



Die kleine

Linzer

Köchin.

19. Auflage.

Anleitung
gut, schmackhaft und billig
kochen zu lernen.

Hr. Fahr-Linz,
Druck und Verlag
des Kathol. Preszbezirkes.

Zell 1 m 056 S 46 P 3

MARIA E. NIEBERREIER !?



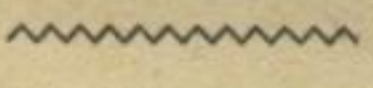
Gastronomische
Büchersammlung
Walter Puz
Baden-Baden

Zell

Die kleine
Linzer Köchin.




Anleitung
gut, schmackhaft und billig kochen zu lernen.



In zwei Teilen:

1. Fleischspeisen.
 2. Mehl- und Fastenspeisen.
- 

Dreiundzwanzigste Auflage.



Linz
Druck und Verlag des kathol. Preßvereines.

1897 (?)

Alle Rechte, auch das des Nachdrucks und der Uebersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten!



Einleitung.

So wie die Kochkunst der wichtigste Theil in der Wirtschaft ist, indem es für alle Stände und auch für die kleinste Haushaltung nothwendig ist, gut und sparsam kochen zu können, so ist auch die Küche der wichtigste Ort bei jeder Haushaltung. Um also gut, und auf die möglichst sparsamste Weise kochen zu können, hat jede Köchin oder Hausfrau folgende Stücke zu beobachten:

In einer Küche muß einem jeden Küchengegeschirr, und einem jeden zum Kochen nöthigen Geräthe ein eigener Ort angewiesen werden, jede Sache muß man dort finden, wo sie vermöge der schon getroffenen Einrichtung sein soll.

Welch' einen gräulichen Anblick gewährt eine Küche, wo Alles untereinander liegt, nichts an der gehörigen Stelle ist, wo das Holz auf den Bänken und Anrichttafeln und das Geschirr auf den Boden sich befindet, auf welchem Sachen herumliegen, die in das sogenannte Tranck gehören; eine Küche, wo Personen, die ungefähr dahin kommen, förmlich im Unflath waten müssen und einen guten Theil von dem Appetite, den sie mitbrachten, daselbst zurücklassen.

Das Fleisch muß, ehe es zugefetzt wird, rein gewaschen werden, weil es entweder von der Luft, oder von dem Stocke, worauf das Fleisch gehackt wird, einen üblen Geruch bekommt.

Ferner muß das Fleisch, wenn es zu kochen anfängt, gut abgefaumt und dann, wenn es ganz verfaumt hat, müssen die gehörigen Beigaben dazu gegeben werden.

Auch die Gemüse müssen rein gewaschen und von den Würmern zerfressene Blätter weggeschnitten werden.

Durch Unwirtschaft in der Küche ist schon oft eine ganze Haushaltung zugrunde gegangen; es ist nicht genug, gut kochen zu können, man muß es verstehen, mit wenigen Kosten eine Tafel zu bestellen, und das geschieht, wenn man alles zu benützen weiß, und die Geschicklichkeit besitzt, aus geringen Sachen Speisen zusammen zu bringen, die an ihrem Geschmacke und dem äußeren Ansehen oft theure Speisen übertreffen.

Es wird auch sehr viel Holz unnütz in den Küchen verschwendet, indem oft mit einem kleinen Feuer, wenn zu

rechter Zeit zu kochen angefangen würde, viele Gerichte gekocht werden können.

Es ist auch ein Unterschied unter dem Fleisch; ist ein Thier erst vor einem halben Tag geschlachtet worden, so braucht das Fleisch länger zu kochen, als wenn das Thier schon zwei oder drei Tage geschlachtet worden wäre, letzteres Fleisch wird auch mürber und geschmackvoller sein. Junges, gutes Rindfleisch muß im Fette weiß, und in der Farbe des Fleisches lichter sein; hingegen ein älteres im Fette gelb, und in der Farbe dunkler.

Zur dreiundzwanzigsten Auflage.

In kurzer Zeit sind jetzt zweiundzwanzig starke Auflagen unserer „kleinen Linzer Köchin“ vergriffen worden, ein Zeugnis, daß unsere bürgerlichen Kochrecepte Anklang gefunden haben.

Wir hoffen, daß in recht vielen Küchen noch unser Büchlein als gern befragter Rathgeber im Kochen sich einbürgern wird.

Die Verfasserin.

1. Theil: Fleischspeisen.

Fleisch-Suppen.

Schühsuppe.

Schneide in ein Kasserol Kernfette, 2 Zwiebelhappel, etliche Petersilwürzel, gelbe Rüben, 1 Zelleriköpfel, Limonischälerl, ein wenig spanisches Kräutel, 2 Lorbeerblätter, 1 Stückel Saftfleisch, 1 kälbernen Knochen, ein wenig Kalbsleber, ein wenig Milch, setze es auf die Blut, und laß es braun rösten, dann ein wenig Kobl, weil er sich sonst brennt, laß es ein paar Stunden auf der Blut rösten, dann stoße es in einem Mörser stark zusammen, gib es in ein Häfen, eine gute Rindsuppe darauf, und laß es gut sieden; seihe es durch ein Sieb, schöpfe das Fett gut davon weg, und koche darin was du willst.

Abgegossene Hirnsuppe.

Nimm ein Kälberhirn, die Haut davon weg, schneide es zu Stückel, walze es im Mehl und backe es heiß aus dem Schmalz, stoße es sehr fein im Mörser, gib es in ein Häfen, gute Rindsuppe darauf, und laß es stark sieden; seihe es durch ein Haarsieb, setze es zum Feuer, und laß es wieder sieden; dann gib in ein Häfen 8 oder 9 Eierdotter, darnach man viel Suppe braucht, sprudle sie gut ab, und schütte die siedende Suppe darein, setze sie noch ein wenig zum Feuer, aber laß sie nicht mehr sieden, und gib sie über gebähte Semmeln.

Bratwürst-Suppe.

Gib in ein Häfen 8 oder 10 Bratwürste, ein wenig klein geschnittene Limonischälerl, ein wenig gestoßenen Koriander, von einer Limonie den Saft, dann eine gute Rindsuppe, laß es eine halbe Stunde gut sieden, mache eine lichte Buttereinbrenn, mache die Suppe damit an, gib die Bratwürste in einen Suppentopf, seihe die Suppe durch ein Haarsieb darüber, daß der Koriander davon weg kommt.

Kräuter-Suppe.

Nimm die dazu gehörigen Kräuter, wasche selbe sauber aus, schneide sie fein zusammen, gib sie in ein Häfen, eine gute Rindsuppe daran, und laß sie gut sieden; dann gib in ein Häfen einen Löffel voll Mehl, rühre es mit Milchrahm gut ab, schlage 8 oder 10 Eierdotter daran, rühre es gut ab, und sprudle die siedende Suppe daran, setze es noch ein wenig zum Feuer, aber nicht mehr sieden, seihe es durch ein Sieb

über gebähte Semmel; wenn man will giebt man ein Stückel Butter daran.

Gedünstete Suppe von Wurzelwerk.

Lasse Karfiol, Kohlrabi, Zellerie, Petersil, Paschfonat und weiße Rüben in der Rindsuppe recht weich dünsten, dünste auch gelbe Rüben mit Butter und gebräunten Zucker recht weich, damit die Suppe eine schöne Farbe bekommt, gieb sie dazu, salze sie und lasse alles durch ein Haarsieb durchpassiren, lasse die Suppe dann noch einmal auffieden, und gieb sie über gepfarzte und gewürfelt geschnittene Semmel angerichtet zur Tafel.

Sauerampfen-Suppe.

Buze und wasche 2 oder 3 Handvoll Sauerampfen recht rein, gieb in ein Kasserol ein gutes Stück Butter, den Sauerampfen hinein, und laß zugedeckt so lang dünsten, bis sich der Saft eingekocht hat, gieb einen guten Kochlöffel voll Mehl daran, laß es noch eine Weile dünsten, gieße es mit einem halben Seidel Rahm ab, und lasse es wieder eine Weile dünsten. Beim Anrichten mische es unter die Suppe gesalzen, gieße sie mit drei oder vier Eierdotter ab, und gieb sie über gebähtes Brod.

Briesel-Suppe.

Nimm 2 Paar Kälberbries wasche selbe aus, gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, und laß die Bries darin nicht gar zu weich dünsten, schneide sie zu dünnen Blatteln, walze sie in Semmelbröseln, gieb in ein Kasserol ein Stückel Butter, laß die Blatteln darin anlaufen, daß sie ein wenig Farbe bekommen, dann schütte eine gute Rindsuppe daran, gieb ein wenig Saffran, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, laß es gut dünsten, und wenn es substanz gekocht ist, so richte sie an. Man nimmt in diese Suppe auch Semmelbrösel-Knödel.

Krebs-Suppe.

Nimm 20 oder 30 Krebsen, siede die Hälfte davon in Salzwasser, stoße sie dann sammt den ungesottenen in dem Mörser sehr fein, wenn jedoch vorher von allen Krebsen die Galle weggenommen worden ist, pfarze 3 oder 4 Eier und Zwiebelhappel heiß aus dem Schmalz, wie auch 6 oder 8 Semmelschnittel, stoße es mit einem Stückel Butter sehr fein unter die Krebsen, gieb sie in ein Häfen, eine nicht fette Rindsuppe daran, und laß sie eine halbe Stunde fieden. Man giebt sie gewöhnlich durch ein Haarsieb über ein Krebspfanzel.

Kraft-Suppe.

Nimm eine gute alte Henne, nachdem du selbe sauber gepuzt und ausgewaschen, so schneide alle Glieder los, lege sie mit einem halben Pfund Kalbfleisch, einem halben Pfund Rindfleisch in ein Häfen, gieße so viel du Suppe brauchst, Wasser darauf, gieb ein wenig Salz, Petersilwurzel, Buri, gelbe Rüben, ein Stück Zellerie dazu, decke darnach selbe zu, daß kein Dunst herauströmt, laß es zwei oder drei Stunden sieden, und seihe es durch ein Haarsieb. Diese Suppe giebt man gewöhnlich Kranken.

Sago-Suppe.

Nimm eine gute Rindsuppe, gieb Petersil, Buri, und Zellerie hinein, dann ein junges gefülltes Hendl, laß es so lange bis es recht weich wird, kochen, seihe die Suppe ab, und lasse den Sago darin wie eine gerollte Gerste sieden; es ist besonders für Kranke eine aufweckende Suppe.

Leber-Suppe.

Nimm eine Kalbsleber, schneide sie zu Stückel, walze sie in Mehl, und pfarze sie mit ein Paar Semmelschnittel heiß aus dem Schmalz, stoße sie fein in dem Mörser, gieb sie in ein Häfen, schütte eine gute Rindsuppe daran, ein wenig Saffran und Zimber, laß es gut sieden, und seihe es durch ein Haarsieb über abgetriebene Leberknödel,

Reiß-Suppe.

Nimm einen Reiß, klaube und wasche selben, gieb ihn in ein Häfen, schütte eine gute Rindsuppe darauf, und laß ihn gut kochen, dann gieb ein faschiertes oder gutes Hendl darein, laß es mitsieden nebst ein wenig Muscatblütthe und Saffran, gieb in ein Häfen 4 oder 5 Eierdotter, gieße die Suppe damit ab, gieb das Hendl in einen Topf, und die Suppe darüber.

Eier-Gerste.

Seze eine gute Rindsuppe zum Feuer, dann gieb in ein Häfen zwei ganze Eier, ein wenig kalte Rindsuppe, zwei Eßlöffel voll Semmelbrösel, rühre solches recht fein ab, wenn die Suppe siedet, laß es über einen Kochlöffel schön klein hineinlaufen, schneide Petersilkräutel schön klein zusammen, laß es mit der Suppe ein Paar Mal auffieden, und gieb es geschwind auf die Tafel.

Himmelthau-Suppe.

Nimm in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zer-
schleichen; gieb zwei Händ voll Himmelthau hinein, und laß
ihn rösten, daß er ein wenig Farbe bekommt, dann schütte
eine gute Rindsuppe daran, um die rechte Dicke zu bekommen,
gieb ein wenig Saffran und Muscatblütthe dazu, laß es ein
wenig auffieden und gieb sie dann in den Suppentopf. Man
kann diese Suppe auch von schönem Gries machen.

Karthar-Suppe.

Gieb in ein Häfen 2 Löffel voll gerollte Gerste, 2
Löffel voll Reiß, 2 Löffel voll Sago, ein halbes Köpfel Zellerie,
eine gelbe Rübe, Petersilwürzel, ein wenig Buri, 2 Löffel voll
gerollten Haber, von einer alten Henn ein Biegel, ein Käl-
berknochen, die Füße von einem Lämmern, ein Paar Blütthe
Saffran, ein wenig Salz, laß es 3 oder 4 Stunden gut sie-
den und seihe es durch ein Sieb in eine Schale.

Milz-Suppe.

Werden nach Anzahl der Personen Kälbermilz 1, 2
oder mehrere geschaben, und in Schmalz oder Butter gut ge-
dünstet, dann nimmt man um 1 Kreuzer Semmel, Zwiebel,
und Petersilkräutl, auch gepfarzt, gestoßen und auch darunter
gegeben, dann gute Rindsuppe, so viel man braucht, daran
gegeben, und in einem Kasserol oder Häfen gut fieden lassen.
Man kann die Suppe zersprudelt und gleich so geben, oder
durch ein Haarsieb gegeben auf Semmelschnitten, oder was
man geben will.

Schnecken-Suppe.

Nimm gesottene Schnecken, schneide solche zu einem Ge-
hacke, röste es in Butter, Petersil und Semmelbrösel, brenne
eine gute Erbsenbrühe nicht gar zu dick ab, das Gehäcke mach
auch dicke mit Milchrahm und Gewürz; lasse es zusammen
gut auffieden, richte es auf gebähte Schnitten und es ist fertig.

Kräuter-Hirn-Suppe.

Nimm 2 oder 3 gelbe Rüben oder Goldmöhren, 1 Zel-
lerieköpfel, eine Wurzel Paschonat, puze solches rein und schön,
schneide es länglicht, wie die Nudeln,, gieb es in ein Häfen,
gieb gute Rindsuppe darüber und laß es schön weich fieden;
und wenn du willst, so schneide Kelchblätter und Winter-Antifi

dazu, gieb in ein Reindl ein Stückel Butter oder Abschöpf-
fett dazu, klein geschnittenes Petersilkräutel, rühre 2 oder 3
Löffel Mehl darein, laß es so lange rösten, bis es semmelfarb
wird, dann rühre es mit der Suppenklar ab, nimm 2 halbe
Kälberhirn, laß es im heißen Wasser liegen, ziehe die schwarze
Haut davon weg, siede es in der Suppe eine halbe Viertel-
stunde gut ab, und gieb es über gebähte, gewürfelte Semmel.

Kräuter=Gerstel in die Suppe.

Treibe ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, nimm
6 Eierdotter und 6 Loth Semmelbrösel; die Semmel darf
aber nicht hart sein; schneide eine Hand voll Sauerampfen,
Kerbelkräutel und Petersil klein zusammen, vermische alles
unter einander, salze es, gieße es mit einer Suppe an, lasse
es noch eine kleine Weile sieden, und richte sie an.

Das Trink=Panadel.

Gieb in ein Reindl ein Stückel Butter, laß ihn zer-
schleichen, gieb ein Paar Hand voll fein geriebene Semmel-
brösel hinein, röste sie, bis sie gelblicht werden, schütte eine
gute Rindsuppe darauf, lasse sie eine halbe Stunde kochen, gieb
ein wenig Muscatblütthe, ein Paar Blüchel Saffran dazu, laß
es noch ein wenig kochen, daß er in der Dicke wie eine Butter-
soß ist, und seihe es durch ein Haarsieb.

Klare Leber=Suppe.

Nimm in ein Kasserol ein Stückel Kernfett, Petersil-
würzel, Kohlrabi und Zellerie, eine halbe Kalbsleber, blattlicht
geschnitten, laß es ein wenig dünsten, gieb es in einen Mörser,
gieb noch eine halbe rohe Kalbsleber dazu, und stoße es fein
zusammen, gieb es in ein Häfen, eine gute Rindsuppe da-
rauf, ein wenig Muscatblütthe, laß es gut sieden, seihe es durch
ein Sieb und gieb einen Fleisch= oder Leberreis hinein.

Tauben=Suppe.

Nimm eine gepuzte Taube, theile sie zu 4 Stückel,
walze sie im Mehl, und pfarze sie aus dem Schmalz; siede
3 Eier hart, stoße die Taube und Eierdotter mit ein wenig
Petersilkräutel klein zusammen, gieb es in ein Häfen, schütte
eine Maß gute Rindsuppe darüber, laß sie eine Viertelstunde
sieden, seihe sie durch ein Haarsieb über Reis= oder Mehl-
wandel, und gieb sie zur Tafel. Ist für 6 Personen.

Suppe mit einem Erdäpfel-Pfanzel.

Siede 8 oder 10 Erdäpfel, schäle sie ab, und reibe sie auf dem Reibeisen schön fein, treibe 20 Dekagramm Butter flaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter hinein, ein wenig Semmelbrösel, Salz und klein geschnittene Limonieschälerl, schmiere eine Stein mit Butter, belege sie mit Petersilkräutel, dann rühre die geriebenen Erdäpfel unter das Abgetriebene, und laß es schön langsam backen, schütte eine gute Rindsuppe darüber. laß es ein Paar mal aufsieden, gib in ein Häfen einen Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit Rahm schön fein ab, nimm von 6 oder 7 Eiern das Gelbe, sprudle es unter die Suppe, laß es beim Feuer unter beständigem Rühren stehen, gib das Pfanzel in eine Schüssel und die Suppe darüber. Ist für 8 Personen.

Fasten-Suppen.

Fisch-Suppe.

Nimm ein Stück Schlein, von einem Karpfen und Hechten die Köpfe, gelbe Rüben, Buri, Zellerie, ziemlich viel Petersil, dann Salz, Saffran und Muscatblüte, gib so viel klare Erbsensuppe daran, als man braucht, laß sie eine Weile sieden, seihe sie dann ab; gib ein Stück Butter hinein, und richte sie über gebähte Schnitten an.

Erbsen-Gollig.

Gib in ein Casserol ein Stückel Butter, und eben die gewürfelt geschnittenen Kräuter, wie bei der Fisch-Gollig, ein Stückel Schlein, ein Stückel ganzen Imber, ein Paar Schöpfelöffel voll gesottene Erbsen, laß es damit schön braun dünsten, dann gib es in einen Mörser, und stoße es recht fein zusammen, gib es wieder in das Casseroll, schütte eine gute Erbsenbrühe daran, gib Salz und Limonieschälerl dazu, laß es gut aufsieden, und seihe es durch ein Sieb über gebackene Erbsen oder gepfarzte Semmel.

Rogen-Suppe.

Nimm den Rogen von einem Karpfen, wasche selben sauber aus, gib ihn in ein Häfen, schütte Erbsenbrühe daran, Limonieschälerl und ein mit Nägerln gespicktes Zwiebelhappel laß es gut sieden, schütte ein wenig Weinessig daran, mache eine Buttereinbrenn, daß die Suppe die rechte Dicke bekommt,

ein wenig Saffran, ein wenig Neugewürz, ein Paar Löffel voll Roggen; laß es gut fieden und gieb es über gebähte Semmel.

Gestößene Erbsen-Suppe.

Siede 2 Hand voll Erbsen, gieb Zwiebel, Lorbeerblätter und Limonieschälertl dazu, laß es gut fieden, mache eine gute Buttereinbrenn mit Zwiebel, daß die Suppe die rechte Dicke bekommt, gieb ein wenig Weinessig, Saffran, Salz, und Imber dazu, laß es gut fieden, und seihe es durch ein Sieb über gepfarztes Brod.

Schwammerl-Suppe.

Nimm Schwammerl, welche sie sind, wasche selbe gut auß, gieb sie in ein Häfen, schütte eine gute Erbsenbrühe daran und laß sie gut fieden, mache mit klein geschnittenem Petersilkräutel eine Buttereinbrenn, daß die Suppe die rechte Dicke bekommt, gieb Salz und Milchrahm hinein, ein wenig Saffran und Pfeffer, und richte sie über gewürfelt geschnittene Semmel an.

Zellerie-Suppe.

Gieb in ein Kasserol 1 Stück Butter, 1 Zwiebelhappel, 3 oder 4 Köpfel Zellerie, alles blattlicht geschnitten und schön braun gedünstet, staube ein paar Löffel voll Mehl daran, und darüber, Salz und ein wenig Milchrahm, laß es gut fieden, seihe es durch ein Sieb, gieb klein geschnittenes Petersilkräutel hinein und gieb es über gebähtes Brod.

Wein-Suppe.

Nimm eine halbe Maß Wein und einen Theil Wasser, ein wenig Limonieschälertl und ein wenig Zimmet, laß ihn fieden, gieb in ein Häferl 5 Eierdotter, ein Stückel Butter, Zucker daß es süß genug wird, gieße die Suppe damit ab, setze sie noch ein wenig zum Feuer, laß sie aber nicht mehr fieden, und gieb sie durch ein Harbsieb über ein gebähtes Brod.

Bier-Suppe.

Nimm eine halbe weißes Bier, gieb Limonieschälertl, ganzen Zimmet hinein, und laß es gut fieden, gieb in ein Häferl vier Eierdotter, gieße die Suppe damit ab, gieb noch ein Seidel siedende Milch daran, ein Stückel Butter und Zucker, daß sie süß genug wird, und seihe sie über gebähtes Brod.

Rahm-Suppe.

Setze Wasser zum Feuer, gieb Rumm hienein, laß es kochen, gieb in ein Häfen drei Löffel voll Mehl, rühre es mit einem Seitel Rahm schön fein ab, dann ein wenig Weinessig, rühre das siedende Wasser hinein und laß es ein Paar Mal auffieden, lege ein Stückel Butter daran, salze es und seihe es durch ein Sieb über gewürfelt geschnittenes Brod, und gieb ein wenig Pfeffer darauf.

Böhmische Suppe.

Siede Erbsen schön weich, treibe selbe durch ein Sieb gieb ein gesottenes Ulmergerstel daran, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, ein Stück im Mehl gewalzene Butter, Salz und ein wenig Saffran, und richte selbe über gebähte Semmel an.

Schwarze Brodsuppe.

Nimm schwarzes Brod, schneide es in dünne Schnittel, gieb es in eine Schüssel, salze es, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, schneide zwei Happel Zwiebel klein zusammen, röste selbe im Schmalz, brenne die Suppe damit ab. und lasse selbe auffieden. Wenn man will, giebt man verlorne Eier darauf.

Linse-Hollig.

Gieb in ein Kasserol ein Stückel Butter, Zwiebelhappel, Petersilwürzel, Zellerie, gelbe Rüben, Kohlrabi und Kohl, alles klein gewürfelt geschnitten, und mit einem Karpfenkopf schön braun gedünstet, gieb ein paar Schöpflöffel voll gesottene Linsen daran, röste selbe mit ein paar Löffel voll Mehl, gieb noch ein Stückel Butter dazu, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz und ein wenig Pfeffer, seihe es durch ein Sieb, gieb 2 oder 3 Löffel voll gesottene Linsen darein, und richte es in eine Schüssel über gebähtes Brod.

Abgegossene Suppe mit Gehäckel.

Gieb in die Erbsenbrühe, Zellerie, gelbe Rüben, Petersil und ein Stückel Butter, dann in ein Häfen ein Paar Löffel voll Mehl, rühre es mit 2 Kochlöffel voll Rahm klar ab, dann schlage 6 oder 8 Eierdotter daran, und wenn es Zeit zum Anrichten ist so gieße die Suppe ab, gieb Salz und ein wenig Butter dazu. Zuvor aber mache das Gehäckel, nimm ein Milchner Bäuscherl, wasche es sauber aus, und siede es im Salzwasser ab, schneide es klein gewürfelt, gieb in ein Reindel

ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, ein wenig Semmelbrösel daran, dann das geschnittene Bäuschel, laß es gut anlaufen, gieb ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel Salz, Pfeffer und Milchrahm daran, streiche es auf gebähte Schnittel, und seihe die Suppe durch ein Sieb darüber.

Chocolade-Suppe.

Nimm eine gute Milch, schneide ein Paar Ziegel Chokolade darein, ein wenig Zucker, ein Stückel Butter und laß sie gut sieden, rühre sie aber öfter um, daß sie substanz wird; auf eine Maß Milch gehören drei Eierdotter; gieße die Suppe damit ab, und richte sie über gebähtes Brod an.

Milch-Suppe mit Schnee.

Gieb in ein Häfen eine halbe Maß Milch, Zucker und ein wenig ganze Vanille hinein, und laß sie sieden, dann gieb auf einen Teller von 4 Eiern die Klar, klopfe sie zu Schneestaube aber öfter ein wenig Zucker daran, daß er schön fest wird, gieb in ein Kasserol eine Milch, laß sie siedend werden, dann gieb den Schnee löffelweis hinein, decke einen Bogen Papier und einen Deckel darüber und laß es so im Dunst eine halbe Viertelstunde stehen; gieße dann die Suppe mit drei oder vier Eierdottern daran, gieb sie über gebähte Semmel, und gieb den Schnee mit einem Backlöffel darauf.

Gehäck-Suppe.

Nimm frischen Butter in ein Kasserol, ungesalzene Hausen zu kleine Stücke geschnitten, gieb ihn in das Kasserol, mit zwei Happel Zwiebel, darnach ganz zu einem Gehäckel geschnittene und in einem Salzwasser abgekochene ausgelöste Hechten, und ausgelöste Krebschweiferl, dann von hart gekochten Eiern das Weiße zu Radel geschnitten, wenn dieß geschnitten ist, so gieb es auch in das Kasserol mit einem grünen Petersilkräutel, siebte ein wenig Mehl daran, gieb eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz, ein wenig Milchrahm, laß es wohl aufsieden, gieb es über gepfarzte Semmel, und laß es noch einen Sud aufthun.

Häsche-Suppe.

Löse ein Stückel gebackenen Hechten oder Karpfen von Gräten ab, puße einen Schampion oder Maurachen sauber, und schneide alles klein, dünste es mit grüner Petersil in Butter, staube 2 Kochlöffel Mehl dazu, gieße ein gutes Erbsenwasser

darauf, so viel nämlich, als du Suppe brauchst, gieb es in ein Häfen mit etwas Muscatblütthe, laß es gut sieden und richte die Suppe dann über gepfarzte Semmelschnittel an. Auch kann die Suppe mit Eierdottern und Milchrahm abgegossen werden.

Suppe von Eierdottern.

Nimm vier oder 6 hartgesottene Eierdotter, stoße selbe mit 28 Egr. ausgelösten Mandeln und drei oder vier gesottene Krebsen in einem Mörser fein zusammen, gieb eine gute Erbsenbrühe daran, setze es zum Feuer, gieb Salz Gewürz und ein wenig Milchrahm dazu, auch ein Stückel in Mehl gewalzenen Butter, laß es gemächlich sieden, und seihe es durch ein Sieb über Mehlwandel oder Krebspfanzel

Krebsuppe mit Ragon.

