber legt man so, das die Schuppen untern komen, so komen die Schuppen aufeinander zu sitzen dann macht man viel helles feuer, um den Keßel das er fast überkocht, und läßt ihn so auskochen, als ob er anbrennen wollte, thut ihn dann vom feuer, sprengt kalt wasser darauf, und deckt Pappier drüber, so bleiben sie blau.

Bürger Karpfen

Wen der Karpfen gerissen und in Stücken geschnitten ist wird das blut mit recht guten bieressig aufgefangen, dann thut man den Karpfen in einen Keßel legt gantzen Pfeffer englisch gewürtz, lobeerblätter Nelcken und eine zimliche Menge gantze Ziebeln hinzu, und gießt auf einen oder 2 kleine Karpfen 1 Quart weißbier, wenn sie bei hellen feuer, so lange gekocht haben daß die früh anfängt kurtz zu wrden, gießt man daß aufgefangene blut hinzu, und mildert den Essigeschmack mit Zucker, so läßt man es einkochen bis die brühe Dickicht wird, und die Schuppen sich anfangen zu krausen, dann richtet man den

Karpfen mit Zwiebel auf Pohlische Art

Der Karpfen wird geschuppt gerissen und ausgenommen, in Stücke geschnitten und ein paar Stunden mit Saltz eingesprengt, alsdann abgewischt in eine breite Pfanne gelegt, mit vielen klein gehackten Zwiebeln bestreut, ein gutes Stück butter, geriebne Semel, Muß: wein und wasser, auch wenn es nöthig noch ein wenig Saltz hinein gethan und dann verdeckt fertig gekocht.

Karpfen zu backen

Der Karpfen wird wie gewöhnlich geschuppt gerissen und in Stücken geschnitten hernach wäscht man diese Stücke aus sprengt sie mit Saltz ein und läßt sie eine weile liegen, entlich werden die Stücken in Mehl und geriebner Semel gewälzt und in einen Tiegel mit brauner butter gebraten man pflegt eine braune Caper Sose darüber zu machen.

Gefüllter Karpfen

Nachdem der Karpfen geschuppt und ausgenommen, wird ihm der Rücken aufgeschnitten, die haut abgezogen das fleisch heraus genomen und kleingehackt, mit etwas alfleisch Petersilie frischer butter, Saltz Pfeffer Karpfenmilch, basilicum, Tÿmian, und Champignons vermischt, hernach füllet man die haut von den Karpfen, bindet ihn fest mit starken Zwirn, und thut den gefüllten fisch in eine Casseolle mit butter etwas fleischbrühe, feinen gewürtz Capern oliven und braunem Mehl ist der Karpfen fertig wird er angerichtet und mit Citronenschaale belegt.

Karpfen am Spieß gebraten

Man nimt den grösten und fettesten Milchnen Karpfen den man haben kann, schuppt ihn nimt ihn aus, und macht dann folgende farsche, von Karpfenmilch, alfleisch, Sardelle, Champignions, geriebenen brod große Zwiebel Petersilie, Tÿmian, Saltz, Pfeffer, Nelcken, ein wenig frische butter und füllt mit diesen farschen den Karpfen, näht die öfning zu spickt ihn mit Nelcken und lorbeerblättern, und bewickelt ihn mit Papier, daß vorher stark mit butter bestrichen worden, stecket ihn an den Spieß und begießt

ihn, während den braten mit heißer Milch oder wein wenn er fertig ist Richtet man ihn, mit einen Ragout von Champignon, Karpfenmilch, Spargelspitzen, Trüffel und Morgeln an.

Marinirte Karpfen

Der Karpfen wird geschuppt, in Stücke geschnitten eine weil in Saltz gelegt nachher wieder abgetrocknet, und in frischen Schmaltz ohne Mehl gebacken, alsdan wird er wie beim Mariniren gespickt, in Essig der mit gewürtz abgekocht worden eingelegt.

Schüssel Hecht

Der hecht wir zugericht, geschuppt, und in dünne Stückgen, geschnitten dann setzt man eine Schüssel auf ein Kohlf Feuer, und thut ein gutes Stück butter hinein, wenn diese zergangen ist, legt man den hecht darauf, Schneidet eine Citrone in Scheiben drüber, bedeckt die Schüssel und läßt ihn eine weile so in seinen eignen Sose kochen, dann nimt man einige ausgewässerte Sardellen, oder einige Stückgen gering, hackt sie gantz fein, und thut sie hinein, ist der hecht fertig, so verdickt man die Sose mit fein geriebnen Semel, und belegt ihn mit Citronenscheiben und schnitten, und giebt ihn auf

angeschlagenen Hecht

Man schuppt einen hecht, ziehet ihn die haut ab, reißt ihn den bauch auf, und nimt das Eingeweide heraus, hernach läßt man alles fleisch von den gräten ab, woran aber der Kopf und Schwantz hängen bleiben muß, hackt das fleisch gantz klein, vermischt es mit den erforderlichen gewürtzen, nebst Schalotten und kein gehackten Zwiebeln einen guten Stück butter, 2 gantzen Eÿern und 6 gerührten Eÿern, wie man dieße zu essen pflegt, saltzt es doch nicht allzustarck, und macht eine fülle davon, ist diese nun fertig, so bestreicht man, das hechtgerippe mit Eÿern schlägt, die angemachte fülle, an und formiert diese so gut man kann, streicht es mit einen Messer glatt, bestreicht das angeschlagne mit Eÿern und gießt zerlaßne butter darüber dann bestreut es mit geriebner Semel, legt es in eine mit butter bestrichne Pfanne, und läßt es in einen backofen langsam backen, hernach zieht man Pistacien ab legt diese in kaltes wasser das ise auflaufen, besteckt damit den angeschlagenen hecht,, und stzt ihn wieder in Backofen, worinnen er vollends ferig backen muß, man giebt ihn mit brauner butter oder einer andern säuerlichen Sose.

Hechte mit Taltone Rüben

Der hecht wird aus den Saltzwasser gesotten, dann werden die Rüben geschaben und Scheibenwaiß geschnitten dann in einen tiegel mit fleischbrühe aufgesetzt, geriebne Semel, Muß: und ein gutes Stück butter daran gelegt dann legt am den hecht hinein und läßt es miteinander durchkochen bis die brüh kurtz, und dicke genung ist.

Hechte wie Stockfisch zuzrichten

Man nehme einen übriggebliebenen oder einen aus dem Saltze frisch gekochten hecht, blättern ihn, und lege einen theil davon in eine Schüssle, streut Muß: Pfeffer und Ingwer darauf, thut butter daran mache abermahls eine lage, von diesen geblättern hecht, streut wieder gewürtz darauf samt einem Stück butter, und so immer fort zuletzt, drückt man Citronensaft drüber, setzt es auf ein Kohlfeuer und läßt es zusammen kochen, so ist es gut.

Hechte mit Krebsen

Der hecht wird geschuppt, aus dem Saltze gekocht, und abgeblättern dann nimt man rohe Krebschwänze und Scheeren, und läßt sie mit den geblättern hecht in fleischbrühe kochen, auf diese weise werden sowohl die fische als die Krebse roth, zuletzt thut man ein Stück butter und Muß: dazu, und läßt es noch einmal damit aufkochen.

Hechte von hecht

Man schuppt den hecht, thut das Eingeweide heraus, zerstückt ihn dann und schneidet das fleisch mit einem wiege Messer klein, alsdan setzt man in einen Tiegel butter auf Kohlen, wenn sie zergangen ist legt man das hechtfleisch hinein, und läßt es also dämpfen, damit es nicht braun werden, dann würtzt man es mit Muß: und Citronenschale legt ein paar ganze Zwiebeln, und ein paar lorbeerblätter hinein, gießt ein wenig wein und Brühe dazu, Saltz es doch nicht zu viel, will man anrichten so nimt man die Zwiebeln heraus, und drückt den Saft von ein paar Citronen darauf, ein alter großer hecht, muß sehr lange kochen ehe er fertig ist, wird er nun gleich gesaltzen, so macht ihn das Saltz hart daher muß er erst lange in bloßem Wasser kochen, alsdann herausgenommen und im Saltze so behandelt werden, als ob er erst frisch aufgesetzt würde.

Aale zu kochen auf gewöhnliche weiße.

Der Aal wird erstlich abgeschlemmt, dann wird er gerissen, ausgenommen und in Stücken geschnitten nochmals mit heißen wasser abgeschabt, dann wieder in einem Keßel oder welches noch besser ist in einen Topf, mit wasser beigesetzt und scharf gesaltzen, man pflegt ein Bündel Salbey daran zu legen, der wahre vorthail, einen Aal weich zu kochen ist, das man ein Stückgen butter mit hinein werfe, man giebt ihn mit Sose oder trocken mit Essig.

Aal gebraten

Dieß geschieht, an Kleinen Spiessen auf den Rost, oder nach holländischer Manier in der Pfanne, Aal auf den rost, wird so gemacht, nachdem der Aal abgezogen, in Stücken geschnitten, so marinirt man denselben ein wenig mit geschmoltzner butter, ein wenig Kräuter Petersilie, kleinen Zwiebeln Pfeffer und Saltz, macht es darauf ein wenig heiß, und rührt es oft um, ziehet die

Stücken alsdann nach und nach heraus, bestreut, sie mit geriebner Semel und bratet sie auf den Rost bey gelinden feuer, damit sie sich recht färben dann macht man,. Eine braune brühe, mit Schalotten, Petersilie Capern und richtet sie über den Aal an, oder man macht auch eine grüne brüh dazu, man stößt Sauerampfer, drückt den Saft heraus, läßt eine Zwiebel in butter mit geschickten Capern dämpfen, thut den Saft von Sauerampfer dazu, drückt eine Pomerantze drüber aus, würzt es mit Saltz und Pfeffer und richte es an.

Gestopften Aal

Man hackt das fleisch von Aal und von Schleyen würzt, uns Saltzt, schneidet hirauf das fleisch von einen andern Aale in länglichte Schnitte, legt von selbigen eine Schicht, auf die haut vom Aale auf diese wieder eine Schicht, von gehackten fleische, und fährt auf solche Art fort, bis es wie ein länlichtres brod aussieht, wickelt es hernach in ein leinern tuch, und läßt es in halb wasser und halb rothen wein, mit lorbeerblättern und Pfeffer kochen, Jstz es dann in seiner eignen brüh kalt geworden, so schneidet man es in Scheiben und giebt es kalt auf.

Schleyen mit Sahne und Dillkraut

Man gießt heiß wasser auf die Schleyen und reibt sie mit Saltz ab, so geht die schleimichte haut herunter dann reist man sie, nimt sie aus, und wenn sie groß sind, so schneidet man sie in Stücken, kocht sie blau, wie Karpfen und andere fische, oder bereitet sie mit folgender brühe, man hackt eine zimliche Menge Dillkraut, streut es in eine beliebige Menge Sahne, thut ein gutes Stück butter dazu, saltz es mit der vom fisch abgegoßnen brühe, thut Muß: dazu läßt es mit den fischen noch einmal aufkochen, und quirlt die brühe mit ein paar Eyerdottern ab, man kann sie auch mit Speck und Zwiebel zubereiten, wenn die Schleyen aus dem Saltze abgekocht sind, macht man braun Mehl in butter, dann gießt man fischbrühe und Eßig dran würzt sie mit Ingwer und Pfeffer und läßt die Schleyen damit aufkochen, indeßen bratet man würflicht geschnitten Speck und Semel braun, und thut es auch daran. Kurtz vor dem Anrichten bratet man Scheibenweiß geschnittne Zwiebeln in ziemlicher Menge und läßt sie einmal damit aufkochen.

Forellen balu zu kochen

Man reisset die forellen auf, thut das Eingeweide heraus und gießt Eßig darüber, hernach setzet man eine fischpfanne mit wasser aufs feuer, und werfe einenn guten theil Saltz hinein nachdem man viel forellen hat, wenn das wasser eben anfängt zu kochen, legt man die forellen hinein, und läßt sie kochen, sind sie dann ziemlich eingekocht nimt man sie ab, sprengt kaltes wasser drüber, deckt ein paar bogen Pappier darauf, sonst werden sie schwarz, alle solche fische sie schön blau werden

und nur gantze haut behalten sollen, wirft man, indem das wasser anfängt zu kochen hinein, beÿm anrichten wird nur Eßig oder Citronen dazu gegeben, und mit gehackter Pettersilie bestreut

Forellen in einer Sardellen Sose

Es werden 5 bis 5 Sardellen eingewässert, das fleisch abgezogen, daß das gräder alles heraus komt, dann schlägt man 6 Eÿerdotter in einen Tiegel, rührt die Sardellen, Citronenschalle, Mußc: ein gutes Stück frische butter, eine gantze rohe Zwiebel, einen kleinen löfel weißes Mehl darunter, giebet halb wein halb brüh oder Wassert so viel man glaubt brühe nöthig zu haben, dazu, setzt es auf Kohlefeuer, und rührt es beständig um, so bald es anfängt diecke zu werden, gießt man einen löfel kalt wasser hinzu. So läuft es nicht zusammen. Nun nimt man die abgekochten forellen, thut sie in eine Schüßel aus, richtet die Brühe drüber an, sprengt zerlaßene butter darauf, und sprengt den Saft einer Citrone hinein so sind sie fertig, auf diese weiße kann man auch Austern statt der Sardellen nehmen.

Bersche zu reissen und zu kochen mit butter und Petersilie
Man schupt die bersche eigentlich mit einen Reibeisen, hernach fährt man ihnen mit einer Spicknadel, oder einen spitzigen höltzgen, unter die flosfedern hinein, und ziehet den darm heraus, so wird die Galle daran hängen, oder man schneidet den berschen den bauch auf nimt das Eingeweide heraus, den Rogen aber läßt man drinnen liegen, längst den Rücken macht man seien Schnitte und kocht sie alsdan scharf aus dem Saltze, dann legt man in eine Casserolle ein gutes Stück butter, gehackte Pettersillie, abgekochte, breit geschnittne Petersilienwurzeln, Mußc: gerieben Semel, und gießt wasser dazu, saltzt es mit der abgegossnen fisch-Brühe, und läßt es auf Kohlen durchkochen, zuletzt legt man die Berschen hinein, läßt es mit der Sose durch ziehen, und richtet sie an
Statt der geriebnen Semel kann man auch weißes Mehl nehmen die Sose wird dadurch ansehnlicher, man kann auch folgende Sose machen
man nimt von etlichen Eÿern das gelbe, ein gut theil ausgewaschne butter, einige löfel süße Sahne, einen löfel weineßig, Kapern, 4 klein gehackte Schalotten, Mußcatennuß, dies rührt man über Kohlfeuer bis die butter zergangen ist, dann nimt man es ab, und rührt imerfort bis zum anrichten, die fische thut man trocken aus und gießt die Sose drüber auf diese weiße kann man auch hechte und Zander zurichten.

Bersche mit zerlaßner butter

Man reisset die bersche, schupft sie aber nicht, wenn sie gekocht haben, zieht man ihnen die Schuppen mit samt der grauen haut ab, und richet sie in eine Schüssel an, indeß läßt man butter zergehen, und daß Saltz darinn setzen, diese gießt man über die bersche, setzt sie über Kohlfeuer, bedeckt sie und läßt sie ein weile dämpfen wenn sie aufgegeben werden streut man Pettersilie und Mußc. darüber

Wels mit einer Milchbrühe

Der Wels wird in nicht zu starken Saltzwasser langsam gekocht, ohngefähr so lange wie Kalbfleisch, und man muß kaum sehen können, das er kocht, dann wen er stark siedet, wird er so gleich hart, dann wird er aus der Brühe gethan, daß er abläuft man gießt, entweder zerlassene butter darüber, und bestreut ihn mit Petersilie, oder man macht eine Brühe von Sahne ein paar Eyerdottern, butter, Saltz und Mußc: darüber, Er wird auch mit grünen Erbsen gekocht, auch mit Speckbrühe, man läßt Mehl in butter hochgelb werden, rühret es mit brüh und Eßig ab, und läßt es durchkochen, hernach schneite man $\frac{1}{2}$ lb Speck würflicht, röstet ihn in einer Pfanne braun, thut ihn an die Brühe, würzt sie mit Ingwer Pfeffer und lorbeerblättern, und leget die fische hinein, dann bratet man damit wenn sie angerichtet wird.

gründlinge zu backen

Man kann die gründlinge aufschneiden wann man will, dann macht man Butter heiß, wälzt die gründline in Roggen Mehl oder noch besser in fein geriebne Semel, wirft sie in die kochende butter und läßt sie fertig braten, sie müßen aber vollauf butter haben, und saltzen darf man sie nicht wenn es gesaltzne butter ist, sind sie nun gelblicht braun und steif, so nimt man sie mit einen Schaumlöffel heraus, auf ein e Schüssel und giebt sie auf, sie müßen aber warm gegessen werden, man kann sie auch füllen, sie werden gewaschen in einen Durchschlag gethan, daß das wasser wieder abläuft, klopft Eyerdotter in eine tiefe Schüssel, saltzt und vermengt es mit gehackter Petersilie, und wirft die gründlinge hinein, so schlicken sie dieselbe ein, und füllenm sich selbst damit, alsdann kocht man sie entweder blau, oder in einer butter Brühe, oder bäckt sie, man kann such Raum mit Zucker und geriebnen Mandeln vermischt nehmen und die gründlinge davon soll schlucken laßen und alsdan gebacken.

Stockfisch mit Milch

Der Stockfisch wird geschnitten und gewässert rein ausgewaschen dann legt man ihn in einen Topf gießt kalt wasser darauf, setzt ihn von fern zum feuer und rückt ihn immer näher, wenn er einen weißen gäscht, bekommt, zieht man ihn wieder zurück, man muß nicht vergeßen, die Stücke wie sie zerschnitten sind, aufzurollen und jedes mit einen faden rund zusammen zu binden. Indeß er beim feuer steht und mehr zieht als kocht, setzt man Sahne oder Milch in einen Tiegel auf, legt wenn sie kocht ein gutes Stück butter hinein, würtzt sie mit Mußc: und quirlt sie zuletzt mit ein paar Eÿern ab, man kann ihn auch mit grünen Erbsen kochen, man läßt ihn wie gewöhnlich am feuer ziehen, hernach gießt man das wasser davon ab, vorher aber werden die grünen Erbsen in fleischbrühe oder wasser fertig gekocht, mit Mußc: gewürtzt und mit geriebne Semel dicklicht gemacht. Zzuletzt wird der fisch hinein gethan, nocxh einmal mit aufgeköcht, kurtz vor den anrichten gesaltzen und dann angerichtet.