Siede dreißig Krebsen ab, nimm die Galle davon weg löse von 15 Krebsen die Schweifeln aus, und hebe diese Schweifeln indessen auf. Dann stoße die Krebsen mit zwei kleinen Stückeln gebackenen Hechten, und um einen halben Kreuzer gepfarzter Semmel in einem Mörser gut ab, leere sie in ein Häfen, schütte eine gute Erbsensuppe darauf, gieb ein wenig Muscatblütthe dazu, laß sie sieden, und treibe sie dann recht gut durch ein Sieb. — Das Ragon mache also: Nimm übersottene Spargelkäfte, gedünstete Maurachen oder Schampion, von einem Hechten die Leber, etliche Karpfenzungen, zwei Stückel im Salzwasser übersottene und von Gräten befreite Hechten, gieb die oben aufbehaltenen klein geschnittenen Krebschweifeln in ein Reindl mit ein wenig Krebsbutter, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, nimm das Ragon, alles dazu, dünste es, gieße von der durchgetriebenen Erbsensuppe ein wenig daran, laß es auffieden, hernach richte die durchgetriebene Suppe über gepfarzte Semmel und das Ragon darauf.

Fisolen-Suppe.

Wasche die Fisolen, siede sie in einem Häfen schön weich schöpfe die Bälge öfters davon ab, gieb ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, Salz und ein wenig Weinessig dazu, brenne sie mit Zwiebel in der rechten Dicke ein, gieb ein wenig Simonieschälertl daran, und richte sie über gebähte Semmel an.

Falsche Rindsuppe mit Eiergerstel.

Gieb in ein Häfen ein Paar Hand voll Erbsen, Petersilwürczel und Kräutel, Buri, gelbe Rüben, Zellerie, eine abge-

schuppte und ausgewaschene Schleim, ein wenig Gewürz, ein Stückel Butter, Salz, und ein wenig Saffran, laß es ein Paar Stunden gut sieden, seihe es durch ein Sieb, setze es wieder zum Feuer, dann gieb in ein Häserl vier Eier, vier Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel, ein wenig Mehl, rühre es gut ab, laß es über den Kochlöffel in die Suppe hineinlaufen und gehörig auffieden, dann richte sie an.

Braune Suppe mit Fischknödel.

Gieb in ein Kasserol ein Stückel Butter, dann schneid: gewürfelt 2 Würzel Petersil, 2 gelbe Rüben, Zellerie, 2 Hap-pel Zwiebel, eine Wurzel Paschnad, ein wenig Basilikum laß es braun rösten, gieb während dem ein Stückel Fisch dazu, zuletzt gieb 4 Schnittel im Schmalz gebackene Semmel dazu, schütte eine gute Erbsenbrühe daran, daß sie die rechte Dicke hat, salze sie, und seihe sie durch ein Suppensieb. Die Knödel mache also: Nimm ein halbes Pfund Fisch, die Gräten davon weg, stoße das Fleisch im Mörser recht klein, gieb 2 Schnitten in Milch geweichte Semmel dazu, wie auch drei Eßlöffel voll ausgekühltes Rindstoch, stoße es gut zusammen, schlage vier Eierdotter daran, salze es, klopfe von 2 Eiern die Klar zu Schnee und rühre es darunter, mache kleine Knödel, siede selbe in der Suppe und gieb sie geschwind zur Tafel. Diese Quan-tität Suppe ist für zehn oder zwölf Personen.

Sago-Suppe mit rothem Wein.

Siede 14 Defgr. Sago im Wasser, jedoch nicht gar zu weich, dann seihe das Wasser davon weg, gieb den Sago in ein Zweimaßhäfen, schütte halb rothem Wein und halb Wasser dazu, den vierten Theil Schälerrl von einer Limonie, Zucker, daß es süß genug ist, laß es so lange sieden, bis der Sa go ganz lind wird, dann nimm die Limonieschälerrl weg, gieb ein wenig Zimmet dazu, und gieb es zur Tafel. Diese Suppe ist für zehn Personen, und auch für Kranke sehr dienlich

Krapfel-Suppe.

Nimm ein wenig Zellerie, Petersil, Kauli, gepfarzte Brodrinde, gebackene Karpfen oder Hechten, gieße so viel gute Erbsenbrühe daran, so viel du Suppe brauchst, lasse alles weich sieden, t. eibe es durch, lasse die Suppe wieder sieden, brenne sie ein wenn es von nöthen ist, sie wird ohnedem dick, würze und salze sie. mache kleine Krapfel von Buttermilch mit dem

Krapfenradel in der Größe wie ein Groschen, backe sie im Schmalze und gib sie anstatt des Suppenbrodes.

Zwiebel-Suppe.

Gib in ein Kasserol 14 Defagramm frische Butter, laß sie zerschleichen, dann nimm zwölf kleine Zwiebelhappel oder Schalottel, schneide solche klein und gib selbe in die Butter, laß sie rösten, daß aber das Feuer nicht zu stark ist, damit der Zwiebel nicht zu braun wird; wenn solcher schleimig wird, so schütte eine gute siedende Erbsenbrühe oder Petersilwurzelwasser daran, laß es gut kochen und salze es, was nöthig ist, dann seihe es durch ein Suppensieb über gebähtes Brod. Diese Suppe ist so gut wie eine Rindsuppe, ist für acht oder neun Personen.

Buri-Suppe.

Gib in ein Reindel 14 Defagramm Butter, laß sie heiß werden, schneide vier Stauden Buri mit dem Schneidmesser klein zusammen, gib ihn zu der Butter und laß ihn rösten, bis er weich wird, staube 2 Kochlöffel Mehl daran, laß ihn noch ein wenig rösten, schütte eine gute Maß Erbsenbrühe daran, das nöthige Salz, laß es eine Viertelstunde kochen, rühre es gut untereinander, daß es schön klar wird, und richte es über gebähtes Brod in eine Schüssel. Diese Masse ist für sieben oder acht Personen; man kann auch zwei oder drei Löffel voll Milchrahm dazu nehmen.

Krebs-Schüh.

Man siede 10 Krebsen, löse die Galle aus, stoße sie klein zusammen, nimm Eier groß Butter dazu, dann in ein Kasserol mit einigen in Schmalz gepfarzten Semmelschnitten, 3 bis 4 Happel Zwiebel, 4 halbe gebackene Hechtenköpfe oder 2 halbe gebackene Karpfenköpfe, ein Stück Krebsbutter, blätterig geschnittene, gelbe und weiße Rüben, auch Kohl, laß alles auf einer Glut gut dünsten, alsdann mit einer Rindsuppe oder Erbsenbrühe, so viel man braucht, aufgegossen, dann durch ein Sieb geschlagen, Muscatblüte und Salz darangegeben; hernach wird ein Reis in Milch gesotten, daß es schön rabig wird und in die Suppe mit dem Reis über gepfarzte Semmelschnittchen gegeben. Auf viel Suppe müssen mehr Krebsen genommen, auch das übrige hiernach eingetheilt werden.



Bugehörungen sowohl zu Fleisch- als Fastenspeisen.

Eingebundenes.

Nimm gedünstetes oder gebratenes Kalbfleisch, schneide solches klein, weiche um einen Kreuzer Semmel in die Milch, drücke sie aus, mache von drei Eiern ein Fingerührtes, schneide es mit Petersilkräutel und Dymonischälern klein zusammen, treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, richte das Geschnittene hinein, schlage drei Eier, eines nach dem anderen, hinein, Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelbröseln, ein paar Löffel voll Rahm, rühre es wohl untereinander ab, schmiere eine Serviette mit Butter, gib das Geschnittene darauf, binde es gut zusammen, gib es in ein siedendes Salzwasser, laß es eine Stunde gut kochen, gib es in eine Schüssel, und gib acht, daß sie nicht zerbricht, schwelle etwelche Mandeln, schneide sie gestiftet, stecke sie in das Eingebundene und gieße eine Suppe darauf.

Gebackene Erbsen.

Gib in ein Reindel zwei Schöpflöffel voll schönes Mehl, dann nimm in ein Pfandel zwei Schöpflöffel voll reines Wasser, ein Stückel Schmalz wie ein halbes Ei in der Größe, lasse es siedend werden, und gieße es über das Mehl, setze das Reindel auf eine Glut und trockne den Teig gut ab, schlage drei ganze Eier und zwei Dotter daran, ein wenig Salz, die Eier müssen aber in einem warmen Wasser warm gemacht werden, gib den Teig auf einen hölzernen Teller, schlage mit der Fleischgabel in ein heißes Schmalz schöne, kleine, runde Kügelchen hinein, backe sie, daß sie ein wenig Farbe bekommen, gib sie in die Schüssel und eine gute Suppe darüber.

Hirneuterl.

Häute ein ganzes kälbernes Hirn sauber aus, siede es im Salzwasser, treibe 14 Defagramm Butter ab, rühre das Hirn und um 2 Kreuzer in Milch geweichte ausgedrückte Semmel-schmollen, 14 Defagramm geschwellte und feingestößene Mandeln, alsdann vier ganze Eier und drei Dotter, jedes gut verrührt, darunter, salze es, schmiere ein Reindel gut mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es halb an, unten und oben Glut, unten aber nicht viel, daß es nicht anbrennt, lasse es

Fleischspeisen.

2

eine halbe Stunde gut backen, hernach stürze es auf die Schüssel und gieße was immer für eine Suppe darüber.

Abgetriebene Fleischknödel.

Nimm 28 Defgr. Kalbfleisch, gieb die Haut davon weg, schneide es recht fein zusammen, weiche um einen halben Kreuzer Semmel, drücke sie aus, schneide sie fein darunter ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel und ein wenig Simonieschälerl, treibe gute 14 Defgr. Butter schön pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, vier Eier, eines nach dem andern, ein Paar Löffel voll Rahm, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig Semmelbrösel, mache kleine Knödel daraus, und siede sie in was immer für einer Suppe.

Gebackene Griesknödel.

Treibe ein Stückel Butter recht pflaumig ab, schlage 2 Eier, eines nach dem andern, hinein, gieb 5 Eßlöffel voll schönen Gries dazu, Salz und 2 Löffel voll Rahm, rühre alles wohl untereinander, mache kleine Knödel, backe sie heiß aus dem Schmalz, gie sie in eine Suppe, laß sie ein Paar Mal auffieden, und dann zur Tafel.

Hirnknödel.

Nimm ein Kälberhirn, ziehe die Haut davon weg, schneide es mit grünem Petersilkräutel schön klein zusammen, rühre mit zwei Eiern, Salz und Pfeffer gut ab, trockne es mit einem Stückel Butter auf der Gluth, stoße es in einem Mörser mit einer, um einen halben Kreuzer geweichter Sammel klein zusammen, treibe ein wenig Krebsbutter ab, rühre das Hirn hinein, schlage ein Ei darein, ein wenig Semmelbrösel, mache kleine Knöderl, und siede sie in einer guten Suppe.

Kernfettknödel.

Kindle um 2 Kreuzer Semmel ab, weiche sie in der Milch, drücke sie aus, und schneide sie mit ein wenig Petersilkräutel klein zusammen; dann nimm um 3 Kreuzer Kernfett, schneide es gewürfelt, laß es ein wenig zergehen, gieb es in einen Weidling, treibe es pflaumig ab, schlage drei Eier, eines nach dem andern, hinein, dann die geschnittene Semmel, rühre alles gut untereinander, Salz, und gar ein wenig Mehl, mache kleine Knödel, und siede sie in einer guten Suppe.

Knödel im Dunst in die Suppe.

Nimm 56 Defgr. Fisch, löse die Gräten davon weg, und stoße sie fein im Mörser, weiche um anderthalb Kreuzer Semmelschnollen in der Milch, stoße sie darunter, und mache von einem guten halben Seitel Milch ein gutes Rindstoch, laß es auskühlen, treibe 14 Defgr. Butter pflaumig ab, rühre den Fisch und das Koch darunter, schlage 8 Eierdotter daran, salze es, gieb ein wenig Gewürz dazu, klopfe von 4 Eiern die Klar zu Schnee, rühre ihn subtil darunter, schmiere ein leichtes Kasserol mit Butter, mache die Knödel darein, gieb einen Deckel darauf, setze das Kasserol in ein siedendes Wasser, laß es eine Viertelstunde gut kochen, gieb Suppe in eine Schüssel, die Knödel darein, und geschwind zur Tafel. Ist für zehn oder zwölf Personen,

Abgetriebene Leberknödel.

Nimm eine halbe Kalbsleber, schabe die Haut davon weg, gieb ein Zwiebelhappel, Petersilkräutel, ein wenig Kuttelkraut, Basilikum, und um einen Kreuzer geweichte und ausgedrückte Semmel dazu, schneide alles klein zusammen, treibe um drei Kreuzer Mark in einem Weidling schön pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage zwei Eier daran, gieb 3 Löffel voll Rahm und Semmelbrösel dazu, daß sie die rechte Feste bekommen, auch ein wenig Pfeffer und Salz, schlage kleine Knödel in eine Schüh- oder gestoßene Suppe, laß sie ein wenig kochen und gieb zur Tafel.

Semmelbröselknödel.

Treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, schlage zwei oder drei Eier hinein, feuchte ein Paar Hand voll Semmelbrösel mit ein wenig Milch oder Rindsuppe an, gieb sie in den Butter mit ein wenig klein geschnittenem Petersilkräutel im Salz, mache die Knödel in eine Suppe, und laß sie ein Paar Sud aufthun.

Fleischknödel.

Nimm 56 Defgr. gehacktes Fleisch, rühre es mit einem Seitel Milch und 1 bis 2 Eier an, säe 2 bis 3 Hände voll Semmelmehl darauf herum, gieße ein halbes Hühnerrei groß zergangenen Butter darauf, reibe dazu ein wenig Muscatnuß, und mache den Teig recht durch einander; dann mache davon Knödel, lege sie in siedendes Wasser oder in eine Fleischsuppe und lasse sie austochen. Man kann aber auch, statt des Sem-

melmehls, auf 56 Defgr. gehacktes Fleisch um einen Kreuzer in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Brot nehmen, so werden die Knödel noch besser

Speckknödel.

Weiche um 2 Kreuzer weißes Brod in Milch oder Wasser ein. Dann backe gute 14 Defgr. Speck mit etlichen Schallotten-Zwiebeln und einer halben Hand voll Petersilkraut recht fein, drücke das eingeweichte weiße Brod fest aus, röste es ein wenig mit einem Stückel Butter wie ein halbes Hühnerrei, rühre zuerst den mit dem Grünen gehackten Speck, nebst Salz, so viel nöthig ist, dann noch vier bis fünf Eier an das leicht geröstete Brod, und lege die davon gemachten Knödeln in ein gesalzes Wasser oder in eine Fleischsuppe.

Gebackene Mehlnöckerl.

Mache einen Mehlnöckerlteig, wie schon bewußt, um etwas weniger Butter zum Abtreiben, backe selbe wie man die Erbsen backt, und gieb eine gute Suppe darüber.

Gries-Pfanzel.

Roche in 3 Decil. 5 Centil. Rindsuppe 3 Decil. 5 Centil. schönen Gries, bis er dick wird, laß ihn auskühlen, treibe 14 Defgr. Butter ab, schlage 4 Eier und zwei Dotter daran, gieb ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, einwendig Semmelbrösel dann den ausgekühlten Gries darunter, fülle es in ein geschmiertes Reindel, backe es semmelfärbig, und gieb eine Suppe darüber. Ist für zehn Personen.

Leber-Pfanzel.

Nimm eine Kälberleber, schabe die Haut von selber weg, gieb 14 Defgr. Kernfett dazu, und ein Zwiebelhappel, schneide alles klein zusammen, gieb es in einen Weidling, schlage 5 Eier daran, gieb ein wenig Pfeffer, Salz drei oder vier Löffel voll Rahm, und ein wenig Semmelbrösel dazu, rühre alles gut untereinander, nimm ein kälbernes Netz, wasche es gut aus, salze es ein wenig ein, und schlage den Fasz damit ein, gieb in ein Kasserol ein wenig Fett, gieb das Pfanzel hinein, und oben und unten Gluth; wenn es gebacken ist, gieb es in eine Schüssel, und gieb eine Hirn- oder Lebersuppe darauf.

Hirn=Posösen.

Nimm ein halbes Kalbshirn, schneide es mit ein wenig Pfeffer, Salz und Petersilkräutel klein zusammen, streiche das Hirn auf Semmelschnittel, gieb wieder ein Schnittel darauf, schneide fingerbreite Stangeln davon, walze sie in ein wenig abgeschlagener und gesalzener Eiern, backe sie heiß aus dem Schmalz und schütte eine gute Suppe darüber.

Schlickkrapsel.

Siede ein halbes lammernes oder kälbernes Bäuschl, schneide selbes mit grünem Petersilkräutel fein zusammen, lasse in einem Reindel ein Fett heiß werden, dann gieb ein wenig Semmelbrösel hinein, dann das Geschnittene, laß es gut rösten, schlage 2 Eier und ein Paar Löffel voll Rahm daran, gieb Salz und ein wenig Pfeffer dazu, mache einen gewöhnlichen Nudelsteig, aber nicht fest, walke ihn schön dünn aus, gieb das Gehäcke löffelweis darauf, beschmiere den Fleck mit Eierklar, schlage ihn zusammen, steche die Krapsel mit dem Krapsenradel schön rund ab, siede sie in einer Rindsuppe oder im Salzwasser ab, seihe es durch ein Sieb, gieb sie in den Suppentopf und richte eine gute Suppe darüber an.

Gries=Schöberl.

Treibe ein Stück Butter schön pflaumig ab, schlage 2 Eier, eines nach dem andern hinein, nimm 3 Eßlöffel voll schönen Gries, ein wenig Salz und gestoßene Muscatblüthe dazu, gieb in ein Reindl ein wenig Schmalz, laß es heiß werden, fülle das Abgetriebene hinein, oben und unten Gluth, daß es ein wenig Farbe bekommt, gieb es in eine gute Suppe, laß es ein wenig sieden, und richte es an.

Mehl=Schöberl.

Treibe 14 Defgr. Butter schön pflaumig ab, schlage 3 Eier hinein, jedes gut verrührt, gieb vier Eßlöffel voll schönes Mehl und ein wenig Salz dazu, rühre es gut untereinander, daß der Teig schön klar wird, gieb in ein Reindel ein wenig Schmalz, laß es heiß werden, fülle den Teig hinein, oben und unten Gluth, daß er eine Farbe bekommt, und schön hoch aufgeht, gieb es in eine Schüssel, und eine gute Suppe darüber.

Gries=Wandel in Dunst.

Gieb in ein Reindel eine gute Rindsuppe, mache sie siedend, koche einen schönen Gries darein, daß es ein dickes

Roch wird, laß es austühlen, gieb in einen Weidling Krebs- oder auch anderen Butter, treibe ihn schön pflaumig ab, nimm dann so oft einen guten Eßlöffel voll Roch, ein wenig geriebenen Muscatnuß, ein wenig Salz, rühre alles wohl untereinander, schmiere die Wandel mit Butter, besäe sie mit Semmelbrösel, fülle sie halb voll an, dann setze sie auf ein Plattel, gieb in ein Kasserol ein Paar Schöpflöffel voll Wasser, setze das Plattel hinein, gieb einen Deckel darauf, daß kein Dunst aus kann, setze es auf eine Gluth, laß es eine halbe Stunde kochen, nimm es dann heraus, gieb aber acht, daß von dem Deckel kein Wasser in die Wandel tropft, stürze selbe in einen Suppentopf, und gieb eine gute Suppe darüber. Man kann auch diese Wandel im Ofen backen,

Fleischstrudl in der Rindsuppe.

Schneide ein Stück kaltes gebratenes Kalbfleisch recht fein zusammen, auch etwas Schnittlauch und Petersil darunter; dann schneide 14 Defgr. Speck recht fein zusammen, gieb ihn in ein Kasserol, lasse ihn nicht gar zu heiß werden, dann gieb 4 Hände voll Semmelbrösel darunter, lasse es in demselben rösten, gieb das Zusammengeschnittene dazu, rühre es durch einander, dann lasse es so stehen, mache einen Strudelteig von 5 Decil. 3 Centil. Mehl an, ziehe ihn fein aus, bestreiche ihn mit gesprudelten Eiern, dann gieb das Geräste darauf und mache ihn leicht zusammen. Bestreiche ein gutes Tuch in der Mitte mit Butter, gieb den Strudel darauf, verbinde das Tuch mit Spagat, und siede ihn in gesalzenem Wasser so lange, bis man glaubt, daß es gut sein kann; nehme ihn dann vom Tuche heraus, schneide ihn auf dünne Radeln zusammen und gieb ihn in den Suppentopf und eine gute Rindsuppe darüber, so ist es fertig.

Kaisernockerl-Suppe.

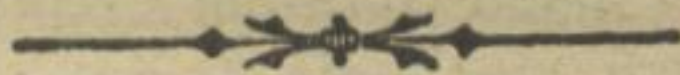
Gieb in ein Häfen sieben Dotter und so viel Eiergucken voll gute Rindsuppe, sprudle es gut ab, salze es etwas, dann nimm ein reines Haferl, gieb das genannte hinein, stelle es in einen großen Topf, wo man ein siedendes Wasser bereit hält, decke das kleine, wie das große Haferl mit einem passenden Deckel gut zu und lasse es eine halbe Stunde im Dunst sieden, dann richte die Rindsuppe an, nimm das Haferl heraus und stich mit einem Eßlöffel geschwind Nockerl heraus, und gieb sie in die Rindsuppe, dann mit selber zur Tafel

Milz-Schöberl.

Man schabe Kälbermilz sauber aus, treibe nach Gutdünken einen Butter mit einem ganzen Ei und zwei Dotter ab, rühre das geschabene Milz hinein, etwas Muskat und Petersilkräutel, mache es mit feinen Semmelbröseln an, wie einen Knödelsteig, backe es mit einem Reindel gut aus, gieb es in eine eingerichtete Suppe und es ist fertig.

Württembergische Klöße.

Gieb in ein Kasserol Butter oder Fette, je nachdem man viele Klöße macht, und ein Paar im Wasser erweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, röste es auf dem Feuer gut ab, doch gieb vorher öfter Bröseln, Petersil und Schnittlauch darunter, daß sie die rechte Feste bekommen, treibe sie eine Weile ab, lasse sie ein wenig anziehen, mache dann neue Klöße, siede sie in der Rindsuppe, währendem selbe zugedeckt sein müssen; dann sind sie fertig.



Rindfleisch, Soßen, Zugemüse und auf selbe gehörige Sachen.

a) Rindfleisch.

Boeuf à la mode.

Nimm ein Schweisschalscherzel, klopfe es, daß es schön marb wird, salze es gut ein, besäe es ein wenig mit gestoßenem Pfeffer, mache mit einem kleinen Kochlöffel durch das Fleisch Lücken, gieb in die Lücken Finger langen Speck und Markt hinein, und laß es so im Salz zugedeckt liegen. Den andern Tag früh gieb in ein Kasserol Zwiebel und Simonieschälert, gelbe Rüben, Buri, 3 Decil. 5 Centil. Wein, 3 Decil. 5 Centil.

Essig, $\frac{1}{2}$ Liter 2 Decil. 1 Centil. Wasser, gieb das Fleisch hinein, decke es zu, daß gar kein Dunst aus kann, stelle es auf die Gluth, laß es 4 oder 5 Stunden gut dünsten, darnach das Stück groß oder klein ist; ist das Fleisch marb, so nimm es heraus, besäe es ein wenig mit Mehl, gieb es wieder hinein, und laß es gut dünsten, dann gieb das Fleisch auf eine Schüssel, schöpfe das Fett von der Soß ab, seihe die Soß durch ein Sieb darüber und gieb es zur Tafel.

Pöckel-Fleisch.

Salze ein Schweiffchalscherzel gut ein, nimm Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Rosmarin, Zwiebel, Knoblauch, Bertram, Basilikum, Kranawedbeeren und allerlei gestoßenes Gewürz, stoße dieses alles klein zusammen, reibe das Fleisch damit gut ein, gieb es in ein Geschirr, und einen Deckel darauf, setze es an einen kalten Ort, und beschwere es mit einem Stein, laß es 3 oder 4 Wochen stehen, es bleibt aber auch noch länger; darnach siede es im Wasser und gieß mit einer Soß zur Tafel. Man kann es aber auch mit drei gleichen Theilen Essig, Wasser und Wein, ein wenig gelben Rüben und Zellerie, in einem Kasserol schön marb dünsten, dann nimm man das Fleisch heraus, ist noch viel Saft darin, so läßt man selbigen ein wenig eindünsten, staubt ein Paar Löffel voll Mehl daran, schüttet ein wenig Rahm und Rindsuppe daran, und gieb die Soß durch ein Sieb über das Fleisch. Auch kann das Fleisch ein wenig mit Kapri geziert werden.

Englischer Braten.

Puze einen englischen Braten, der mit dem Lungenbraten gleich ist, rein, nun beize ihn mit einer guten Beiz von Wein, Essig, Kräutern und Gewürz, dann belege ihn mit Fett oder Speck, umbinde ihn mit Papier, und laß ihn 6 oder 7 Stunden ganz gemächlich am Spieße braten, begieß ihn mit der Beiz, bis er gut und marb wird, dann nimm das Papier weg, und gieb ihn entweder in einiger Soß davon, oder mache eine Sardellensoß darüber.

Hirschzenger.

Nimm einen Hirschzenger, wasche ihn sauber aus, salze ihn gut ein, verbinde ihn mit dem Spagat, daß er nicht zerfallen kann, gieb ihn in ein Häfen, schütte Essig, Wein und Wasser dazu, ganzes Gewürz, Zwiebel, Limonieschälerl, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Basilikum, Margran, Rosmarin, Kranawed-

Beeren, und laß ihn gut sieden, 3 oder 4 Stunden, nach der Größe des Zimmers, gieb ihn dann heraus, reibe eine Hand voll schwarzes Brod, vermische es mit ein wenig grob gestoßenem Zucker, Zimmet, Kranawedbeeren und klein geschnittenen Limonieschälerl, mische es wohl unter einander, säe es auf den Zimmer, gieb ein wenig Butter darüber, setze ihn in ein Defertl, daß er ein wenig Farbe bekommt, gieb ihn in eine Schüssel, gieße ein wenig Beiz dazu, und gieb ihn mit einer süßen Soß zur Tafel.

Kranawed- oder Wachholderbeer-Fleisch.

Nimm 2 oder 3 Kilo marbes Rindfleisch, klopfe es recht gut, salze es gut ein, gieb eine Hand voll gestoßene Kranawedbeeren darüber, und laß es zugedeckt an einem kühlen Ort 5 oder 8 Tage stehen, dann wasche es gut aus, mache mit Essig, Wasser, Zwiebel, Beizkräutel und Limonieschälerl eine Beiz darüber, und wenn es die Zeit zuläßt, laß es 3 oder 4 Tage in der Beiz liegen, mache aber die Beiz des Tages 2 oder 3mal siedend, und gieße sie darüber; dann spicke es mit Speck, besäe aber den Speck mit fein geriebenem Pfeffer und zeriebenem Beizkräutel, gieb es in eine Bratpfanne, gieb ein wenig Beiz darüber, belege es mit einem nassen Papier, brate es langsam 3 oder 4 Stunden, und wenn es anfängt marb zu werden, begieße es öfters mit ein wenig Rahm; dann mache eine Soß, gieb in ein Häferl einen Kochlöffel voll Mehl nimm den vierten Theil von 3 Decil. 5 Centil. guten Rahm, und rühre das Mehl damit schön klar ab, schütte die siedende Beiz dazu, den braunen Saft von dem Fleisch, ein wenig klein geschnittene Kranawedbeeren, laß die Soß damit gut auffieden, gieb das Fleisch in eine Schüssel, die Soß darüber und dann zur Tafel.

Gebratenes Lungenbratel.

Schneide von dem Lungenbratel die Knochen und das Fett weg, reibe das Fleisch mit Salz und Beizkräutel gut ein, laß es eine Weile im Salz stehen, spicke es mit Speck, gieb es in eine Bratpfanne, schütte ein wenig Essig und Wasser darüber, schmiere ein Papier mit Butter, bedecke es damit, und laß es 3 Stunden braten, daß es aber immer einen Saft hat; wenn es gebraten ist, schütte den Saft herab, gieb einen Löffel voll Mehl und von einem Hausbrode von der Rinde 2 Löffel voll Brösel auf das Fleisch, laß es eine Weile rösten, schütte den Saft darüber, wenn es zu dick würde, auch ein

wenig Rindsuppe, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, länglich geschnittene Limonieschalen, und wenn es die rechte Dicke hat, richte die Soß in eine Schale und das Lungenbratel in eine Schüssel.

Rindfleisch braun zu machen.

Siede das Rindfleisch frisch ab, bis es weich wird, dann gieb in ein Kasserol ein Stückel Zucker mit ein wenig Wein, laß den Zucker so lange sieden, bis er kastanienbraun ist, dann nimm das Fleisch, trockne es gut ab, lege es in Zucker, drehe es öfters um, damit es auf jeder Seite Farbe bekommt, gieb ein wenig Rindsuppe daran, und ein wenig im Mehl gewalzten Butter, ein wenig geschnittene Limonieschälerei, und ein wenig Weinbeerfaß, laß die Soß eingehen, dann richte das Fleisch in eine Schüssel und seihe die Soß durch ein Sieb darüber.

Gebeiztes Rindfleisch.

Nimm ein gutes Schweiffchalcherzel, klopfe es, daß es schön marb wird, laß es etliche Stunden im Salz liegen, mache eine Beiz, gieb in ein Häfen einen Theil Essig, einen Theil Wein, einen Theil Wasser, 2 Zwiebelhappel mit Nägeln besteckt, Vorbeerblätter, Limonieschälerei, Kuttelkraut, Basilikum, Margran, gestoßene Kranawedbeeren, ein wenig ganzen Imber, setze es zum Feuer, laß es siedend werden, schütte es über das Fleisch, laß solches in der Beiz 3 oder 4 Tage liegen, alle Tage aber mache die Beiz 3 oder 4 Mal siedend, und schütte sie darüber, dann nimm das Fleisch, spicke es gut mit Sardellen, gieb es in eine Kein, schütte ein wenig Beiz darüber, belege es ein wenig mit Speckplatteln, und vermache es gut mit Papier, laß es in einem Deserl drei oder vier Stunden gut braten, und schütte öfters ein wenig Beiz und Milchrahm darüber; wenn es gebraten ist, gieb in ein Häferl 2 Löffel voll Mehl, rühre es mit Rahm schön klar ab, schütte die siedende Beiz hinein, so viel als du Soß brauchst, laß es sieden, lege ein Stückel Butter daran, ein wenig geschnittene Kapri und Sardellen, gieb den Braten in eine Schüssel, und die Soß darüber, oder in eine Schale besonders.

Geklopftes Rindfleisch.

Schneide von einem Schweiffchal kleine Stückel, in der Größe eines Thalers, klopfe sie recht gut, und salze sie ein, dann gieb in ein Keindel ein Stückel Butter, ein Paar ausgelöste Sardellen, klein geschnittene Schalotten, laß es in But-

ter anlaufen, dann tunke das Fleisch ein, und brate es auf dem Roste geschwind bei einer jähen Hitze, lege das Fleisch in eine Schüssel und gieb den übrigen Butter darüber.

Rostbratel.

Nimm von einem Kiedel schön dünne Schnittel, klopfe sie recht gut, salze sie ein, säe ein wenig Pfeffer darüber, gieb in ein Kasserol ein wenig klein geschnittenen Speck, Zwiebelhappel, Knoblauch, gieb das Fleisch hinein, und setze es auf eine starke Gluth, laß es gut braten, daß es auf einer jeden Seite eine Farbe bekommt, gieb es auf eine Schüssel, gieße den Saft darüber, und gieb es zur Tafel.

Gute Rindfleisch-Rolletten.

Nimm marbes Rindfleisch, schneide Finger lange und 2 Finger breite Schnitzel daraus, klopfe sie mit dem Messerrücken recht marb und salze sie ein; dann nimm auf 1 Kilo 8 Dekgr. Schnitzel von 2 jungen Tauben das Fleisch von der Brust, schneide es mit Limonieschälerl klein zusammen, weiche um einen halben Kreuzer Semmel, schneide sie darunter, wie auch 28 Dekgr. Mark und um 3 Kreuzer Kapri, das nöthige Salz, ein wenig Pfeffer, schlage ein Ei und einen Dotter daran, menge es wohl unter einander, streiche es auf die Schnitzel, rolle sie wie ein Würstel zusammen, speile sie mit einem kleinen hölzernen Spießel, daß sie nicht aufgehen, gieb sie in ein Kasserol, gieb ein wenig Butter und Rindsuppe dazu, laß sie marb dünsten, seihe ein wenig Mehl daran, laß es rösten, ein wenig Rindsuppe und Rahm, von einer halben Limonie den Saft, laß es dünsten, bis die Soß klar ist, richte es auf eine Schüssel, und gieb Limonieschälerl darüber.

Gespickte Rindfleisch-Schnitzel.

Schneide von einem marben Rindfleisch 2 Finger dicke und halb Finger lange Schnitzel, klopfe sie mit dem Messerrücken daß sie breit werden, lege sie dreifach auf einander, salze sie, spicke sie mit Speck, dünste sie, bis sie marb sind, und gieb ein wenig Butter und Essig dazu, und richte es auf eine Schüssel.



b) Soßen.

Brunnkreß-Soß.

Schneide den Brunnkreß recht fein zusammen, nimm ein Stück Butter, eine Handvoll feine Semmelbrösel, laß sie braun werden, gieb einen Kochlöffel voll Mehl nach, und wenn es auch braun ist, gieße es mit Rindsuppe und etwas Essig ab, gieb dem Brunnkreß ein Glas Wein und Salz dazu, und laß es noch gut aufsieden.

Kalbsfüß-Soß.

Siede 2 Kalbsfüße recht weich, schneide sie recht fein zusammen mit Zwiebel, Limonieschälerl und Petersilkräutel, mache eine kurze Buttersoß, gieb die Füße hinein, gieße sie mit Kohner-Essig (Rothe Rüben-Essig) ab, salze sie, was recht ist, laß sie aufsieden, gieb sie auf eine Schüssel, daß es nur messerrückendick wird, laß es sulzen, schneide es dann recht klein gewürfelt, gieb die Stückel in eine Soßschale, und gieb sie mit Essig, Del, Pfeffer und Salz zur Tafel.

Pomeranzen-Soß oder Aren.

Reibe von einer großen Pomeranze die gelbe Schale auf dem Reibeisen gut ab, gieb es in eine Soßschale, reibe eine Hand voll geriebenen Aren, den Pomeranzensaft, eine Hand voll feine Biskotenbrösel, Essig und Zucker dazu, daß es süß genug wird.

Limonien-Soß.

Nimm 2 Hand voll recht feine Semmelbrösel, laß sie in Butter braun werden, reibe an einer ganzen Limonie ein Stück Zucker ab, gieb den Zucker hinein, gieße es mit Wasser ab, gieb von der Limonie den Saft dazu, daß er aber süß genug wird, und laß es noch recht gut aufsieden.

Junge Bohnen-Soß.

Nimm junge Bohnen, siede selbe im Salzwasser, bis sie lind sind, seihe das Wasser davon weg, und gieb die Bohnen in ein kaltes Wasser, damit sie den Geruch verlieren, gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, rühre 2 Kochlöffel voll Mehl daran, laß es rösten, bis es köstenbraun wird, schneide die Bohnen, wie die geschnittenen Nudeln, gieb

sie in das Reindel und Rindsuppe dazu, daß sie die rechte Dicke bekommen, ein wenig Essig und Rahm, das nöthige Salz, laß sie auffieden und gieb sie in einer Schale zum Rindfleisch.

Schwarze Brod-Soß.

Gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, gieb dünn geschnittenes Hausbrod dazu, laß es rösten, bis es schön bräunlich wird, schütte gute Rindsuppe daran, laß es fieden, gieb ein wenig Pfeffer dazu, passire es durch ein Sieb, und gieb es in einer Schale zur Tafel zum Rindfleisch.

Erdäpfel-Soß.

Schäle fünf oder sechs Erdäpfel, schneide sie klein gewürfelt, wasche sie sauber aus, gieb sie in ein Litterhäfen, fülle es mit Rindsuppe nicht gar an, laß sie wie harte Eier fieden, gieb in ein Reindel ein Stück Butter, so groß, wie ein Ei, laß ihn zergehen, gieb zwei Kochlöffel voll Mehl daran, laß es rösten, bis es schön, köstenbraun ist, ein Happel klein geschnittenen Zwiebel, sprudle es unter die Erdäpfel, gieb ein wenig Essig daran, 2 Löffel voll Rahm, das nöthige Salz, laß es noch ein wenig fieden, und gieb es in eine Schale zum Rindfleisch.

Grüne-Soß.

Nimm eine Hand voll Körbelkraut, eine Hand voll Petersilkräutel, schneide es mit dem Schneidmesser klein zusammen, nimm Ei groß Butter in einen Mörser, stoße die geschnittenen Kräuter wohl unter einander, gieb 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, daß es wie ein Teig wird, gieb den Teig in ein Reindel, laß ihn ein Paar Mal aufkochen, gieb Rindsuppe, ein wenig Rahm dazu, so ist sie fertig. Man giebt diese Soß auch zu lälbernen Schnitzeln und Karminadeln.

Gurken-Soß.

Nimm eingemachte Gurken, schneide selbe länglich, wie geschnittene Nudeln, gieb sie in ein Reindel, schütte ein wenig Essig von den Gurken und Rindsuppe dazu, laß es eine halbe Stunde gut dünsten, mache eine gute Buttereinbrenn, rühre die Soß damit schön klar ab, gieb ein wenig Rahm, Pfeffer, Saffran und Salz dazu, laß sie noch ein wenig auffieden, dann gieb sie in die Schale.

Ribisel-Soß.

Nimm 3 Decil. 5 Centil. Ofner-Wein, 1 Decil. 8 Centil. Wasser dazu, setze ihn zu einer Bluth, und laß ihn heiß werden,

Dann gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, gieb vier Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbrösel hinein, laß selbe ein wenig rösten, schütte den Wein dazu, laß es eine halbe Stunde gut sieden, gieb 2 oder 3 Löffel voll Ribisel dazu, ein wenig Zucker, 3 oder 4 gestoßene Gewürznägerl, dann gieb sie zu einem Hirschzemmaer, oder schwarzem Wildpret.

Hopfen=Soß.

Wenn im Frühjahre der Hopfen noch klein ist, und noch kein Laub darin ist, so nimm die Stengel davon, siede sie im Salzwasser ab. gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, wenn er zergangen ist, rühre 2 Löffel voll Mehl daran, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, röste es, bis es semmelfarb ist, gieb Rindsuppe und Rahm dazu, daß es die rechte Dicke bekommt, den Hopfen hinein, laß es wohl aufsieden, und gieb diese Soß in einer Schale zum Rindfleisch.

Kapri=Soß.

Gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gieb 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, rühre es, bis es ein wenig gelblicht wird, gieb eine Hand voll geschnittene Kapri hinein, laß sie ein wenig mitrösten, schütte eine Rindsuppe, Weinessig und ein Paar Löffel voll guten Rahm hinein, Salz, ein wenig Saffran, laß es ein Paar Mal aufsieden, so ist die Soß fertig.

Soß zu jungen Hendlern.

Weiche die Semmelschmollen im Wasser, drucke sie aus, und stoße sie mit 2 oder 3 hartgekochten Eierdottern fein zusammen, passire sie durch ein Sieb, gieb in ein Kasserol ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gieb das Durchpassirte hinein, und laß es anlaufen; dann gieb Suppe, etwas Muscatblüthe und ein wenig Limoniesaft dazu, ist die Soß zu dick, so gieb noch Suppe dazu. Man kann auch diese Soß zu gedünsteten Hendlern nehmen.

Kalter Kren.

Siede 3 oder 4 Eier hart, löse die Dotter aus, gieb sie in eine Schale, gieb geriebenen Kren dazu, und rühre dies mit einem Himbeeressig schön klar ab, endlich gieb noch Salz, ein wenig gestoßenen Zucker und ein wenig fein geschnittenen Schnittling dazu.

1

Semmelkren.

Kindle die Semmel ab, schneide sie klein gewürfelt, gib sie in ein Häferl, schütte eine gute Rindsuppe darauf, laß sie, wie ein Panadel, schön klar kochen, reibe Kren, so viel als nöthig ist dazu, Milchrahm, ein wenig Safran, Salz, ein Stückel Butter, rühre alles gut durcheinander, und laß es noch ein wenig auffieden.

Mehlkren.

Gib in ein Häferl 3 oder 4 Löffel voll Mehl, rühre es mit gutem Rahm gut ab, gib geriebenen Kren und ein wenig Semmelbröseln dazu, schütte eine siedende Rindsuppe daran und laß es ein wenig aufkochen. Dann gib ein Stückel Butter und ein wenig Milchrahm dazu, laß diese Soß noch ein wenig beim Feuer stehen, dann richte sie an.

Mandelkren.

Gib in ein messingenes Pfandel drei Kochlöffel voll schönes Mehl, rühre es mit 3 Deciliter 5 Centiliter Obers oder guter Milch ab, setze es auf die Glut, und laß es unter beständigem Rühren siedend werden, gib 12 oder 15 gestoßene Mandeln dazu, Zucker, daß es süß genug wird, ein Stückel Butter, nicht zu groß, und am Ende ein wenig geriebenen Kren.

Paradeisäpfel-Soß.

Nimm einen halben Liter gute Rindsuppe, 4 oder 5 Paradeisäpfel, schneide sie zu 4 Theilen und laß sie in der Rindsuppe auffieden, laß in einem Reindel Ei groß Butter zergehen, rühre 2 oder 3 Löffel voll Mehl daran, laß es rösten, bis es semmelfarbig wird, dann sprudle es unter die Suppe sammt den Paradeisäpfeln, laß es sieden, gib ein wenig Pfeffer dazu, wenn es zu wenig Säure hat, gib ein wenig Limonisast darunter, passiere es durch ein Sieb und gib diese Soß in einer Schale zum Rindfleisch zur Tafel.

Petersil-Soß.

Schneide eine Hand voll Petersilkräutel mit dem Schneidmesser klein zusammen, gib in ein Reindel ein Stückel Butter, das Petersilkräutel dazu, 2 Löffel voll Mehl, und laß es auf der Glut bei öfterem Umrühren eine Weile rösten, gib Rindsuppe, ein wenig Essig und Rahm dazu, das nöthige Salz, laß es auffieden und gib es zum Rindfleisch.

Gelbe Rüben=Soß.

Siede 3 oder 4 gelbe Rüben, schabe sie ab, reibe sie auf einem Reibeisen schön fein, laß in einem Reindel ein wenig Schmalz heiß werden, gib einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker daran und laß ihn braun werden, gib die gelben Rüben dazu, lege ein Stückel Butter daran und laß sie dünsten, staube 1 oder 2 Löffel voll Mehl daran, schütte eine Rindsuppe darüber, ein wenig gestoßenes Gewürz und gib sie in eine Schale.

Sardellen=Soß.

Nimm um 3 oder 4 Kreuzer Sardellen, puße selbe, löse die Gräten davon weg, schneide sie klein zusammen, gib in ein Reindel ein Stück Butter, laß ihn zerschleichen, gib die Sardellen hinein, laß sie ein wenig anlaufen, rühre 2 oder drei Löffel voll Mehl hinein, laß sie ein wenig dünsten, gieße eine gute Rindsuppe und ein wenig Milchrahm dazu, ein wenig Saffran, Salz, laß sie ein paarmal auffieden und gib sie in einer Schale zur Tafel.

Kalte Sardellen=Soß.

Siede 4 Eier hart, löse die Dotter heraus, puße um 3 Kreuzer Sardellen, die Gräten davon weg und stoße sie in einem Mörser mit dem Dotter schön klein zusammen, gib sie in eine Schale, rühre sie mit gutem Bertram-Essig klar ab, daß sie in der Dike wie eine Buttersoß wird, und gib Salz und ein wenig klein geschnittenen Schnittling dazu.

Champion=Soß.

Laß in einem Kasserol ein Stückel Butter zergehen, gib klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, laß es anlaufen, wasche die Champions, schneide selbe blattlicht, lasse sie in Butter dünsten, staube etwas Mehl daran, laß sie noch ein wenig rösten, gib ein paar Löffel voll Suppe und etwas rothen Wein dazu, etwas Gewürz und Salz, was nöthig ist. Man kann diese Soß über Karminadel oder Hendel geben.

Schnittling=Soß.

Gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß sie zerschleichen, gib 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, zwei Löffel voll fein geschnittenen Schnittling, laß es ein wenig auf der Glut dünsten, gieße eine Rindsuppe, ein wenig Rahm und

Weinessig dazu, Salz und noch ein wenig Schnittling und gib es in eine Schale.

Zwiebel-Soß.

Schneide 2 oder 3 Happel Zwiebel schön klein gewürfelt, lasse in einem Reindel ein Stückel Butter zerschleichen, gib den Zwiebel hinein, laß ihn ein wenig anlaufen, rühre 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, laß es ein wenig rösten, schütte eine gute Rindsuppe, Weinessig und Rahm hinein, ein wenig Safran und Salz, schneide noch ein Zwiebelhappel schön klein gewürfelt, gib es hinein, laß es ein paarmal aufsieden, und gib dann diese Soß in die Schale.

Kalte Häring-Soß.

Nimm einen Milchner Häring, wasche ihn sauber, häute ihn ab und nimm die Gräten heraus, dann stoße ihn mit 3 hart gesottenen Eierdottern, einem geschabten Maschanzgerapfel, einem Paar Schalotten oder einer anderen kleinen Zwiebel in einem Mörser, treibe alles durch ein Haarsieb und verrühre die Milch vom Häring recht wohl, gib ein wenig Pfeffer dazu, mache es mit gutem Del und Essig gehörig dünn, und gib diese Soß zu rothem, kaltem Wildpret oder zu einem anderen kalten Braten auf die Tafel.

Soß zum Schwarzwildpret.

Reibe eine gute Hand voll schwarzes Brot, schneide eine halbe Hand voll Schalotten und Petersil recht fein, zerstoße 10 Kranawedbeeren, und mache alles dieses mit zwei Löffel voll Senf, etwas klein geschnittenen Limonischälern, und Essig und Del nach Gutdünken wie eine Soß an:

Senf-Soß zu Karminadeln.

Schäle zu 3 Deciliter 5 Centiliter Fleischsuppe eine große Zwiebel, schneide sie so fein als möglich, laß ein Stückel Butter wie ein halbes Hühnerei groß heiß werden, röste einen Löffel voll Mehl ganz weißgelb darein, gib die geschnittene Zwiebel dazu, und laß sie noch ein wenig mitrösten, gieße die siedende Fleischsuppe daran, gib Essig nach Belieben, Limonischale, ein Lorbeerblatt und eine kleine Messerspitze voll Pfeffer dazu, und laß es mit diesem eine gute Viertelstunde kochen. Dann gib 2 bis 3 Löffel voll Senf daran, und wenn es noch ein wenig mit diesem gekocht hat, nimm das Lorbeerblatt und die Limonischale heraus und richte die Soß und Karminadel an.

Wildpret-Soß auf andere Art.

Streue auf eine obere Rinde vom schwarzen Brot gestoßene Gewürznägeln, Pfeffer, Salz und klein geschnittene Schalottenzwiebel, überstreiche die ganze Rinde mit einem Stück Butter, lege sie in die Bratpfanne, gib etwas Fleischsuppe daran, und laß den Braten am Spieße oder in der Bratpfanne darüber braten. Ist der Braten fertig, so nimm das Brod heraus, schneide es mit ein wenig Speck recht klein, gib es mit klein geschnittenen Limonischälern und dem Saft wieder zu der Bratensoß, laß es noch ein wenig aufkochen und treibe die Soß durch ein Haarsieb über das gebratene Wildpret.

Weichsel-Soß.

Nimm 2 große Hände voll gedörrte Weichseln oder Kirschen, wasche sie sauber und stoße sie sammt den Kernen. Dann setze sie mit $\frac{3}{4}$ Liter Wein und 3 Deciliter 5 Centiliter Wasser zum Feuer und lasse sie eine gute Stunde kochen, treibe sie hernach durch einen nicht gar zu engen Seier und gieße von der durchtriebenen Soß immer oben auf, bis die Weichseln recht durchgetrieben sind (es kann auch noch ein wenig Wein dazu genommen werden), dann schütte die durchgetriebene Soß in ein anderes Geschirr, gib so viel Zucker, bis sie süß genug ist, auch Zimmet und klein geschnittene Limonischälern dazu, röste ein wenig Mehl daran und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, dann ist sie fertig. Man kann auch statt des Mehles ein Stück weißes Brod in Schmalz backen, gleich mit den gestoßenen Weichseln kochen lassen und dann mit durchtreiben.

c) Zugemüse.

Gedünstete Brockeln.

Puze und wasche die Brockeln rein und siede sie im Salzwasser ab; wenn sie marb sind, seihe sie ab, schütte einige Maß kaltes Wasser darüber, daß sie den Geruch verlieren, gib in eine Klein Butter oder Fett, die Brockeln hinein, laß sie so lange dünsten, bis sie schön marb sind, staube 2 oder 3 Löffel voll Mehl daran, laß sie noch eine Weile dünsten, gib die nöthige Rindsuppe dazu, ein wenig Salz und Pfeffer und gib sie zur Tafel.

Gedünstete grüne Erbsen.

Gieb in ein Reindel ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, ein Stückel Butter, laß den Butter zerschleichen, gieb einen halben Liter gute Zuckererbsen hinein, laß sie zugedeckt eine halbe Stunde dünsten, säe ein wenig Mehl darauf, gieb eine Rindsuppe dazu, ein wenig Zucker, laß sie noch ein wenig aufdünsten und gieb sie in eine Schüssel.

Dürre Erbsen.

Gieb in ein Literhäfen 3 Decil. 5 Centil. Erbsen, fülle es mit kaltem Wasser an, und laß sie recht schön weich kochen, schöpfe die Bälge öfters davon weg, salze sie, seihe das Wasser davon ab, gieb sie in eine Schüssel, gepfarzte und gewürfelt geschnittene Semmel darauf, und brenne sie mit Schmalz und Zwiebel ab.

Erdäpfel in der Petersil-Soß.

Wasche und schneide die Erdäpfel, wie die vorigen, koch sie im Salzwasser weich, dann gieb in eine Reind ein Stückel Butter oder Fett, laß es heiß werden, gieb zwei oder drei Löffel voll Mehl daran, eine Hand voll klein geschnittene Petersilkräutel, laß es ein Paar Mal aufrösten, gieb Rindsuppe daran, daß es die rechte Dicke bekommt, seihe das Wasser von den Erdäpfeln weg, gieb die Erdäpfeln in die Soß hinein, rühre sie subtil unter einander, daß sie ganz bleiben, gieb das nöthige Salz hinein, richte sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

Erdäpfel mit Sardellen.

Wasche und schäle die Erdäpfel, gieb in eine Reind ein Stückel Butter, laß in zerschleichen, walze einen jeden Erdäpfel im Mehl, gieb sie hinein, und laß sie zugedeckt recht marb und braun dünsten; dann schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße ihn mit Rahm, schneide die Erdäpfel schön blattlicht hinein, nimm um drei oder vier Kreuzer Sardellen, wasche sie, gieb die Gräten davon weg, schneide sie auch dünn blattlicht, und gieb sie lägweis darunter; die Erdäpfel müssen allzeit gesalzen werden; säe ein wenig Semmelbrösel darauf, gieb in eine Pfanne ein Stückel Schmalz und geschnittenen Zwiebel dazu, brenne die Erdäpfel damit ab, und laß sie auf der Gluth ein wenig aufdünsten.

Gedünstete grüne Fisolen.

Nimm schöne junge grüne Fisolen, schneide sie so dünn als möglich, gieb sie in einen Weidling, schütte siedendes Wasser darüber, laß sie eine Stunde im selben stehen, drücke sie aus, gieb sie in ein Kasserol, gieb ein Stückel Butter und ein wenig Rindsuppe dazu, und laß sie ein wenig dünsten, gieb klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, ein Paar Löffel voll Mehl, ein wenig Rindsuppe, ein Paar Löffel voll Milchrahm, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Saffran, laß sie ein wenig auffieden, Salz, was nöthig ist, gieb sie in eine Schüssel, und gieb darauf was du willst.

Gefülltes Kraut mit Erbsen.

Nimm nicht gar zu große aber feste Krauthappel, hohle selbe gut aus, dann nimm ein Stückel gebratenes Fleisch, schneide es klein gewürfelt, gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, das geschnittene Fleisch und aufgelöste und gewürfelt geschnittene Krebschweiserl, gieb in einen Schöpflöffel voll Butter gedünstete Erbsen, ein wenig Salz und Gewürz dazu, nimm es von der Gluth weg, schlage 2 oder 3 Eier hinein, fülle die Happel damit an, gieb einen Deckel darauf, binde sie mit einem Spagat gut zusammen, gieb sie in ein Kasserol, gieße eine gute Rindsuppe darauf, laß sie schön und marb dünsten, nimm sie heraus, den Spagat davon weg, gieb sie auf eine Schüssel, säe ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel darauf, gieb eine Buttersoß darüber und laß sie noch ein Paar Mal auffieden.

Gedünstetes rothes Kraut.

Schneide 3 Happel rothes Kraut, wie Krautsalat schön klein zusammen, gieb in ein Kasserol ein Fett, das Kraut hinein, laß es anderthalb Stunden dünsten, staube ein Paar Löffel voll Mehl daran, gieb ein wenig Suppe und 2 oder 3 Löffel voll Essig dazu, und laß es schön marb dünsten; wenn man will, kann man auch Zucker dazu nehmen; gieb hernach ein halbes gebratenes Rebhendel hinein, laß es mit dem Kraut zugedeckt noch eine Zeit dünsten, richte es dann schön zierlich in eine Schüssel und das Rebhendel dazu.

Gedünstetes Sauerkraut.

Gieb in ein Kasserol geschnittenen Speck und Zwiebel, laß ihn ein wenig zerschleichen, gieb das Kraut hinein, gieb Salz und ein wenig Kümm dazu, und laß es schön marb

dünsten, brenn ein wenig Zucker, gieb ihn hinein, daß das Kraut schön braun wird, säe ein Paar Löffel voll Mehl daran, laß es noch ein wenig dünsten, gieb Rindsuppe dazu, daß es die rechte Dicke bekommt, gieb einen halb gebratenen Fasan hinein, laß ihn zugedeckt eine gute Weile dünsten, dann gieb den Fasan auf eine Schüssel und auf der Seite das Kraut.