Stockfisch gedämpft mit Zwiebeln

Man schneidet gewässerten Stockfisch in Stücken, setzt ihn in einen Topf zum feuer, und so bald er nur ein wenig weiße gäscht bekommt so nimt man ihn gleich wieder ab, und blättert ihn wie einen gepflückten hecht aus, dann wäscht man $\frac{3}{4}$ ℥ butter, beschmiert eine Schüßel damit, streut Ingwer und Mußc: darauf, und belegt den gantzen Boden mit geschnitnen Zwiebelscheiben, auf diese legt man eine lage Stockfisch, und darauf wieder Zwiebelscheiben, und o fort bis die tiefe Schüßel zeimlich voll ist, streut wieder gewürtze darauf belegt es mit Stückchen butter, deckt den Stockfisch feste zu, setzt ihn auf Kohlfeuer, und läßt ihn eine ziemlich weile dämpfen, so wird er Saft genug bekomen, Sieht man das die Zwiebeln weich genug sind so giebt man ihm auf, der Klippfisch wird auf die nehmliche art zubereitet

Krebse zu backen

Sie werden ordentlich mit Saltz abgekocht, und die Schaaalen von leib und Schwantz abgeschält, so daß der Schwantz am leibe bleibt, die kleinen Beinchen werden abgeschnitten, nun macht man einen dünnen Teig, von Mehl Milch Eÿern und saltzt ihn auch kann man Petersileie dazu nehmen fhieran werden die Krebse umgewältzt, und in butter fein gelb und knorplicht gebacken.

Krebse wie Austern zuzurichten

Die Krebse werden wie gewöhnlich aber nicht zu lange gekocht, dann nimt man ihnen die Schalen aus, zieht ihnen den darm aus nimt das bittere davon, und röstet sie ein wenig in butter, und geriebner Semel, hernach wird so viel davon als man will in Austernschalen gethan, vermengt es mit Jngwer, Saltz und Muß:, legt auf jede Schaale ein wenig butter, träuft Citronensaft hinein, gießt auch ein wenig fleischbrühe hinzu und läßt es mit den Schaalen auf Kohlenfeuer aufkochen.

Krebse mit Schollen

Die grünen Erbsen werden in fleischbrühe weich gekocht, mit butter Gewürtz und Zucker, wie gewöhnlich abgemacht, dann werden die ausgeschelten Krebse hinzugethan, die Schaalen werden in einen Mörser klein gestoßen, in butter gekocht, mit etwas von der Erbsenbrüh durch einen Durchschlage getrückt, mit Saltz, Jngwer, Muß: zu den grünen Erbsen gethan, noch einmal zusammen aufgeköcht und so angerichtet.

Krebs farsche zu machen

Dazu nimt man 1 Schock oder noch mehr Krebse, schneidet ihnen vorne den Kopf ab daß das bittere heraus komt, stößt sie dann in einem Mörser wie ein Muß, gießt gute Milch darauf, quirlt es als nur noch etwas heraus gehen will, daß thut man hernach in einen Tiegel und setzt es aufs feuer, rühret es auch beständig, so wird es zuletzt, zusammen fahren, wie ein Eyerkäse, dann schüttet man es in einen Durchschlag, und wenn der Molcken davon abgelaufen ist, zertreibt man es fein in einer Schüssel, thut etwas in Milch eingeweichte und ausgetrückte Semel, Muß: und geschnittne Citronen, dazu, mischt $\frac{1}{2}$ ℥ Krebsbutter dazu, schlägt 10 Eyerdotter und 5 gantze Eyer dazu, und rührt alles eine gute halbe Stunde, diese so farsche kann man brauchen wozu man will entweder Krebse damit anzuschlagen, oder auch zu klößen Kalbs und lamsfüßen und in Pasteten.

Eyer weich zu kochen

Man legt so viel Eyer als man will in einen Durchschlag und hält sie darinnen 3 höchstens 4 Minuten in kochendes wasser das nah über dem feuer steht so sind die fertig.

Verlohrne Eyer

es wird ein Casserolle mit wasser aus feuer gesetzt das es kocht, dann schlägt man so viel Eyer als man will einzeln ins wasser und läßt sie ein wenig anlaufen, wenn sie nun recht sind, werden sie mit einem löfel heraus genomen, und gebraucht wenn man sie haben will.

Eyer mit einer Möstrich

Die Eyer werden hart gekocht und abgeschält, miten durchgeschnitten
 Und in ein schüßel gelegt, dan läßt man butter in einen tiegel
 Braun werden in diese gießt man Möstrich, wein und etwas
 Petersilien wasser, läßt es einmal aufkochen thut ein Stück Zucker
 Citronenscheiben und weißen Pfeffer hinzu, diese brühe wird über
 die Eyer geößen, noch einmal damit aufgeköcht, so sind sie fertg.

Rühreÿ mit bratwurst oder bäcklingen

Es werden eine beliebige anzahl Eyer eingeschlagen, und mit
 ein wenig wasser gerührt, man läßt ein Stück butter heiß werden
 und wieder ein wenig abkühlen, alsdann werden die Eyer hineingegoßen, und
 so wohl über den freuer als auch wenn sie abgenommen sind, gewährt
 daß sie nicht zu hart werden, indessen hält man gebraten und in
 Stücken geschnittne bratwurst fertig, mischt sie wen die gerührten
 Eyer halb fertig sind darunter, und läßt es zusammen noch
 einen augenblick kochen, man kann auch die Eyer nur über die
 bratwürste anrichten, und anstatt des wassers Milch, so wie statt der
 bratwurst bäcklinge, oder klein geschnittenen Schinken nehmen.

Gefüllte Eyer mit einer Sahnenbrühe

Man kocht eine beliebige anzahl Eyer hart, schält sie, schneidet sie
 entzweÿ, macht die dotter heraus, schneidet sie klein, weicht Semel
 in Milch drückt sie wieder aus, und thut sie auch dazu hierauf legt
 man ein wenig Butter in einen Tiegel, schüttet die Semel und Dotter
 hinein, desgleichen kleine Rosinen, Mußc: ein wenig Sahne, schlägt
 auch ein paar rohe Eyer dazu, und rühret alles auf den feuer ab,
 daß sie in der hitze nicht zu hart werden, füllt das abgekochte Eyerweiß
 damit, und folgt es hernach ordentlich in eine Schüßel, es muß aber vor-
 her, um die Schüssel ein Krantz von teig gemacht werden, nachher zerläßt
 man ein wenig butter, vermischt solche mit etwas Sahne, und gießt
 sie zu den gefüllten Eyern, endlich setzt man diese in einen backofen
 und läßt sie oben braun werden, dann nimt man 4 Eyerdotter auch so
 aufs feuer, thut ein wenig Mußc: dazu, und quirlt es ohn unterlaß, ist nun
 diese Sose fertig, so gießt man sie über die Eyer stret kleine Rosinen
 und Zimt drüber, und trägt sie auf.

Eyerkuchen

Man nimt Eyer nachdem man den Eyerkuchen groß haben will, und rechnet ohngefähr 2 Eyer auf die Person: quirlt sie Milch, und verdickt es mit geriebnen Semel, auch allen falls etwan einen löfel feinen Mehl, dann setzt man butter in einer flachen Pfanne auf, und wenn sie anfängt zu braten gießt man den Kuchen behutsam auf eine Schüssel, legt butter darauf stürzt ihn auf der ungebratnen Seite wieder in die Pfanne und läßt ihn fertig werden. Man muß öfters mit dem Messer darunter fahren, und wo er anfängt anzubacken, ein wenig butter unterschieben, ist er hoch gelb gebacken so ist er fertig, zu diesen Eyerkuchen, kann man bäcklingen Speck Schinken, Äpfelscheiben, geriebne Mohrüben oder auch gehackte grüne Kräuter darunter nehmen nur muß er alsdan etwas lange backen.

Setzeyer

Man setzt butter in eine Schüssel, über Kohlfeuer, ist sie zergangen so schlägt man nach belieben Eyer darein, doch so geschwind daß das sich um das gelbe, herum ziehe, und der dotter nicht auseinander laufe; dann drückt man eine Stütze darüber, und läßt sie so lange stehen, bis das weise anfängt fertig zu werden, doch muß es nicht hart feuer, ehe man sie aufgibt reibt man Mucatenuß darüber.

Pudding

Man nimt für 6 Pfennig Semel, brockt sie klein, und läßt sie in Milch aufweichen, rühret es dann in einer Schüssel recht klein, dann thut man $\frac{1}{2}$ ℥ große Rosinen, $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker, 6 gantze Eyer, 6 Eyerdotter Saltz, Muße: und 1 ℥ zu Sahne geriebne butter hinzu, rühret es $\frac{1}{4}$ Stunde lang wohl durcheinander, dann nimt man ein tuch von dichter leinwand taucht es in heißes Wasser, legt es in einen Durchschlag, schüttet das eingerührte hinein, bindet es oben zu, doch läßt man so viel Raum, daß die Semel, aufquellen kann, hernach thut man es in einen Topf mit wasser worinn man eine handvoll Saltz geschüttet, über den Topf leget man ein Stück holtz in der Quere, woran man das tuch befestiget, so daß der Pudding schwebt, während dem kochen wird der Topf öfters umgewendet, daß er von allen Seiten fertig werde, hat er eine Stunde gekocht, so nimt man ihn aus den Topf, läßt ihn in einen Durchschlag ablaufen, und richtet es so an, das die unterste Seite oben kommt, man kann ihn mit länglicht geschnittnen Mandel und Zimt auszieren, und eine beliebige Sose dazu machen.

Mehl Pudding

Zu einen solchen Pudding, nimt man 3 Viertel Quart Milch 1/ ℥ Mehl ein genaues $\frac{1}{2}$ ℥ butter, 14 bis 15 Eÿq1w, $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, man nimt eine Casserolle, und setzt sie mit der Milch, butter und der hälfte des Zuckers aufs feuer, kocht diese Maaße, dann wird das Mehl so lange drunter gerührt, bis sie steif wird wenn es abgekühlet ist, rühret mann es mit der andern hälfte Zucker, und denen Eÿerdottern wohl durch das Eÿerweiß, wird zu Schnee gemacht, und darunter gerührt, alles wird in eine Serviette gebunden, die zuvor mit wasser wohl durchweicht ist, der Pudding wird zugebunden, und in wasser, so wie vorher beschrieben woirden gekocht. Die Sose ist ebenfalls willkührlich, ist jemand diese Portion zu groß, so kann man die hälfte von dießen vorgeschrieben zuthaten nehmen.

Reis Pudding

Man koche eine beliebige Menge Reis weich und recht steif, ist er kalt, thut man butter Eÿerdottern Muß: und einen guten theil Rindermarck hinein, hat man es eine gute weile in einer Schüßel gerieben, so thut man große und klein Rosinen fein geschnittne Mandeln, abgeriebne Citronenschale und gestoßnen Zimt dazu, daß weiße von den Eÿern, wird zu Schaum geschlagen, und dazu gerührt, dann schmieret man eine forme, oder in Ermangelung dessen ein tiefes aber verzinntes Casseroll, mit butter fett aus, bestreut es mit geriebner Semel, thut die Puddingmasse hinein und backt es in einen backofen, hirzu macht man eine Sose von Milch und Eÿern abgerührt, Mandeln, Zimt und Zucker, oder auch eine Wein Sose.

Pudding von Ochsenzungen

Man kocht eine frische ochsenzunge, scharf aus den Saltze ab, putzt sie, zieht die weise haut herunter und läßt sie abkühlen, daß sie gantz kalt werde dann wird die gantz fein gehackt, mit Zwiebeln, durchwachsenen Speck, und für ein paar Pfennige geriebene Semel, etwas fischen Rinds Nierenfett, alles fein gehakt vermischt mit Nelcken, Muß: Pfeffer und Citronenschaale gewürzt, und endlich mit so viel Eÿern angefeuchtet, das es eine Maasse wie zu fleischklößen wird, nun schmireet man eine Tortenpfanne, fett mit butter, bestreut si mit geriebner Semel, und formiert aus der Masse, einen Pudding bestreicht ihn mit zerlaßner butter, und streut geriebne Semel darüber, auf den Deckel von der Tortenpfanne werden Kohlen gelegt und so läßt man ihn gelbbraun werden, zuletzt legt man unterwärts nur wenig feuer, über diesen Pudding, macht man eine Kapern oder Sardellen, Rosinen, oder hagenbutter Sose, und belegt ihn mit Pita-cien oder andern trocken Eingemachten.

pudding von fischen

Dieser wird von hecht, Stockfisch, oder andern fischen, die etwas härtlich sind gemacht, sie werden eingewässert, rein gemacht, in Stücken geschnitten ohne Saltz ein wenig abgekocht, und dann von den gräten gelöst, dann reibt man ein gut theil butter, zu Sahne, nimt in Milch geweichte und wieder ausgetrückte Semel, nach gutdünken, 5 oder 6 Eyer Musc: Nelcken, Schalotten etwas Petersilie, rührt es durcheinander, thut den fisch dazu und fruchtet es mit fetter süßer Sahne an, wenn nun die blechne Puddingform fett mit butter ausgeschmiert, und mit geriebner Semel bestreut ist, wird das eingerührte hinein gethan, in eine Tortenpfanne gesetzt, und mit Kohlen unten und oben fertig gebacken, hat die forme einen Deckel, so kann man sie auch in einen Keßel mit wasser setzen, und so fertig kochen, man kann ihn auch in eine Serviette binden, die Sose hierüber ist willkürlich, doch ist einer holländische die gewöhnliche.

Hefen Klöße

Man thut Mehl so viel man Klöße zu machen gedenket in eine Schüssel, setzt sie an einen warmen Ort, dan rührt man 4 oder 6 löfel gute weisbierhefen, und lauwarne Milch darunter, so, daß sich von dem teige Klöße formiren laßen, die man in der größe eines dünnen brodtes macht. Diese setzt man auf ein brett, bestreuet sie mit Mel und läßt sie an einen warmen Ort aufgehen, sind sie aufgegangen, so kocht man sie in einen Keßel mit wasser bei raschen feuer, Indeß hält man geschmoltzen butter bereit, und setzt diese in einen Sosen Napf, zu den trocken ausgelegten Klößen auf die Klöße werden sehr groß, und müßen nicht geschnitten sondern voneinander gerissen werden.

Dampfnudel

Man nimt eine halbe Viertel Metze Mehl, macht ein wenig Milch lau legt ein Stück butter hinein, rührt das Mehl damit an, und thut einen löfel voll hefen und Saltz dazu, alsdann rühret und würcket man den teig recht durch, das er wie Schneeballenteig wird, schneidet ihn in Stücke ohngefähr in der größe eines Eys, und macht runde Kuchen daraus, bestreut ein blech mit Mehl, setzt die Nudeln darauf, und läßt sie 2 Stunden auf den warmen Ofen gehen, dann beschmieret man eine bratpfanne fett mit Butter, setzt die Kuchen hinein und schiebt die Pfanne, wenn das brod in den Ofen getan wird, ebenfalls hinein, das sie gelb backen, auch kann man so viel kochende Milch daran gießen, das sie bis an die hälfte der Nudeln reicht, man läßt sie einbacken und richtet sie an.

Plätzen zu backen

Auf $\frac{1}{2}$ Quart Milch rechnet man 7 Eyer, quirlet diese mit den Milch zusammen, und rührt nach und nach so viel Mehl hinein das es ein teig wird de sich gießen läßt, dann saltz man ihn und thut etwas Zucker hienein dann wird eine flache eiserne oder irdenen Pfanne mit etwas butter aufs feuer gesetzt, und wann sie braun wird, gießt man einen löfel voll von den teig hinein schwenckt die Pfanne so um, daß der gantze boden damit bedeckt ist doch nur so dünne, daß die Pfanne durchschimmert, wenn es von einer Seite losgebacken sit, wendet man es schnell um, und läßt es auf der andern Seite backen, und so fort bis man so viel hat als man braucht, man bestreut sie mit Zucker, und rollte sie auf welches mit einer langen gabel sich am besten machen läßt, man kann auch andere sachen hinein fülle.

Kuheuter zu braten

Es wird erst scharf aus den Saltz recht weich gekocht, wenn es dann recht abgekühlet ist schneidet man es in große recht dünne Scheiben, feuchtet diese mit zerlaßner butter an, wälzt sie in geriebenen Semel, Majoran Saltz und Pfeffer, und bratet es dann gemächlich auf dem Rost, oder legt es in einem Tiegel mit brauner butter und läßt es o von beiden Seiten braun werde.s

Kalbsleber zu braten

Die Kalbsleber wird rein gewaschen, mit saltz bestreut, eine weile hingelegt, bis das Saltz allerwegen durchgezogen, dann mit gröblicht geschnitten Speck gespickt, Der Spieß woran sie komen soll wird heiß gemacht und dann die leber daran gesteckt, so sitzt sie gleich fest, wenn sie fleißig mit butter, auch wenn man will mit Sahne begoßen wird, ist sie baldt fertig, man giebt aber nur gelindes feuer, bei raschem wird sie zu trocken, oder die leber wird in breite Stücke geschnitten, wohl ausgeädert, gewaschen und wenn sie gesaltzen eine weile hingelegt, dann streift man sie einige mal durch die hand, trocknet sie mit einem tuch ab, bestreut sie dick mit Mehl, und bratet sie in Schmaltz oder butter braun, hieruaf pfelegt man eine Zwiebel oder Kapern Sose zu machen.

Bratwurst zu machen

Man nimt von Schwein den lenden braten, und das kurtze halsfleisch hackt es, mischt klein würflicht geschnitten Speck, gröblicht gestoßnen Pfeffer, abgeribeb Zitronenschale und hinlänglich Saltz darüber fruchtet es mit wein an, und stopft recht rein gemachte Schweinsdärme, die man etwan 3 viertel Ellen lang schneidet, damit voll, doch muß es nicht zu dicht sein, sonst platzen sie dann speilert oder bindet man sie zu sticht mit einer Nadel hin und her hinein daß die luft heraus gehe und hängt sie auf daß sie trocken werden.