Steinmarkter Kraut.

Nimm ein schönes Krauthappel, blatte es ab, schneide die Stengel davon weg, rolle es zusammen, und schneide es wie den Krautsalat, gieb es in einen Weidling, und schütte siedendes Salzwasser darüber, laß es eine Weile so stehen, gieb in ein Kasserol gewürfelt geschnittenen Speck und geschnittenen Zwiebel, drucke das Kraut gut aus, gieb es in das Kasserol, gieb Salz und ein wenig Kümm dazu, laß es eine gute Weile dünsten, staube ein Paar Löffel voll Mehl daran, gieb einen Löffel voll Rindsuppe, ein wenig Weinessig, Milchrahm und Gewürz dazu, lasse es noch ein wenig aufdünsten, und gieb es in eine Schüssel.

Spargel.

Buße den Spargel, siede ihn im Salzwasser ab, gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, rühre ein Paar Löffel voll Mehl daran, laß es ein wenig aulaufer, gieße Suppe daran, und ein wenig Salzwasser von dem Spargel, gieb Saffran und ein wenig Muscatblütthe dazu, salze es, laß es ein wenig auffieden, gieb den Spargel auf eine Schüssel, und die Soß darüber.

Gebackener Spargel.

Wenn der Spargel gepuht ist, siede ihn mit Salzwasser nicht gar zu weich, gieb den Spargel auf einen Teller, daß das Wasser davon wegläuft, mache einen guten Schmarnteig, ziehe den Spargel durch den Teig, backe ihn aus dem Schmalz, und lege ihn schön zierlich auf die Schüssel.

Spinat auf allgemeine Art.

Nimm ein Paar Hände voll Spinat, wasche ihn sauber aus, und siede ihn im Wasser ab, seihe das Wasser davon weg, drucke ihn gut aus und schneide ihn klein zusammen, gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen rühre 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, dann den geschnittenen Spinat, laß ihn eine Weile dünsten, gieb ein wenig Rahm,



Pfeffer und Salz dazu, rühre ihn gut unter einander, laß ihn noch ein Paar Mal auffieden, und gieb ihn in eine Schüssel.

Gefüllte Erdäpfel.

Man siedet einige Erdäpfel und hohlt sie dann aus. Zu der Fülle werden vier harte Eier, fein geschnittener Schinken, Zwiebeln, Limonischalen im Mörser gestoßen, und etwas Butter und Milchrahm dazu gethan. Zu dieser Fülle thut man etwas in die ausgehohnten Erdäpfel, thut sie in ein Kasserol, und backe sie sammt dem übrigen Faßch



d) Verschiedene Sachen auf Zugemüse.

Gebackenes Kälberbries.

Nimm Kälberbries wasche es sauber aus, überbrühe es ein wenig in der Rindsuppe, nimm es heraus, schneide es zu dünnen Blatteln, salze es ein wenig ein, walze es in einem abgeschlagenen Ei, besäe es mit Semmelbröseln, backe es aus dem Schmalz, gieb es in eine Schüssel, gieb ein wenig Petersilkräutel darauf, oder lege es auf die Zugemüse.

Kuheuter.

Siede das Euter recht schön weich, schneide es in dünne Stückel, schöpfe es recht gewürfelt, salze es ein, beschmiere es mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, gieb in eine Reine ein wenig Fett, lege die Stückel hinein, laß sie rösten, damit sie ein wenig Farbe bekommen, sie müssen aber nicht zu lange geröstet werden, beschmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, gieb das Euter hinein, und laß es mit klein geschnittenem Petersilkräutel ein wenig aufdünsten.

Gebackene Kälberfüß.

Siede die Kälberfüß schön weich, löse die Beine davon weg, schneide die Füße in Stückel, walze sie, nachdem sie vorher gesalzen, in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz, und gieb sie in einer Schüssel zur Tafel.

Gebackenes Hirn.

Nimm ein Kälberhirn, wasche es aus, ziehe das Häutel davon weg, schneide es zu Stückel, salze es ein, und besäe es ein wenig mit Pfeffer, walze es in abgeschlagenen Eiern, besäe es mit Semmelbrösel, backe es heiß aus dem Schmalz, gieb es auf eine Schüssel und ein wenig Petersilkräutel darauf.

Gebackene kälberne Leber.

Tupfe die Kälberleber mit einer Gabel, lege sie durch 2 oder 3 Stunden in eine Milch, gieb sie auf ein Brett, schneide schöne dünne Schnitzel daraus, salze sie ein, walze sie in Mehl und Semmelbröseln, gieb in eine flache Pfanne ein wenig Fett und die Leber hinein, laß sie rösten, daß sie auf jeder Seite eine Farbe bekommt, und gieb sie dann auf ein Zugemüse.

Fleisch-Pfanzel.

Nimm ein Pfund kälbernes Schnitzel, um drei Kreuzer Kernfett, ein Zwiebelhappel, Simonischälert, Petersilkräutel, um einen Kreuzer geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, schneide alles recht fein zusammen, treibe einen halben Kilo Butter schön pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 4 ganze Eier hinein, ein jedes gut verrühret, 2 Löffel voll Rahm, Salz und Pfeffer, 2 Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel, rühre alles gut unter einander, schmiere ein Reindel mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, gieb das Gerührte hinein, oben und unten Gluth, damit es eine Farbe bekommt, gieb es auf eine Schüssel, oder schneide zierliche Stückel, und lege sie auf die Grünspeis.

Hirn-Pofösen.

Siede ein kälbernes Hirn im Salzwasser, ziehe das Häutel davon weg, schneide mit grünem Petersilkräutel ein wenig Zwiebel schön klein zusammen, gieb Salz und Pfeffer darunter, schneide von einer runden Semmel Radeln, streiche das Hirn darüber, gieb ein Radel allzeit darüber, und laß sie in abgeschlagenen und gesalzenen Eiern weichen, backe sie dann aus dem Schmalz und gieb sie auf das Grüne.

Nezwurst.

Nimm ein Pfund kälbernes Schnitzel, schneide es mit Petersilkräutel schön fein zusammen, weiche um einen Kreuzer Semmelschmollen in der Milch, drucke sie aus und schneide

sie fein darunter, treibe einen Vierting Butter schön pflaumig ab, schlage 5 ganze Eier, eines nach dem andern hinein, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, klein geschnittene Limonieschälerei, ein wenig gestoßenen Pfeffer, Salz und ein wenig Semmelbrösel, rühre alles wohl unter einander, nimm ein Kälbernetz, wasche es sauber aus, schneide das Dickere davon weg, damit die Wurst nicht zu fett wird, salze das Netz ein wenig ein, breite es von einander, streiche das Fasch darauf, rolle es wie eine Wurst, aber nicht gar zu fest zusammen, gieb in eine Reih ein wenig Fett, ein Happel geschnittenen Zwiebel, lege die Wurst hinein, gieb oben und unten Gluth, daß sie eine schöne Farbe bekommt, dann gieb sie in eine Schüssel, ziere sie ein wenig mit Petersilkräuteln, oder schneide schöne runde Stückel, und lege sie auf ein Zugemüse.

Fleischspeisen, Geflügel und Wildpret.

a) Fleischspeisen.

Auflauf von übergebliebenem Bratel.

Schneide Bratel, beläufig ein Kilo zusammen, wasche um 2 Kreuzer Sardellen, löse die Gräten davon aus, schneide sie klein unter das Fleisch von einer Limonie die Schalen, gieb in ein Pfandel ein Stückel Butter, in der Größe eines großen Eies, laß selben zerschleichen, gieb 6 Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu, laß sie in Butter mit etwas Petersilkräuteln rösten, gieb das Geschnittene in einen Weidling, die Brösel dazu, gieb in ein Häferl 3 Decil. 5 Centil. Rahm, laß selben etwas warm werden, schlage 4 ganze Eier und 3 Dotter daran, um 2 Kreuzer Kapri, sprudle es gut ab, schütte es über das Geschnittene, rühre es unter einander, dann schmiere einen Model mit Butter, besäe selben mit Semmelbröseln, gieb das Gerührte hinein, laß es gut ausbacken, stürze es auf eine Schüssel, und gieb es geschwind zur Tafel.

Gefülltes Lämmernes Biegel.

Nimm drei oder vier Sardellen, löse die Gräten davon aus, schneide sie gewürfelt, dann schneide um einen halben

Kreuzer in der Milch geweichte und ausgedruckte Semmel, mit einem Zwiebelhappel, grünem Petersil und ein wenig Leber klein zusammen, gieb es in ein Häferl sammt den Sardellen, schlage 3 Eier daran, gieb ein wenig Butter, 2 Löffel voll Rahm und Salz dazu, rühre es unter einander, fülle es in das Biegel, brate es an dem Spieß, begieße es öfter mit Sardellenbutter, wenn es gut gebraten ist richte es auf eine Schüssel, belege es mit Petersilkräutel, und begieße es mit Sardellenbutter.

Gefüllte gedünstete kälberne Brust.

Untergreife die Brust, wasche sie aus, und salze sie gut ein, dann rinde um einen Kreuzer Semmel ab, schneide sie klein gewürfelt, und röste sie im Butter, gieb sie in ein Häferl, und laß sie auskühlen, schabe eine Hühner- oder Kapaunleber dazu, klein geschnittenes Petersilkräutel, ein wenig gewürfelt geschnittene Krebschweiferl und 3 oder 4 abgesottene Schampion, alles klein geschnitten, gieb es zu der Semmel, schlage 5 ganze Eier daran, gieb ein wenig Obers dazu, salze es und rühre es wohl unter einander, fülle es in die Brust, spieße es gut zu, gieb sie in ein Kasserol, gieb ein Paar Schöpflöffel voll Rindsuppe, Petersilwurzel, Zellerie, und gelbe Rüben dazu, und laß sie zwei Stunden gut dünsten, dann nimm fünf oder sechs abgesottene Krebsen, gieb die Galle davon weg, stoße sie mit 4 hart gesottene Eierdottern und einem kleinen, Stückel Butter klein zusammen, gieb sie in ein Häferl, gieße die Soß von der Brust darüber, laß sie mit ein wenig Muscatblüthe gut auffieden, richte die Brust auf eine Schüssel, und seihe die Soß durch ein Haarsieb darüber.

Ein guter Kalbskopf.

Ist der Kopf vom Metzger (Fleischhacker) wie ein Schweinskopf gepuht, die Haut nicht abgezogen, aber auch die Zunge rein gepuht, so laß ihn eine Stunde auswässern, binde ihn dann in ein Serbiert, damit er weiß bleibt, gieb in ein Häfen Essig, Wasser und Wein darüber, ein Zwiebelhappel mit Nägerl besteckt, etliche Körner ganzen Pfeffer und Neugewürz eine halbe Limonie mit den Schalen, die schon bewußten Weiskräuteln, laß ihn bei 2 Stunden gut sieden, richte ihn dann ganz zierlich auf eine Schüssel, gieb Acht, daß er nicht zerbricht, gieße von dem Sud etwas darüber, ziere ihn mit Lorbeerblättern und Petersilkräutel, und gieb eine süße Soß in einer Schale dazu.

Gebackene Karminadel.

Klopfe die Karminadel, schneide die Haut davon weg, salze sie gut ein, überdünste selbe ein wenig mit Butter, lege sie auf einen Teller, und laß sie auskühlen, dann walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie semmelfarb aus dem Schmalz, gieb sie in eine Schüssel, belege sie mit Petersilkräutel, und gieb sie zur Tafel.

Gebatene Karminadel.

Nachem die Karminadel geklopft, gut eingesalzen, und eine Weile im Salz gelegen sind, schmiere sie mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, brate sie schön saftig auf dem Rost, beschmiere sie öfters mit Butter, gieb sie auf eine Schüssel begieße sie mit Butter und Limoniesaft, gieb länglich geschnittene Limonieschälerl darüber, und hernach auf die Tafel.

Gedünstete kälberne Karminadeln.

Schneide von den Karminadeln die Haut weg, klopfe sie, schiebe das Fleisch von den Beinen ein wenig hinab, besäe sie ein wenig mit Salz und Mehl, gieb in ein Kasserol ein Stückel Butter, klein geschnittenes Petersilkräutel, Limonieschälerl, lege die Karminadeln hinein, laß sie gut dünsten, daß sie ein wenig Farbe bekommen und schön marb werden, gieße 2 Schöpflöffel voll Schüh- oder gute Rindsuppe daran, gieb ein wenig Gewürz dazu, laß sie gut fieden, bis die Soß klar ist, richte die Karminadel in eine Schüssel, doch so, daß die Bein- del auf dem Rande der Schüssel sind, und gieb die Soß darüber.

Schweinerne Karminadeln.

Wasche die Karminadel, salze sie ein, besäe sie ein wenig mit Kümm, laß sie eine Weile im Salz stehen, dann beschmiere sie mit Butter, walze sie in Semmelbröseln, und brate sie recht saftig und semmelfarb auf dem Rost, gieb sie in eine Schüssel und Speck- oder Semmelknödel dazu.

Gebackenes Lämmernes.

Hacke ein Biegel in Stückel, wasche es gut aus, salze es ein, und überdünste es ein wenig im Butter, laß es auskühlen, walze es in einem abgeschlagenen Ei, besäe es schön dick mit Semmelbröseln, backe es schön bräunlich aus dem Schmalz, gieb es in eine Schüssel und Petersilkräutel darüber.

Ochsenzunge zuzubereiten.

Wasche die Zunge, reibe sie etlichemale recht stark mit Salz ab und wasche sie jedesmal wieder, daß das Schleimige alles wegfommt, lege sie dann noch die Stunde ins Wasser, und siede sie wie das Rindfleisch; sie muß aber immer um eine Stunde früher zugesetzt werden als das Rindfleisch. Wenn sie weich ist, schäle von der Zunge die weiße Haut ab, schneide sie in der Mitte der Länge nach voneinander, und mache folgende Soß daran: Nimm zu einer ganzen Zunge einen halben Kilo Butter oder Schmalz, laß es in einer Pfanne heiß werden, röste 3 Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb darein, gieße dann von der heißen Zungenbrühe und Essig nach Belieben so viel daran, daß die Soß weder zu dünn, noch zu sauer wird, gib einen halben, sauber gewaschenen, abgehäutet und fein gehackten Haring, oder statt des Haring 7 Dekagramm Sardellen daran, zwei geschälte oder übers Kreuz geschnittene Zwiebeln, die Schalen von dem vierten Theile einer Limoni, und eine Messerspitze voll gestoßenem Pfeffer dazu, lasse dieses alles unter einander eine gute halbe Stunde kochen, lege dann die abgeschälte und zerschnittene Zunge auf eine flache Schüssel, bestreue sie mit einem Eßlöffel voll Kapri, und richte die Brühe durch einen Seiher darüber an.

Guter Rindsbrater.

Nimm ein Schweisschalscherzel, es muß aber von einem Kinde sein, welches vor 2 oder 3 Tagen geschlachtet worden ist, weil einer dergleichen marber ist, schneide oben das dickere Fett weg, dann salze das Fleisch gut ein, laß es im Salze gut liegen, dann spicke solches stark mit Speck, besäe es gut mit Mehl, und brate es in einer Pfanne in der Röhre, bis es braun wird, dann gib es in ein Kasserol, gib einen Theil Essig, und ebensoviel Suppe dazu, um 3 Kreuzer Kapri, laß es so lange dünsten, bis das Fleisch marb ist, dann richte es in eine Schüssel und die Soß darüber.

Gebeizter Schlegel.

Klopfe den Schlegel, daß er recht marb wird, salze ihn ein, reibe ihn mit gestoßenem Gewürz und laß ihn ein paar Stunden im Salze stehen, mache eine Beize von Essig, Wasser und ein wenig Wein, Zwiebel, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Limonischälern, laß die Beize siedend werden, brenne den Schlegel damit ab, laß ihn 1 oder 2 Tage beizen, gieße aber des Tages viermal die Beize herab, laß sie siedend werden.

und brenne damit den Schlegel ab, dann spicke ihn schön zierlich mit Speck, brate ihn an den Spieß, begieße ihn aber öfters mit Rahm und Beize unter einander gemischt, setze in einem Halbenliterhäferl eine Beize zum Feuer, gib das von dem Schlegel Herabgetropfte dazu, laß es siedend werden, dann nimm in ein Häferl 2 Löffel voll Mehl, rühre es mit einem halben Liter Rahm schön klar ab, rühre die siedende Beize hinein, gib ein kleines Stückel Butter, klein geschnittene Limonischälerln, ein wenig Kapri dazu, laß es sieden, gib den Schlegel auf eine Schüssel und gieße die Soß darüber oder gib sie in eine Schale besonders.

Legierter Schnitz.

Nimm einen Kälberschnitz, wasche selben und trockn ihn ab, klopfe ihn recht gut, daß er so dünn wie ein Kartenbrief wird, dann salze ihn ein, besäe ihn mit gedörrten Küchenkräutern, welche gerieben sein müssen, dann lege den Schnitz dreifach über einander, dazwischen aber allzeit ein dünn geschnittenes Speckplattl gelegt, dann spicke den Schnitz mit länglich geschnittenen Sardellen, beschmiere ihn mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, brate ihn auf dem Rost, gib während dem Braten Butter darauf, bis er semmelfarbig ist, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße selbe mit Rahm, lege den Schnitz darauf, laß ihn zugedeckt ein wenig dünsten, dann gib ihn zur Tafel.

Schweinerneß Fleisch mit Aren.

Hacke das Fleisch zu Stückel, salze es ein, gib Essig, Wasser und einen Theil Wein dazu, ein Zwiebelhappel mit Nägerl besteckt, Lorbeerblätter, Limonischälerl und Beizkräutel, laß es marb dünsten, schöpfe den Schaum öfters herab, dann gib es in eine Schüssel, von der Beize etwas darüber, besäe e mit geriebenem Aren und Semmelbröseln und gib es zur Tafel

Gollasch-Fleisch.

Schneide ein Viertelpfund geselchten Speck recht klein, gib ihn in ein Kasserol, setze es auf Kohlenfeuer, laß ihn heiß werden, schneide sechs Stück schöne Zwiebel, etwas Schaloten oder Knoblauch in feine Blätter, gib sie in das Kasserol und laß es weich rösten; dann nimm 1 Kilo 12 Dekagramm Zungenbratel, schneide es blätterig, wasche es aus, aber ohne es auszudrücken, gib es in das Kasserol, lasse es mit dem Zwiebel einige Zeit rösten, salze es dann, gib einen Messer-

spiz voll Paprika, und 1 Decil. 8 Centil. rothen Wein dazu, und laß es recht gut zugedeckt so lange dünsten bis es weich ist.

b) Geflügel.

Gebratener Auerhahn.

Wenn er gerupft, ausgewaschen, gut eingesalzen, mit gestoßenen Kranawedbeeren, Basilikum und Rosmarin eingerieben ist, laß ihn eine Stunde stehen, mache von Wein, Essig, Zwiebeln und Lorbeerblättern eine Beiz, und gieße sie siedend darüber; ist der Auerhahn alt, muß er 3 oder 4 Tage beizen, und alle Tage 2 Mal siedend mit der Beize abgebrannt werden, ist er jung, so ist es genug, wenn er einen Tag beizt; dann spicke ihn gut mit Speck, brate ihn schön langsam am Spieß, begieße ihn öfters mit zerlassnem Speck, mache von dem Herabgetropften und von der Beiz eine kurze Sardellen- oder Kaprisoß, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn mit Simonieradeln, und gieb die Soß in einer Schale dazu.

Gebratener Fasan.

Wenn der Fasan sauber gerupft, das Eingeweide ganz herausgenommen, rein ausgewaschen, gut eingesalzen, schön zierlich mit Speck gespickt, langsam am Spieß gebraten, und öfters mit Butter begossen ist, so wird er, wenn er gut ausgebraten, mit Simonieschälerln geziert, auf die Tafel gegeben.

Fasan im Sauerkraut.

Wenn der Fasan rein gepuzt, eingesalzen und eine Weile in der Beiz gelegen ist, so überwinde ihn mit einem Blattel Speck, brate ihn an dem Spieß, daß er geschwind eine Farbe bekommt, nimm ihn herab, und laß ihn unter dem Kraut ganz ausdünsten, damit das Kraut einen Geschmack davon bekommt, richte das Kraut auf eine Schüssel, den Fasan und Speck darauf, und gieb ihn zur Tafel.

Gebratene Gans.

Nachdem die Gans rein gerupft, werden ihr Kopf, Kragen, Flügel und Füße weggehakt, die Eingeweide herausgenommen, gut ausgewaschen, ausgewässert und eingesalzen;

wenn die Gans groß ist, laß sie über Nacht im Salze liegen, dann binde in ein reines Tüchel ein wenig Kümm und Margran, und stecke es in die Gans, damit sie den wilden Geruch verliert, fülle die Gans mit Äpfeln oder Semmeln aus, und brate sie schön langsam am Spieß; nachdem sie gebraten, richte sie auf eine Schüssel mit Petersilkräutel.

Junge Gans zuzurichten.

Die junge Gans besteht aus dem Kopf, Kragen, Flügeln, Füßen und Magen; dies alles wird rein ausgewaschen, in kleine Stückel gehackt, und in der Rindsuppe mit Zwiebeln, Simonieschälerln, Lorbeerblättern, ein wenig Kuttelkraut und ein wenig Weinessig schön weich gedünstet, dann laß in einem Reindel ein Stückel Butter zerschleichen, gieb klein geschnittenen Zwiebel und Petersilkräutel hinein, 2 Löffel voll Mehl, laß es schön lichtbraun rösten, rühre es mit dem Sud und der jungen Gans schön klar ab, laß es noch ein wenig sieden, gieb zwei Löffel voll Rahm dazu, nimm den Zwiebel und die Lorbeerblätter heraus, und richte es auf eine Schüssel.

Gefülltes Hendl zum Braten.

Ist das Hendl gepuht und wohl untergriffen, so salze selbes ein, schneide Magen, Leber und Petersilkräutel fein zusammen, gieb es in ein Häfen, schlage 2 Eier daran, 4 Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel im Butter geröstet, Salz und ein Paar Löffel voll Milchrahm, fülle es in das Hendl, binde es mit einem Faden zusammen, und brate es an dem Spieß, beschmiere es öfters mit Butter, und richte es mit Petersilkräutel in eine Schüssel.

Gebackene Hendl.

Wenn die Hendl gepuht und ausgewässert sind, zerschneide sie in 4 Theile, salze sie ein, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, backe sie schön langsam aus dem Schmalz, damit sie semmelbraun werden, gieb sie auf eine Schüssel, und grüne Petersilkräutel darauf.

Alte Henne im Sauerkraut.

Wenn die Henne gepuht und ausgewässert ist salze sie gut ein, und beize sie wie die vorige, laß sie 2 oder 3 Tage beizen, dann spicke sie gut mit Speck, brate sie an dem Spieß und begieße sie öfters mit Rahm und, daß sie eine Farbe be

kommt; wenn dann das Kraut mit Zwiebeln und Speck halb gedünstet ist, gib die Henne hinein, laß das Kraut damit ganz ausdünsten und richte es auf eine Schüssel.

Gebratener Kapaun mit Sardellen.

Salze den Kapaun gut ein und laß ihn im Salze eine Weile stehen, dann löse um 4 Kreuzer Sardellen aus, trockne den Kapaun ab, und reibe die Sardellen gut hinein, brate ihn am Spieße, begieße ihn öfters mit Butter, wenn er schön semmelfarbig ist, richte ihn auf eine Schüssel, gieße ein wenig Butter darüber, und ziere ihn mit länglich geschnittenen Limonischälern.

Frisch gebackene Rebhendeln.

Wenn die Rebhendel rein gerupft, gewaschen, eingesalzen und eine Weile im Salze gelegen sind, so brate sie am Spieße, begieße sie öfters mit Butter und Limonisaft; wenn sie eine Farbe haben, gib sie auf eine Schüssel, Butter und Limonisaft darüber.

c) Wildpret.

Gebratener Hase.

Wenn der Hase ausgeweidet und rein hergerichtet, so wird der Rücken unter der dritten Rippe abgehakt, rein ausgewaschen, die blaue Haut gut abgezogen, gut eingesalzen, schön zierlich mit Speck gespißt, mit Essig, Zwiebel, Lorbeerblättern und Beizkräuteln eingebeizt, und 1 oder 2 Tage in der Beiz liegen gelassen, stecke ihn dann der Länge nach an den Spieß, laß ihn schön langsam braten, begieße ihn aber öfters mit Beize, wenn er gut gebraten, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn mit Limonischälern und Kapri und gieße den herabgetropften Saft darüber.

Rehschlegel.

Wasche den Schlegel rein aus, salze ihn gut ein, laß ihn eine gute Weile im Salze stehen, dann gib in ein Häfen halb Essig und halb Wasser, gib Zwiebelhappel mit Nägerln besteckt, Lorbeerblätter, Limonischälern, ein Paar Beherl Knob-

lauch, Beizkräutel, etliche Kronwedbeeren, 2 oder 3 Körner ganzen Pfeffer dazu, laß die Beiz siedend werden, und brenne den Schlegel damit ab, laß ihn 2 oder 3 Tage in der Beiz liegen, brenne ihn alle Tage ein Paar Mal siedend ab, dann, wenn du ihn brauchst, so ziehe die Haut recht herab, und spicke den Schlegel zierlich mit Speck, brate ihn recht langsam am Spieß, und begieße ihn öfters mit Beiz und Rahm unter einander gemischt; man kann auch ein Papier um den Schlegel machen, damit der Speck nicht zu braun wird, dann wenn er gut gebraten, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn, wie den Hasen, und gieb eine Sardellen- oder Kaprisoß von der Beiz gemacht dazu.



2. Teil:
Mehl- und Fastenspeisen.



Mehl- und Fastenspeisen.

Englischer Plum-Buding.

(Getreu nach einem echt englischen Recepte.)

Nimm vier und einen halben Eßlöffel voll Mehl, ein halbes Kilo Cibeben, ein halbes Kilo Weinberl, ein halbes Kilo klein gehacktes Ochsenmark, 14 Dekagramm überzuckerte Pomeranzen- oder Limonischalen, eine kleingeriebene Muscatnuß, einen Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt und vier ganze Eier, mache alles dieses zu einem festen Teig an, nimm ein reines Tuch, binde den Teig recht fest darein und laß es fünf Stunden lang im siedenden Wasser.

Ausgedünstete Farvel.

Gib in ein Häfen drei Hände voll Mehl, salze es, schlage so viel Eier daran, daß der Teig so dick wird, daß er über den Löffel läuft, gib in ein Kasserol einen Liter Milch, laß sie siedend werden, dann laß den Teig durch einen kleinen Trichter hineinlaufen, daß sie so klein wie die geschnittenen Nudeln werden, laß sie ein paarmal auffieden, dann gib sie mit einem Backlöffel in eine Schüssel und mache die übrigen in die Milch hinein, gib in eine Klein ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gib die Farvel hinein, laß sie ein wenig rösten, daß sie eine Farbe bekommen, dann schütte die Milch, worin die Farvel gesotten haben, dazu und lege noch ein Stückel Butter daran, laß sie gut ausdünsten, dann richte sie schön zierlich auf eine Schüssel und gib sie zur Tafel.

Böhmische Golatschen.