Bratwurst zu braten

Die bratwürste werden in einen Tiegel mit wasser oder weißbier aufgesetzt, man gießt so viel darauf, daß es übersteht, ist es eingekocht so braten sie dann in ihren eignen fett braun, man belegt damit gemüße giebt sie so, in ihrer eignen brühe, oder macht eine Kapern oder Zitronen Sose darüber

Saucissen zu machen

Hierzu nimt man 2 ℥ mager Schweinflleich und 2 ℥ dergleichen Rind oder hamel-Fleisch, die Sehnen werden so viel es angeht heraus genomen und das fleisch Gehackt, jedoch nicht allzu fein darunter mengt man $\frac{3}{4}$ ℥ würflicht geschnitten Speckt, $\frac{1}{4}$ ℥ Saltz, 2 loth gestoßnen Pfeffer, und eine halbe Mußcatennuß, dies wird zusamen wohl durchgeknetet, hernach nimt man kleine darme etwan die dünnsten vom hammel, schleimt sie rein ab, zieht den darm über eine Wurstspritze, stößt das fleisch mit einen Stempel vorne zur Spritze heraus, so macht sich die Wurst von sich selbst, man läßt sie abtrocknen, wenn man sie zu gemüsen belegen nehmen will oder legt sie in Essig, und macht dann eine Sose von Kapern, Zitronen, oder sonst eine von pikanten geschmack dazu.

Sardellen Sose

Mna nimt einen löfel voll Mehl, ein Stück butter, Zitronen lorbeerblätter, klein gehackte Schalotten, eine Portion fein gehackte gewässerte Sardellen, knetet dies alles gut durch, röstet es, thut brühe daran, läßt es einen Sud thun, legt Citronenscheiben hinein, und giebt es auf.

Schinken Sose.

Man nimt 3 oder 4 Scheiben rohen Schinken, läßt sie in einer Casseolle schwitzen, wenn sie anhängen, streut man so veil Mehl, als man zwischen 3 fingern fassen kann, hinein, es wird brüh daran gegossen, mit Pfeffer, und einen bündchen feiner Kräutergewürtz und gelinde gekocht, zuletzt treibt man sie durch ein haarsieb, schneidet oliven und Zitronen hinein, und bedienet sich derselben zu allen braten von weissen fleisch,

Sose bon Schalotten

Man kocht einen löfel voll Mehl, eine gute Portion gehackte Schalotten, und ein Stück butter durcheinander, feuchtet es mit Fleischbrühw oder auch nur Wasser an, gießt etwas wein und weinessig dazu, und rührt es zu einer dicklichten Sose ab, dieser Sose bedient man sich zu Kapaunen, Carbonade und hammel braten, ein löfel vom Champignon Pulver giebt ihr einen pikanten geschmack

Sauerampfer Sose

Man nimt einige gute hände voll Sauerampfer, wäscht sie hackt sie einige mal durch, und läßt ihn in einen verdeckten Topf in seiner eignen brühe fertig schwitzen, dann knetet man butter, mit ein wenig Mehl und ein paar Eÿerdotter uin einer Pfanne durch, thut den Sauerampfer mit seiner brühe dazu, und wenn er nicht Sose genung giebt, gießt man etwas fleischbrühe oder wasser zu würtzt es mit Mußc: , Saltz und ein wenig Zucker, und wenn es dickicht genung ist, giebt man sie auf.

Sose auf Italiänische Art zu allerlei Wildprätt

Man läßt einige Schinkenschnitte in eine Casserolle schwitzen wenn es anfängt sich anzuhängen, thut man gehackte Champignons, Thimian, basilikum, eine zehe Knoblauch, einige gewürtzelcken, und Provenceröhl hinzu, wenn es eine weile gedämpft hat, gießt man ein glaß Champganer wein, Kalbsbrüh, und der Saft einer Citrone und gantzen Pfeffer dazu.

Sose von Stachebeeren

Die Stachelbeeren wwerden gesiebet gewaschen, und in Schamltz geröstet. Hierauf wir ein wenig fleischbrühe, wein und Esseig daran geschüttet, mit Mußc: und Nelcken gewürtzt, nach belieben gezuckert und aufgekocht, Zulezt legt man noch Citronath, und Citronenschale an, läßt es damit noch einmal aufkochen, und streut beim anrichten Zimt darüber

Grüne Sose allerlei gebraten geflügel

Man nimt Schnittlauch, Kerbel, brunnenkresse, Pimpinelle, und Drahung thut diese Kräuter nach Verhältniß ihrer Kraft in einen Mörser und stößt sie, wenn dies geschehen, werden sie mit Saltz Pfeffer ein wenig Schalotten und ein klein wenig Senft gewürtzt, auch wird ein wenig Citronensaft und Provenven öhl aber kein Essig daran gethan, sollte diese Sose zu herbe sein so gießt man etwas wasser dazu, der dragun muß am stärksten hervorscheiden.

Sose zu Rindenbraten auch Wildprett

Man verwelet eine hand voll Pettersilie, und 2 laetuken, thut sie dann in frisches wasser , drückt sie aus, und läßt sie mit Kalbsbrüh und einer Zehe Knoblauch kochen, treibet sie dann durch ein haarsieb, thut sie in eine Casserolle mit frischer butter, und 4 klein gehackten hart gesottnen Eÿerdottern, so läßt man es dicklicht werden, aber nicht völlig kochen beim anrichten wird der Saft einer Citrone hineingetrückt

Eine Pikante Sose zu allerlei aufzugeben

Es werden in einer Casserolle ein paar Schnitte Schincken 3 Petersilien Wurtzeln, 3 bis lang geschnittne Zwiebeln, ein Stück butter, ein Bündchen Petersilie, eine Zehe Knoblauch, 5 Nelcken, einige lorbeerblätter aufgesetzt, dieß läßt man bei gelinden feuer eine weile dämpfen; feuchtet es mit Essig, fleischbrühe, und bratenbühe, schäumt es ab, treibt es durch ein haarsieb, und giebt es zu allerlei braten oder Pasteten und Ragouts.

Gewöhnliche holländische Sose

Man setzt ein halb Quart weißen wein, ein paar löfel Essig, und etwas wasser zum feuer, wenn es kocht, süßt man es nach seinen geschmack, würzt es mit Mußc: und quirlt es mit Eýerdottern ab, worin man ein wenig Mehle und einen löfel kaltes wasser thut, statt des Essigs kann man auch der Sose ihre Säure mit Citrone geben.

Dicke butter

Man nimt $\frac{1}{4}$ \mathfrak{B} oder sonst eine beliebige Menge butter, wäscht sie gut aus, thut die hälfte davon in eine Pfanne, mit 2 oder 3 löfel voll wasser, und einer guten Messerspitze voll Mehl, und rühret die auf gelinden feuer, ziehet auch der butter mit den löfel öfters in die höhe, die noch übrige butter, thut man Stückweiße auch nach und nach hinein, und wenn daß letzte geschmoltzen ist, wird die brühe gut und dicklicht sein. dann muß sie gleich von feuer genommen werden, man thut auch wohl eine Zwiebel ein paar löfel Sahne, und Mußc: hinein, dann ist es eine gute Sose zu fischen, fischpasteten und Stockfisch.

Rothe Sose zu kleinen geflügel

Man läßt butter im Tiegel braun werden, wirft Petersilie hinein, läßt Sie braten, bis sie platzt. Zuletzt gießt man Essig daran, setzt und pfeffert Sie und giebt sie auf.

Napf Kuchen

Man nimt 1 \mathfrak{B} butter, wäscht sie und trocknet sie mit einem tuch ab, reibt sie in einen tiefen irden Napf, bis sie gantz weiß wie Sahne wird, dann thurt man allmählich von 16 Eýern das gelbe hinzu, ist dieses gut gerieben, so nimt man gestoßne Musßc: von 2 Citonen die abgeriebne Schale und 12 loth geriebnen Zucker, wenn alles wohl durchgerieben ist, dann thut man 4 bis 5 löfel voll gute weißier hefen, und 1 \mathfrak{B} fein weitzen Mehl hinzu und reibet es gut durch, unterdeß dießes geriebne wird, schlägt man das weiße von den 16 Eýern zu einem steifen Schaum und rühret es zuletzt darunter, gießt die mit kalter butter geschmierte forme von dem Teig etwas über halb voll, läßt es aufgehen, und backt es im backofen, Man muß sich hüten, daß zu dem Eýerweiß kein asser komt, sonst stehet der Schaum nicht.

Bisquit Kuchen

Es werden 12 frische Eyer genommen, davon sondert man daß weiße allein, und das gelbe auch allein in große irdnen Schüßeln nimt das weiße Köpfgn von den Eyern ab, welches bei allen Kuchen die aufgehen sollen geschehen muß, schlägt das gelbe $\frac{3}{4}$ Stunden und thut zu dem gelben 1 \mathfrak{L} gestoßnen Zucker und $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Kraftmehl schlägt es wieder $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen, dann wird das weiße, welche gleich vom anfang beständig geschlagen worden, dazu gethan, und so in eine mit Schmaltz bestrichne und mit fein geriebner Semel ein wenig die Schaale von einer Citron darein nehmen, auch gestoßne Cardamom.

Mandel Torte

Man nimt 1 \mathfrak{L} süße Mandeln und $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} bittere, brüht sie und stößt sie ganz fein, und thut sie in einen tiefen Reibenapf, dan nimt man 20 recht frische Eyer und thut das gelbe zu den Mandeln, von 12 Eyer, thut ma daß weiße in einen großen Topf, von den 8 übrigen muß das weiße nicht dazu komen, dann thut man in den Napf $\frac{3}{4}$ v bis 1 \mathfrak{L} fein durchgesiebten Zucker, reibt die Mandeln, mit den gelben von den Eyern und dem Zucker 1 Stunde beständig nach einer Seite, daß weiße von den 12 Eyern schlägt man zu einem steifen Schaum, und rühret es zuletzt darunter, aber nur so lange, bis es sich mit dem Teig meliert hat, wie auf die abgeribene Schale von einer Citrone zuletzt thut man es in eine forme, welche vorher mit butter ausgeschmiert und mit geriebnen Semel bestreut worden und backt sie

Brod Tort

Man schneidet die Rinde von recht groben brod, trocknet sie im backofen Oder in einer Ofenröhre, stösset und siebet sie durch einen seinen Durchschlag, und nimt davon 1 \mathfrak{L} alsdan $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} gestoßnen Zucker 2 loth Zimt, 10 Stück Nelken, $\frac{1}{2}$ loth Cardemome, alles fein gestoßen von 2 Zitronen die abgeriebne Schaale und 1 \mathfrak{L} geriebne süße Mandeln, letztere thut man in einen Reibenapf, thut von 19 Eyern das gelbe dazu, und reibt dieses immer nach einer Seite recht gut, dann nimt man das brod, Zucker gewürtz, Citronenschaale dazu und reibt dieß gut untereinander, von den 19 Eyern schlägt man daß weiße zu einen steifen Schaum, dann thut man in den Teig von 2 groschen Zimtwasser für 1 groschen Orangenwasser, und von 2 Citronen den Saft, und reibt es wohl durcheinander, das geschlagene Eyerweiß thut man alsdann auch dazu und rührt es, daß es sich gut an den Teig meliert, alsdan auch dazu und rührt es, daß es sich gut ausgeschmierte Tortenform, und stzt sie geschwinde, in den backofen, will man sie in einer Tortenpfanne backen so muß man vorher Kohlen so wohl unten als oben legen, daß die torte in die warmen torten-Pfanne komt und sie gut aufgehet galube man daß sie fertig ist, so sticht man mit einen kleine Messergen hinein, bleibt solches beim herausziehen trocken, so ist sie gut

Makronen Torte

Man nimt $\frac{3}{3}$ \mathfrak{W} süße, und $\frac{1}{4}$ \mathfrak{W} bittere Mandeln, brüht sie ab und stößt sie gröblich schneidet etwas Citronath in kleine Würfeln, schlägt von 6 recht frische Eÿern das weiße zu Schaum, thut eine $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} durchgeseibten Zucker nebst den Mandeln und Citronath dzu, schüttet gantz fein geriebne Citronenschaale und gestoßnen Zimt dazu, von jeden $\frac{1}{2}$ loth und rühret Alles wohl durcheinander, dan streicht man es wie ienen halben finger Dicke in einer Tortenpfanne auf ein Pappier, welches vorhero mit kalter butter beschmieret worden, und backt es bis, es bräunlich wird es muß aber nur bei gelinden feuer gebacken werden.

Kraft Torte

Man nimt 9 gantze Eÿer, und von 4 Eÿern das gelbe $\frac{3}{4}$ \mathfrak{W} gestoßene Zucker, man schlägt die Eÿer und Zucker so das es zu Schaum wird. Hierein thut man 1 und $\frac{1}{2}$ viertelpfund Mehl allmählig und rüret es recht durcheinander, rühret von 2 Citronen die abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} in kleine Würfeln geschnitten Citronath, etwas gestoßne Mandeln Zimt, Muß: von jeden gleich viel hinein, aber etwas mehr gestoßnen Cardemome, diese rührt man recht durcheinander, dann wird eine forme mit kalter butter ausgeschmiert, der Teig hinein geschüttet, und allmählig gebacken, wenn man mit einen Messer in der Mitte hinein sticht, und es hängt nicht mehr an dem Messer, so ist sie gut

Wiener Torte

Man nimt 1 \mathfrak{W} butter, wäscht sie mit kalten wasser, trocknet sit einem Tuch ab, reibet sie in einen tiefen Napf, eine Stunde immer nach einer Seite hin, nimt 4 gantze Eÿer und von Eÿern das gelbe dazu, auf 1 \mathfrak{W} recht fein weitzen Mehl, 2 löfel recht gute weißbier hefen, und 6 löfel süße Sahne dieses wird alles geschwinde zusammen gerührt, dann legt man Pappier in die Tortenpfanne oder auf ein Blech, streut ein wenig Mehl drauf und verbreitet solchen mit der hand über den boden, so daß auch etwas am Rande herauf stehet, auf den boden wird bis an den Rand gehackte Citronenschaale, gestoßner Zimt, gestoßner Zucker, Citronenscheiben und kleine Rosinen gelegt, den übrigen teig macht man mit der hand breit, schneidet davon schmale streifen, und legt sie darüber wie ein gitter, bestreicht sie mit Eÿerdotter, den setzt man sie 2 Stunden an einen warmen Ort, daß sie aufgeht auch kann man sie im Backofen backen.

Melonen Torte

Die Melonen werden geschält in Stücke geschnitten, in wein mürbe gekocht, mit Zucker, Zimt und gestoßnen Zwiebeln vermischt und kalt gemacht, dieß wird gewöhnlich in einen süßen teig gebacken nachher mit Zucker und orangenwasser glaciert.

Baum Kuchen

Man nimt 30 recht frische Eyer, 1 ½ \mathfrak{W} Zucker 2 \mathfrak{W} recht gute butter
 1 loth Zimt, 1 ½ Quentgen Cardemome 1 ½ Quentdschen Mußc:
 von 3 Citronen die Schaale abgerieben, 1 Quart süße Sahne 2 ½ \mathfrak{W} fein
 Weizenmehl, die Eyer schlägt man voneinander, das gelbe thut man
 in einen tiefen großen Napf, und das weiße in einen großen Topf
 das gelbe reibt man etwas schüttet alsdann den fein gestoßnen
 Zucker nebst der abgeriebnen Citronenschaale, und gewürtz dazu
 und reibet man etwas, schüttet alsdann den fein gestoßnen
 Zucker nebst der abgeriebnen Citronenschaale, und gewürtz dazu
 und reibet es eine halbe Stunde immer nach einer Seite, dann
 gießt man allmählich die geschmoltzne butter, welche man etwas
 auf gantz gelinden Kohlfeuer kochen läßt, daß sie sich von dem Saltz scheidet
 aber nicht braun wird, wenn sie etwas abgekühlet, und von allen Saltze
 völlig gereinigt ist, dazu, rühret es wieder eine halbe Stunde, dann schüttet
 man allmählig daß Mehl dazu, und rühret es so lange, bis alles Mehl
 vollkomen in den teig meliert ist, alsdann gießt man noch die kalte
 Sahne dazu, und rühret es wohl durch einander, wnn man bald die Sahne
 zugießen will, so fängt man an, daß Eyerweiß zu Schnee zu schlagen
 bis es steif ist, unter der Zeit rühret man den Teig beständig, wenn das
 Eyerweiß, steif geschlagen, thut man es zu den Teig und rühret es zu-
 samen, bis es sich mit dem Teig melirt hat, man kann auch die butter
 den Tag vorher, so wie gesagt ist schmelzen, und in den großen Napf
 ohne das Saltz gießen, wenn man den Kuchen einrühren will reibt
 man sie vorher zu Sahne, thut dann das gelbe von den Eyern dazu,
 wie auch das übrige, so wie gesagt worden, so wird der Kuchen sehr
 schön und mürbe, Etwas vorher ehe der Kuchen völlig eingerührt
 ist leget man den mit bindfaden umwundenen baum an das feuer
 daß er recht durchhitzet, er muß aber beständig gewendet werden
 als wenn der Kuchen schon darauf wäre, daß Schäumen des Baumes
 ist nicht schädlich und rühret bloß von der butter her, die im holtze
 sitz, wischt selbige behutsam mit einen tuch ab, daß der bindfaden
 sich nicht verschiebet, dann füllet man etwas von dem Teig in eine irdene
 bratpfanne und begießt den Baum damit, im begießen drehet man den
 baum langsam, hernach aber geschwinder, das er Zucker bekömt und
 nimt die bratpfanne, so bald nicht mehr teig von den Kuchen abtriefet
 bis zum folgenden begießen vom feuer sonst backet der teig wenn
 der eine guß braun genung ist, so begießt man ihn wieder, wie daß
 erste mahl, und führet mit den begieß0en fort, bis jeder guß baum
 genung ist, und der teig alle ist, ist der letzte guß braun genung, so
 nimt man eine Streudose mit recht feinem Zucker hält eine Schüssel
 unter und bestreut ihn während wenden mit Zucker, dann ziehet man
 an jeden Ende den Nagel aus, so auf der Rundung des baums geschlagen ist

weil er sonst an dem herausziehen des bindfadens hinderlich ist und schneidet den Kuchen an beiden Enden gerade, man muß aber ja nicht den bindfaden durchscheiden. Dann macht man den bindfaden, wo er fest gemacht ist, loß, hält ihn dicht an den baum, und ziehet ihm so behutsam als möglich, so wie er gewickelt ist immer dichter an den baum gehalten, heraus, bis ohngefähr auf die hälfte, dann von dem andern Ende eben so, sollte der Kuchen noch nicht gantz loß sein, so fasset man an jeden Ende, den bindfaden an und ziehet ihn hin und her, immer dichte an den baum, bis man um den baum herum ist, alsdann ist er lose, und man kann ihm an dem Ende, wo der baum dünne ist abnehmen, der baum wird mit bindfaden von mitleren dicke umwunden, schlägt an jedem Ende, de baums, wo der Kuchen nicht hinkommt einen kleinen Nagel den bindfaden anzubinden, schlägt gleichfalls an jedem Ende, auf der Ründung des baumes, gegen der scharfen Kante desselben einen kleinen Nagel, an den ersten bindet man den Bindfaden, und gegen den zweiten leget ihn, daß der bindfaden nicht herunter gleiten kann, windet den bindfaden ohngefähr einen finger breit von einander, und machte ihn an dem andern Ende wieder eben so feste, Setzet bei dem backen in der figur eines halben Mondes Mauersteine vor den Kuchen, und machet darein das Kohlfeuer sonst wird er an der Mitte eher braun, als an den Enden hat man einen neuen baum, so muß man ihn etliche Tage vonheo, ehe man ihn brauchen will, etliche Stunden ordentlich am feuer wenden und immer mit butter begießen, sonst schmeckt der Kuchen nach dem holtze, ist er aber einmal so zurecht gemacht so ist er auf immer gut.