Treibe 14 Dekagramm Butter schön pflaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 3 Dotter daran, 4 Eßlöffel voll Germ, 28 Dekagramm Mehl, Salz und gib ein wenig Zimmt,

schlage den Teig schön fein ab, laß ihn ein wenig gehen, gieb ihn auf ein Nudelbrett, walke ihn von einander, steche runde Blattel in der Größe einer Kaffeetasse daraus, schneide gedörrte und gesottene Zwetschen klein zusammen, vermische sie mit Zucker und Zimmt, gieb auf jedes Fleckerl einen Eßlöffel voll, mache ein Dreieck daraus, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Zucker, gieb sie auf ein Plattel, und stelle sie an einen warmen Ort; wenn sie schön aufgegangen, so backe sie geschwind im Ofen.

Deutsche Golatschen.

Mache einen Teig wie zu den Germkipseln, streiche ihn rund aus, gieb gestossene Mandeln mit Zucker vermischt, darauf, gieb wieder ein Blattel von dem Teige darauf, bestreiche sie mit Eiern, und besäe sie mit Zucker, laß sie gehen, und backe sie hernach nicht gar zu geschwind im Ofen.

Hasenöhrl.

Gieb auf ein Nudelbrett 28 Dekagramm Mehl, brösle gut 7 Dekagramm Butter mit dem Nudelwalker darunter, gieb ein wenig Salz und Zucker dazu, schlage 2 Eier und 2 Dotter daran, und so viel Rahm und Obers, daß der Teig so fest wie ein Strudelteig wird, mache ihn geschwind zusammen, und schlage ihn 2 oder 3 mal, wie einen Buttermehl, laß ihn eine halbe Stunde rasten, dann walke ihn schön dünn voneinander, säe auf den Fleck ein wenig Anis und schneide mit dem Krapfenradel zackige Fleckerl daraus, backe sie semmelfarb, richte sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

Gefüllte Hasenöhrl.

Mache den nämlichen Teig, wie zu den vorigen, laß ihn eine Weile rasten, dann walke 2 große Fleckerl recht dünn aus, streiche auf einen Fleck eingesottenes, nämlich Ribisel, Zwetschenbetschen darauf, lege den andern Fleck darüber, schneide mit dem Krapfenradel zackige Fleckerl wie die Hasenöhrl groß daraus, backe sie heiß aus dem Schmalz, gieb sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

Gebackenes Heu und Stroh.

Gieb auf ein Nudelbrett eine Hand voll Mehl, walke ein wenig Butter darunter, aber nicht zu viel, nimm 2 Eier, ein

wenig Obers und Salz, mache damit einen Teig an, daß er in der Feste wie ein Strudelteig wird, walke ihn so dünn, als möglich aus, schneide recht kleine Knudeln davon, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, und backe die Knudeln schön lichtbraun heraus, richte sie auf eine Schüssel, gieb ein wenig Weinberl darunter, dann nimm in ein Häferl ein Seitel Obers, 3 Eierdotter ein wenig Zucker und Zimmet; sprudle es gut ab, schütte es über die Knudeln, gieb oben und unten Gluth, und laß sie eine halbe Stunde backen.

Abgebrennte Griesknödel.

Gieb in einen Weidling Gries nach Gutdünken, brenne ihn mit Schmalz und Zwiebel ab, gieße siedendes Wasser oder Erbsenbrühe darüber, daß aber der Teig nicht zu lind wird, gieb Salz dazu, und rühre es geschwind untereinander, siede die Knödel im Salzwasser ab, richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Semmelbröseln, und brenne sie mit Schmalz und gerösteten Zwiebeln ab.

Gries- oder Schwemmknödel.

Treibe gut 7 Dekagramm Schmalz schön pflaumig ab, schlage drei Eier, eines nach den andern daran, gieb ein wenig Salz und zwei Löffel voll Rahm, ein Seitel schönen Gries, rühre es geschwind untereinander, mache schöne kleine Knödel, und siede sie im Salzwasser; wenn sie eine Weile gut gesotten haben, nimm sie von dem Feuer weg, schütte ein Seitel kaltes Wasser daran, und laß sie zugedeckt eine kleine Weile stehen, dann richte sie auf eine Schüssel.

Holzacker-Knödel.

Gieb in einen Weidling drei Hände voll Gries und eine Hand voll Mehl, brenne Ei groß Schmalz darüber, salze es, und schütte so viel siedende Milch hinein, daß der Teig nicht zu dünn wird, mache Knödel daraus, aber nicht zu groß, backe sie im Schmalz, gieb sie in ein Kasserol, schütte siedende Milch darüber, laß sie gut ausdünsten, und richte sie hernach auf eine Schüssel.

Bauernkrapsen.

Gieb in einen Weidling ein Kilo Mehl, salze es, und laß es warm werden, sprudle in $\frac{1}{2}$ Liter gute Milch fünf ganze Eier, zwei Dotter und vier Löffel voll gute Germ, mache damit



den Teig an, laß nicht gar 14 Defgr. Schmalz zergehen, schütte es über den Teig, schlage ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, säe ein wenig Mehl darüber, und laß ihn gehen, dann mache mit einem Eßlöffel schöne runde Krapsen heraus, stelle sie auf ein mit Mehl besäetes Brett, laß sie ganz gehen, dann gieb in eine Pfanne, die oben nicht zu groß ist, Schmalz, laß es heiß werden, ziehe die Krapsen von einander, daß sie in der Mitte ganz dünn werden, gieb sie in das Schmalz, schüttle die Pfanne ein wenig, und laß sie backen, bis sie auf jeder Seite eine Farbe bekommen.

Germ- und Faschingkrapsen.

Nimm in einen Weidling 70 Defgr. schönes Mehl, dann laß $\frac{1}{4}$ Liter Rahm in einem Häfel ein wenig warm werden, gieb drei ganze Eier und drei Dotter hinein, zwei Löffel voll gute Germ und gar ein wenig Zucker, salze das Mehl, rühre, den Rahm und die Eier unter einander, und mache damit den Teig an, schlage ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, stelle ihn an einen warmen Ort, und laß ihn ein wenig gehen, dann gieb den Teig auf ein mit Mehl besäetes Nudelbrett, walke ihn ein wenig von einander, steche die Krapsen mit dem Krapsenmodel aus, fülle sie mit Ribisel, oder sonst mit einem Eingekottenen, stelle sie auf ein mit Mehl besäetes Brett, decke ein Tuch darüber, laß sie gehen, dann gieb in ein Kasserol Schmalz, aber nicht gar zu viel, laß es heiß werden, stelle die Krapsen hinein, gieb einen Defel darauf, laß sie so lange backen, bis sie eine Farbe haben, dann kehre sie um, daß sie auf der andern Seite auch eine Farbe bekommen, und gieb sie auf einer Schüssel gezuckert zur Tafel.

Brandküchel.

Gieb in ein Kasserol zwei Schöpflöffel voll schönes Mehl laß in einer Pfanne zwei Schöpflöffel voll Wasser und ein wenig Schmalz siedend werden, gieße es über das Mehl und trockne den Teig auf der Glut schön fein ab, schlage 3 oder 4 Eier daran, gieb Salz und ein wenig Zimmet dazu, dann laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, mache die Küchel mit einem Eßlöffel recht rund und klein hinein, laß sie recht langsam backen, bis sie schön braun werden, richte sie in eine Schüssel, und besäe sie mit Zucker.

Bairischer Germkuchen.

Treib in einem Weidling $\frac{1}{2}$ Kilo Butter schön pflaumig ab, schlage acht ganze Eier und acht Dotter hinein, gieb 14

Defgr. gesähten Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo schönes Mehl, etwas Gewürz, Simonischälerl, ein wenig Salz, vier oder fünf gute Löffel voll Germ, und eine Hand voll geschwellte, und zu Stiften geschnittene Mandel dazu, schlage den Teig recht fein ab, dan schmiere den Model gut mit Butter, fülle den Teig hinein daß aber der Model nicht über die Hälfte voll wird, stelle ihn an einen warmen Ort, und laß ihn gut gehen, bis der Model voll wird, dann backe ihn recht langsam im Defersl; wenn er gebacken ist, stürze ihn auf eine Schüssel, besäe ihn mit Zucker und gieb ihn dann zur Tafel.

Guter Pfannkuchen.

Gieb in ein Häfen sechs Eßlöffel voll schönes Mehl, rühre es mit $\frac{1}{4}$ Liter guter Milch glatt ab, schlage acht Eier daran, gieb einen Löffel voll gestoßenen Zucker, etwas Salz ein wenig gestoßenen Zimmel und 2 Defgr. 5 Gramm zerlassenen Butter dazu, rühre es gut ab, dann gieb in eine flache Pfanne 7 Defgr. Butter, laß denselben zerschleichen, schütte das Abgerührte hinein, laß es im Ofen backen bis er aufgegangen ist, und ein wenig Farbe hat, dann stürze es auf eine Schüssel besäe es mit Zucker und Zimmel, und gieb es geschwind zur Tafel.

Schwäbische Zwiebelkuchen.

Lege ein Kasserol mit Buttermteig aus, wie zu einer Pastete, von $\frac{1}{4}$ Kilo Butter. dann schneide sechs große Zwiebelhappel zusammen, gieb Petersilkräutel und Schnittling dazu, schneide 7 Defgr. gesähten Speck klein gewürfelt, gieb ihn in ein Reindel, den Zwiebel dazu, laß ihn eine Weile dünsten, daß aber der Zwiebel weiß bleibt, laß ihn auskühlen, gieb einen Decil. acht Centl. Milch daran, sechs ganze Eier und ja nicht zu wenig Salz, rühre es wohl ab, gieb es in das Kasserol welches mit Buttermteig ausgefüllt ist, und laß es langsam backen; dann gieb es auf eine Schüssel, und gieb es warm zur Tafel. Diese Quantität ist genug für neun Personen

Abgetriebene Weichselkuchen auf Linzer=Art.

Treibe $\frac{1}{4}$ Kilo Butter schön pflaumig ab, dann schlage zehn Eierdotter, einen nach dem andern hinein, aber so

einen Eierdotter, so oft einen Eßlöffel voll fein geriebenen Semmelbrösel, von einer halben Limonie fein geschnittene Schalen, ein wenig Salz, und 14 Defgr. gestossenen Zucker, ein wenig gestossenen Zimmet, dann klopfe die Klar von zehr Eiern zu Schnee und rühre ihn darunter, gieb nach Gutdünken schöne Weichsel darunter, schmiere einen Model gut mit Butter, besäe ihn mit stiftlich geschnittenen Mandeln, fülle den Teig hinein und laß ihn schön langsam backen; wenn er eine Viertelstunde im Ofen gestanden, so säe wieder eine Hand voll Weichsel darüber, weil sie gern zu Boden fallen, dann laß ihn schön langsam backen, bis er schön aufgegangen, eine Farbe, und oben kleine Schricke hat, dann stürze ihn auf eine Schüssel und gieb ihn mit Zucker besäet zur Tafel.

Abgetriebener Weichselfuchen mit Germ.

Treibe $\frac{1}{4}$ Kilo Butter schön pflaumig ab, schlage zehr ganze Eier, eines nach dem andern, daran, aber so oft ein Ei, so oft einen Eßlöffel voll schönes Mehl, dann fünf Eßlöffel voll Obers, und eben so viel Mehl, ein wenig Salz dann schlage den Teig schön fein ab, und laß ihn aufgehen, schmier einen Model gut mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, gieb einen Schöpflöffel voll von dem Teig hinein streue Weichsel oder Kirschen darauf, gieb wieder einen Teig darüber, und so fort, bis der Teig gar ist, laß ihn noch ein wenig gehen, und backe ihn im Deferl, gieb ihn, wenn er gebacken ist, auf eine Schüssel und säe Zucker darauf.

Zwetschkenfuchen.

Treibe 28 Defgr. Butter schön pflaumig ab, schlage zehn ganze Eier hinein, jedes gut verührt, gieb 1 Decil 8 Centl lauliches Obers, drei Löffel voll gute Germ, Salz, ein wenig Zucker und so viel Mehl dazu, daß der Teig recht fest wird, und daß man ihn auf dem Rudelbrett walken kann, schlage ihn recht fein ab, und laß ihn ein wenig gehen; dann nimm gute, zeitige Zwetschken, schäle sie, nimm die Kerne heraus, gieb sie in ein Reindel und laß sie mit ein wenig Wein, einem Stückel Zucker, drei oder vier Gewürznägerl, schön lang dünsten, laß sie dann auskühlen, hernach gieb den Teig auf ein mit Mehl besäetes Rudelbrett, walke ihn ein wenig von einander, daß er aber doch zwei Finger dick bleibt, dann nimm ein rundes Plattel, mache an der Seite von dem Teig ein

Finger breites Streiferl herum, und lege die Zwetschen schön zierlich darauf, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und lege kreuzweis Finger breite von dem Teig gemachte Streifel darauf, daß es wie ein Gitter aussieht, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei, besäe es mit Zucker, stelle es an einen warmen Ort, und laß es aufgehen, back es im Ofen, und gieb es gezuckert zur Tafel.

Auflauf von Mehl und Eier.

Nimm zwei aufgehäufte Eßlöffel voll schönes, weißes Mehl rühre es zuerst mit ein wenig kalter Milch ab, schlage vier Eier daran, mache es mit siedender Milch so dünn, daß es läuft und wie ein Fladesteig ist, gieb Zucker und kleine Weinbeeren oder Kirschen dazu, oder wenn es nicht süß sein soll, Salz und geschnittenen Schnittling, rühre es gut durcheinander bestreiche ein kupfernes Blech oder Bratpfanne dicht mit Butter, gieße den Teig hinein, schneide kleine Schnittel Butter darauf herum, und laß es in einem Backofen backen. NB. Der Teig darf nur Daumenbreit hoch im Bleche aufgehen.

Fein abgetriebener Gugelhupf.

Treibe 28 Dekagr. Schmalz pflaumig ab, rühre 10 Eierdotter, drei Eßlöffel voll abgewässerte Germ, ein 1 Decil. 8 Centil. lauwarmes Obers darunter, gieb 7 Dekgr. gestoffenen Zucker, ein wenig Salz und Vanille dazu, hernach 3 Decil. 5 Centil. feines Mehl, und schlage den Teig so lange, bis er Blättern bekommt. Darauf mische 3 Dekgr. 5 Gr. Weinberl, 7 Dekgr. Zibeben ohne Kern, wie auch 1 Dek. $7\frac{1}{2}$ Grm. feingeschnittene Mandeln hinein, schmiere einen Model mit Schmalz, fülle ihn mit dem Teig halb voll an, laß ihn gut gehen, und laß ihn bei einer gleichen Hitze im Ofen schön braungelb backen.

Maultaschen.

Gieb auf ein Radelbrett zwei Hände voll Mehl und ein wenig Salz, zwei ganze Eier, und von 1 Decil. 8 Centil. die Hälfte Wasser, mache den Teig schön klar an, decke ihn mit einem Weidling zu, und laß ihn ein wenig rasten; dann nimm in eine Pfanne 14 Dekgr. Schmalz laß es heiß werden, rühre nicht gar 3 Decil. 5 Centil. Gries hinein, schütte 1 Decil. 5 Centil. siedendes Wasser darauf, röste ihn so lange, bis er ein wenig gelblich wird, laß ihn auskühlen, walke den Teig so viel als möglich von einander, streiche den Gries Messerrückendick

darauf und schlage den Teig Hand breit über einander, am Ende beschmiere ihn ein wenig mit Eierklar, damit die Maultaschen nicht zerfallen, steche sie mit dem Krapfenradel schön viereckig ab, siede sie im Salzwasser, seiche das Wasser davon weg, schmiere eine Schüssel mit Krebs- oder auch anderem Butter, gieb die Maultaschen darauf, gieße ein wenig Rahm und ein wenig Krebsbutter darüber und laß sie auf der Gluth eine Weile aufdünsten.

Gute Mehlspeisen.

Weiche 8 Detgr. 5 $\frac{1}{2}$ Grm. abgerindelte Semmel in der Milch, drücke sie gut aus, stoße sie mit Eigröß Butter in Mörser, mache von zwei Eiern ein Eingerührtes, gieb es auch dazu, und wenn alles gut untereinander gestossen ist, nimm es mit einem Teller heraus, dann rühe zwei Eierdotter mit so viel Limoniezucker pflaumig auf, daß es süß genug wird, mache die drei Eierklar zu Schnee, nimm zuletzt einen Spalten klein geschnittene Zitronat, eine Hand voll abgezogene, und kleingeschnittenen Mandeln mit den drei Döttern gut aufgerührt darunter, den gestossenen Teig nach und nach hinein, hernach die Klar, schmiere einen Mozal mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, fülle den Teig hinein, und laß ihn bei einer mittleren Hitze backen, wenn sie angerichtet ist, kann man in der Mitte dieser Mehlspeis ein Marmelade von Marillen oder anderen Salsen dazu geben.

Abgetriebene Griesnockerl.

Treibe in einem Weidling 14 Detgr. Schmalz oder Butter schön pflaumig ab, schlage vier Eier, eines nach dem andern hinein, 1 Decil. 8 Centil. Obers, ein wenig Salz und 3 Decil. 5 Centil schönen Gries, rühre es wohl untereinander, gieb in ein Kasserol 1 Lit. 6 Centil. Milch und ein Stückl Butter, laß es siedend werden, mache die Nockerl mit einem Eßlöffel nicht zu groß hinein, gieb oben und unten Gluth, daß sie eine Farbe bekommen und schön aufgehen, und richte sie in eine Schüssel. Wenn man will giebt man ein wenig warmes Obers darauf.

Dampf-Nudeln.

Nimm in einen Weidling ein halb Kilo schönes Mehl, mache mit drei Löffel voll Germ und ein wenig warmer Milch

ein Dampfel an, laß es gehen, dann gieb in ein Häferl nicht gar 1 Decil. 8 Centil. warme Milch, 10 Defgr. 5 Gr. zergangenes Schmalz, drei ganze Eier und zwei Dotter, sprudle es gut ab, schütte es in das Dampfel gieb Salz und ein wenig gewaschene Weinberl dazu, schlage den Teig schön klar ab, bis er Blattern bekommt, und laß ihn ein wenig gehen, gieb ihn auf ein mit Mehl besäetes Nudelbrett, walke ihn ein wenig von einander, und steche ihn mit einem Krapfenmodel aus, laß die Nudel gut gehen, dann dünste sie mit ein wenig Milch und Schmalz in einem Kasserol, richte sie auf eine Schüssel, und besäe sie mit Zucker.

Dufaten-Nudeln.

Nimm in einen Weidlung nach Gutdünken Mehl, dann gieb in ein Häferl 1 Decil. 8 Centil. warmes Obers, lege ein Stückel Krebsbutter hinein, zwei ganze Eier und zwei Dotter, zwei oder drei Löffel voll Germ, ein wenig Zucker, sprudle es gut ab, salze das Mehl, und mache den Teig an, nicht gar so fest wie bei den bayrischen Nudeln, laß ihn ein wenig gehen, dann gieb ihn auf ein Nudelbrett, walke ihn ein wenig von einander, und steche die Nudeln mit dem dazu gehörigen Model oder mit einem kleinen Gläschen aus, lege sie an einen warmen Ort, und laß sie gut aufgehen, dann gieb in ein Kasserol ein Stückel Krebsbutter, 3 Decil. 7 Centil. Obers, stelle die Nudeln schön zierlich hinein, gieb ein wenig Krebsbutter darüber, besäe sie ein wenig mit Zucker, und stelle wieder eine Reihe Nudeln auf die andern hinauf, beschmiere sie wieder gut mit Krebsbutter, besäe sie mit Zucker, gieb oben und unten Gluth, laß sie so lange dünsten, bis die ganze Milch verdunstet ist, dann strotte sie mit dem Schäuferl ein wenig auf, stürze sie in eine Schüssel beutle sie ein wenig, daß die Nudeln von einander fallen, und gieb sie zur Tafel.

Gebackene Topfen-Nudeln.

Treibe 7 Defgr. Schmalz schön pflaumig ab, reibe um zwei Kreuzer, frischen Topfen auf dem Reibeisen, gieb ihn zu dem Schmalz und rühre ihn so lange mit dem Schmalz ab, bis er schön pflaumig wird, schlage sechs ganze Eier hinein, 1 Centil. 5 Decil. warmes Obers, 4 Löffel voll gute Germ, Salz und soviel Mehl, daß der Teig so fest wie bei den Dufaten-

Nudeln wird, schlage ihn schön klar ab, laß den Teig die Hälfte gehen, mache die Nudeln in Form, wie die gedünsteten Topfen-Nudeln, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Plättel bestreiche sie mit Eierklar, besäe sie mit Zucker, stelle sie an einen warmen Ort, und wenn sie schön ausgegangen sind, backe sie geschwind im Ofen,

Gutes Apfel-Pfanzel.

Gieb in einen Weidling eine Hand voll Mehl, rühre es mit 2 Decil. 5 Centil. Obers klar ab, schlage sieben Eier daran, ein wenig Salz, nach Belieben Weinbeeren und Zibeben, zwei Hände gewürfelt geschnittene marbe Äpfel, ein wenig Butter und Zimmet, laß in einem Model Schmalz heiß werden, gieb den Teig hinein, laß ihn so lange backen, bis er schön aufgegangen ist, und eine Farbe hat, stürze das Pfanzel auf eine Schüssel besäe es mit Zucker, und gieb es geschwind zur Tafel.

ZwetschenPofösen.

Siede eine oder zwei Handvoll Zwetschen schön weich, löse die Kerne heraus, und schneide sie mit dem Schneidmesser schön klein zusammen, wische von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen und ein wenig gestoßenen Zimmet darunter, schneide runde Semmel in Schnitten, streiche von den Zwetschen etwas darauf, gieb wieder einen Semmelschnitten darauf, weiche sie in abgeschlagenen und gesalzenen Eiern, backe sie schön lichtbraun aus dem Schmalz, richte sie auf eine Schüssel, und gieb sie gezuckert zur Tafel.

Ausgedünsteter Reis.

Klaube und wasche 14 Defgr. Reis, gieb in ein Kasserol 7 Decil. Milch und ein Stückel Butter, laß sie siedend werden, koche den Reis hinein, laß ihn solange dünsten, bis er schön weich und ramlisch ist, lege noch ein wenig Butter daran, ein wenig Salz, richte sie auf eine Schüssel, und besäe ihn mit Zucker und Zimmet.

Apfel-Auflauf.

Zu einem kleinen Auflauf nimm 6 große Maschanzger-Äpfel, brate sie, ziehe die Haut ab, schabe das Mark herunter

schmelze ein Stückel Zucker und koche das Mark darin, aber nur eine halbe Viertelstunde, laß es kalt werden und rühre, wenn es noch nöthig ist, etwas Zucker dazu, daß es mit dem ersten Zucker etwa 7 Dekagramm ausmacht, gib von einer halben Limoni die Schale, die man auf dem Reibeisen abreibt, und eine Eierklar daran, schlage das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu dickem Schnee, drucke einen Limonisaft dazu, rühre es ganz langsam unter die Aepfel, bestreiche eine Schüssel oder Blech mit Butter, gteße es darein und laß es im Ofen, oder mit oben und unten Glut backen. Ebenso kann man auch Quittenauflauf machen, nur daß diese vorher im Wasser weich gesotten werden müssen und noch einmal so viel Zucker erforderlich ist.

Scheiterhaufen.

Schneide runde Semmeln zu Schnitten, schlage nach Gutdünken Eier ab, salze sie, gieße sie über die Schnitten, laß sie gut anziehen, dann laß in einem Kasserol ein wenig Schmalz heiß werden, belege den Boden mit Schnitten, gib Weinberl und Eibeben darauf, wieder Schnitten und so fort, bis es gar ist, gib oben und unten Glut, laß den Scheiterhaufen so lange backen, bis er schön lichtbraun ist, gib ihn auf eine Schüssel und besäe ihn mit Zucker.

Grießschmarn.

Gieß in ein Casserol 14 Dekagramm Butter oder Schmalz, gieße 1 Liter 6 Centiliter gute Milch hinein und laß sie siedend werden, koche 1 Liter 6 Centiliter schönen Grieß hinein, Salz was nöthig ist, rühre ihn aber nicht lange, sonst wird er zähe, gib oben und unten Glut, oben aber mehr als unten, laß ihn eine Stunde gut dünsten, dann strotte ihn mit dem Schäuferl untereinander, lege noch ein wenig Butter daran, richte ihn auf eine Schüssel, die Rahmerln oben gerichtet und mit Zucker besäet.

Mehlschmarn.

Gib in ein Häfen 4 Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit 3 Deciliter 5 Centiliter Milch recht klar ab, schlage 8 ganze Eier hinein, salze es und rühre es gut unter einander, laß in einem

Kasserol ein Stückl Schmalz heiß werden, schütte den Teig hinein oben und unten Gluth, bis er schön hoch aufgeht, dann zerströtte ihn schön klein mit dem Schäuferl, lege noch ein Stückl Butter daran, und richte ihn auf eine Schüssel.

Brand=Strauben.

Gieb in ein Kasserol 3 Schöpflöffel voll schönes Mehl, salze es, dann gieb in eine Pfanne 3 Schöpflöffel voll Wasser und Ei groß Schmalz, laß es sieden, und schütte es über das Mehl, setze das Kasserol auf die Gluth, und trockne den Teig gut ab, dann lege 8 oder 10 Eier in ein warmes Wasser, schloge eines nach dem andern in den Teig, bis er so dick wird, wie ein recht dickes Rindstoch, dann schmiere die Spritze oder den Trichter mit Schmalz, fülle sie mit dem Teig halb voll an, drucke sie in ein heißes Schmalz, und laß sie auf jeder Seite schön lichtbraun backen, richte sie auf eine Schüssel und besäe sie mit Zucker.

Milchrahm=Strudel.

Nimm auf ein Ruderbrett 2 Hände voll Mehl, Salz und 2 ganze Eier, ein halbes Seitel laulichtes Wasser, laß in dem Wasser ein wenig Schmalz zergehen, und mache den Teig damit an, daß er nicht zu fest und nicht zu lind wird, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, decke einen warmen Weidling darüber und laß ihn rasten, treibe in einem Weidling 14 Defgr. Butter recht pflaumig ab, schlage 3 oder 4 Eier daran, 1 Decil. 5 Centil., oder auch ein wenig mehr Rahm, eine Handvoll feingeriebene Semmelbrösel, walke und ziehe den Teig so dünn als möglich aus; schneide das Dicke davon weg, und streiche das abgetriebene mit einem hölzernen Messer darauf, rolle ihn schön locker zusammen, wenn man will, so giebt man auch Weinbeerl und Zibeben dazu, gieb in ein Kasserol gliedhoch Milch hinein, gieb oben und unten Gluth, daß er eine Farbe bekommt, und recht hoch aufgeht, und richte ihn auf eine Schüssel. Wenn man will besäet man ihn mit Zucker.

Zwetschen=Strudel.