Baum Torte

Hierzu wird 1 \mathfrak{L} frische butter, 1 \mathfrak{L} fein gestoßner Zucker, 16 Eyer, 1 \mathfrak{L} fein Weizenmehl, von einer Zitrone die abgeriebne Schaale und ein wenig Mußc: die butter schmelzet man wie beim Baum-Kuchen, gesezt worden und gießt sie in eine tiefe Schüssel ab, daß alles Saltz zurück bleibet, wenn sie kalt ist, wird sie zu Sahne gerieben, dann thut man zuerst den Zucker dazu und rührt es gut durcheinander, hernach von den 16 Eyern allmählich des gelbe dann die Citrone und Mußc; das weiße von den Eyern wird zum steifen Schaum geschlagen, alsdenn nebst den Mehl allmählig dazu gerührt, und so lange gerieben, bis der teig blasen bekömmt.

dann beschmieret man ein Tortenpfanne mit ein wenig butter
 leget eine bogen Pappier, so dünn mit butter beschmiert ist
 hinein und schmiert den teig wie ein guter Messerrücken
 dicke darauf machet unten und oben gelindes feuer, bis der
 erste guß braun genung ist, dann wieder teig in voriger
 dicke darauf geschmiert, und so fortgefahen bis der teig
 alle ist, wenn der erste guß braun genung ist, muß unten
 kein feuer mehr, sondern nur immer oben auf dem deckel
 ein gelindes Kohlfeuer unterhalten werden. Man kann auch
 wenn man etliche guße gebacken hat, Confituren darauf
 streichen, und wieder etliche guße darauf backen, hat man so
 viel Teig, so kann man noch einmal Confituren darauf
 streichen, und wieder einigen guße darauf backen, man muß
 bei diesem und allen Kuchen darauf sehen, daß unter der
 Tortenpfanne, recht in der Mitte, kein Kohlfeuer sie, sonst ver-
 brenne sie unter sehr leicht.

Butterteig zu machen

Man schüttet 1 Metze fein Mehl auf ein Kuchenbrett, Macht
 in der Mitte desselben eine Vertiefung, rühret dann 8 Eyer mit
 etwas Milch und Wasser darein, und verknete so viel Mehl, daß es
 ein teig wird, der sich wieder hebet, wenn man ihn mit der hand
 wider drückt, nun wiegt man ihn, und rechnet 1 \mathfrak{L} Teig, 2/ \mathfrak{L}
 butter, die den abend zuvor in dünne Schnitte zertheilt, eingewässert
 worden ist, der Teig wird nun, wenn das brett gut mitz Mehl
 bestreut ist, breit ausgerollt, die butter mit einen tuch abgetrocknet
 und auf die hälfte des teiges gelegt, die andere hälfte schlägt man
 darüber, rollt ihn ein wenig aus, legt dann beide Enden bis iun die
 Mitte, und den Teig wieder über einander, daß er verdoppelt
 Wird, so wird er gerollt, und dieses wird 3 mal wiederholt,
 es muß aber jedesmal frisches Mehl untergestreut werden, man
 rollet ihn so dünne als man will, und braucht ihn zu Torten
 Pasteten butterstengeln und allerley.

Ein müber Teig

Man nimt 1 \mathfrak{L} fein Mehl, 1 \mathfrak{L} ausgewässerte und wieder abgetrocknete
 butter, diese wird in den Mehl gantz klein zerkrümelt, dann thut man
 in die Mitte 8 Eyer und so viel Milch oder wasser, daß es ein teig wird
 der sich rollen läßt, diesen schneidet man mit dem Kuchenröllchen, wozu
 man ich haben will, insonderheit wird er zu gefüllten torten Pflaumen,
 Kirsch- und andern dergleichen Kuchen gebraucht.

Butterteig auf andere Art

Man macht eine Kreis von Mehl, thut in die vertiefung desselben 18 loth ausgewaschne frische butter, $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, 12 löfel voll Wasser, dies knetet man, wenn es zuvor durcheinander gerührt worden, zu einem Teig, streut Mehl auf ein Kuchenbrett, und rollet ihn zimlich dick aus, hiervon macht man runde Kuchen wie Torten und bäckt sie auf einen mit Mehl bestreuten blech, belegt es mit blumen oder figuren, die man von den nehmlichen teig ausschneidet. Und diese wieder mit Confituren und Citro-nath. Dieser Teig kann, wenn er gebacken ist einige tage stehen die Confituren legt man aber nur dann auf wenn er gebraucht wird.

eine mürben butterkuchen

Man nimt nach gutdünken Mehl, thut ein gutes Stück frische butter in kleine Stückgen zertheilt, 3 Eyer und so viel wasser hinzu, das es ein Teig wird, der geknetet werden kann. Nun nimt man so viel ausgewaschne butter, als der dritte theil des teiges ausmacht, rollet den Teig, wie bei Torten geschieht, leget die Butter hinein, und rollet ihn 3mal damit durch. Hiervon macht man einen Kuchen so dick als man ihn haben will, und backt ihn, auf ein mit Butter, bestrichenes und Mehl überstreutes Pappier, im Backofen.

Citronen Torte

Man nimbt von 8 Citronen das gelbe ab, daß weiße löbet man Rein ab, und schneidet die Citrone alsdenn in dünne Scheiben, diesße legt man in ein porzellainen geschirr, bestreut es dick mit geriebnen Zucker, thut wieder eine lage Citronenscheiben auf und wieder Zucker, und fort bis die Citronen alle hinein sind so läßt man es eine Stunde stehen, indeß stößt man $\frac{1}{2}$ ℥ süße Mandeln thut es nebst einen glaß wein der abgeriebenen Citronenschaale, geriebnen Zucker, wie auch den Saft, der von den Citronenscheiben gelaufen ist, in einen Tiegel, setzt es auf Kohlen, und rühret es darüber so lange, bis es anfängt trocken zu werden. Nun hat man einen nach oben beschriebnen Art gut zubereiteten Tortenteig bereit rollte davon einen boden auf ein mit Mehl bestreutes Pappier. Sind die Mandeln abgekühlt, so leget man eine lage davon auf den boden, dann eine von den Citronenscheiben, und so fort bis die Masse alle ist, zuletzt macht man einen gantzen oder gitterigen deckel darüber, bestreicht sie mit Eÿergelb, und bäckt sie fertig.

Reiß Torte

Man brühet 1 \mathfrak{L} Reiß, und kocht ihn dann in Milch recht steif und weich, Ist er darauf etwas abgekühlet, so reibet man ihn in einer tiefen Schüssel recht klein, dann schlägt man 10 ganze Eyer und von 10 andern bloß das gelbem nach und nach hinzu, und reibt es recht starck durcheinander, süßt es mit Zucker ziemlich starck, thut butter hinzu thut orange Zimt und Rosenwasser hinein, das es von jeden den geschmack bekomme die Tortenpfanne wird fett mit butter beschmiert, und zwar der boden und gantze Rand. Dann wir der Reiß hinein geschüttet, und bei gelinden Kohlfeuer gebacken man muß ihn aber nicht eher aufdecken, bis man ohngefähr meint das er fertig ist, sonst fällt er wieder.

Marck Torte

Es wird $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Rindermarck genommen, die schmelzt man und gießt es in eine tiefe Schüßel, ist es kalt, so reibet man es das es wie butter wird, dann nimt man $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} recht fein gestoßne süße Mandeln und thut sie dazu, wie auch 4 ganze Eyer und von 4 Eyern das gelbe, und von einer Citrone die fein geschnittne Schaale, diese reibet man recht gut zusammen und reibet es gut durch, dann wird $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} fein gestoßne Zucker genommen der aber nicht eher dazu gethan werden muß, bis man es in die Tortenpfanne gießen will sonst läuft es nicht auf, dann legt man in Tortenpfanne buttermteig wie bei der Citrontorte und gießt dießes hinein, Erst macht man oben und unten gelindes feuer, hernach aber oben stärkeres so läuft er gut auf, diese Torte wird warm gegessen.

Erdoffel Torte

Zu 3 \mathfrak{L} Erdoffeln gehören 24 Eyer 2 \mathfrak{L} Zucker und die abgeriebne Schaale von 3 Citronen wenn die Erdoffeln gar aber nicht zu weich gekocht sind, so werden sie auf einen Reibeisen gerieben, daß gelbe von den Eyern wird mit den gestoßnen Zucker, und den Citronenschaalen in einen tiefen gefäß durcheinander geklopft, zuletzt werden die geriebenen Erdoffeln mit darunter gerührte, und wenn die form bald in den Ofen komen soll, wird daß zu Schnee gepeitschete Eyerweiß hineingethan, die forme wird fett mit butter geschmiert, und in Ofen gebacken und zwar eine gute Stunde.

Eyer Torte

Es wird $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} gute gewaschne, und wieder getrocknete butter zu Sahne gerieben, dann wird nach und nach daß gelbe von 24 Eyern unter beständigen Rühren hinein gethan, ist dies geschehen schüttet man 3 loth gestoßnen Zucker und das abgeriebne von 2 Citronen hinzu nun schlägt man daß weiße von 12 Eyern zu einen steifen Schaum und rühret es endlich auch hinein, ehe dies gerührt wird, hat man einen buttermteig fertig gemacht, macht davon einen guten boden in eine Tortenpfanne oder Schüssel die fett ausgeschmiert ist gießt das gerührte darauf, und backt es sehr langsam.

Aprikosen Torte

Die Aprikosen werden geschält die Kerne herausgenommen, und mit eben so viel Zucker als sie wiegen, gerührt und dicke gekocht, wenn man die frucht haben kann wir die so eingemacht. Will man sie gebrauchen nimt man 1 \mathfrak{W} von dem Eingemachten thut das weisse von 15 Eyern hinzu wie auch daß abgeriebne von einer Citrone, reibt es mit einen löfel in eine tiefen Schüssel auf 2 Stunden dann legt man einen mürben Zucker oder einen buttermteig in die Tortenpfanne, thut das geriebne hinein und bäckt sie bei nicht gar zu raschen feuer.

Prunellen Torte

Man schneidet die Prunellen, und einen guten theil Citronath in Längliche Streiffen hackt Citronenschaale recht fein thut dieses alles mit Zucker und Zimt in einen Tiegel, gießt wein darauf, und läßt es auf gelinden Kohlfeuer so lange kochen, bis es anfängt dicke zu werden, dann nimt man es ab, und läßt es kalt werden macht dann einen mürben butter oder Zucker teig, legt einen boden in eine Tortenpfanne thut das angerührte darauf bedeckt es mit einen gantzen oder gitterigen deckel, bestreicht es mit Eyergelb und bäckt es.

Äpfel Torte

Die borstorfer Äpfel werden geschält in 4 theile geschnitten daß Kernhauß weggethan, und die virtel in dünne Scheiben geschnitten. Diese thut man mit Zimt Zucker Citronat Citronenschaalen kleinen Rosinen wenn man will auch klein geschnitten Mandeln, in einen flachen tiegel und läßt sie wein ein wenig kochen, doch daß sie nicht zu Muß werden, diese fülle wird wie bei allen Torten in Teig gefüllt und gebacken.

Johannisbeer Torte

Man stößt 1 \mathfrak{W} süße und 4 loth bittere Mandeln recht fein thut sie in eine Schüssel thut daß abgeriebne von 2 Citronen hinein und rührt allmählich das gelbe von 16 Eyern hinein, ist es einer nach einer Seite hin gut gerieben so läßt man einen guten theil eingemachte Johannisbeeren warm und weich werden thut sie hinzu, und auch noch mehr Zucker entlich schlägt man das weiße von den Eyern zu einen steifen Schaum und rühret es mit den übrigen durcheinander, dann thut man es in einen mürben buttermteig fülle sind es farsche Johannisbeeren so kocht man sie Zucker dick und läßt sie abkühlen.

Sahne Torte

Man nehme $\frac{1}{2}$ Quart gute Sahne, schlage 8 Eyer hinein und quirle es damit ab, dann gießt man es in einen Tiegel, man kann auch wenn man beliebt Rosen oder Zimtwaßer darunter gießen setzt es aufs feuer, rühre es bis es anfängt zu kochen so läuft es bald zusammen, nun läßt man die Molcken durch einen Durchschlag davon ablaufen das zusammen geronnen reibt man mit einigen Eyern ab, vermischt es mit Zimt Zucker geschnitten Mandeln und Citronenschaalen und verführt damit wie bei andern Torten beschrieben ist.

Himbeer Torte

Die himbeeren werden gewaschen, auf ein Sieb geschüttet wieder getrocknet, und mit viel gestoßnen Zucker, Zimt und abgeriebne Citronenschaale vermengt, man kann ein wenig gestoßnen Zwieback hinzu thun weil die himbeeren sehr saftig sind dieß thut man auch auf eine Torte von mürben butter oder Zuckerteig, statt der himbeeren kann man auch Erdbeereb nehmen sie werden gerade so zubereitet.

Kirsch Torte

Hierzu nimt man von der großen Art suer Kirchen, nimt die kerne heraus, und läßt sie Kirschen mit einen guten theil Zucker so lange kochen, bis der Saft heraus gehet, dann nimt man sie mit einem Schaum löfel heraus, und läßt den bloßen Saft mit ein wenig gestoßnen Zwieback Zimt und abgeriebenen Citronen kurtz einkochen, thut dann die Kirschen wieder hinzu und läßt sie damit nach einmal aufkochen, wenn sie abgekühlet sind thut man sie auf den dazu verfertigten butterteig von Kirschmuß kann man auch die Torten füllen das Kirschmuß wird mit wein, Zucker, Citronenschaalen Nelcken und Zimt abgerieben, und wenn es dünn genug ist auf den Tortenteig gethan und gebacken.

Torte auf Engländische Art

Man nehme 1 \mathcal{L} Mehl, 1 \mathcal{L} gestoßnen Zucker, und 15 Eyer, die hälfte des Eyerweißes, läßt man aber hinweg, und die Eyer müssen wohl eine halbe Stunde gequirt werden, dann thut man erst den Zucker hierauf und Mehl hinzu, schlägt es beständig mit einen löfel durch einander, thut ferner ein wenig Rosenwasser, ein paar löfel voll Reismehl und etwas fenchel hinein, der Teig muß so dick sein daß Man ihn mit einen löfel heraus nehmen kann, die forme wird mit zerlaßner butter bestrichen und von dem teig halb voll gemacht in den Ofen gesetzt, und hellgelb gebacken.

Champignon Torte

Wen die Champignons geweicht haben, und rein gemacht sind, hackt man sie ganz klein, und rührt sie mit etwas Süßer Sahne gestoßnen Zwieback, Zucker eingemachter Citronenschale und ein Stück frische butter auf den feuer ab, bis es anfängt dick zu werden, dann läßt man es abkühlen und füllt eine Torte damit.

Chokoladen Torte

Erstlich rühret man daß weiße von 7 Eyern zu einen Schaum, dann wird $\frac{1}{2}$ ℥ gestoßner Zucker, und eben so viel Mandeln dazu gethan, diese letzten welche fein gestoßen sind müssen so lange wie bei einer Mandel Torte gerührt werden, zuletzt thut man $\frac{1}{2}$ ℥ geriebne Chokolade hinein und geriebne Citronenschale, und backt es wie eine Mandel Torte.

Mailändische Torte

Man nimt 1 ℥ Mehl 1 ℥ gestoßnenen Zucker $\frac{1}{2}$ ℥ frische butter 2 löfel voll orangenwasser 3 ganze Eyer, von 3 das gelbe und die abgeriebne Schale eine Citrone, von den Mehl macht man einen Kreis auf ein Kuchenbrett macht darein ein Vertiefung, schlägt die Eyer hinein, rühret sie klein, dann gießt man das Orangenwasser zu den Eyern, ferner die Citrone und zuletzt die in kleine Stückgen gehackte butter, hat man dieses alles durcheinander gerührt, so thut man den Zucker hinzu, und knetet das Mehl mit den händen ein, dann streuet man über und unter den teig Mehl, rollet ihn, machet ihn mit den händen breit, wie ein finger dick, und sticht mit blechnen formen allerlei figuren davon ab, diese legt man aus ein mit Mehl bestreutes Pappier, aber einer einge finger breit von einander, den im backen werden sie breiter und so werden sie auf einem blech gelbbraun gebacken. Dieser Kuchen hält sich lange, backt man von diesen Teig einen eintzigen Kuchen in größe des Blechs so sticht man mit einer federpose hin und wieder löcher hinein sonst platzt er im backen.

Anis gebacknes

Man wiegt 5 Eyer, so viel diese am gewicht betragen, so viel Mehl und Zucker, nimt man dazu, macht daraus einen Teig, thut noch ein Ey und eine gute Menge gestoßnen Anis hinein, nun wird eine blechne form mit butter ausgeschmiert, der Teig hinein geschüttet und in den Ofen blaßgelb gebacken dann stellet man ihn über nacht an einen kühlen Ort schneidet ihn in dünne Stücke und trocknet ihn diesen Teig kann man auch in kleinen formen backen und große Kuchen damit belegen.

Spritzkuchen zu backen

Man nimt $\frac{1}{2}$ Quart Ahne und Milch zusammen, läßt sie mit neuen Stückgen Zucker aufkochen schüttet 3 gute Kellen voll Mehl hinein rühret es klein, daß es klein Klümpgen setzt, und läßt es so lange kochen und quellen, thut allenfalls auch noch so viel Mehl hinzu bis der Teig anfängt blasen zu werffen und so trocken wird, das nichts mehr davon an einen Messer kleben bleibt, dann läßt man ihn in einer Schüssel auskühlen, schlägt dann 8 Eyer hinein schlägt es damit durch, schlägt wieder 4 Eyer hinein, und rühret es so lange bis der Teig helle blasen aufwirft, indeß setzt man butter oder Schmaltz übers feuer und wenn der Schaum davon fällt, spritz man den Teig aus einer Kuchenspritze hinein, taucht ihn unter die butter und wendet ihn um ist er braun genug von der einen Seite, und ist er dan fertig, so läßt man in einer Schaum löfel fett abtriefen, und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Schneebälle zu backen

Der Teig wird eben wie zu den Spritzkuchen bereitet, nur daß er dann anstatt in die butter gespritzt, mit einen tiefen löfel ausgenommen, und schnell in die butter gethan wird.

Waffeln ohn hefe

Man rühret $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} zu Sahne, schlägt 8 Eyer hinein, und rührt die butter vollends damit durch, dann thut man $\frac{1}{4}$ Quart Sahne und 1 \mathfrak{L} fein Mehl hinzu, und verdünnt diesen teich mit so viel Milch, daß er in das Waffeleisen gegoßen werden kann, dann läßt man das Eisen heiß werden streicht es mit Speck aus, oder legt ein wenig butter hinein, gießt ein paar löfel von den Teig hinein, läßt die Waffeln braun backen, und bestreut sie dann mit Zucker und Zimt.

Waffel mit hefen

Zu 1 \mathfrak{L} Mehl, nimt man $\frac{1}{2}$ Quart Sahne $\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} Schmaltz, 6 gantze Eyer, 2 gute löfel voll weißbier hefen, Muß: Cardemome Zimt, und Zucker, rührt dieses gut durcheinander, und läßt es an einen warmen Ort 3 Stunden lang aufgehen, man muß es aber so setzen, daß es vorder anbrennen noch ansetzen kann daß man nicht darinn zu rühren nöthig hat, sonst fällt der teig wieder dann erfährt man beim backen wie bei den andern Waffeln.

Zimt Waffeln

Man zerteilt $\frac{1}{4}$ ℥ butter zu Sahne rührt 2 Eyer, $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker, 1 loth gestoßnen Zimt, und eine gute Priese Cardemomen hinein, dann mengt man so viel Mehl hinzu, bis ein fester Teig daraus wird, von diesem legt man ein Stückgen einer wälschen Nuß groß in das flache Zimtwaffeleisen, das zuvor heiß gemacht und mit butter ausgeschmiert ist, drückt es feste zu daß der Teig breit gepreßt wird, und backt sie hellbraun, wenn sie aus dem Eisen genomen werden, hängt man sie über einen löfelstiel oder Spieß, daß sei kaum werden wie ein helle Rolle.

Waffel von Reiß

Man kocht 1 ℥ Reiß recht steif in Milch, läßt ihn wenn r recht weich ist. in einer flachen Schlüssel auskühlen, dann rührt man $\frac{1}{4}$ ℥ butter $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker, Zimt, und Rosenwasser, wer es liebt hinein thut ein paar hände voll geriebne Semel hinzu, das Waffeleisen, wird mit in ein sauber läppgen gewickelten butter bestrichen, und nicht gleich zgedrückt, wenn der Teig hinein kommt, sonst lauft er heraus, man muß es einige mal von einer Seite zur andern wenden, so backen sie gleich, wenn die waffel hellbraun ist, thut man sie heraus, schmieret das Eisen jedesmal von neuen ehe man Teig hinein legt, zu dieser beckerie gehören 8 Personen, einer legt den teig ein und die andere backt, noch ist zu merken daß kein Waffel Eißen, gescheuert, oder naß gemacht werden darf, man wischt es nach dem gebrauch blo0 mit löschpapier aus.

Pfannkuchen zu backen

Zu $\frac{1}{2}$ Metze Mehel, welches vor den gebraucht gewärmt werden muß, nimt man 8 Eyer, $\frac{1}{3}$ ℥ Schmaltz, Zucker nach gutdüngen, den der Zucker im Teig macht, daß er das fett beim backen nicht so sehr ein ziehet, ein paar löfel Sahne oder Milch, Muß: und 4 löfel gute weißbier hefen, die Eyer nebst den übrigen quirlt man gut durcheinander, und rühret das Mehl nach und nach dazu, dann knete man den Teig auf einen Kuchenbrett, doch daß er weich sei, und sich nur eben rollen läßt, und nun rollt man ihn, wie einen starken Messerücken dick, formiert beliebige große Stücken davon, legt, zubereitetes Muß Confeckt oder Mandelmasse hinein, drückt den Teich zusammen welche wenn der Rand mit Eyerweiß bestrichen wird gut angeht, und wann der Teig alle verbraucht ist, bestreut man eine Serviette mit Mehl

und setzt die Kuchen darauf an den Ofen daß sie aufgehen, dann backt man sie in einer Casserolle mit Schmaltz, und kehret sie währenden backen behutsam um, wenn sie heraus genommen werden legt man sie auf löschpapier, welches das fett in sich ziehet, welches man bei allen in butter oder Schmaltz gebackenen Kuchen zu beobachten hat.

Mandelspähne zu backen

Man thut $\frac{1}{2}$ ℥ nicht gar zu fein gestoßne süße Mandeln und eine handvoll bittere darunter in einen neuen Tiegel, schlägt von 10 Eyern das weiße zu Schnee reibt $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker hinein und schlägt es stark durch einander dann schüttet man oblaten in beliebige lange Stückgen, streicht von der Mandelmasse häufgen darauf einen fingers dick bestreut sie mit klein gehackten Pistacien, setzt sie auf ein Kuchenblech und backt si in Ofen gelinde ab.

Zucker Sträußchen

Man zerklopft das weiße von 12 Eyern thut $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßnen Zucker hinein und so viel Mehl, daß es wie ein dünner brey wird, dann setzt man butter oder Schmaltz übers feuer, und gießt 2 löfel des Teiges in einen blechnnen Trichter, dessen Öffnung unten etwan die dicke eines Pfeifenstiels hat, vor dieselbe hält man ein Kartenblatt, und deckt sie fest damit zu, wenn die butter ode Schmaltz kocht, nimt man das Kartenblatt weg, und läßt den teig hinein laufen, dabei bewegt man den Trichter von einer Seite zur andern, das der Kuchen gantz kraus wird, ist der Kuchen gelb, so nimt man ihn mit einen Schaumlöfel heraus, legt ihn auf löschpapier und bestreut ihn mit Zucker und Zimr.

Aufläufe

Man schlägt eine beliebige Anzahl Eyer ein etwan eine Mandel, zerrühret sie, thut Zucker, Mauß: und Zimt hinein, und etwan so viel Mehl, daß es ein loser teig wird, der sich rollen läßt, denn nimt man ihn auf ein Küchenbrett, bestreut es mit Mehl, und rollet den Teig immer Stückweiße, so dünn als möglich aus, Ist dießes geschehen, so schneidet man mit den Kuchenrädchen Stückchen, worinn man 3 einschnitte mit den Rädchen zu machen pflegt, worauf man ihn, so gut es angeht flechte, oder die Streifen einmal durchschlingt, und so werden sie in butter oder Schmaltz hellgelb gbeacken

Citronen Oblatten

Man reibet viele Citronen die Schaale ab, drückt dann den saft in ein irdnes oder porzelainen geschirr, und thut so viel gestoßnen Zucker hinein, daß es davon recht steif wird, zuletzt mischt man die abgeriebne Schale auch dazu, hiermit bestreicht man oblattenstreifen, legt diese dann auf ein rundes holtz, und trocknet sie am feuer. Statt der Citronen kann auch Pomerantzen nehmen.

Grießkuchen

Man kocht den Grieß in Milche gantz steif, und läßt ihn dann kalt werden dann rühret man ein gutes Stück butter zu Sahne, und zu einen zimlich großen Kuchen nimt man 8 Eÿer, schlägt sie mit der butter immer nach einer Seite hin dann thut man den Griße, hinzu, thut Zimtwasser oder Pfirsichtblühwasser abgeriebne Citronenschaale und Saltz hienein, und rührt es eine halbe Stunde lang, immer nach einer Seite hin, dann streicht man eine Tortenpfanne oder Schüssel mit Butter aus, thut das eingerührte hinein, und giebt zum angang starckes feuer, so gehet er auf.

Arme Ritter zu backen

Man schneidet Scheiben von Semel, und weicht sie in Milch, indeß Machet man einen Teig, von etwa 3 Eÿern Milch, Zucker, Mußc: und Mehl, in der dicke wie zu Eÿerkuchen, taucht die in Milch geweichten Scheiben hinein, daß er auf beiden Seiten heftet, und backt sie in butter gelbbraun, nachher bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

Äpfel Schnitten

Hierzu schneidet man Scheiben von großen Äpfeln, die man nehmlich zuvor geschält haben muß, thut das Kernhauß davon, und taucht sie dan in einen Teig, der gerade so, wie der zu den armen Rittern bereittet wird, eben so, wird auch der Teig zu den holunderblüthen und Rosen zu backen gemacht.

Zimtröhren

Zu einen halben Quart Sahne nimt man 3 Eÿer, 12 loth Zicker, 1 ½ loth gestoßnen Zimt, abgeriebne Citronenschaale und endlich so viel Mehl, daß es ein Teig wie zu Plintzen wird, das Zimtröhreisen wird warm gemacht, mit Speck bestreichen, und dann thut man einen löfel von den Teig hinein, und backt sie bei guten Kohlfeuer, wenn sie aus den Eisen komen, werden sie wie die Zimt-Waffeln auf ein rundes holtz gewickelt, das sie krum werden.

Rosinen Kuchen

Hierzu nimt man 12 Eÿer, ¼ \mathfrak{L} große und eben so viel kleine Rosinen diese werden gewaschen und wieder getrocknet, einige loth klein geschnittene Citronath, geriebne Citronenschale, Mußc:, Saltz ½ Quart süße Sahne, 1 \mathfrak{L} weitzen Mehl und etwas geriebnes Milchbrod dieses alles rühret man so lange durch einander, daß es fest wie ein Schaum wird, dann bestreicht man eine Tortenpfanne oder eine Schüssel mit butter, thut es hinein und backt es, man [kann] es auch in einer form backen.

Sächsischer Kuchen

Zu 1 Metze Mehl nimt man $\frac{1}{2}$ \mathfrak{W} Zucker, 1 \mathfrak{W} Schmaltz, $\frac{1}{2}$ loth Zimt, Mußcatennuß Cardemome abgeriebene Citronenschaale $\frac{3}{4}$ Quart Milch, 12 Eyer, und gute weißbier hefen, dies wird des Abends vorher eingerührt, wenn er die Nacht über gut gegangen ist, bestreicht man bogen Pappier mit butter streut Mehl darüber, und rollte dann den Teig sachte über, das er gleich wird und so dick als man ihn haben will, dann liegt und kneift man einen kleinen Rand umher, und legt kleine Stückgen gute frische butter über den gantzen Kuchen, streuet hierauf wieder dick Zucker und Zimt auf und backt ihn in Backofen, in Sachsen ist auch häufig der gebrauch, statt der butter, die so genanten Quargkäse gerieben überstreuen, dann aber bleibt Zucker und Zimt weg.

Glaciren des Backwerks wenn es ausgebacken ist Dabei muß man folgendes beobachten, man nimt 1 \mathfrak{W} feinen Zucker mit Eyerweiß und ein wenig Rosenwasser, stößt dies zusammen so lange bis es ein dicker Sÿrup wird, dann kann man damit glaciren was man will, will man nun Torten, oder ander Backwerck das sich zum Glaciren schickt, glaciren, so läßt man es nachdem es gebacken ist, erst ein wenig abkühlen, dann überstreicht man es mit den angeschlagenen Glace, und läßt es gegen den feuer oder im verschlagenen Backofen entrocknen, Soll aber etwas gantz weiß überzogen werden, insonderheit was einen hohen Rand hat als eine Mandel, brod oder bisquit Torte, so kann man 2 oder 3 Eyer weiß klein schlagen, daß sie schäumen und dem beständig durchgesiebten Zucker bei händen voll, dazu rühren das es eine dicke Maasse werde, auf das wenn man davon auf den Rand der torte streicht es sitzen bleibt, und nicht ablaufe, hierauf kann man es überall damit glaciren, überziehen und gleichfalls nur antrocknen laßen, wenn es einmal nicht dick genug ist so kann man es noch einmal machen, so wird es recht weiß und schön, hernach kann man es mit Schiebenweiß geschnittene Citronath sauber belegen oben um den Rand herum eine lorbeerkrantz, und an die Seite schön man es machen kann mit bunten Streuzucker überstreuen. die glacen können auch mit allerhand farben angemacht werde nehmlich Roth mit Tournesol oder Rothen flohe, und zwar die Röthe mit ein wenig Rosenwasser herausgezogen und damit farbe gegeben, blau mit Kornblumen welches eben so gemacht wird, gelb mit Safran braun mit Chokolade selbiger muß fein durchgesiebet und mit darunter gethan werden das es eine braune farbe bekommt.

Den Zucker zum Einmachen zu läutern

zu diesem Ende nimt man daß weiße von einen Eÿ, thut es in 1 Quart wasser, und quirlt es so lange und so starck bis es schäumet, dann thut man 6 bis 7 ℥ Zucker hinein, und setzt ihn in einen erforderliche große Keßel aufs feuer, so bald er inb die höhe komt, gießt man ein wenig Wasser hinzu, Soll er recht klar werden, läßt man ihn 3 bis 4 mal aufwellen, bis der Schaum anfängt Schwartz zu werden, dann wird er vom feuer genommen, daß er sich setze, und sich der Schaum von selbst losmacht, diesen nimt man rein ab, und setzt ihn wieder aufs feuer, schäumt ihn imerfort ab, so oft er aufwallt gießt man Wasser zu, siehet man dann, daß er rein genung ist, welches daran merckbar ist, daß er nicht weiter in die höhe kommt, so gießt man ihn durch ein feuchtes tuch, oder haarsieb, daß feuchte tuch ist aber besser anzurathen weil aller unrath von den Zucker in denselben zurücke bleibt.

Citronen einzumachen

Man schälet die Citronen, macht unten an den Stiele einer jeden eine runde Öffnung, und legt sie in frisches Wasser, nun läßt man sie in einen Topf mit Wasser kochen, und probiret, von Zeit zu Zeit durch hineinstechung einer großen Stecknadel, ob sie genung gekocht sind, dann legt man sie in frisches Wasser, und leeret sie mit hülfe einen löfelchen aus, in ansehung des Zuckers, verschart man nach der größe der Citronen auf jede $\frac{1}{2}$ ℥ , auch meher wenn der Zucker geläutert ist, so läßt man die Citronen 5 bis 6 Sode darinen thun hiermit führt man 5 mal alle 24 Stunden einmahl hintereinander fort, und thut jedesmal neuen Zucker hinzu, damit die Citronen recht in Sÿrup schwimē endlich thut man die eingemachten Citronen in einen kleinen Topf, dergestalt das die öfnungen davon oben zu stehen komen, die Citronenschaalen kann man auf die nähmliche Art einmachen, die Äpfelsinen werde eben so eingemacht, wie die Zitronen, nur mit den Unterschiede, daß manche sie nicht aushöhlen, weil sie einen sehr guten und süßen geschmack haben, in solchen falle wird nur blos das harte unten am Stiele weggeschnitten, damit sich der Zucker desto eher hinein ziehen könne.

Süße Pomerantzen einzumachen

Man sucht die grösten und schönsten Pomerantzen aus, läßt sie eine halbe Stunde in Wasser liegen das die Schaale weich wird, dann ziehet man dieselbe völlig herunter schneidet das obre gelbe davon gantz dünn und eben so eingemacht wie die Citronen, Manche ziehen ihnen die Schaale ab ohne sie ins wasser zu werfen.

Kleine grüne Pomerantzen einzumachen

Wenn die Pomerantzen wie eine haselnuß groß und frisch vom baume genommen sind, so legt man sie mit einen löfel 14 tage in farsches brunnenwasser, giebt ihnen alle tage frisches wasser dann gießt man kaltes wasser auf und läßt sie kochen, bis sie anfangen mürbe zu werden, sollte das wasser noch sehr bitter sein so gießt man es ab, und gießt frisches kochendes wasser darauf und läßt sie noch ein wenig kochen bis sie weich sind alsdann nimt man sie heraus, thut sie in kaltes wasser und läßt sie so lange darinn liegen bis sie kalt sind, dann nimt man sie heraus, und läßt sie auf einer Serviette abträufen, dann Spickt man sie wenn man will mit Citronat, dann wiegt man sie und nimt zu 1 ℥ Pomerantzen 1 $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, kocht diesen in einen Meßingen Confiturkeßel mit etwas wasser, läßt es so lange kochen bis er einen faden am löfel zieht, thut die Pomerantzen in einen steinern oder irdenen Topf gießt den kochenden Zucker darüber, und läßt sie 4 tage stehen alsdann gießt man den Sÿrup wieder ab, und kocht ihn wieder, bis er etwas dicke wird gießt selbigen auf die Pomerantzen, so halten sie sich viele Jahre.

Nüsse einzumachen

Die Nüsse werden ohngefähr um Johanni wenn sie noch kein hartes holtz haben gebrochen, und mit einen höltzern Pfrimen kreuzweise durchstochen, hernach in frisches brunnenwasser gelegt alle tage 3 mal frisch wasser darauf gegeben und damit neun tage fortgefahren, dann kocht man sie in einen Kessel mit wasser so mürbe, daß man mit einen Starcken Strohalm hindurch stehen kann, wenn sie wieder rein abgetrieft sind, besteckt man sie mit Zimt und Nelcken, und legt sie in eine weite Krause, Nun kocht man Zucker auf die gewöhnliche weiße läßt ihn zu einen Sÿruß einkochen, gießt ihn wenn er etwas verschlage ist über die Nüsse, daß er übersteht, läßt ihn einige tage stehen bis er dünne wird, und kocht ihn dann wieder, gießt ihn lauwarm über die Nüsse, und führet damit einige Mal fort, bis der Zucker nicht mehr gähret, so sind sie fertig, so oft der Sÿrup nun gekocht wird thut man ein frisch Stück Zucker zu, sonst behält man endlich keine mehr übrig.

Citronen mit ihren Saft einzumachen

Man wiegt die Citronen und nimt auf 1 ℥ Citronen 1 $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker kocht den Zucker mit etwas kalten wasser in einen kessel, wenn er kocht Schäumet man ihn wohl, schneidet die Citronen in der länge von-einander, die Kerne nimt man sauber heraus, thut die Citronen in den kochenden Zucker, und läßt sie kochen, bis die Schaalen weiß sind nun nimt man sie heraus und legt sie in ein Zuckerglaß, Ist der Sÿrup noch nicht dicke genug, so läßt man ihn kochen bis er dicke genug ist und gießt ihn dann über die Citronen in das glaß, noch etliche Tage pfllegt der Sÿrup wieder dünne zu werden, dann gießt man ihn ab, kocht ihn wieder so dicke, wie er gewesen ist und verführt damit wie bei den Nüssen.