Mache von zwei Eiern den gewöhnlichen Strudelteig, decke ihn zu, und laß ihn rasten; dann siede 28 Defgr. ge-

dörrte Zwetschen schön weich, löse die Kerne aus, und schneide sie mit Limonischälere klein zusammen, weiche um einen halben Kreuzer Semmel in der Milch, drücke sie aus, und schneide sie darunter, treibe 14 Deigr. Butter pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 6 Eierdotter, einen nach dem andern daran, eine Handvoll geschwellte und fein gestoßene Mandeln, von drei Eiern die Klar zu Schnee geklopft, und darunter gerührt, Zucker, daß es süß genug wird, und ein wenig Zimmet, dann ziehe den Teig schön dünn aus, streiche die Fülle darüber rolle ihn zusammen, richte den Strudel auf eine blecherne, geschmierte Schüssel, mache einen Reif herum, gieße gar ein wenig Obers darüber, gib oben und unten Gluth oder backe ihn schön langsam im Ofen.

Böhmische Talfen trocken gebacken.

Nimm drei Gaufen Mehl in ein Häfen, schlage zwei ganze Eier und vier Dotter in dem Häfen gut ab, gib ein wenig Milch und drei Löffel voll Germ hinein, und mache den Teig wie einen dicken Mehlschmarnteig an, salze ihn, und laß ihn gehen, hernach hitze den gehörigen Model, oder Plattel, gib ein Schmalz darauf, und mache runde Krapfen mit einem Löffel auf selbes Plattel oder Model, kehre sie um und backe sie schön gelb, nimm sie herab, gib wieder Schmalz darauf, und so mache es mit allen fort.

Wasserspazzen.

Gieb in einen Weidling 3 Händ voll Mehl, salze es, schlage 2 Eier daran, und mache den Teig mit süßer Milch nicht gar zu fest an, schlage ihn in ein siedendes Salzwasser, laß ihn etliche Male auffieden, dann seihe ihn durch ein Sieb, laß in einem Kasserol Eigröß Schmalz heiß werden, gib die Spazzen hinein, säe ein wenig Semmelbrösel darüber, und röste sie so lange, bis sie schön ramlich sind, richte sie auf eine Schüssel und gib sie zur Tafel.

Wespennest.

Treibe 28 Deigr. Schmalz recht pflanmig ab, schlage 6 Eier und 4 Dotter daran, gib nicht gar 3 Decil. 5 Centil. Milch, 4 Löffel voll Germ, Salz, ein wenig Zucker, und so viel Mehl, daß der Teig so fest wie ein Krapfenteig wird dazu, laß ihn ein wenig gehen, dann gib ihn auf ein mit Mehl besäetes Rudelbrett, walke ihn von einander, daß er nur messer-

ruckendick ist, schneide 2 Finger breite und 2 Finger lange Schnitzel herab, schmiere sie mit Butter, gib Weinberln oder Zibeben darauf, rolle sie zusammen, und setze sie in ein mit Butter beschmiertes Kasserol, besäe sie mit Zucker, und stelle sie an einen warmen Ort, wenn sie schön aufgegangen sind, so backe sie im Ofen.

Apfel-Auflauf.

Schäle 5 Apfel in der Größe eines Maschanzger-Apfels, dünste selbe in etwas Wasser, dann wenn sie sich ganz verdünstet haben, gib 3 Defgr. 5 Gr. Butter dazu, 5 Dotter und ein paar Löffel voll Mehl, rühre es auf der Gluth so lange bis es wie ein dickes Koch ist, lasse es dann auskühlen, treibe es recht pflaumig, schlage hernach 4 Dotter, ein nach dem andern hinein, wie auch eine Hand voll Zucker, schlage darn von 4 Eiern die Klar zu Schnee, und menge ihn, wenn alles gut verrührt ist, darunter, bestreiche dann einen Model mit Butter und fülle die Masse hinein, und backe es im Ofen oder auf der Gluth und gib es gezuckert zur Tafel.

Pasteten, Krapsen, Obstspeisen und Salat.

a) Pasteten.

Marber Buttermteig.

Gieb auf ein Rndelbrett 70 Defgr. schönes Mehl, dann nimm $\frac{1}{2}$ Kilo guten Butter, und schneide ihn schön dünn blattlich unter das Mehl, salze es ein wenig, gieb ein ganzes Ei, drei Dotter und acht Eßlöffel voll Rahm dazu, mische den Teig mit dem Wasser unter einander ab, und walke ihn von einander, schlage ihn wieder zusammen, und laß ihn ein wenig rasten, hernach walke ihn wieder messeruckendick aus, und mache daraus, was du willst.

Buttermteig von Germ.

Gieb auf ein Rndelbrett 17 Defgr. 5 Gr. schönes Mehl, brösle mit dem Walker 14 Defgr. Butter darunter, salze es, schlage 4 Eierdotter, 2 Löffel voll Rahm und einen Löffel voll gute Germ daran, mache den Teig geschwind ab und schlage ihn 3 Mal, wie den vorigen, dann mache daraus 4eckige Fleckel, gieb Eingesottenes darauf, und rolle sie wie ein Stipfel zusammen, oder mache runde Krapsel, oder was du willst, stelle sie auf ein Plattel, beschmiere sie mit Eierklar, besäe sie mit Zucker, laß sie ein wenig gehen, aber nicht an einem gar zu warmen Ort und backe sie dann geschwind im Defgr.

Fleisch-Pasteten.

Hacke übrig gebliebenes Kalbfleisch, welches gebraten sein muß, klein mit Sardellen zusammen, gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, das Gehackte dazu, laß es auf der Gluth anlaufen, staube ein wenig Mehl daran, und gieb ein wenig

und Limonischälerl dazu, laß es rösten, rühre es mit ein wenig Suppe ab, laß es auskühlen, fülle es in eine Pastete von Buttermteig, und backe es im Deferl schön brann.

Haschee-Pastetel.

Walke einen Buttermteig halb fingerdick auß, steche mit dem Krapfenmodel kleine Fleckerl heraus, lege sie auf ein Plättel und mache folgenden Fajsch dazu: Schneide ein Stückel gebratenes Kalbfleisch schön fein zusammen, weiche eine Semmel in der Milch, drucke sie auß und schneide sie darunter, gieb 4 oder 5 ausgelöste Sardellen und von einer halben Limonie die Schale dazu, schneide es recht fein zusammen, gieb es in einen Mörser gieb ein Stückel Krebsbutter dazu, 3 oder 4 Kranabetbeeren und stoße es recht fein zusammen, schlage 1 oder 2 Eier daran, gieb 2 Löffel voll Rahm, Salz und ein wenig Pfeffer daran, rühre alles gut untereinander und fülle es auf die Pasteteln gieb wieder einen Deckel darauf, bestreiche sie mit Eierklar und backe sie im Deferl.

b) Verschiedene Butter- u. marbe Krapfen.

Marbe Brezeln.

Gieb auf ein Rudelbrett $\frac{1}{2}$ Kilo schönes Mehl, schneide 22 Defgr. Butter darein, brösle ihn mit dem Wasser gut ab, schlage 4 Eierdotter und von zwei Eiern die Klar zu Schnee geklopft daran, 42 Defgr. gestoßenen und gesiebten Zucker, von einer Limonie klein geschnittene Schalen, arbeite den Teig gut ab, und laß ihn ein wenig rasten, dann walke ihn halb Fingerdick auß, flechte kleine Brezeln daraus, lege sie auf ein Tortenplättel, bestreiche sie mit Eierklar, besäe sie mit gewürfelt geschnittenen Mandeln und backe sie geschwind im Deferl.

Mandel-Hohlehippen.

Gieb in einen Weidling 7 Defgr. recht fein gestoßene Mandeln, 28 Defgr. Mehl, 14 Defgr. gestoßenen Zucker und 6 Eier, mache den Teig mit süßem Obers in der rechten Dicke an, schlage ihn schön klar ab, schmiere das Eisen mit Schmalz und backe es im Ofen.

Zimmet-Kranzel.

Gieb auf ein Nudelbrett 28 Defgr. schönes Mehl, schneide 21 Defgr. Butter darein, 7 Defgr. geschwellte und kleingeschnittene Mandeln, 14 Defgr. gestoßenen und gefähten Zucker, Zimmet und gestoßene Gewürznägeln, brösle es gut ab, schlage vier Eerdotter daran, gieb von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen dazu, mache den Teig geschwind zusammen, walke ihn kleinfingerdick aus, steche runde Kranzel aus, überstreiche sie mit einem Eingesottenen, lege wieder ein Kranzel darauf, überstreiche sie mit Eierklar und backe sie geschwind im Deferl.

Butter-Krapfen.

Mache einen guten Buttermteig, walke ihn halb fingerdick aus, steche mit dem Krapfenmodel runde Krapfen aus, stelle sie auf ein Plattel, bestreiche ihn mit Eierklar und backe sie im Deferl schön lichtbraun, gieb sie auf ein eingemachtes Wildpret oder ein anderes Eingemachtes, dann zur Tafel.

Marbe Krapfeln.

Nimm auf ein Nudelbrett 14 Defgr. Mehl, schneide 3 Defgr. 4 Gr. Butter darunter, brösle ihn gut ab, gieb ein ganzes Ei und ein wenig Wein daran, salze ihn ein wenig und mache ihn geschwind zusammen, walke ihn aus, schlage ihn zwei oder 3 mal über, dann walke ihn ganz dünn aus, fülle etwas eingesottenes hinein, mache schön runde Krapfeln, bestreiche sie mit Eierklar, besäe sie mit Zucker und Zimmet und backe sie schön kühl im Deferl.

Nonnen-Krapfeln.

Gieb in einen Weidling 28 Defgr. gestoßenen Zucker, schlage von einem Ei den Dotter und die Klar aufgeklopft hinein rühre es gut ab, staube 21 Defgr. schönes Mehl daran, gieb 7 Defgr. gestiftelt geschnittene Mandel und ein wenig kleingeschnittenen Zitronat dazu, rühre Alles gut unter einander, dann streiche es auf rund geschnittene Oblaten, lege sie auf ein Plattel und backe sie im Deferl schön kühl.

Abgetriebene Waffen-Krapfen.

Gieb in einen Weidling 17 Defgr. 5 Gr. frisches Schmalz 7 Defgr. gestoßene Mandeln, 10 Defgr. 5 Gr. Zucker, 28 Defgr. schönes Mehl, Zimmet nach Belieben, 4 Eiergucken voll Wein und von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen rühre es eine Viertelstunde gut aus, schmiere das Eisen mit Schmalz, laß es heiß werden, gieb einen Löffel voll von dem Teig hinein, drucke es geschwind zusammen, laß sie schön gelblich backen, und drehe sie über ein rundes Holz, wie die Hohlhippen.

Schnecken von Biskotenteig.

Gieb in ein neues Häfen von drei Eiern die Klar, klopfe sie mit einem Beserl zu festen Schnee, gieb einen Eierdotter und zwei Eier schwer gestoßenen Zucker dazu, klopfe es noch ein wenig, gieb zwei Eierschwer schönes Mehl daran, ein wenig gestoßene Vanille, rühre es subtil darunter, dann schmiere ein Plattel mit Butter, gieb von dem Teig etliche Löffel voll darauf, streiche es von einander über das ganze Plattel, daß der Teig nur messerrückendick ist, laß ihn lichtbraun backen, dann streiche etwas Gingesottenes darauf, schneide zwei Fingerbreite und spannlange Streifel, und rolle sie zusammen, daß sie wie ein Schneckenhäuschen aussehen. Diese Schnecken sind recht gut und nicht kostspielig. Von dieser Quantität wird ein großes Teller voll.

Gebackene Stanizel.

Gieb auf ein Radelbrett 28 Defgr. schönes Mehl, walke 14 Defgr. frischen Butter darunter, salze es ein wenig gieb drei Löffel voll gestoßenen Zucker, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, drei Eierdotter, vier Löffel voll Rahm, etwas Anis dazu, mache damit den Teig an, daß er in der Feste wie ein Strudelsteig ist, laß ihn rasten, walke ihn nicht gar zu dünn aus, schneide zwei Finger breite und Viertel lange Streifel, walke sie über Hendspießel, wie ein Stanizel, backe sie heiß aus dem Schmalz, dann ziehe die Spießel heraus, besäe die Stanizel mit Zucker, gieb inwendig etwas Gingesottenes, und gieb sie zur Tafel.

b) Obstspeisen und Salat.

Äpfel im Schlafrock.

Schäle schön marbe Äpfel, steche den Bogen in der Mitte heraus, fülle Ribisel oder sonst ein Gingesottenes hinein, mache einen marben Buttermteig, walke ihn aus, und schneide viereckige Fleckerl, überstreiche das Fleckerl mit Eierklar, gieb einen Apfel darauf und mache es gut zusammen, dann stelle es auf einem Plattel auf diejenige Seite, wo der Teig zusammen gemacht ist, überstreiche sie dann alle mit einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Zucker, und backe sie schön langsam im Ofen.

Äpfel-Schlängel.

Schneide die Äpfel gewürfelt, dann laß in einem Reindel ein wenig Butter zergehen, gieb die Äpfel hinein, säe ein wenig Zucker und Zimmet darauf, klein geschnittenen Limonieschälerl, ein wenig gewaschene Weinberl, laß sie schön weich dünsten, und hernach auskühlen, dann mache einen englischen Buttermteig, walke ihn messerruckendick aus, schneide einen runden Fleck daraus, bestreiche ihn mit Eierklar, gieb die Äpfel in die Mitte und schlage ihn übereinander, mache mit dem Messerrucken sechs oder acht Schnitte hinein, dann lege das Schlängel auf ein Plattel, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Ei, backe es im Ofen, und gieb es gezuckert zur Tafel.

Gebackene Äpfel-Spaltel.

Schäle marbe Äpfel, die nicht süß sind, und schneide sie zu Blattel oder Spaltel, dann gieb in einen Weidling eine Hand voll schönes Mehl, rühre es mit warmen Wein schön klar ab, daß der Teig so dick wie ein Schmarnteg wird, gieb ein wenig gestoßenen Zucker darunter, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, walze die Äpfelspaltel in dem Teig, und gieb sie in das heiße Schmalz, schüttle die Pfanne, daß sie schön aufgehen, laß sie so lange backen, bis sie schön semmel-farb sind, dann gieb sie in einer Schüssel mit Zucker und Zimmet besäet zur Tafel.

Zwetschen-Compot.

Schäle zeitige Zwetschen, nimm die Kerne heraus, und stecke statt dem Kern eine geschälte Mandel hinein, dann mache einen Buttermig, formire ihn, lege die Zwetschen recht enge zusammen darauf, gieb gestossenen Zucker und ein wenig Zimmt darüber, überstreiche den Teig mit einem abgeschlagenen Ei, und laß ihn im Ofen schön langsam backen. Wenn sie schon eine Weile gebacken haben, so schütte ein wenig Wein über die Zwetschen, und laß sie vollends ausbacken, dann, gieb ein wenig Zucker und Wein darüber, stecke stiftlich geschnittene Mandeln hinein und gieb es zur Tafel.

Gedünstete Äpfel.

Schäle die Äpfel, schneide den Bogen in der Mitte heraus, gieb sie in ein Kasserol, besäe sie gut mit Zucker, schütte ein wenig Wein und Wasser darüber, klein geschnittene Limonischälerei und ein wenig ganzen Zimmt, laß sie zugedeckt gut dünsten, daß aber doch die Äpfel nicht zergehen; dann richte sie auf eine Schüssel, fülle sie in der Mitte mit Eingefottenem, schütte den Saft darüber, besäe sie mit Zucker und länglich geschnittenen Limonieschälerei, und gieb sie statt einem Salat zur Tafel.

Äpfelmus.

Laß in einem Kasserol ein Stückel Butter zergehen, gieb geschälte und klein geschnittene Äpfel hinein, schütte ein wenig Wein darüber, und laß sie zugedeckt schön weich dünsten, gieb ein wenig gewaschene Weinberl und klein geschnittene Limonieschälerei darunter, schneide Semmel gewürfelt, röste sie im Butter und rühre sie unter die Äpfel, laß sie noch ein paar Mal aufsieden, dann richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker und gieb sie zur Tafel.

Gedünstete Weichseln.

Schneide die Stengel von den Weichseln halb weg, gieb Weichsel in ein Kasserol, gieße ein wenig Ofnerwein und Wasser daran, 3 oder 4 Gewürznägel und Zucker nach Belieben, laß sie schön langsam dünsten, bis der Saft davon schön dick

wird, daß aber die Weichseln nicht zerspringen, dann richte sie schön zierlich auf eine Schüssel, daß die Stengel in die Höhe kommen, pfarze fingerlange und fingerbreite Schnitteln in Schmalz, lege sie an der Seite herum, gieße den Saft von den Weichseln darüber, stelle sie noch ein wenig auf die Gluth und laß sie zugedeckt eine Weile dünsten, besäe die Semmel und Weichsel mit stiftlich geschnittenen Pistazien und gieb sie zur Tafel.

Gebackene Aepfelschnitten.

Röste eine Hand voll schönes Mehl in ein wenig Schmalz dann mische eine Hand voll ungeröstetes Mehl, darunter und mache den Teig mit kaltem Wein und geklopfter Eierklar an, gieb ein wenig Zucker darunter, dann schäle große marbe Aepfel, steche den Bogen aus, und schneide von den Aepfeln Schnitteln, so groß als es sein kann, walze sie in dem Teig und backe sie aus dem Schmalz, schüttele die Pfanne gut, damit sie schön hoch aufgehen, wenn sie alle gebacken sind, richte sie auf eine Schüssel und besäe sie mit Zucker und Zimmet.

Happel-Salat.

Breche die unreinen Blätter ab, schneide die Happel in 4 Theile, wasche selbe aus etlichen Wassern recht sauber und gieb den Salat in einen Seier, daß das Wasser abläuft; vor dem Anmachen drücke ihn aus, oder lege ihn in ein weißes Tuch, nimm die 4 Zipf zusammen und schwinde ihn gut aus, lege ihn in eine Schüssel, salze ihn, gieb kleingeschnittene, grüne Zwiebeln, ein wenig Pfeffer dazu und gieße gutes Del und Essig nach Gutdünken darauf, gieb's auf eine Schale und dann zur Tafel.

NB. Das Del muß aber immer oor dem Essig mit dem Salat vermengt werden, weil er auf diese Art viel leichter wird.

Der Happel-Salat kanu auch mit Speck auf folgende Art gemacht werden: ist er gepuzt, gewaschen, gesalzen und sind die Zwiebeln und der Pfeffer darauf, so schneide den Speck gewürfelt und laß ihn in einer Pfanne gelb werden, wenn er abgekühlt ist, gieße den Essig dazu, und mache ihn mit diesem durcheinander.

Dieser Salat kanu auch ohne Del mit Butter zubereitet werden; dann wenn er wie oben bemerkt, hergerichtet und gepfeffert ist, läßt man zu 2 Happel 13 Delgr. recht frischen Butter zerschleichen, aber nicht heiß werden, zerrühre 2 bis drei Eier-

dotter gieße den Butter nebst dem nöthigen Essig dazu, schüttle es über den Salat, und mache es mit diesem recht durcheinander.

Antifi-Salat.

Schneide und wasche ihn, laß ihn eine Zeit lang im Wasser liegen, damit sich das Bittere eher herauszieht und wenn er ausgedrückt ist, wird er mit Del Essig, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht. Ebenso wird jeder andere Blätter-Salat zubereitet.

Fisolen-Salat.

Nimm kleine runde Fisolen, ziehe sie ab und schneide sie der Länge nach recht fein, wasche sie und lasse sie in ein wenig gesalzenem, siedenden Wasser so lange kochen, bis sie weich sind; seihe sie ab, und wenn sie kalt sind, mache sie mit ein klein wenig recht fein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Del und Essig an.

Spargel-Salat.

Buze die Spargel und laß sie im gesalzenen Wasser, aber nicht zu weich kochen, nimm sie heraus, lege sie auf das Geschirr, worauf sie aufgetragen werden sollen, so, daß die Köpfe inwendig liegen; wenn sie kalt sind, mache sie in einem andern Geschirr Essig, Del, Pfeffer und Salz durcheinander, gieße es über die Spargel her, schütte es wieder ab, mache es doch einige Male so, und gieb's zur Tafel.

Zellerie-Salat.

Buze und schneide ihn zu Scheiben, laß ihn in siedendem Wasser kochen, aber ja nicht zu weich, gieße ihn ab, laß ihn kalt werden, und mache ihn mit Salz, Pfeffer, Essig und Del an. Die grünen Zellerie-Blätter lege in frisches Wasser und ziere damit den Salat.

Rothe Rüben-Salat.

Koche die rothen Rüben im Wasser weich, laß sie kalt werden, schäle sie ab und schneide sie in Scheiben, nimm ein

steinernes Häfen, bestreue es mit Salz, ein wenig Pfeffer und klein geschnittenen Kren, gieb eine Läg rothe Rüben darauf, bestreue sie mit Pfeffer, Salz und Kren, dann wieder eine Läg Rüben und so fort, bis sie gar sind. Gieße den Essig darüber, laß sie einige Tage stehen, und brauche sie alsdann zum Salat.

Kraut-Salat.

Schneide das Kraut recht fein, salze es ein und drucke es fest aufeinander; wenn es eine Stunde gestanden hat, drucke es fest aus, zupfe es auseinander und mache es mit Essig, Del, Pfeffer und etwas Kümmel an. Will man den Kraut-Salat warm, so wird er auf die nämliche Art ausgedrückt, nimmt Speck, schneidet ihn gewürfelt, läßt ihn in einem Pfandel gelb werden, giebt ein wenig von dem ausgedruckten Salat hinein, damit er nicht so sehr spritzt, gießt wenn es erkaltet ist, den nöthigen Essig daran, läßt's mit diesem siedend werden, und schüttet es über den Salat, macht ihn recht durcheinander, läßt ihn auf Kohlen ein wenig aufkochen, und gieb ihn so heiß auf den Tisch.

Häring- oder Sardellen-Salat.

Lege den Häring oder die Sardellen, wenigstens zwei Stunden ins Wasser, häute ihn ab, die Gräten davon weg, schneide ihn zu kleine Stückel, lege ihn auf einen Teller, gieb klein geschnittene Zwiebel, Aepfel, und wenn man will, klein geschnittenen kalten Braten und Kapri, nebst etwas Pfeffer dazu, gieße Essig und Del darauf, mache es durcheinander. Wenn der Häring ein Milchner ist, kann man die Milch mit Del und Essig verrühren, und den Häring d mit anmachen.

Schnecken-Salat.

Wenn die Schnecken im Wasser mit etwas Salz und Asche eine Viertelstunde, oder so lange, bis die Defeln von den Häuseln gehen, gesotten worden sind, gieb sie heraus, ziehe die schwarze Haut ab, schneide den Kopf und das hintere Theil weg, und wasche sie mit warmen Wasser recht ab, und lege sie ordentlich auf eine Schale; schneide dann Schaloten oder andere Zwiebeln recht fein, mache davon um die Schnecken einen Kranz, lege kleine Stückel Sardellen dazwischen und darauf, zuletzt, bestreue sie mit Rimonschälert und Capri. Dann sprudle

Essig, Del, Pfeffer und ein wenig Salz, gieße es über die Schnecken und trage sie auf. Man kann auch zu den Schnecken sauber geklaubten und gewaschenen Brunntreß, Antifi, klein geschnittene rothe Rüben und Sardellen thun, und dieses miteinander mit Essig, De', Pfeffer und Salz anmachen.

Wandeln und Köche.

a) Wandeln.

Haschee-Wandeln.

Nimm 14 Defgr. gebratenes Kalbfleisch und 7 Dgr. gesottenes Geselchtes, schneide es schön fein, wie Nudeln, dann schneide um einen Kreuzer Semmel gewürfelt, röste sie im Butter, schütte ein siedendes Obers darauf, laß es auf der Gluth sieden, daß es so dick wie ein Panadel wird, dann rühre das geschnittene Fleisch darunter, fülle die Wandeln mit Butterteig aus, fülle sie nicht gar voll mit dem Fleische an, mache von dem Butterteig einen Deckel darüber, bestreiche sie mit Eierklar, und laß sie im Defel schön langsam backen.

Biskoten-Wandeln.

Schlage von 6 Eiern die Klar zu Schnee, gieb 14 Eidotter und 21 Defgr. gestoßenen Zucker daran, schlage es mit einem dazu gehörigen Beserl so lange, bis er schön dick wird, gieb von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen dazu, rühre 21 Defgr. gesiebtes Stärkmehl subtil darunter, aber nicht mehr rühren, dann schmiere die Wandeln ein wenig mit Schmalz, fülle sie mit dem Abgeschlagenen ein wenig über die Hälfte an und laß sie schön langsam backen, dann stürze sie auf eine Schüssel, und besäe sie mit Zucker.

Mark=Wandel.

Nimm 14 Defgr. schönes Mark, schneide es klein zusammen, laß es in einem Weidling ein wenig zergehen, treibe es hernach schön pflaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 4 Dotter daran, rühre 14 Defgr. geschwellte und gestoßene Mandeln darunter, 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, um 2 Kreuzer kleingeschnittenen Zitronat, von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen, rühre alles zusammen 1 Viertelstunde gut an, dann fülle die Wandeln mit marben Teig aus, fülle sie mit dem Abgetriebenen bis auf die Hälfte an, mache von dem Teig einen Deckel darüber, überstreiche sie mit einem abgechlagenen Ei, und backe sie im Defserl,

Semmelbrösel=Wandel.

Nimm in ein Häfen 14 Defgr. gesiebten Zucker, 4 ganze Eier und 4 Dotter, rühre es eine ganze Stunde, hernach mische von einer halben Limonie kleingeschnittene Schälerl und 7 Defgr. fein geriebene Mundsommel-Bröseln dazu; du darfst sie aber nicht mehr rühren, sondern nur vermischen; schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb voll an und backe sie schön langsam, so leicht als es sein kann.

Reis=Wandel.

Stoße 14 Defgr. gestaubten Reis, dann dünste ihn schön dick und weich in der Milch, laß ihn auskühlen, treibe 14 Defgr. Butter pflaumig ab, rühre den Reis darein und schlage sieben Eierdotter, einen nach dem andern daran, gieb 2 Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln, ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmet, von einer halben Limonie die mit Zucker abgeriebene Schale dazu, klopfe die Klar von dem 7 Eiern zu Schnee und rühre sie zuletzt darunter, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie nicht gar voll an, backe sie geschwind im Defserl, gieb sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker und Zimmet, und gieb sie geschwind zur Tafel.

Gries-Wandel.

Koche in 3 Decil. 8 Centil. siedender Milch eine gute Hand v. ll Gries, laß ihn sieden, bis das Koch schön dick ist, dann laß es auskühlen, treibe 8 Defgr. 5 $\frac{1}{2}$ Gr. Butter pflaumig ab, dann schlage so oft ein Ei, so oft einen guten Eßlöffel voll Koch hinein, von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen, Zucker, daß es süß genug wird, 3 Defgr. 5 Gr. geschwellte und kleingestößene Mandeln und ein wenig gestoßenen Zimmet, fülle die Wurzel mit marben Teig aus, fülle sie mit dem Koch nicht gar voll an, besäe sie oben ein wenig mit Zucker und backe sie schön langsam im Deferl.

b) Röche.

Aufgelaufenes Erbsenkoch.

Treibe 14 Defgr. Krebsbutter pflaumig ab, rühre fünf Eierdotter 17 Defgr. 5 Gr. dick gekochte und durchgetriebene Erbsen darein, vermische damit 7 Defgr. gestoßenen Zucker und von 4 Eiern die Klar zu Schnee geklopft, schmiere einen Model mit Krebsbutter, gieb das gerührte hinein, laß es schön braungelb backen, stürze es auf eine Schüssel und gieb es mit Zucker besäet zur Tafel.