Quitten einzumachen

Man kocht gelbe reife Quitten in Wasser, bis sie sich weich drücken Lassen, hernach legt man sie in kalt Wasser, schält sie, und zerschneidet Jede in 4 theile, nimt das innwendige heraus, und wirft die Scheiben wieder in kaltes wasser, dann kocht man so viel Zucker, als die Quitten schwer wiegen so lange bis er große faden bei der Probe zieht, thut dann die Quitten hinein, und läßt sie bei gelinden feuer kochen dabei nimt man sie von Zeit zur Zeit ab, und schäumet sie, siehet man daß sie weich genug sind, so legt man sie gantz behutsam aus dem Zucker in eine Terrine, und kocht den Zucker vollends zu einen festen Sÿruß ein, thut die Quitten hinein daß sie nur eben heiß werden Nach diesen thut man sie halb ausgekühlt in ein töpfchen, und deckt sie nicht eher zu als bis sie kalt sind.

alklerhand Kirschen

Man nimt zu 1 ℥ Kirschen aus welchen die Kerne heraus gemacht sind 1 ℥ Zucker, den Zucker thut man in einen Kessel, thut von einen Eÿ das weisse zu Schaum gequirt dazu und 1 Quart wasser läßt es auf Kohlen so lange kochen bis der Zucker sich mit den fingern ziehen läßt, vorher aber ehe der Zucker dicke wird schäumt man da Eÿerweiß wohl ab, thut die Kirschen mit ihren Saft dazu, und läßt sie durchaus heiß werden dan nimt man sie mit einen Meßingen Schaumlöfel heraus, und legt sie in ein irdnes geschirr läßt den Saft noch eine weille kochen, schäumet ihn, gießt den Saft auf die Kirschen, und läßt es 2 tage stehen, gießt den Saft wieder ab und läßt ihn wieder eine weille kochen thut die Kirschen hierin daß sie wieder heiß werden, schüttet sie in einen Napf das sie kalt werden so sind sie fertig.

Kirschen mit den Stengeln

Man nimt Sauere Kirschen, schneidet mit einer Scheerer die Stengel halb ab, nimt zu 1 ℥ Kirschen $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, thut den Zucker in einen Keßel, gießt ein wenig wasser darauf, und läßt es ein weile kochen, thut die Kirschen dazu und läßt sie kochen bis sie dicke genug sind, so ist es gut.

Pflaumen einzumachen

Man nimt die besten Pflaumen so man haben kann, legt sie in warm Wasser, und schält sie dann sauber ab, auf 1 ℥ Pflaumen nimt man 1 $\frac{1}{2}$ ℥ Zucker, reibt ihn, schüttet ihn über die Pflaumen und läßt es eine Nacht stehen, dann thut man sie in einen Keßel und kocht sie langsam auf Kohlen sind die Pflaumen weich genug, nimt man sie heraus, läßt aber den Saft allein noch bis zur gehörigen Steife einkochen dann gießt man ihn über die Pflaumen.

Grüne Pflaumen

Man nimt Pflaumen die noch gantz grün aber schon etwas groß sind, und sticht mit einer gabel etliche mal darein wirft sie in kaltes Wasser, läßt sie eine Nacht darinnen liegen, setzt kaltes Wasser in einen Kessel aufs feuer oder Kohlfeuer, wenn es anfängt zu kochen, wirft man ein Messerspitze Saltz hinein, und wen es kocht nimt man sie heraus, legt sie auf eine Schaale, gießt alles Wasser so sich unter den Pflaumen gesetzt hat ab, nimt Zucker so schwer als die Pflaumen wiegen, kocht den Zucker mit Wasser zu einem Sÿrup schäumet ihn und gießt ihn kochend über die Pflaumen, und läßt es 24 Stunden stehen dan gießt man den Sÿrup ab, kocht ihn wieder, und gießt selbigen wieder kochend auf, den folgenden Tag kocht man die Pflaumen mit den Sÿrup gantz langsam, bis sie gut sind und der Sÿrup dicke genug ist, und thut sie in ein Zucker galß.

Bostorfer Äpfel einzumachen

Dazu nimt man recht große glatte borstorfer Äpfel, schneidet sie in Viertel schält sie thut das Kernhauß davon, wieget sie dann und nimt etwas mehr Zucker als die Äpfel wiegen den läutert man den Zucker nach vorgesche-
ner Art wen er meist fertig ist, thut man geschnittne Citronenschaale hinein und zuletzt auch die Äpfel, die so lange darin kochen müßen, bis sie gantz weich sind und die brühe wie ein Gelee ist. Sollten die Äpfel eher weich werden als die brühe dick genug ist, nimt man sie heraus, legt sie in Glaß und läßt die Brühe allein kochen.

Sauere Pflaumen

Dazu nimt man die größten Pflaumen wen sie reif sind, mit den Stengeln frisch vom baum, wäscht sie ab, und legt sie in Zucker gläser, zu 6 Schok Pflaumen gehören 4 ℥ Zucker man kocht den Zucker mit 3 Quart wasser in einen Kessel dick, gießt den dazu 4 Quart wein Essig, thut 6 loth gebrochnen Zimt, und 3 loth Nelcken dazu, und läßt es zusammen aufkochen, gießt es hernach in ein irdenen geschirr und läßt es kalt werden, alsdann gießt man es mit den gewürtz auf die Pflaumen, und wenn man sie lange conserviren will, begießt man die gläser mit frischen geschmoltznen hammel talg eben so bezieht man auch die sauern Kirschen so kann man auch die Sauer Kirschen eimanchen.

Hagenbutten einzumachen

Man schneidet den großen hagenbutten welche mit den Stengeln gepflückt werden müßen, obern ein kreutz ein, und nimt so die Kerne herauß, an deren Stelle steckt man abgeschälte Mandel oder länglicht geschnittne Citronen hinein, so legt man sie in ein Zucker glaß, dann läutert man so viel Zucker als die hagenbutten wiegen, und gießt ihn wenn er recht klar heiß ist über den hagenbutten, Sind sie gantz erkaltet bedeckt man sie mit Papier und läßt sie 14 Tage stehen, gießt den Zucker wieder ab, kocht ihn bis er gantz dicke ist und gießt ihn heiß über die hagenbutten

Essig gurcken einzumachen

Die gurcken nimt man so klein, als sie zu bekommen sind, wischt mit einem tuch alle feuchtigkeit davon ab, bestreut sie mit Saltz und läßt sie einen Tag stehen, indeß kocht man weinessig, wirft Nelcken, Pfeffer Lorbeerblätter und englisch gewürtz hinein, welches alles damit kochen muß, und gießt den Essig wenn er zwar etwas abgekühlet, aber doch noch warm ist, über die gurcken, die man zuvor nochmals sauber abgewischt haben muß, man kann auch die unreifen Schotten vom spanischen Pfeffer unter die gurcken nehmen, ist es gantz kalt geworden bindet man sie mit einer blase fest zu, und verwahret sie an einem kühlen Ort

Saltzgurcken

Man wässert die gurcken 24 Stunden in brunnenwasser ein, thut Sie hernach in ein höltzern gefäß, mit weinblättern und dill, dann Macht man eine Sole von Saltzwasser, kocht solche auf, und gießt sie kochend darauf, wenn die kalt ist, so gießt man sie wieder ab und kocht sie zum 2ten mal auf, und gießt sie wieder auf, dann gießt man sie nochmals ab und kocht sie zum 3ten mal auf alsdan wird das faß zugespundet, so halten sie sich 2 bis 3 Jahr.

Roth Rüben einzumachen

Die Rothen Rüben werden wie sie sind weich gekocht, gesäubert und in dünnen Scheiben geschnitten, dann thut man würflicht geschnittnen Meerrettig Saltz Kümel und Eßig daran oder die Rothen Rüben werden, wie sie vom Marckt kommen, trocken in einen backofen, woraus das haußgebackne brod genommen ist, geschüttet, so backen sie gar, al s wären sie gekocht, und behalten ihre gantze Süßigkeit, nachher werden sie geputzt und in Essig eingemacht.

Grüne Erbsen einzumachen

Die Schottten werden gepflückt, wenn noch keine Maden daran sind, sonst werden sie bitter und faulen leicht, sie werden aus. geülstet und mit Saltz vermengt, auf eine ausgehülsete Metze etwa 2 einzelne hände voll, nun werden in so genante Champagner bouteillen, weil diese die festesten zu sein pflegen gethan, soviel nur durch Rütteln und Stampfen in die Bouteillen herein zu bringen ist, so setzt man sie in einen Keßel mit kalt Wasser auf, und legt zwischen jede flasche einen Strohwisch fangen die falschen an sich zu bewegen so nimt man den Kessel ab, und läßt sie im Wasser kalt werden dann ppropft man sie mit neuen Stöpseln zu, verbindet sie mit eine blase, verpicht sie und setzt sie in den Keller, wenn sie gekocht werden, sollen müßen sie den Abend zuvor eingewässert werden, übrigens behandelt man sie im Kochen wie andere Schotten.

Schmückbohnen einzumachen

Dazu nimt man recht junge bohnen, schneidet sie so fein wie zum kochen, verwellt sie in einen Keßel, läßt sie dann auf einen ausgebreitetet Tischtuch abtrocknen und vermengt sie dann mit Saltz, immer 3 hände voll bohnen und ein voll Saltz, dann Stampft man sie feste in steinerne Töpfe, und beschweret sie daß sie laake gebe, man muß oft darauf sehen, und frische tüchl aufschlagen, nach eine lage frisch Saltz überstreuen, wenn man welche davon nimt.

Prunellen zu machen

Die Pflaumen deren man sich zum Prunellen machen bedient, müssen groß und reif, aber noch nicht weich sein, man schälet sie beschneidet sie in der länge auseinander nimt den Kern heraus und legt die Pflaumen, eine dicht neben der andern auf feste irdene Schüsseln so setzt man sie in den backofen, wen eben das brod heraus ist, sind sie auf der einen Seite trocken genung, wendet man sie um und wenn sie dann etwas steif geworden sind, nimt man sie auß den Ofen, und setzt sie bis zum andern Tag an einen warmen Ort, darauf belegt man eine Schachtel inwendig mit Wachspapier, legt die Pflaumen recht dicht auf einander hinein, und beschweret sie 3 tage lang, so, daß sie recht in einander gepreßt werden, dann belegt man sie oben mit wachspapier macht den Deckel zu und bewahret si in einem trocken Ort auf

Johannisbeeren Gelee

Man nimt schöne reife Johannisbeeren, pflückt sie vom Stiele und thut sie in einen Neuen ausgekochten Topf, bedeckt sie mit den Deckel, setzt sie in kochendes Wasser, in einen Kessel und läßt das wasser immer scharf kochen, wenn nun Saft darauf ist, klärt man ihn jedesmahl sachte ab, doch ja nicht gedrückt sonst wird es trübe. Dann nimt man auf jedes ℥ Saft $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker, und auf jedes ℥ Zucker ein Weinglaß voll wasser hierauf muß der Zucker kochen bis er blasen wirft, und gantz steif ist, alsdann wird der Saft dazu gegossen und muß $\frac{1}{2}$ Stunde kochen wenn man als dann etwas von dem Gelee in einen silbern löfel zhut, und es wird steif, so ist es gut währenden Kochen muß es fleißig abgeschäumt werden, es wird in kleine Gelee gläßer gegossen am andern Tag nimt man fein Schreibpapier, drückt es in recht guten franzbrandwein und legt es inwendig auf die gläßer, das Papier muß nach der gröse der gläser geschnitten werden, man kann auch das Papier in reinen frischen Brunnenwasser austrücken.

Himbeer Gelee

Man thut die himbeeren, in einen neuen ausgekochten Topf stzt solche in einen Kessel mit siedenten Wasser, und läßt es eine Weile kochen so springen die beeren auf, und man kann den Saft nach und nach abgießen, daß er schön helle bleibt, der Topf muß aber wohl zuge- deckt werden, daß kein Wasser hineinkomt zu $\frac{1}{2}$ Quart Saft komt 1 ℥ feiner Zucker, wohl geläutert und starck gesotten, daß er in einem silbern

löfel wie der Zucker erhärtet, dann wird der saft hinein gethan und so lange gerührt bis der Zucker zergangen ehe beides gantz kalt wird, thut man es in nicht gar zu große gläser, den 3ten Tag wird es gelee, welches mit einen feinen Naß gemachten und abgetrockneten Papier, nach form des glaßes bedeckt wird, wenn man 2 theile himbeersaft und einen theil rothen Johannisbeersaft nimt so wird des gelee recht schön.

Eyerkäse zu machen

Man nimt 1 ½ Quart gute Sahne oder von der besten Milch schlägt 20 Eyer hinein, rühret es recht durcheinander, thut geriebenen Zucker hinein, dann schüttet man es in eine verzinnte Casserolle, setzt es auf gelindes Kohlfeuer, und rührt es in einen fort um sonst setzt es sich ein, ferner stößt man ½ \mathcal{W} süße Mandeln mit Zucker und Rosenwasser klein, und rührt sie ebenfalls, zu der Milch und Eyern, so bald es anfängt zu kochen, gehet es auch zusammen, und wenn man merckt, daß es wässericht wird, so nimt man es ab, gießt es in die dazu bestimmte Eyerkäse formen, setzt es über ein geschirr, das der Molcken ablaufen kann, und läßt es so kalt werden, sollte es beim anrichten nicht gut aus der forme gehen, leget man eine in frisches Wasser gelegtes tuch um die formen, zieret es mit geschnitnen Mandeln aus und bestreut es mit gestoßnen Zucker und Zimt

Eyermuß oder Eyerklar Muß

Dazu zerklopft man das weiße von 12 Eyern, gießt /2 Quart süße Sahne, Rosenwasser und Zucker daran, klopft es recht durcheinander, thut es in eine Pfanne, und läßt es auf der Glut. so lange als harte Eyer kochen, dabei aber muß es beständig gerührt werden, zuletzt treibt man es durch einen Durchschlag in ein zinnernes geschirr, und streut wenn es erkaltet ist dick Zucker und Zimt darüber.

Creme von Chokolade

Man setzt $\frac{1}{2}$ Quart Milch aus feuer und schlägt ehe sie kocht 8 bis 9 Eyerdottern in ein Töpfchen, thut einen löfel voll geriebne Chokolade hinein, und quirlt alles recht durch einander, schüttet nun $\frac{1}{4}$ lb Zucker hinein, gießt wieder $\frac{1}{2}$ Quart abgekochte Milch daran und quirlt es wieder durch einander, dann setzt man die Creme auf ein Kohlfeuer, und rühret sie nicht bis sie dick wird, alsdan läßt man sie durch einen Durchschlag in ein geschirr laufen.

Creme von Citronen

Es wird $\frac{1}{2}$ Quart wein an das feuer gesetzt, und läßt es kochen indeß schneidet man 4 bis 5 Citronen die Schaale ab, wirft sie mit dem wein und läßt sie darin weich kochen, dann streicht man sie durch ein haarsieb und setzt das durchgestrichene wieder ans feuer, läßt es heiß werden und schlägt indeß 12 Eyerdotter in ein Töpfchen, drückt von 4 Citronen den Saft hinein, quirlt es ganz dünne, thut $\frac{1}{2}$ lb Zucker dazu, thut den heißen mit Citronen durchgestrichenen wein an die Eyerdotter, Es muß aber stets gerührt werden, bis die Creme dick wird, dann richtet man sie durch einen Durchschlag in eine Schüssel an.

Creme von Wein

Der wein wird gekocht, indeß rührt man 15 Eyerdotter mit etwas kaltem wein, $\frac{1}{2}$ loth gestoßnen Zimt, und $\frac{1}{4}$ lb Zucker ab, es muß stark gequirlt werden sonst läuft es zusammen. Dann setzt man es zum feuer, und fährt fort zu rühren bis es dick wird. Nun gießt man einen löfel kalten wein hinein, und gießt es durch einen Durchschlag in einen Schüssel.

Eine Creme für Kranke

Man nimt halb Reinwein und halb Schwarzes Kirschenwasser zu einem Quartierel Töpfchen das gelbe von 3 Eiern, ein wenig weiße Stärke, die erst in wasser gekocht ist, Zucker und Citronenschaale quirlt es recht durcheinander setzt es auf Kohlen, bis es anfängt dick zu werden, dieses kann warm und kalt gegessen werden.

Mandelsultze zu machen

Man stößt Mandeln so viel man will recht klein, treibt sie mit warmer Milch durch, thut sie mit ein wenig hausenblase in eine Pfanne, und preßt es, wenn es gekocht hat durch ein haarsieb gießt Zimtwasser daran süßt es mit Zucker, belegt eine Schüssel mit Citrone nemlich mit eingemachten gießt das gekochte darüber und läßt es kalt werden, so ist die Sultze fertig.

Kalbfüß Sultze oder blanc Manger

Man säubert und zerschneidet Kalbfüße so viel man daran braucht, verwellt sie, putz sie sauber, und läßt sie dann in Milch kochen, auch thut man Musc. und Citronen hinein, wenn es bey der Probe auf einen zinnern teller stehet so ist es gut, und man nimt das fett mit löschpaier ab, läßt es durch eine starke Serviette laufe thut Zucker hinein läßt es erkalten so ist es fertig, man giebt es allein auf tellern oder vermischt es mit andern Gelee.

Gelee von Milch

Es wird ohngefähr für 4 groschen hausenblase genommen, selbige wohl geklopft, dann klein geschnitten, mit ein wenig wasser gericht mürbe gekocht, aber im Kuchen auf den feuer stets gerührt und durch ein haartuch gestrichen, hierauf nimt man 8 bis 10 Citronen, reibet die Schaale auf 1 ℥ Zucker ab, gießt so dann 1 Maaß süße Milch auf den Zucker und die Zitronenschaalen und läßt es damit ein wenig stehen nach diesem drückt man den Saft aus den Citronen sucht die Kerner heraus schüttet etwas wein zu den Saft, setzt die Milch mit dem Zucker zur feuer, thut die hausenblase dazu und läßt es recht siedent heiß werden, es wird aber beständig gerührt auf dem feuerdann wird der wein mit den Citronensaft auch dazu gethan, daß es sich theilt hernach wird es durchgegoßen bis es klar und schön ist, und dann eingefüllt worinn man will oder man nimt $\frac{1}{2}$ Quart Milch von 6 Citronen den Saft und die Schaale $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker für 2 groschen Hausenblase auch etwas wein und dieses wird ebenso wie daß vorhergehende zubereitet.

Gedämpfte Pflaumen

Die frischen Pflaumen werden in kochende wasser gelegt so kann man die haut leicht abziehen, sie werden mit weissen wein Zucker, und Citronath aufgesetzt wenn sie anfangen zu kochen Lassen sich die Kerne heraus trücken wenn sie fertig sind und die brühe wie ein Syrup ist, giebt man sie auf und bestreut sie mit Zimt und Zucker, heidelbeeren, Stachelbeeren, und weinbeeren Sauern und Süße Kirschen, von welchen die Stiel geputz und Die Krume heraus genommen sind, setzt man bloß mit Zucker auf Sie geben von selbst hinlänglichen Saft, sind sie eingekocht, bestreut man sie beim anrichten mit Zucker und Zimt, Quitten werden geschält, mit Zucker und wein aufgesetzt, und eingedämpft, sie müßen wohl 2 Stunden kochen und nehmen viel Zucker an.

Gedämpfte Birnen

Man läßt den wein rothen oder weißen erst aufkochen, dann legt man geschälte gantze, oder in die hälfte geschnittene birnen hinein, thut Zucker Zitronen und Zimt dazu, und läßt es zu einer dicklichten brühe einkochen, will man sie mit gelle haben, so nimt man die birnen heraus wenn sie fertig sind, thut noch Zucker zu der brühe läßt sie noch eine weile kochen, dann läßt man es in einem geschirr kalt werden, sticht es denn mit einen löfel ab und belegt die birnen damit, und bestreut es mit Zimt und Citronen, die Äpfel wird auch so, wie die birne gedämpft nur daß da blos weißer Wein genomen wird und kein rother.

gebacknes Obst als Pflaumen, Äpfel, Kirschen Birnen, Prunellen hagenbutten werden auf einerlei Art zubereitet, entweder setz man sie mit wein Zucker Citronenschaale und Zimt auf und läßt sie einkochen, oder mit weisbier welches gantz einkochen muß, alles Obst muß mit warmen wasser gewaschen werden ehe es gekocht wird und beim anrichten wird es mit Citronen und Zimt bestreut.

Sardellen Salat

Die Sardellen werden gewässert, von den gräten gelöst und in zierlicher Ordnung auf einen Teller gelegt, aus oliven schneidet man die Kerne und rollt sie wieder auf als ob sie noch gantz wären. Dann leget man einen Streif oliven einen Streif Kapern einen Streif Sardellen, oben darüber Citronenscheiben und Severlatwurst. Zulezt gießt man Öhll und Essig darauf so ist er fertig, Satt der Sardellen kann man auch gut gewässerten hering nehmen in länglichte Stückgen geschnitten und kalten braten klein geschnittne Äpfel spanischen hopfen und kleinen Essiggurcken.

Kraut Salat

ein fester weisser Krautkopf wird fein gehobelt dann setz man ein gut theil frisch Schmaltz, oder würflicht geschnittnen Speck in einen tiegl auf, ist es zerlaßen, so thut man das Kraut hinein, und läßt es so lange über Kohlen dämpfen bis es weich ist, dann gießt man hinlänglich Essig daran mildert die Schärfe mit Zucker und läst ihn so fertig kochen.

einen Rinderbraten zuzurichten

eine Rinderbraten, er sei vom Kamme oder aus der Keule ist er groß, steckt man um 8 Uhr an den Spieß. Giebt ihn erstlich nur gelindes Kohlfeuer, und steigt gradweise mit der Hitze, bis zuletzt etwas mehr Kohlen angelegt werden, er wird sehr saftig bei bloßen Kohlfeuer, die hervorstehenden Stelle, die der hitze am mehrsten ausgesetzt sind, bedeckt man zuletzt mit Papier, hat das fleisch zuvor in Essig gelegen, so kann er eine halbe Stunde später angesteckt werden. Hirschbraten wird eben so wie der Rinderbraten behandelt, wenn er nemlich sehr stark ist. nur mit dem Unterschiede, daß die häute vorhero abgezogen werden und der braten gespickt wird.

Hammel braten

Wird mit Salbei Schalotten oder limonien gespickt, um halb 10 Uhr angesteckt, ist die Niere zu fett so wird der Talg hinweg gethan, er muß eben bei gelinden feuer braten, fleißig begossen, und mit Papier an den Stellen umwickelt werde, wio er zu braun werden könnte, will man eine Keule in Essig beitzen, si ziehet man die haut ab, nimt das fett hinweg reibt sie mit Saltz und gewürtz ein, und läßt sie so 8 tage in Essig liegen . Soll er nun gebraten werden, so haut man daß lange bein ab und spickt ihn sauber, gießt auch beÿm braten Essig in die Pfanne.

Rehzimmer

werden die häute abgezogen sauber gespickt, am Spieß gesteckt erst mit warmen wasser 'begossen, welches man wieder aus der bratpfanne gießt dann mit butter, und wenn man will auch mit süßer oder Saurer Sahne wovon er sehr zarth und mürbe wird, eben so verfährt man mit den haasenbraten wenn der Hase abgezogen gehäutet und gesickt ist wird er angesteckt mit warmen wasser begossen dann mit butter und Sahne begossen einige nahmen auch weisbier anfangs zum begießen.

Schweinbraten

zahn oder wild, frisch oder in Essig gebeitzet, wird abgehäutet, mit Nelcken gespickt am Spieß oder in der Pfanne im Ofen gebraten, wenn er halb fertig ist, mit geriebner Semel oder Regenbrod bestreut, fleißig mit seinen eignen fett beträuft, und mit Citronenscheiben, und Rosmarin belegt.

Kalbsbraten

Wird fleißig mit butter begossen bei gelinden feuer gebraten, Eine Kalbskeule, so in Essig gebeitzt worden wird gespickt und beim braten mit Essig und butter begossen Enten und andere Wasser Vögel, müssen gesengt ausgenommen, mit Äpfeln Majoran, oder einer beliebigen Fülle gefüllt, und ungespickt gebraten werden.

Wilde Gänse

werden gerupft geputz ausgenommen, die Knochen angebrochen, an den Spieß gesteckt und währenden braten mit geriebnen Semel bestreut, bis sie braun sind man giebt ihnen zuerst langsam zuletzt aber stärker feuer daß die fette haut Knorplicht wird.

braten mit Knolauch

Man nimt eine Kalbs oder hammel Keule, ziehet die Sehnen von bein ab, haut das lange bein gantz ab, beitzt sie einige Tage in guten Essig, bestreut si mit gestoßnen Nelcken und Pfeffer, und bratet sie gemächlich am Spieß, wenn sie halb gebraten ist, sicket man sie erstlich mit Koblauch und läßt sie dann vollends ausbraten, indeß schneidet man Knoblauch würflich thut ihn in ein Töpfchen gießt fleischbrühe und etwas Essig dazu, würzt es mit Nelcken und läßt es aufkochen, beim anrichten wird diese Sose über den braten gegossen.

Schocoladen Torte

Man nimt $\frac{1}{4}$ ℥ Schocolade reibet sie recht fein 20 Eyer
 10 gantze und 10 dotter, thut sie in einen topf $\frac{7}{8}$ ℥ fein gesiebt
 Zucker und schlägt selbiges 1 Stunde dann thut man $\frac{3}{4}$ ℥ feines Mehl
 dazu, es wird noch von einer Zitrone die Schale dazu genomen die form
 mit butter geschmiert und langsam gebacken.

Sandkuchen

Man nimt auf ein Nössel Milch 6 Eyer $\frac{1}{2}$ Quintegen Muß: $\frac{1}{2}$ virtel
 ℥ Zucker $\frac{1}{2}$ Nössel gutte hefen 1 löfel voll brandwein und 2 ℥ butter
 von der butter wird 1 ℥ mit der Milch warm gemacht dann in das Mehl
 gegossen: es werden ferner die hefen Zucker brandwein und Muß:
 dazu gethan, alsdann werden die Eyer auf dazu geschlagen und hieraus
 wird ein mittelmäßiger steifer Teig gemacht, wenn dieser genung
 gegangen ist, so wird er beÿ dem becker gebacken, es wird dann Pappier
 mit butter bestrichen und geriebner Semel bestreut dann werden
 die Kuchen recht dünne aufgemangelt und mit den andern Pfund
 butter welcher zergehen muß mit einen Pinsel bestrichen dann wird
 ein ungerollter Rand gemacht und unter denselben butter ge-
 strichen, wenn die Kuchen auf den Ofen kommen so werden sie
 wenn nochmahls mit butter bestrichen mit Zimt Wasser besprengt
 und mit Zucker und Zimt bestreut, aus dießer Masse bekomt
 man 2 bis 3 Randkuchen zum bestreichen muß die butter aus-
 geschmoltzen werden, das Papier mus war angemacht werden
 sonst zerbrechen die Kuchen wenn man sie aber auf blechen bäckt
 so braucht man gar kein Papier, auch kann man von dießer Masse
 beschriebnen butter breit, leget sie zwischen den Teig schlägt ihn
 zusammen und mangelt ihn schlägt ihn noch einige mahl von
 einer Seite zusammen und mangelt ihn wieder so wird er
 blättrig wie Sahnkuchen, man kann auch einen Johannisbeerkuchen
 davon machen, man pflückt die Johannisbeere vom Stiellen und wäscht
 sie rein dan thut man sie in einen Durchschlag damit das Wasser
 ablaufe dann werden sie stark mit Zucker gemeng und auf den
 Sandkuchenteig gelegt zuvor muß man ab den teig mit gestoßnen
 Zwieback Zimt und Zucker dick bestreuen, und dann gebacken und
 wen er fertig mit Zucker und Zimt bestreut auch Kirschen

Kann man auf dießen Teig legen, man nimt die Kerne heraus und mengt die Kirschen mit Zucker, macht von den teig einen ungerollten Rand bestreicht den teig dick mit butter bestreut ihn mit Zwieback und Zucker und legt dann die Kirschen darauf, und bestreut sie wieder mit Zwieback Zucker und Zimt, der Rand wo keine Kirschen liegen muß mit butter recht gut bestrichen werden auch kann man in teich etwas mehr als 1 ℥ butter nehmen weil er nicht warm bestrichen wird, der Kuchen muß aber gleich in den Ofen komen sonst wird er gleich klitschig man kann auch die Kirschen gantz lassen wenn man will.

Pfannen Kuchen

Man nimt 1 Nüssel Milch 5 löfel voll dicke hefen 5 löfel voll butter 1 löfel voll brandwein $\frac{1}{4}$ ℥ Zucker 6 Eýerdotter und etwas Muß: Rühret dieß alles aber nicht steif und läßt es eine Stunde gehen je mehr man solches nach einer Seite rührt desto besser werden die Kuchen, sind sie aufgegangen so macht man es mit Mehl steif und formieret mit dem Kuchen-Rädgen kleine Kuchen und bäckt sie in Schmaltz, man kann sie auch mit Pflaumenmuß, Äpfelmuß, Mandelfülle oder gehackte Rosinen füllen das Schmaltz worinnen sie gebacken werden muß man erst braten lassen und wenn der Schaum fällt die Kuchen hinein legen und wohl umwenden damit sie nicht verbrennen und mit Zucker bestreuen.

Gute Pfannen Kuchen.

Man nimt $\frac{1}{2}$ Nössel Sahne $\frac{1}{2}$ Nössel Eýerdotter $\frac{1}{2}$ Nössel Schmaltz an den Mass der butter muß ab er ein finger breit fehlen 8 löfel voll hefen 1 Messerspitze voll Saltz und $\frac{1}{2}$ Quintl Muß: die Eýer müßen vorhero in einen Reibenapf zu Schaum gerieben werden alsdenn wird das Schmaltz und die Sahne warm gemacht aber ja nicht heiß das Mehl thut man nach und nach hinein, und reibt es recht sehr alsdann schüttet man die hefen dazu, und reibet es wieder, es muß immer nach einer Seite zu und beýnahe eine Stunde gerieben werden, macht es so dicke daß es nicht von den löfel laufen kann und machet es übrigens wie beý den vorigen.

Eine Äpfeltorte mit einen Sandteige

1 \mathfrak{L} butter 2 \mathfrak{L} Mehl 1 \mathfrak{L} Zucker und 8 ganze Eyer 1 Quartirel Sahne
 Wird's alles zusammen vermischt und der teig so lange gewürckt
 bis er recht klar wird, dann nimt man so viel zurück als zum
 Rand und legen nöthig ist, und Mangelt den Teig recht gut aus
 das Apfel Muß wird mit Wein Citronenschale Zucker und Zimt
 abgekocht, zuletzt bestreicht man die Torte mit einem ganzen
 zerschlagenen Eÿ und läst es schöne backen.

Gebackne Luftplätzel

Man putz 1 Quart Milch auf Kohlen in einen Tiegl wenn sie kocht
 Thut man 1 Quartirel ausgewaschne butter hinein $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} Zucker $\frac{1}{4}$ \mathfrak{L} fein gestoßne
 Mandl, und zuletzt $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} fein Mehl, läßt es über den Kohlen so lange bis
 es so derb ist das es sich vom tiegel ablöst, und rühret es ein wenig über
 den feuer, dann läßt man es kalt werden, wenn dies geschehen rühret
 man 3 ganze Eyer und 3 dotter hinzu und Citronenschale thut mit den
 Löffel klümpgen, auf ein mit butter bestreutes Papier bestreicht sie
 mit gelbey und bäckt sie bey gelinder hitze in den ofen.

Frantzösische Küchel

$\frac{3}{4}$ \mathfrak{L} butter ausgewaschen und zu Schaum gerührt alsdan 8 ganze
 Eyer sind nach den andern hinzu gethan Zucker nach belieben eine
 Stunde geschlagen 8 abgestrichne löfel Mahl dann in blechnen
 oder Pappiernen formen gebacken.

Semel Bisquit

3 Semeln gerieben und durchgesiebt 15 Eyer die dotter und
 das weisse jedes besonders geschlagen, dann in das gelbe die
 Semel hernach das weisse 1 $\frac{1}{2}$ \mathfrak{L} Zucker etwas Muß: hineingethan
 und gebacken wenn kann eine Mandelbrüh dazu geben.

galatschen zu backen

Man nimt 1 \mathfrak{L} butter rühret sie wohl ab schlägt nach und nach
 6 ganze Eyer hinein, rührt 2 \mathfrak{L} Mehl dazu, zuletzt 1 Quartirel
 hefen Sahne Zucker Zitronen Zimt nach belieben alles recht gut
 durcheinander gerührt, den von dem teige mit den löfel eines Eÿes
 groß rund gekugelt und auf ein mit butter bestrichnes Papier
 gesetzt mit butter und Eÿerdotter bestrichen eine Mandel oder
 eingemachtes darauf gelegt und gebacken.

Auflauf

1 Quart Milch 5 ganze Eyer ein Stückgen Zucker mit Zitronen
 abgerieben, und gut gequirt einen glatten Tiegel gut mit butter
 bestrichen das angerührte hinein, unten und oben feuer und gebacken
 es muß baldt mit den tiegel auf den Tisch komen sonst fällt es ein

Ein aufgelaufner Pappe

Man nimt gute Milch wenn sie kocht rühret man Mehl hinein bis es recht derb ist, alsdan läßt man ihn kalt werden und reibt butter ab 6 bis 76 Eÿer dazu und īmer gerührt und den Pappe nach und nach dazugethan mit Mandeln und Zucker vermengt einen tiegel mit butter geschmiert und unten und oben feuer

Hamburger Napfkuchen

reibt $\frac{1}{2}$ ℥ butter zur Sahne $\frac{1}{4}$ ℥ fein gestoßnen Zucker 6 gantze Eÿer gestoßne Muß: von einer Zitrone die Schale 1 ℥ und 4 loth Mehl welches alle mit 1 Quartirel Sahne 9 bis 10 löffel hefen zusammen gerührt wird und aufgehen muß in einer Napfkuchenform nicht zu jähling gebacken.

Eine delicate Sandtorte

Man nimt 1 ℥ ausgewaschen butter reibt sie eine Stunde immer nach einer Seite, schlägt 6 gantze Eÿer nebst 1 ℥ fein gestoßnen Zucker gur durcheinander thut solchen zuletzt nebst 1 ℥ feinen Mehl zugleich in die abgriebne butter und rühret es geschwind zusammen, in einen nicht zu heissen Ofen eine Stunde langsam in einer form gebacken.

Pflaumen Kuchen

Man nimt 36 loth butter 19 loth Zucker 10 gantze Eÿer und eine gute halbe Metze Mehl schlägt sie Eÿer in das Mehl und den Zucker dazu, rühret solches gut durcheinander thut die butter hinzu und knete es recht gut alsdan wird der Teig eines starken Meßer-rückens dicke ausgemangelt den Rand sauber eingeschlagen die Pflaumen dicht nebeneinander aufgelegt mit Zucker und Zimt überstreut und zuletzt noch saure Sahne welche mit 3 bis 5 Eÿern etwas Mehl und viel Zucker abgerührt übergossen und gebacken.

Eine Krebs fasten speise

Kochet 1 Schock Krebse oder auch etwas mehr, nur in Saltz- ab brecht die Schwäntze ab, von den Schalen aber machet man Krebsbutter wan diese butter kalt geworden so thut man sie in einer Schüßel und rühret sie zu Sahne hernach thut man 12 Eÿerdotter hinein zuvor 4 herrnach die übrigen unter steten rühren nach und nach dazu gethan werden ferner ein paar in Milch geweichte und wieder aus getrückte Semeln fein geschnitne Zitronenschale, ein paar hände voll fein geriebnen Zucker, eine geriebne Mucatennuß ein wenig Saltz und rühret es noch eine Stunde īmer auf eine Seite zu rundlich werden die Schwäntze einmahl der länge nach durchgeschnitten und nebst den zu Schaum NB von der Semeln muß von den eingeweichten die Rinde abgeschniten und die brosamten allein genomen werde.

Zitronen Creme

Von 6 oder 8 Zitronen wird das äusere gelbe auf einen riebeisen völlig abgerieben, die darunter sitzende weisse Schale sauber abgeschält hierauf schneidet man die Zitronen in dünne Scheiben und thut die Kerne heraus diese Scheiben werden nebst den abgeriebenen Zitronen Schalen in eine Schüssel getan und mit recht viel feinen Zucker bestreut und einiege Stunden stehen lassen, daß sie wohl durchziehen: Man beschmieret eine Randschüssel mit Butter, und schneidet Semel oder Milchbrod schein schlägt eine wenig Milch mit ein paar Eyern lein auch Zucker darunter tunkt die Semelscheiben hinein und legt sie auf eine besondere Schüssel das sich die Milch wohl hieneinziehe, nun legt man in die zubereitete Schüssel Erstens eine lage Semel Scheiben und hierunter ein lage Zitronenscheiben, und so wechselsweise bis es alle ist, zuletzt schlägt man 10 bis 12 Eyer mit süßer Sahne und Zucker ganz bedeckt ist die solchergestalt gefülte Schüssel wird in eine tortenpfanne auf ein wenig Saltz oder Sand gesetzt und unten und oben mit gelinden feuer abgebacken.