Gebakenes Rindstoch.

Mache ein dickes Rindstoch, gieb ein wenig Zucker darunter, klein geschnittene Limonieschälerl, dann gieb das Koch auf einen Teller, laß es auskühlen, dann schneide Fingerlange Schnitzel, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz, dann schmiere eine Schüssel sammt Reif mit Butter, lege das gebackene Koch zierlich darauf, gieb in ein Häferl 3 Decil. 5 Centil. Obers, schlage 4 Eierdotter daran, Zucker, daß es süß genug ist, etwas Zimmet, sprudle es gut ab, und schütte den halben Theil auf das Koch, laß es kühl backen, und schütte den übrigen Theil während dem backen nach: wenn es schön aufgegangen ist, und eine Farbe hat, so gieb es zur Tafel.

Lungen-Koch.

Siede eine kälberne Lunge schön weich, dann schneide sie klein zusammen, weiche um 1 Kreuzer Semmelschmolln in der Milch, drucke sie aus, und schneide sie unter die Lunge, treibe 14 Defgr. Butter schön pflaumig ab, gieb das Geschnittene hinein, schlage acht ganze Eier darein, jedes gut verrühret, gieb 3 oder 4 Löffel voll Obers, kleingeschnittenes Peterfilkräutel, Simonischälerl und Salz dazu, rühre es gut auf, schmiere eine Schüssel mit Butter, mache einen Reif herum, fülle das Koch darein und backe es langsam.

Aufgelaufenes Koch von kälbernem Bratel.

Schneide 27 Defgr. gebratenes Kalbfleisch klein zusammen, weiche um einen Kreuzer Semmel in die Milch, und schneide sie auch darunter, treibe 14 Defgr. Butter pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 7 ganze Eier daran, die Klar aber zuletzt aufgeklopft, gieb 10 Defgr. 5 Gr. geschwellte und gestoßene Mandeln dazu, um 2 Kreuzer gewürfelt geschnittenes Mark, ein wenig gestoßenen Zucker, von einer Simonie die Schalen, ein wenig Gewürz und ein wenig Semmelbrösel, rühre es gut auf, dann schmiere eine Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es langsam, und gieb es gezuckert zur Tafel.

Fleisch-Koch anderer Art.

Schneide 1 halb Kilo gebratenes Fleisch fein zusammen, weiche um einen halben Kreuzer Semmel in die Milch, drucke sie aus, und gieb sie sammt dem geschnittenen Fleisch in den Mörser, stoße es ganz fein, dann treibe 17 Defgr. 5 Gr. Butter ab, schlage 8 ganze Eier daran, die Klar aber aufgeklopft, rühre das Gestoßene nach und nach darein, rühre es recht gut auf, gieb von einer Simonie die Schalen dazu, ein wenig Gewürz und vier Löffel voll feingeriebene Semmelbrösel, schmiere eine Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch darein und backe es geschwind.

Semmel-Koch anderer Art.

Reibe von 2 Kreuzer Semmeln die Rinde ab, weiche sie in guter Milch ein, laß sie weich sieden, hernach drucke sie aus und zerbrösle sie, treibe sie in einem Weidling 7 Defgr. Butter pflaumig ab, rühre 4 Dotter und 2 ganze Eier hinein, nimm allezeit ein Ei, etwas Semmel und etwas gesiebten Zucker dazu, daß er süß genug wird, rühre alles gut ab, mache es so fort, bis alles gar ist; alsdann gieb etwas kleingeschnittene Limonieschälerl dazu, rühre es gut ab, schmiere ein Reindel mit Butter, fülle das Koch hinein, gieb unten und oben Gluth, backe es semmelfarb, hernach bestreue es mit Zucker und Zimmet.

Topfen-Koch.

Gieb in ein Häferl einen halben Liter gute Milch, schlage vier ganze Eier daran und laß es auf der Gluth zu Topfen werden, dann seihe das Wasser davon weg, drucke den Topfen gut aus, weiche um einen Kreuzer Semmelschmollen in der Milch, drucke sie aus und stoße sie mit dem Topfen im Mörser fein zusammen, treibe 17 Defgr. 5 Gr. Butter pflaumig ab, schlage 6 ganze Eier und 4 Dotter daran, rühre den Topfen nach und nach hinein, gieb 7 Defgr. geschwellte und kleingestoffene Mandeln dazu, von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen, um 3 Kreuzer kleingeschnittenen Citronat, Zucker, daß es süß genug wird, schmiere eine Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, besäe es oben ein wenig mit Zucker, backe es schön langsam und gieb es zur Tafel.

Aufgegangenes RindsKoch.

Mache von 3 Decil. 5 Centil. Milch ein dickes RindsKoch, stelle es auf die Gluth, rühre es beständig, laß es aber nicht sieden, sondern wenn das Koch dick ist, nimm es vom Feuer weg, schlage es klar ab, wie einen Germteig, und laß es auskühlen, treibe 7 Defgr. Butter pflaumig ab, rühre das Koch darein, schlage vier Eierdotter daran, und von einer halben Limonie die mit Zucker abgeriebene Schale, Zucker, daß es süß genug wird und von 2 Eiern die aufgeklopfte Klar, rühre es gut untereinander, schmiere eine Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es schön langsam und giebs mit Zucker besäet zur Tafel.

Wein-Koch.

Gieb in ein Reindel eigroß Butter, laß ihn zergehen, dann gieb eine Handvoll feingeriebene Semmelbröseln hinein, laß sie schön lichtbraun rösten, dann schütte 3 Decil. 5 Centil. siedenden Wein daran, gieb ein wenig gewaschene Weinberln dazu, Zucker daß es süß genug wird, von einer halben Simonie die mit Zucker abgeriebene Schale, ein wenig gestoffene Muskatblüthe, laß es gut sieden, dann richte es in eine Schüssel, und giebs zur Tafel.

Aufgegangenes Gries-Koch.

Laß 3 Decil. 5 Centil. Milch in einem Reindel siedend werden, koche soviel Gries darein, daß das Koch mittelmäßig dick wird, laß es hernach auskühlen, treibe 10 Defgr. 5 Gr. Butter pflaumig ab, rühre das Koch nach und nach unter den Butter, schlage 3 ganze Eier und drei Dotter daran, die Klar von den drei ganzen Eiern aufgeklopft, von einer Pomeranze die mit Zucker abgeriebene Schale, Zucker, daß es süß genug wird, und wenn man will so kann man auch ein wenig geschwellte und klein gestoffene Mandeln darunter nehmen; dann bestreiche eine Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es langsam, und gieb es mit Zucker besäet zur Tafel.

Vanille-Koch.

Gieb in ein Häfen 4 Kochlöffel voll schönes Mehl, rühre es mit 7 Decil. guten Obers schön klar ab, schlage 7 Eierdotter daran, gieb um 6 Kreuzer feingestoffenen Vanille dazu, sprudle es gut ab, und schütte es in ein Reindel, setze es auf die Gluth, laß es siedend werden, rühre es aber beständig, daß es schön klar wird; wenn es gut gesotten hat, richte es auf eine Schüssel, besäe es gut mit Zucker, fahre mit einem glühenden Eisen darüber und gieb es zur Tafel.

Zwetschken-Koch.

Nimm zeitige Zwetschken, schäle sie, löse die Kerne heraus und dünste die Zwetschken mit ein wenig Wein und Zucker, laß sie auskühlen, und treibe 10 Defgr. Butter pflaumig ab rühre die Zwetschken hinein, auf zwanzig Zwetschken schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter daran, die Klar aufgeklopft, gieb von einer halben Simonie die Schalen dazu, ein wenig

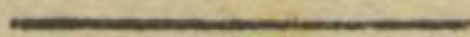
gestoßenen Zimmet und Zucker, daß es süß genug wird, rühre es unter einander gut auf, gieb zuletzt 2 oder 3 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbrösel darunter, richte es auf eine Schüssel, mache einen Reif herum, backe es wie gewöhnlich.

Eräpfel-Koch.

Treibe 14 Defgr. Butter in einem Weidling pflaumig ab, schlage 4 Eierdotter, einen nach dem andern hinein, klopf die Klar von zwei Eiern zu Schnee, rühre ihn nach und nach in den Butter, dann reibe 10 Defgr. 5 Gr. gesottene Erdäpfel auf dem Reibeisen schön fein, rühre sie mit Butter recht pflaumig auf, gieb von einer Limonie die mit Zucker geriebene Schale dazu, Zucker daß es süß wird; die aufgeklopfte Klar muß zuletzt darunter gerührt werden; dann schmiere die Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es langsam und gieb es mit Zucker besäet zur Tafel.

Schmalz-Koch mit Gries auf Steiermärker-Art.

Laß in einer Reib 14 Defgr. Schmalz heiß werden, dann rühre drei handvoll schönen Gries hinein, laß ihn schön gelblicht rösten, hernach schütte siedende Milch daran, daß das Koch schön dick bleibt, schlage in ein Häfen 5 oder 6 Eierdotter 1 Decil. guten Rahm, ein wenig Salz, schütte es über das Koch, rühre es gut unter einander, gieb von einer Limonie kleingeschnittene Schalen darunter, oben und unten Gluth, laß es so lange backen, bis es endlich rammlicht wird, dann richte es auf eine Schüssel, besäe es mit Zucker und gieb es zur Tafel.



Eierspeisen und Fische.

a) Eierspeisen.

Weiche Eier.

Nimm Eier, die nicht länger als höchstens 8 Tage alt sind, wasche sie mit Salz und Wasser ab, setze sie mit kaltem Wasser zu einem gut brennenden Feuer, wenn es anfängt zu kochen, nimm sie heraus, und gib sie gleich auf den Tisch. Willst du die Eier in ein siedendes Wasser legen, so laß sie so lange darin, bis du langsam hundert gezählt hast.

Aufgegangenes Fingerührtes.

Mache von 10 Eiern ein Fingerührtes, gib es auf ein Schneidbrett, weiche um einen Kreuzer Semmel in der Milch, scheide sie mit ein wenig Petersilkräutel darunter, treibe ein Stückel Butter schön pfaumig ab, gib das Geschnittene hinein, schlage 4 Eier, eines nach dem andern daran, gib ein paar Löffel voll Rahm, ein wenig Semmelbrösel und Salz dazu, lege es dann auf eine geschmierte und mit Rahm begoßene Schüssel, und gib oben und unten Gluth, daß es eine Farbe bekommt.

Eingesezte Eier.

Gieb in Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gib klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, ein wenig Mehl, laß es ein wenig rösten, schütte Rahm und Erbsenbrühe darein, daß es die rechte Dicke bekommt, salze es, und laß es ein paar Mal auffieden, gib die Soß in eine Schüssel, schlage Eier hinein, salze sie, besäe sie mit Semmelbröseln, brenne ein wenig heißes Schmalz darüber, decke sie zu, und setze sie auf die Gluth, daß aber die Eier nicht zu fest werden.

Gebackene Eier.

Laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schlage in einen Schöpflöffel ein Ei, salze es, und säe ein wenig Mehl

daran, gieb es in das heiße Schmalz, kehre es mit einer Gabel um, daß es auf jeder Seite eine Farbe bekommt, und so fort so viel du Eier brauchst.

Gutes Eier und Schmalz.

Schlage in ein Häfen acht oder zehn Eier, salze sie, und rühre sie gut ab, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schütte den halben Theil von den Eiern hinein, laß es auf der Gluth ein wenig eingehen, dann schneide hart gesottene Eier in Blattel, lege sie zierlich auf das Eier und Schmalz, wie auch länglich geschnittene Sardellen, schütte die übrigen abgerührten Eier darauf, gieb oben mehr als unten Gluth, laß es aufgehen, dann stürze es auf eine Schüssel und gieb es geschwind zur Tafel.

Eierfladel.

Gieb in ein Häferl zwei Löffel voll Mehl, rühre es mit Milch schön klar ab, schlage 4 oder 6 Eier hinein, darnach man viel Fladel braucht, salze sie und rühre sie wohl untereinander, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, begieße den Boden mit den Eiern, halte sie über das Feuer, daß die Eier ein wenig Farbe bekommen, mache das Fladel mit dem Messer von der Pfanne los und drehe es um, daß es von der andern Seite auch eine Farbe bekommt, und so mache es fort, bis die Eier gar sind.

Erdäpfel Speis.

Nimm acht oder zehn Erdäpfel, schäle sie ab, und schneide runde Blattel daraus, backe Eierfladel und schneide schöne kleine Nudel davon, nimm um 2 Kreuzer Sardellen, wasche und schuppe sie, nimm die Gräten weg, gieb sie in einen Mörser und stoße sie mit einem Stückel Butter schön fein zusammen, gieb den Sardellenbutter in ein Reindel, laß in ein wenig zerschleichen, beschmiere damit eine Schüssel, begieße sie mit Rahm, belege den Boden mit geschnittenen Erdäpfeln, gieb ein wenig Rahm und Sardellen darauf, dann eine Handvoll geschnittene Eiernudeln, und so fort bis es gar ist, dann lasse es auf der Gluth eine Viertelstunde ausdünsten.

Eierspeis mit Häring.

Baue von 6 Eiern Fladel, schneide aus selben Nudeln, dann baue 3 Decil. 5 Centil. Grundeln heiß aus dem Schmalz, nimm einen großen Häring, ziehe selbem die Haut ab, löse die Gräten aus, schneide ihn zu kleine Stückel, walze solche im Mehl und baue sie aus dem Schmalz, dann schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, gieb eine Läg Nudeln darauf, dann eine Läg Grundeln, dann wieder Nudeln und Häring, und so fort, bis alles gar ist; begieße es oben mit Rahm, gieb etwas Butter darauf, laß es eine Viertel stunde dünsten, und dann gieb sie zur Tafel. Diese Quantität ist für zehn Personen.

Eier im Schlafrock.

Verliere 4 oder sechs Eier im Salzwasser, dann gieb sie mit einem Löffel in kaltes Wasser, mache einen Ragou, nimm viereckig geschnittene Oblate, bestreiche sie mit Eierklar gieb ein verlornes Ei darauf, einen Löffel voll Ragou, schlage die Ecke gut zusammen, walze sie in einem Ei, besäe sie mit Semmelbröseln und baue sie heiß aus dem Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, begieße sie mit Rahm, gieb die gebackenen Eier hinein, gieb noch ein wenig Rahm und Krebsbutter darauf, und laß sie ein paar Mal aufsieden.

Gefüllte Fridata (Eierkuchen.)

Baue Eierfleckerl und mache folgende Fülle: Siede 30 Krebsen ab, löse sie aus, die Schweiferl schneide länglich von den Schalen, mache Butter heiß, dünste 3 Decil. 5 Centil. grüne Erbsen oder Spargelköpfel in Butter, wenn sie überdünstet sind, so staube ein halbes Löffel voll Mehl darauf, laß sie ein wenig dünsten, mache von drei Eiern ein Eingührtes, siede im Salzwasser drei Stückel Hechten, löse sie von den Gräten, zupfe sie unter die gesottene Krebschweiferl, dünste alles untereinander, gieb ein wenig Muskatblütthe dazu, gieb in eine Schüssel ein wenig Milchrahm, lege ein Fleckerl Fridata darauf, hernach eine Fülle, mache es so oft, bis es gar ist, alsdann bestreiche die Höhe mit Milchrahm und Krebsbutter, bestreue sie mit Semmelbröseln, gieb unten und oben, in der Höhe aber mehr Gluth, und laß es so aufgehen.



b) Fische.

Gebratener Fisch.

Wasche und schuppe den Fisch, salze ihn ein, und laß ihn eine Weile im Salze liegen, nimm Kuttelkraut, Basilikum, Rosmarin, reibe es recht fein zusammen, oder stoße es, und reibe den Fisch damit gut ein, beschmiere ihn mit Butter, brate ihn sehr geschwind auf dem Rost, sonst zerfällt er, lege ihn auf eine Schüssel, laß ihn auskühlen, gieb ausgelöste und zu Nudeln geschnittene Sardellen, ein wenig Kapri darauf, klein geschnittene Limonischälerl, Salz, Weinessig, und ein wenig Provancer-Öel, gieße den Essig ein paar Mal herab, und wieder hinauf damit er kernig wird, und gieb ihn zur Tafel.

Fische blau absieden.

Schlage den Fisch ab, laß ihn eine Weile liegen, bis er ganz tod ist, salze ihn auch nicht ein, und schuppe ihn ab. In dessen mache den Essig heiß, hernach erst salze den Fisch ein, lege ihn in den Essig, ein Flußpapier darauf, und laß ihn zugedeckt so heiß stehen, daß er aber ja nicht aufsiehet, den wie der Essig aufwallt, zerspringt der Fisch; lege auch ein wenig Buri, Limonischälerl, Lorbeerblätter, dazu, und laß so lang stehen.

Gedünstete Forellen.

Nimm das Eingeweide heraus, wasche und salze sie ein, gieb in ein Kasserol Butter, klein geschnittene Zwiebel, Petersilwürzel, Zellerie, gelbe Rüben, Lorbeer, Limonischälerl und Beizkräutel, lege den Fisch hinein, laß ihn auf jeder Seite gut dünsten, gieb ihn auf eine Schüssel, lege noch ein Stückel Butter, und zwei oder drei Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu, laß ihn noch eine Weile dünsten, gieße Erbsenbrühe und Rahm dazu, ein wenig gebrennten Zucker, da mit die Soß braun wird, laß es so lang sieden, bis die Soß substanzlos ist, seihe sie durch ein Sieb über die Forelle, und lasse sie noch ein wenig aufsieden.

Blau abgekottene Forellen.

Nimm das Eingeweide heraus, salze die Forelle ein, gieb in eine Pfanne guten Weinessig, Zwiebel, Lorbeerblätter, und Salz, 3 oder 4 Nußkerne; wenn er siedet, so gieb den Fisch hinein

und lasse ihn etliche Mal auffieden, nimm ihn vom Feuer weg, gieße ein wenig Essig darüber, bedecke ihn mit einem Fließpapier und Deckel, laß ihn eine Viertelstunde stehen, gieb ihn auf eine Schüssel, ein wenig Salz darüber, und ziere ihn mit Petersilkräutel.

Gebackene Frösche.

Schneide die Praxen weg, breche ihnen die mittleren Beine, salze sie ein, laß sie eine Weile im Salze stehen, drucke das Wasser davon weg, wälze sie in einem abgeschlagenen Ei, mische ein wenig Mehl und Gries unter einander, säe damit die Frösche gut ein, backe sie heiß aus dem Schmalz, gieb sie auf eine Grünspeis oder in eine Schüssel und Petersilkräutel darauf.

Gebackene Grundeln.

Wasche die Grundeln rein aus, gieb sie in einen Weidling, schütte ein wenig kalten Wein darüber, daß sich die Grundeln gut ansaufen, wische sie mit einem Tuche gut ab, salze sie ein, walze sie in Mehl, backe sie recht rasch aus dem Schmalz und gieb sie in eine Schüssel mit Petersilkräutel.

Gebratener Hecht.

Schneide den Hechten zu Stückel, salze ihn ein, gieb in ein Pfandel ein Stückel Butter, von einer halben Limonie den Saft laß ihn zergehen, beschmiere ihn öfters mit Butter und Limonisaft, sind sie gebraten, so gieb sie auf eine Schüssel, schneide längliche Limonieschalen darauf, und begieße sie mit Butter und Limoniesaft.

Hecht mit Erdäpfeln.

Siede den Hechten in halb Essig und halb Wasser mit Salz und ein wenig Zwiebel ab, dann laß ihn zugedeckt stehen, schäle einige Erdäpfel, schneide einen jeden zu vier Theile, gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß die Erdäpfel so lange rösten, bis sie marb sind und eine Farbe bekommen, gieb ein wenig Salz daran, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße selbe mit Rahm, lege den Fisch darauf, gieb rund herum geröstete Erdäpfel begieße es noch ein wenig mit Rahm, säe 2 gestoßene Gewürznägerl darüber und laß es ausdünsten.

Gebackener Karpfen.

Schneide den Karpfen zu Stückel, gieb jedem Stückel 4 oder 5 Schnitt, aber nicht ganz durch, wasche sie aus, laß sie eine Weile im Salze stehen, drucke sie gut aus, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbrösel oder Gries backe sie heiß aus dem Schmalz, gieb sie in eine Schüssel und Petersil darüber. Man kann auch was immer für eine Soß darüber geben.

Gedünsteter Karpfen.

Schuppe einen Karpfen, schneide selbem den Bauch auf, nimm das Bäuschel heraus, nimm die Galle davon weg, wasche den Fisch und gieb das Bäuschel wieder hinein, salze ihn ein, laß ihn ein wenig im Salze liegen, und besäe ihn gut mit Mehl, dann gieb in ein Reindel 1 Stück Butter, 1 Zwiebelhappel mit Nägerl besteckt, Rosmarin, Lorbeerblätter und Ruttelkraut, lege den Karpfen hinein, laß ihn gut anlaufen, gieb um 2 Kreuzer Kapri dazu, 1 Decil. 5 Centil. Wein, ein wenig Essig, 3 Decil. 5 Centil. Erbsenbrühe, laß ihn zugedeckt eine halbe Stunde gut dünsten, gieb den Fisch auf eine Schüssel, gieb aber Acht, daß er nicht zerfällt, und richte die Soß darüber an.

Blau abgefottener Karpfen.

Gieb in eine Pfanne guten Weinessig, Salz, Lorbeerblätter und Zwiebel, laß es siedend werden, lege den Fisch stückelweis hinein, laß ihn zugedeckt gut sieden, gieb auch zu dem Sud etwelche zerdrückte Nußkerne damit er schön blau wird, nimm ihn von dem Feuer weg, säe ein wenig Salz daran, und gieße ein wenig kalten Essig darüber, laß ihn zugedeckt eine Weile sieden, gieß in eine Schüssel, ein wenig von dem Sud darüber, und ein wenig Petersilkräutel.

Karpfen in böhmischer Soß.

Gieb in ein Kasserol einen Theil Essig, einen Theil braunes Bier, einen Theil Erbsenbrühe, dann schneide gewürfelt hinein: Petersilwürzel, Zwiebehappel, Zellerieköpfel eine gelbe Rübe von 6 Nüssen die Kerne, Lorbeerblätter, Limonieschälerl, Ruttelkraut, Basilikum, Margran, Rosmarin, dann ein Stückel ganzen Lamber, drei oder 4 Gewürznägerln, sechs

Kerne Pfeffer und eben so viel Neugewürz, salze es gut und laß es eine Viertelstunde gut sieden, lege den Karpfen stückweise hinein, laß ihn gut sieden, gieb drei oder vier Löffel voll geriebenes schwarzes Brot darauf, ein wenig geriebenen schwarzen Lebzelten, laß ihn gut aufdünsten, daß die Soß recht klar wird, lege die Stückel in eine Schüssel, und seihe die Soß durch ein Sieb.

Gebratene Rohrhendel.

Rupfe die Rohrhendeln, senge sie ein wenig ab und wasche sie, nimm das Eingeweide heraus, salze sie gut ein, dann mache eine Beiz von Essig, Zwiebeln und Beizkräuter, laß sie so lange, als es die Zeit zuläßt, in der Beize liegen, dann spicke sie mit Sardellen, brate sie an dem Spieß, und begieße sie öfters mit Rahm und Beiz vermischt; wenn sie gebraten sind richte sie auf eine Schüssel, den herabgetropften Saft darüber, und gieb sie mit Simonischälerl geziert zur Tafel.

Gebackener Stockfisch.

Nimm einen schönen Stockfisch, schneide ihn in Stückel, nimm die Haut davon weg, salze ihn gut ein, laß ihn eine Weile im Salze stehen, drücke ihn aus, walze ihn in einem abgeschlagenen Ei, besäe ihn mit Mehl, und Semmelbröseln, backe ihn recht semmelfärbig aus dem Schmalz, gieb ihn in eine Schüssel, gieße ein wenig Rahm darüber, ein wenig kleingeschnittenes Petersilkräuter, Simonischälerl, ein Stückel Butter, und laß ihn gut aufdünsten. Man kann auch den gebackenen Stockfisch, wie er gebacken ist, auf eine Grünspeis geben.

Stockfisch mit gepfarzten Semmeln.

Schneide dünne Semmelschnittel, pfarze sie im Schmalz, dann nimm einen gut gewässerten Stockfisch, schneide die Haut davon weg, salze ihn und brenne ihn mit siedendem Wasser ab, laß ihn ein paar Mal auffieden, seihe das Wasser davon weg, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, dann gieb eine Läg geblattelten Stockfisch, eine Läg gepfarzte Semmel, dann ein wenig Rahm und Butter, und wieder den Stockfisch, und so fort, bis er gar ist, dann laß ihn auf der Gluth gut ausdünsten.

Stockfisch mit Zwiebel.

Schneide dem Stockfisch die Haut weg, theile ihn zu Stückel, gieb in ein Kasserol ein Stückel Butter, recht klein geschnittenen Zwiebel, Limonischälerl gieb den Stockfisch hinein, und lasse ihn so lange dünsten, bis er sich blatteln läßt, richte ihn in eine Schüssel, gieb ein wenig von der aus dem Stockfisch herausgedünsteten Soß darauf, besäe ihn mit Semmelbrösel, und brenne ihn mit Schmalz und Zwiebel ab.

Stockfisch in der Sardellen-Soß

Ziehe dem Stockfisch die Haut ab, salze ihn gut ein, laß ihn in einem Kasserol mit einem Stückel Butter, eine halbe Stunde gut dünsten, danu gieb in ein Reindel ein Stückel Butter und sechs oder acht Sardellen, die kleingeschnitten sind, hinein, laß sie gut anlaufen, säe einen Kochlöffel voll Mehl, oder mehrere, darnach man viel Soß braucht, daran, laß es eine Weile rösten, schütte eine gute Erbsenbrühe und Rahm dazu, ein wenig Safran, ein Stückel Butter und kleingeschnittene Limonischälerl, laß es ein paar Mal auffieden, richte den Stockfisch schön ganz in eine Schüssel, und die Soß darüber.

Tuckenten.

Kupfe die Tuckenten, senge sie ein wenig ab, und wasche sie, nimm das Eingeweide heraus, salze sie gut ein, und wenn es die Zeit zuläßt, lasse sie einen Tag oder auch zwei beizen; dann spicke sie mit Limonischälerln, brate sie an dem Spieß recht semmelfarb, begieße sie aber öfters mit der Beiz mit ein wenig Rahm vermischt, setze etwas darunter, dann gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, staube auf vier Tuckenten zwei Löffel voll Mehl daran, gieb die Leber von Tuckenten klein geschnitten hinein, und laß sie dünsten, gieße ein wenig von der Beiz daran, das von den Enten herabgetropfte, ein paar Löffel voll Rahm, und wenn man will ein wenig Kapri, lege die Enten in eine Schüssel, gieße die Soß darüber, und gieb sie auf die Tafel.

Torten und verschiedene Bäckereien.

a) Torten.

Biskoten-Torte.