Ein griebner Napfkuchen

Man muß $\frac{1}{2}$ ℥ butter so lange rühren bis es zur Sahne geworden man thut noch dazu $\frac{1}{2}$ Nöbel süße Sahne 10 Eyerdotter 3 ganze Eyer 4 löffel voll hefen Muß: eine wenig Saltz Zucker nach belieben 1 ℥ und 4 loth Mehl, welches nach und nach hinzu gerührt wird, wenn der Teig in der forme genungsam gegangen, so muß er in einen Ofen gesetzt werden deßen gröste hitze schon etwas abgenommen, weil er sonst leicht anbrennet und eine schwartze Rinde bekommt welche doch nur gelbbräunlich sein soll.

Ein Reiß Kuchen welcher warm gegessen wird

Man kocht 1 ℥ Reis in süßer Milch recht dicke doch so der Reiß nicht zu mürbe wird, nimt $\frac{1}{2}$ ℥ abgeriebne butter und rühret nach und nach 12 Eyerdotte darunter wozu Zimt Zitronenschalen und 3 bis 4 handvoll fein geriebne Semel ebenfalls angerühret werden, Endlich wird der Reiß und hierauf das zu einen steifen Schaum, geschlagne Eyerweiß mit der vorigen Masse vermengt, und darauf in einer Randschüssel gebacken.

Mehlspeise mit Äpfeln

Man nimt 30 Stück borsdorfer oder 15 Stück ander große Äpfel die keinen weichlichen süßen Geschmack haben schält und schneidet sie recht fein, läßt sie nebst Zucker und ein wenig Wein gelinde dämpfen das sie nur weich werden, alsdann schneidet man $\frac{1}{4}$ ℥ Zitronath recht fein stößt $\frac{1}{4}$ ℥ Mandel klar nimt 5 von 3 d. geriebne Semel $\frac{1}{4}$ ℥ gestoßnen Zucker rührt alles mit 8 Eyerdotter wohl untereinander, daß weisse schlägt man zu Schaum und rühret es dazu thut das Eingerührte hinein und läßt es im Ofen backen.

Noch eine Äpfelspeise

Man nimt 12 bis 15 Äpfel eine halbe Tasse Pfirsigwasser 1 Maas Milch Zucker und etwas Saltz rühret alles wohl zusammen und schüttet vor 3 groschen Zwieback dazu alsdann schälet man die Äpfel schneidet sie in 8 oder 16 Theile setze sie mit $\frac{3}{4}$ ℥ Zucker und $\frac{1}{2}$ ℥ butter auf Kohlen und läßt sie kochen bis sie weich sind als den gießt man die hälfte der obigen Masse in eine formen legte die Äpfel rings herum dann gießt man das übrige oben darauf und läßt es beÿ gelinden feuer backen, die forme muß recht starck mit Butter geschmiert seÿn, die hälfte dieser Portion ist auch schon genung.

Sahn Kuchen

Man nimt $\frac{1}{2}$ Matze Mehl 1 $\frac{1}{2}$ Quartierl dicke Sahne 4 Eÿerdotter $\frac{1}{2}$ ℥ butter die butter wird meistens in den Teig eingekartet etwas aber davon zu den aufgemangelten Kuchen aufgehoben in den teig kōmt noch Zucker und Mußc: der teig muß geschmeidig werden zu dichte noch zu weich gearbeitet werden und wird auf Papier oder blech dünn aufgemangelt, der Ofen muß nicht zu heiß sein wenn der Kuchen gebacken wird.

Fricandon von Kalbsfleisch

Man schneidet Stückgen Kalbfleisch aus der Keule klopft sie recht mürbe und spicket sie mit Speck und Zitronenschale Rollet sie zusammen und steckt höltzernen Speilchen durch dieseleben bratet sie in butter braun thut sie in einen tiegel, gießt halb wein und halb fleischbrühe daran welche mit Lorrberblättern und Engl. gewürtz abgekocht ist, und läßt es kochen bis die Brühe braun und dicklich ist will man sie füllen so nimt man etliche gantze Eÿer und rühret sie mit butter zu Schaum mit Semel krūmen Mußc. und gehackten Pettersillie vermischet, auf jedes ein häufgen von diesen farsch getahn und mit einem höltzgen espeilt.

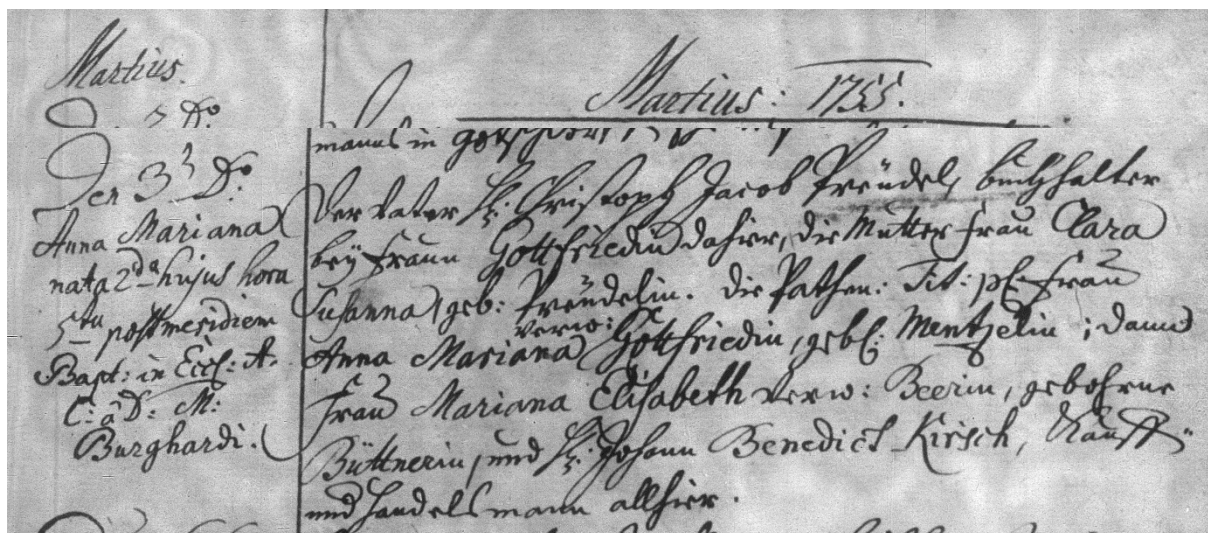
Rouletten

Von einer Kälber Keule die haut abgenōmen und dünne Scheiebn davon geschnitten wie 1 finger lang und wie 3 finger breit dann schneidet man von geräucherten Speck eben solche dünne Scheiben, die Kalbsfleischscheiben klopft man mit den Messerrücken mürbe leget īmer eine Scheibe gekochten Eÿern hackt es und streut es auf das Kalbfleisch nebst gestoßenen Pfeffer, Mußc: Saltz, und gehakte Pettersillie rollet es zusammen und umwindet es mit einen faden Zwirn dann stecket man sie quer durch an einen Vogelspieß begießt sie mit butter und bratet sie recht schön braungelb, es werden hierzu Zitronen auf den Tisch gegeben.

Preidl Genealogie

in den Kirchenbüchern der kath. Kirche St. Pancratius und Erasmus in Hirschberg¹

Taufe



Martius

Martius 1755

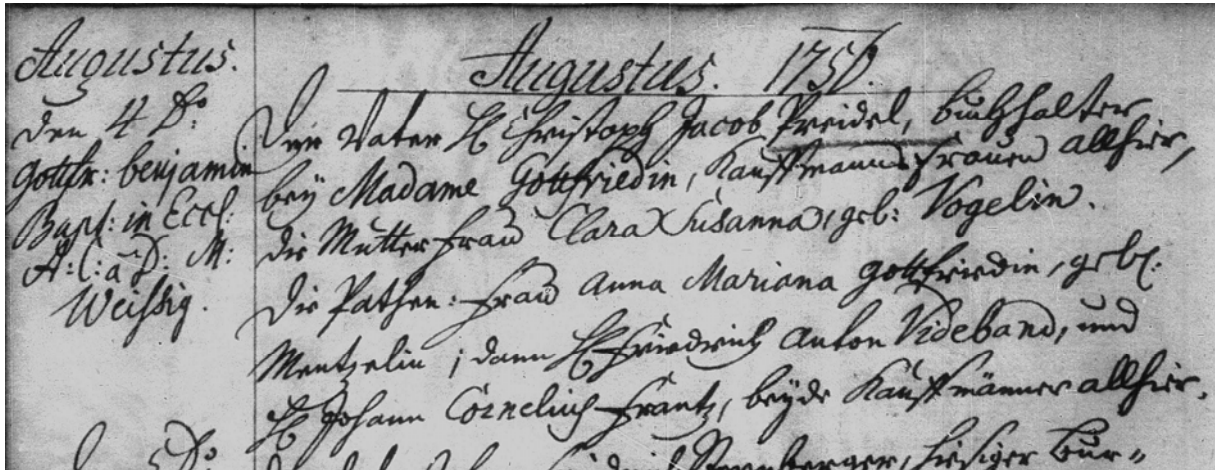
Den 3^t D^o:
Anna Mariana
nata 2^{da} huj: hora
5^{ta} postmeridie:
Bapt: in Eccl: A:
C: â D: M:
Burghardi

Der Vater Hl. Christoph Jacob Preüdel, Buchhalter
bey Fraun Gottfriedin dahier, die Mutter Frau Clara
Susanna geb: Preüdelin.² Die Pathen: Tit: pl. Frau
Anna Mariana verw: Gottfriedin geb. Mentzelin; dann
Frau Mariana Elisabeth verw: Beerin, gebohrne
Büttnerin, und Hl. Johann Benedict Kirsch, Kauff-
und Handelsmann allhier

¹ Die Protestanten waren verpflichtet die kirchenlichen Handlungen auch dem kath. Pfarrer der zuständigen Ortskirche anzuzeigen und mußten dafür eine sogenan. Stolgebühr entrichten. Erst Ende 1757 wurde diese Verpflichtung durch Friedrich den Großen in Schlesien aufgehoben.

² Sie war eine geb. Vogel, siehe Taufe 1756.

Taufe



Augustus

Augustus 1756

Den 4 D°:

Gottfr: Benjamin

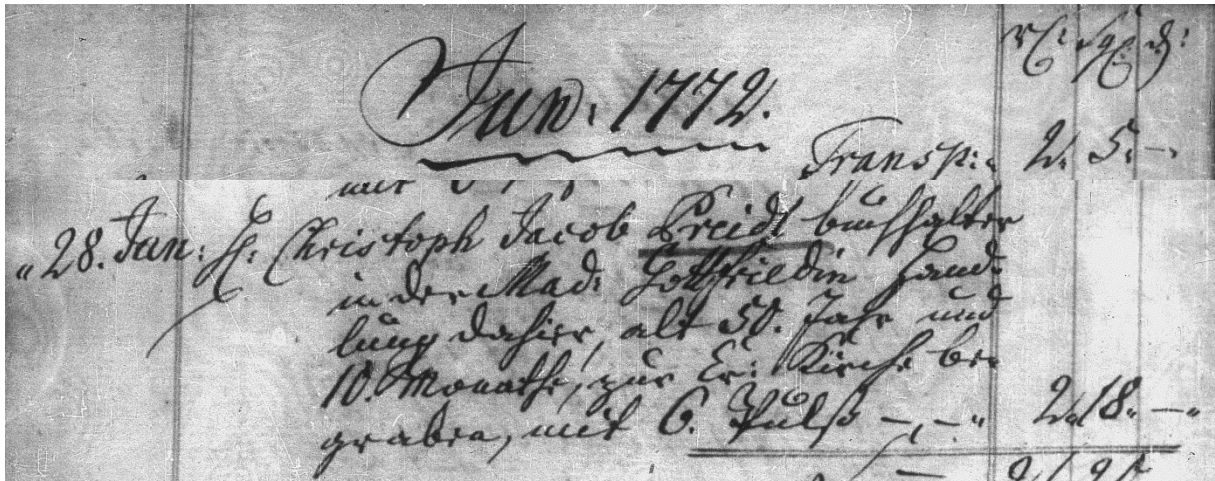
Bapt: in Eccl:

A: C: â D: M:

Weissig

Der Vater Hl. Christoph Jacob Preidel, Buchhalter
 bey Madame Gottfriedin, Kauffmannsfrauen allhier,
 die Mutter Frau Clara Susanna geb: Vogelina.
 Die Pathen: Frau Anna Mariana Frau Gottfriedin geb.
 Mentzelin; dann Hl. Friedrich Anton Videband, und
 Hl. Johann Cornelius Frantz, beyde Kauffmänner allhier.

Tote



Jun: 1772

		rl. sgl d.
28. Jan.	Hl. Christoph Jacob Preidl, Buchhalter in der Mad: Gottfriedin Hand- lung dahier, alt 50. Jahr und 10 Monath, zur Ev: Kirche be- graben, mit 6. Pulß	2 18 -

Fototeil zum Mentzelhaus



Christian Mentzel

*Erb- und Lehnsherr auf Lomnitz und Ober- und Nieder-Berbisdorf
Kaußmann in Hirschberg
der dortigen Kaußmanns-Societät Ober-Eltester und des Kirchen-Collegii
bey der A. C. Kirche Ober-Vorsteher
Geboren den 9. Sept. 1667. Gestorben den 25. Febr. 1748.*



Johann Mar-
kauf- und Handelsmann in Hirschberg
und bey der Evangelischen Kirche
Geboren den 17. Febr. 1708.



tin Gottfried
der Handlung Societät adeltet 17
zum Kreuz Christi Vorsteher.
Getorben den 20. July 1797.

grav. per J. Neumann

grav. auct. by J. Neumann



GEORGE FRIEDRICH SMITH
 Erb- und Lehns Herr der Herrschaften Kœnnitz, Berthelsdorff, Matzdorff,
 Neu-Kœnnitz und Tschischdorff, Käufl und Handelsmann in Hirschberg,
 und Vorsteher bey daziger evangelischen Kirche und Schule.
 Geb. 1703. den 20. Jul. Gest. 1757. den 12. Jul.

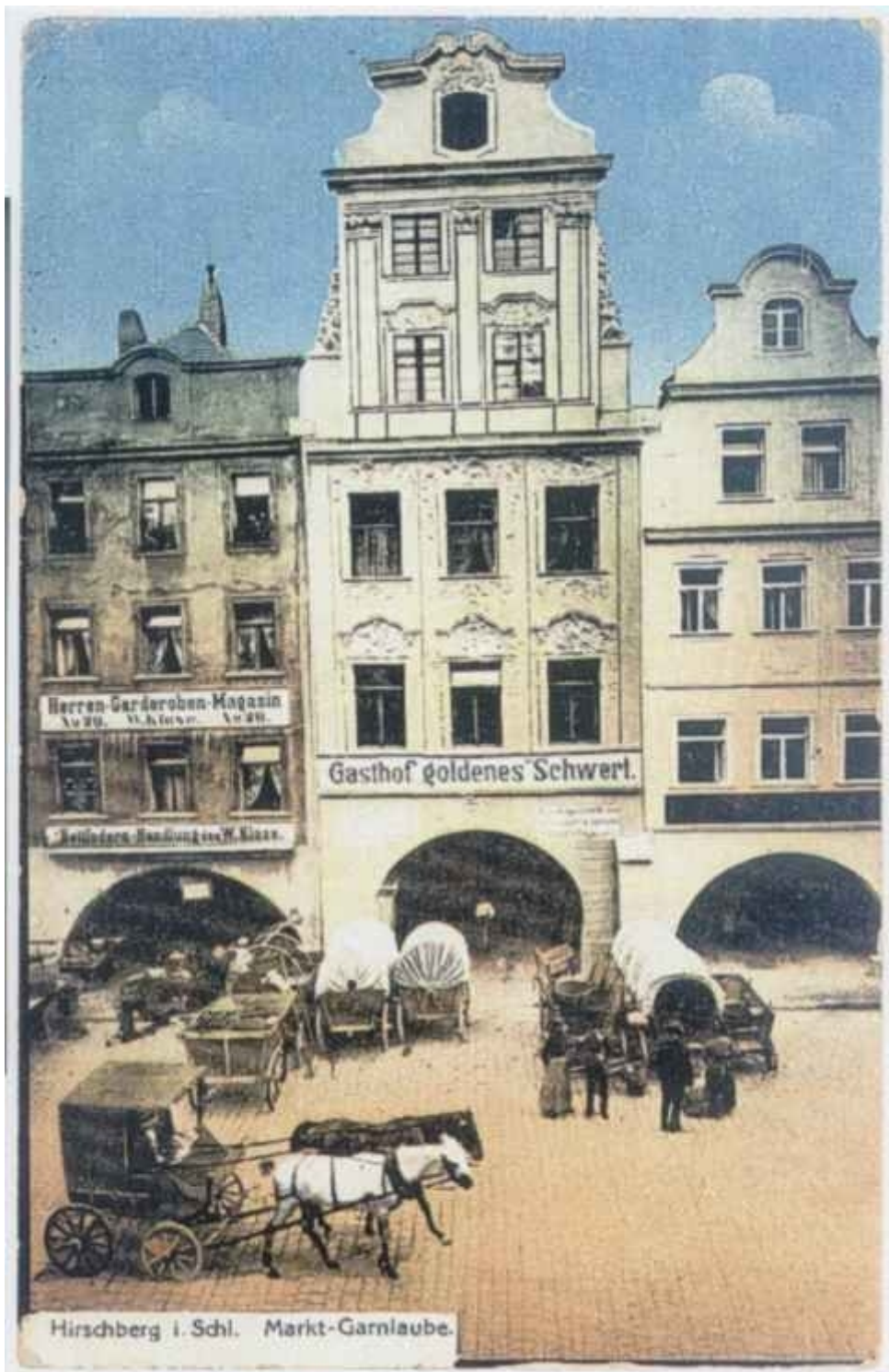
J. M. Schwaninger del. v. J. G. Roth sculp. del. 1768

Mentzelhaus



Hirschberg – Ring

Zeichnung von Friedrich Bernhard Werner Sept. 1747



Menzelhaus



Menzelhaus

Das alte Kochbuch von 1770