Schlage von 6 frischen Eiern die Klar zu einem Schnee, gieb ihn in einen Weidling, oder in einen messingenen Becken schlage 14 Eierdotter daran, die Bögel aber davon weg, gieb 28 Defgr gestoßenen Zucker dazu, klopfe es mit dem dazu gehörigen Beserl so lange, bis es dick wird, gieb von einer Limonie klein geschnittene Schalen darunter, staube 21 Defgr. gesiebtes Stärkmehl daran, rühre es schön subtil darunter aber nicht mehr stark rühren, dann schmiere ein Tortenplattel sammt Reif ein wenig mit Butter, fülle das Gerührte darein, laß es schön langsam bei einer Stunde backen, dann mache ein Eis darüber, bestecke es mit stiftlich geschnitteneu Pistazien, laß die Torte im Deferl noch ein wenig trocknen und gieb sie zur Tafel.

Gute schwarze Brod-Torte.

Schlage von 8 Eiern die Klar zu einem Schnee, gieb ihn in einen Weidling, schlage 14 Eierdotter daran, 21 Defgr. gestoßenen Zucker, klopfe es mit dem Beserl so lange bis es schön dick ist, dann nimm 28 Defgr. Mandeln, wische sie mit einem Tuche sauber ab, und stoße sie sammt den Schalen recht fein, nimm von allem Gewürz etwas, stoße es fein zusammen und mische es unter die Mandeln, reibe einen Ziegel Schokolat auf dem Reibeisen, gieb ihn auch zu den Mandeln, reibe 3 Defgr. 5 Gr. schwarzes Brod, aber von der Rinde, zu feine Brösel, und von einer Limonie kleingeschnittene Schalen, rühre Alles dieses subtil unter das Aufgeklopste, rühre es nur so viel, daß es unter einander kommt, dann schmiere ein Plattel sammt Reif mit Butter, fülle das gerührte hinein, backe es langsam, wenn die Torte gebacken ist, so kann man auch ein Eis darüber machen, oder besäe sie mit Zucker und gestiftelt ge-

Brösel-Torte.

Gieb auf ein Nudelbrett 1 Kilo schönes Mehl, schneide 56 Defgr. frischen Butter darunter, brösle es mit dem Nudelwaller gut ab, dann mische 26 Defgr. 5 Gr. gestoßenen Zucker und von einer Limonie kleingeschnittene Schalen darunter, schlage 4 Eierdotter daran, und von einer halben Limonie den Saft, mache den Teig so geschwind als möglich mit dem Messer zusammen, dann walke ihn fingerdick aus, lege den Teig auf ein Pfundplattel, schneide ihn an der Seite gleich ab, fülle eingesottene Ribisel oder Weinberl darauf, mache von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, überstreiche die Torte mit einem abgeschlagenen Ei und backe sie nicht gar geschwind im Ofen.

Linzer-Torte.

Treibe 28 Defgr. Butter pflaumig ab, rühre von vier hart gesottenen Eiern, die Dotter klein geschnitten darunter, dann schäle 14 Defgr. Mandeln, und schneide sie mit dem Schneidmesser fein zusammen, rühre sie unter den Butter wie auch 14 Defgr. fein gestoßenen Zucker, von einer Limonie klein geschnittene Schalen, und 28 Defgr. schönes Mehl, rühre es gut unter einander, streiche den halben Theil von dem Teig auf ein Tortenplattel, fülle es mit eingesottene Ribiseln, mache von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, überstreich es mit einem abgeschlagenen Ei, laß es langsam backen, dand mache ein Eis darüber, oder besäe die Torte mit Zucker und klein gestiftelten Mandeln.

Gerührte Linzer-Torte.

Gieb in einen Weidling 42 Defgr. Butter, treibe ihn so pflaumig als möglich ab, dann schlage 12 Eierdotter daran, zuvor aber stoß 42 Defgr. Zucker fein, so oft einen Eierdotter, so oft ein wenig Zucker, bis die Eier und der Zucker gar sind, rühre es gut auf, dann gieb 56 Defgr. geschwellte und klein gestoßene Mandeln daran, rühre es noch eine halbe Stunde dann gieb etwas gestoßenen Zimmet und von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen dazu, wie auch 10 Defgr. 5 Gr. feines Stärkmehl, klopfe von 4 Eier die Klar zu festen Schnee, rühre ihn subtil darunter, gieb den halben Theil von dem Teig auf ein Tortenplattel, streiche ihn glatt, gieb ein-

gemachte Nüsse in dünne Blättel geschnitten darauf, oder sonst eingemachte Früchte, gieb den übrigen Teig löffelweise darauf, streiche ihn glatt, laß ihn langsam backen und mache ein Eis darauf.

Gerührte Mandel-Torte.

Schwelle 28 Defgr. Mandeln, ziehe ihnen die Haut ab, und lege die Mandeln in ein frisches Wasser, dann wische sie mit einem Tuche sauber ab und stoße sie fein in dem Mörser, noch besser ist es aber, wenn es die Zeit zuläßt, wenn die Mandeln fein geschnitten werden, dann gieb die gestoßenen oder geschnittenen Mandeln in einen Weidling, mische 21 Defgr. gestoßenen Zucker darunter, schlage 14 Eierdotter daran und klopfe von 6 Eiern, die klar zu einem Schnee, rühre alles zusammen eine gute Stunde gut auf, gieb zuletzt von einer Limonie kleingeschnittene Schalen, und 59 Defgr. fein geriebene Semmelbröseln darunter, dann schmiere ein Tortenplättel sammt Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, und backe es langsam, dann mache ein Eis darüber und gieb die Torte zur Tafel.

Muskazin-Torte.

Nimm 56 Defgr. Mandeln, wasche sie sauber ab, und stoße sie sammt den Schalen schön klein, richte die Mandeln auf ein Rodelbrett, 42 Defgr. gestoßenen Zucker dazu, 1 Defgr. 75 Gr. Zimmt, 9 Defgr. Gewürznageln, eine Mastatnuß, Alles kleingestoßen, von zwei Limonien kleingeschnittene Schalen 14 Defgr. schönes Mehl, mische alles gut untereinander, gieb von 6 Eiern die ausgeklopfte Klar dazu, mache den Teig damit zusammen, dann schmiere ein Tortenplättel mit Butter, walke den Teig ein wenig auseinander, richte ten Flecken auf das Plättel, gieb ein Gingesottenes darauf, den übrigen Teig drucke mit dem Muskazin-Model aus, lege es schön zierlich auf die Torte, mache einen blechernen Reif, herum, und backe sie schön kühl im Defserl, wenn sie gebacken ist, so mache ein Wasser-Eis darüber, und laß sie im Defserl wieder trocknen.

Weichsel-Torte von frischen Weichseln.

Treibe 14 Defgr. Butter pflaumig ab, gieb 5 Defgr. 5 Gr. geschwellte und feingestoßene Mandeln darein, 4 ganze Eier und 4 Dotter, daran ein jedes gut verrühret, dann 5 Defgr. 3 Gr. fein geriebene Ripselbrösel, Zucker, daß es süß

genug wird, von einer Limonie die Schälern kleingeschnitten, ein wenig gestoßenen Zimmet, und nach Gutdünken im Zucker gedünstete und von den Kernen ausgelöste Weichseln, mische alles gut untereinander. schmiere ein Tortenplattell sammt Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es langsam und besäe es mit Zucker.

Spanische Wind-Torte.

Von 8 Eiern die Klar festgeschlagen, 56 Deßgr. Zucker gefäht und sehr leicht unter den Schnee gemischt, ein rundes Papier geschnitten, z. B. ein drei Viertel-Plattell, und so vier, wo jedes um zwei Finger kleiner ist, jedes mit frischem warmen Schmalz beschmieret, den Teig messerhoch aufstreichen, jeden Theil auf einen Plattell gethan, drei Viertelstund gut gebacken, fülle jeden Theil nach Belieben, setze es aufeinander, und so ist es fertig.

b) Verschiedene feine Bäckereien.

Vanille-Krapferl.

Gieb in einen Weidling 14 Deßgr. gestoßenen und gesiebten Zucker, klopfe von drei frischen Eiern die Klar zu Schnee, gieb ihn zum Zucker, rühre es eine halbe Stunde gut auf, daß es schön dick wird, dann mische um 6 Kreuzer gestoßenen Vanille darunter, dann schmiere ein Plattell mit Wachs oder Butter, lege rund geschnittene Oblaten darauf, gieb auf ein jedes Oblatfleckel einen halben Eßlöffel vom Gerührten und backe es so kühl als möglich ist.

Mandelbögen.

Gieb in eine messingene Pfanne 28 Deßgr. Zucker, gieße ein wenig Wasser darauf, und laß den Zucker sieden, bis er sich spinnet; dann gieb 28 Deßgr. geschwellte und kleingestößene Mandeln hinein, und laß sie auf der Gluth ein wenig trocknen, nimm sie vom Feuer weg, laß sie auskühlen, gieb von einer halben Limonie kleingeschnittene Schalen und ein wenig gestößene Gewürznägeln darunter, klopfe von einem frischen Ei die Klar zu Schnee, und rühre ihn unter die Mandeln, dann schneide von einer Oblate zwei Finger breite und einen guten Finger lange Streifen, streiche die Mandelfülle schön gefraust darauf, lege sie auf ein geschmiertes Tortenplattell, und

laß sie recht kühl backen, gieb sie hernach geschwind auf einen Rodelwalzer, mache ein Eis darüber und laß sie trocknen.

Ordinäres Zwiebackbrod.

Setze nach Belieben Mehl in einem Weidling an einen warmen Ort, dann mache mit einer guten Milch und Germ einen Teig an in der Feste wie zu einem Gugelhupf, salze ihn darunter, schlage den Teig klar ab, schmiere die dazu gehörigen Mödel ein wenig Butter, fülle sie mit dem Teig halb voll an, laß es an einen warmen Ort so lange gehen, bis die Mödel voll sind, dann backe sie recht langsam, wenn sie ausgekühlt sind, schneide sie wie die vorigen, und bähe sie auf dem Rost.

Gutes Klezenbrod.

Gieb in einen Weidling 7 ganze Eier, und 14 Defgr gestoßenen Zucker, klopfe es mit dem Tortenbeserl so lange, bis es dick wird, dann mische 2 Eier schwer schönes Mehl darunter eine gute Handvoll geschwellte Mandeln, eine Handvoll Zibeben 7 Defgr. länglich geschnittenen Zitronat, eine Handvoll Weinberl, von 2 Limonien klein geschnittene Schalen, gestoßenen Zimmet und Gewürznägeln nach Belieben; rühre alles unter einander, schmiere einen Zwieback-Model mit Schmalz, fülle das Gerührte hinein, und backe es langsam.

Spanische Wunde.

Klopfe von 4 oder 5 Eiern die Klar zu einem festen Schnee, aber sei behutsam, daß der Schnee nicht topfig wird, sonst werden die spanischen Wunde nicht schön; dann nimm auf eine Eierklar 4 Loth feingefähten Vanillezucker, vermische ihn ganz subtil mit dem Schnee, mache davon die Wunde sogleich auf Papier heraus, wie kleine Eierdotter, entweder rund oder länglich, gieb sie gleich in den Ofen, der aber nicht zu heiß ist, und laß sie ganz weiß oder lichtbrann backen. Wenn der Ofen nicht zu heiß ist, können sie 2 oder 3 Stunden lang darin gelassen werden, sie werden auf diese Art um so schöner.

Diesen Teig kann man auch auf ein Plättel, das mit Oblat belegt ist, quer fingerdick streichen, lichtbraun backen, und 3 oder 4 Blätter auf einander legen, so ist es eine spanische Wind-Torte. Jedes Blatt wird mit Gingesottenen überstrichen, oder mit geschäumten Obers gefüllt, und auf der Höhe ein Eis gemacht.

Gegossene Biskoten.

Gieb in einen Weidling zwölf ganze Eier, die klar aufgeklopft, 42 Defgr. feingestohenen Zucker, klopfe es mit dem Tortenbeserl, so lange bis es schön dick wird; dann rühre von einer Limonie, klein geschnittene Schalen darunter, und 42 Defgr. gesiebtes Stärkmehl, mische alles untereinander aber nicht mehr viel rühren, fülle den Teig in einen Trichter, gieße die Biskoten in ein Papier, besäe sie stark mit Zucker, und backe sie bei einer mittelmäßigen Hitze; wenn sie gebacken sind, schneide sie mit dem Messer herab, da sie noch warm sind.

Glanzkrapsen.

Gieb in eine messingene Pfanne 7 Defgr. gestoßenen Zucker, und 5 Defgr. 3 Gr. feingestohene Mandeln, rühre aber zuvor den Zucker mit abgeschlagener Eierklar gut ab, dann rühre die Mandeln hinein, setze es auf die Gluth, und rühre es so lange, bis es warm ist, daß man den Finger nicht darin leiden kann, dann nimm es vom Feuer weg, und schlage den Teig schön klar ab, bis er ausgekühlt ist; streiche ihn auf runde Oblaten, besäe sie mit kleingeschnittenen Zitronat, lege sie auf ein geschmiertes Tortenplättel, und backe sie recht schön resch.

Braune Mandelbögen.

Nimm 28 Defgr. Mandeln, wische selbe mit einem Tuche sauber ab, und schneide sie mit einem Schneidmesser fein zusammen, nimm 28 Defgr. feingestohenen Zucker darunter, gestoßenen Zitronat und Gewürznägeln, von einer Limonie klein geschnittene Schalen, und wenn man will, ein wenig geriebene Schokolade; rühre von fünf Eiern die aufgeklopft, e klar darunter, schneide Oblaten zwei Finger breit und eine n starken Finger lang, streiche den Teig gut Messerruckendick darauf, lege sie auf blecherne Bögen, laß sie schön kühl backen; dann mache ein Eis darüber, und besäe sie mit klein geschnittenen Pistazien, laß wieder trocknen, und stelle sie zierlich auf eine Schüssel oder auf eine Torte.

Sulzen.

Wein=Sulz.

Gieb in ein verzinntes Kasserol 7 Decil. guten Oesterreicher Wein; wenn man die Sulz nicht gar zu stark haben will, schüttet man 3 Decil. 5 Centil. Wasser dazu, 28 Dekgr. Zucker, ein wenig ganzen Zimmet, vier oder 5 Gewürznägeln und eben so viele Pfefferkerne, etliche Blübel Safran, und von einer Limonie und Pomeranzen die Schalen, laß es auf der Gluth eine halbe Stunde gut sieden, schütte 1 Dekgr. 84 Centigr. aufgelöste Hausenblase darunter, laß es noch einen Sud aufmachen, dann seihe es durch ein reines Tuch in einen Weidling, schütte es in die Sulzschale und laß es an einem kühlen Orte sulzen, wenn die Sulz fest ist, so nimm in ein Kaffeebecherl ein wenig Alkermes, drucke etliche Tropfen Limoniesaft darunter, rühre es untereinander, daß es schön hellroth wird und mache mit einem kleinen Pinsel ein Gitter über die Sulz oder andere Bierarten.

Ribiselsulz.

Zupfe 28 Dekgr. Ribisel, und gieb sie in 42 Dekgr. Zucker in ein messingenes Becken, gieße 1 Decil. 8 Centil. Wasser darauf, und laß sie gut sieden, dann seihe sie durch ein Tuch und laß sie wieder so lange sieden, bis sie gesulzt vom Löffel fallen, stelle das Becken sammt der Sulz in ein frisches Wasser, nimm ein Porzellanteller, gieb frische Ribisel darauf, dann eine Sulz darüber, und wieder Ribisel, und so fort bis die Sulz gar ist, oben stecke ganze Sträußlein Ribisel darauf und gieb es zur Tafel.

Gesulzte Milch.

Siede 1 Liter 4 Decil. 6 Centil. Obers, dann laß es überkühlen und schlage 2 Eierdotter daran, und Zucker, daß es süß genug wird, sprudle es gut ab, und gieb von 10 frischen Eiern, die aufgeklopste Klar dazu, setze es auf die Gluth und sprudle es immer, wie einen Schato, bis er dick wird.

geschnittenen Pistazien, hernach gieße es in eine Schale, stelle es auf ein Eis, oder an einen kühlen Ort und ziere es mit gestiftelt geschnittenen Pistazien.

Himbeerzulz.

Nimm 7 Decil. gut zeitige Himbeeren in einen Weidling, zerrühre sie und schütte 3 Decil. 5 Centil. warmes Wasser darüber, decke sie zu, und laß sie über Nacht stehen, den andern Tag seihe den Saft durch ein Serviett, schütte den Saft hernach in ein messingenes Pfandel, gieb von einer Limonie die Schalen dazu und Zucker, daß es süß genug wird, laß es eine halbe Stunde gut fieden, gieb 1 Defgr. 75 Gr. geweichte Hansenblase hinein, laß es noch eine Weile fieden, dann seihe es durch ein Serviett, fülle es in die Sulzschale und etwas Weniges in kleine Rosogliogläser, laß es an einem kühlen Orte sulzen, fahre mit einem warmen Tuche um die Gläser, damit die Sulz heraus geht, stürze sie auf die Sulz in der Schale und bestecke sie mit gestiftelt geschnittenen Pistazien.



Inhalts - Verzeichnis.

Fleischspeisen.

Suppen.

	Seite		Seite
Fleischsuppen.		Fastensuppen.	
Schühsuppe	5	Fischsuppe	10
Abgegossene Hirnsuppe	5	Erbsengollig	10
Bratwürstsuppe	5	Rogensuppe	10
Kräutersuppe	5	Gestoffene Erbsensuppe	11
Gedünstete Suppe von Wurzel- werk	6	Schwammerlsuppe	11
Sauerampfsuppe	6	Zelleriesuppe	11
Brieselsuppe	6	Weinsuppe	11
Krebsuppe	6	Biersuppe	11
Kraftsuppe	7	Rahmsuppe	12
Sagosuppe	7	Böhmische Suppe	12
Lebersuppe	7	Schwarze Brotsuppe	12
Reissuppe	7	Linsengollig	12
Eiergerste	7	Abgegossene Suppe mit Gehäkel	12
Himmelthausuppe	8	Chocoladesuppe	13
Katarrhsuppe	8	Milchsuppe mit Schnee	13
Milzsuppe	8	Gehäcksuppe	13
Schneckenuppe	8	Haschesuppe	13
Kräuterhirnsuppe	8	Suppe von Eierdotter	14
Kräutergerstel in der Suppe	9	Krebsuppe mit Ragon	14
Das Trinkpanadel	9	Fisolenuppe	14
Klare Lebersuppe	9	Falsche Rindsuppe mit Eier- gerstel	14
Taubensuppe	9	Braune Suppe mit Fischknödel	15
Suppe mit einem Erdäpfel- Pfanze	10	Sagosuppe mit rothem Wein	15
		Krapferlsuppe }	15
		Zwiebelsuppe	16
		Burissuppe	16
		Krebs-Schüh	16

Zugehörungen sowohl zu Fleisch- als Fastenspeisen.

	Seite		Seite
Eingebundenes	17	Gebadene Mehlnockerl	20
Gebadene Erbsen	17	Griespfanze	20
Hirneuterl	17	Leberpfanze	20
Abgetriebene Fleischknödel	18	Hirnpofösen	21
Gebadene Griesknödel	18	Schliakrapferl	21
Hirnködel	18	Grieschöberl	21
Kernfettknödel	18	Mehlschöberl	21
Knödel im Dunst in die Suppe	19	Grieswandel in Dunst	21
Abgetriebene Leberknödel	19	Fleischstrubl in der Rindsuppe	22
Semmelbröselknödel	19	Kaisernockerlsuppe	22
Fleischknödel	19	Milzschöberl	23
Speckknödel	20	Württembergische Klöße	23

Rindfleisch, Soßen, Zugemüse und auf selbe gehörige Sachen.

	Seite		Seite
Rindfleisch.		Sardellensoß 32	
Boeuf à la mode	23	Kalte Sardellensoß	32
Böckelfleisch	24	Championsoß	32
Englischer Braten	24	Schnittlingssoß	32
Hirschzammer	24	Zwiebelssoß	33
Kranawed- od. Wachholderbeer- fleisch	25	Kalte Häringsoß	33
Gebratenes Zungenbratel	25	Soß zum Schwarzwildpret	33
Rindfleisch braun zu machen	26	Senssoß zu Karminadeln	33
Gebeiztes Rindfleisch	26	Wildpretsoß auf andere Art	34
Gelopftes Rindfleisch	26	Weichselsoß	34
Rostbratel	27	Zugemüse.	
Gute Rindfleisch-Rolletten	27	Gedünstete Brockeln	34
Geispickte Rindfleischschnitzel	27	Gedünstete grüne Erbsen	35
Soßen.		Dürre Erbsen	35
Bruntreßsoß	28	Erdäpfel in der Petersilsoß	35
Kalbsfüßsoß	28	Erdäpfel mit Sardellen	35
Pomeranzensoß oder -Kren	28	Gedünstete grüne Fisolen	36
Limoniensoß	28	Gefülltes Kraut mit Erbsen	36
Junge Bohnensoß	28	Gedünstetes rothes Kraut	36
Schwarze Brotssoß	29	Sauerkraut	36
Erdäpfelsoß	29	Steiermarker Kraut	37
Grüne Soß	29	Spargel	37
Gurkensoß	29	Gebackener Spargel	37
Ribiselsoß	29	Spinat auf allgemeine Art	37
Hopsensoß	30	Gefüllte Erdäpfel	38
Raprisoß	30	Verschiedene Sachen auf Zu- gemüse.	
Soß zu jungen Hendein	30	Gebackenes Kalberbries	38
Kalter Kren	30	Ruheuter	38
Semmelkren	31	Gebackene Kalberfüß	38
Mehlkren	31	Gebackenes Hirn	39
Mandellkren	31	Gebackene kalberne Beber	39
Paradeisäpfelsoß	31	Fleisch-Pflanzel	39
Petersilsoß	31	Hirn-Pofösen	39
Gelbe Rübensoß	32	Rehtwurst	39

Fleischspeisen, Geflügel und Wildpret.

	Seite		Seite
Fleischspeisen.		Dhsenzunge zuzubereiten 43	
Auslauf von übergebliebenen Bratel	40	Guter Rindsbraten	43
Gefülltes lammernes Diegel	40	Gebeizter Schlegel	43
Gefüllte, gedünstete kalberne Brust	41	Begierter Schweiß	44
Ein guter Kalbskopf	41	Schweinerne Fleisch mit Kren	44
Gebackene Karminadel	42	Gollaschfleisch	44
Gebratene Karminadeln	42	Geflügel.	
Gedünstete kalberne Karmin- adeln	42	Gebratener Auerhahn	45
Schweinerne Karminadeln	42	Gebratener Fasan	45
Gebackenes lammernes	42	Fasan im Sauerkraut	45
		Gebratene Gans	45
		Junge Gans zuzurichten	46
		Gefülltes Hendein zum braten	46

	Seite
Gebackene Hendl	46
Alte Henne im Sauerkraut . . .	46
Gebratener Kapaun mit Sar- dellen	47

	Seite
Frisch gebackene Rebhendl . . .	47
Wildpret.	
Gebratener Gase	47
Rehschlegel	47

Mehl- und Fastenspeisen.

	Seite
Englischer Plum-Budding	3
Ausgedünstete Farvel	3
Böhmische Golatschen	3
Deutsche "	4
Hasenöhrl	4
Gefüllte Hasenöhrl	4
Gebackenes Heu und Stroh	4
Abgebrennte Griesknödel	5
Gries- oder Schwemmknödel	5
Holzackerknödel	5
Bauernkrapsen	5
Germ- oder Faschingskrapsen	6
Brandkuchel	6
Bairischer Germkuchen	6
Guter Pfannkuchen	7
Schwäbische Zwiebelkuchen	7
Abgetriebene Weichselkuchen auf Singerart	7
Abgetriebener Weichselkuchen mit Germ	8
Zwetschkenkuchen	8
Auflauf von Mehl und Eier	9

	Seite
Fein abgetriebener Gugelhupf . . .	9
Maultaschen	9
Gute Mehlspeisen	10
Abgetriebene Griesknockerl	10
Dampf-Nudeln	10
Dukaten-Nudeln	11
Gebackene Topfen-Nudeln	11
Gutes Apfel-Pfanzel	12
Zwetschken-Pofösen	12
Ausgedünsteter Reis	12
Apfel-Auflauf	12
Scheiterhaufen	13
Grieschmarrn	13
Mehlschmarrn	13
Brand-Strauben	14
Milchrahm-Strudel	14
Zwetschken-Strudel	14
Böhmische Talken trocken gebacken	15
Wasserspaken	15
Wespennest	15
Apfel-Auflauf	16

Pasteten, Krapsen, Obstspeisen und Salat.

	Seite
Pasteten.	
Marber Buttermteig	17
Buttermteig von Germ	17
Fleisch-Pasteten	17
Hasche-Pasteten	18
Verschiedene Butter- und marbe Krapsen.	
Marbe Brezeln	18
Mandel Hohlehippen	18
Zimmt-Kranzel	19
Butter-Krapsen	19
Marbe Krapsen	19
Konnen-Krapseln	19
Abgetriebene Wassen-Krapsen	20
Schnecken von Biskotenteig	20
Gebackene Stanikel	20

	Seite
Obstspeisen und Salat.	
Apfel im Schlafrock	21
Apfelschlangel	21
Gebackene Apfelspaltel	21
Zwetschken-Compot	22
Gedünstete Apfel	22
Apfelmus	22
Gedünstete Weichseln	22
Gebackene Apfelschnitten	23
Happel-Salat	23
Antist- "	24
Fisolen- "	24
Spargel- "	24
Zellerie- "	24
Rothe Rüben-Salat	24
Kraut-Salat	25
Häring- oder Sardellen-Salat	25
Schnecken-Salat	25

Wandeln und Röche.

	Seite		Seite
Wandeln.			
Hasche-Wandeln	26	Fleischkoch anderer Art	29
Biskoten- "	26	Semmelkoch anderer Art	30
Markt- "	27	Topfkoch	30
Semmelbrösel-Wandeln	27	Aufgegangenes Rindskoch	30
Reis-Wandeln	27	Weinkoch	31
Gries-Wandeln	28	Aufgegangenes Grieskoch	31
Röche.			
Aufgelaufenes Erbsenkoch	28	Banillekoch	31
Gebackenes Rindskoch	28	Zwetschenkoch	31
Lungenkoch	29	Erdäpfelkoch	32
Aufgelaufenes Koch von Kälbern		Schmalzkoch mit Gries auf	
Bratel	29	Steiermärkerart	32

Eierspeisen und Fische.

	Seite		Seite
Eierspeisen.			
Weiche Eier	33	Gebackene Frösche	37
Aufgegangenes Fingerührtes	33	Gebackene Grundeln	37
Eingesezte Eier	33	Gebratener Hecht	37
Gebackene "	33	Hecht mit Erdäpfeln	37
Gutes Eier und Schmalz	34	Gebackener Karpfen	38
Eierfladel	34	Gedünsteter Karpfen	38
Erdäpfel-Eierspeis	34	Blau abgessottener Karpfen	38
Eierspeis mit Häring	35	Karpfen in böhmischer Soß	38
Eier im Schlafrod	35	Gebratene Rohrhendel	39
Gefüllte Fridata (Eierkuchen)	35	Gebackener Stockfisch	39
Fische.			
Gebratener Aisch	36	Stockfisch mit gepfarzten Sem-	
Fische blau absteben	36	meln	39
Gedünstete Forellen	36	Stockfisch mit Zwiebel	40
Blau abgessottene Forellen	36	in der Sardellensoß	40
		Ludenten	40

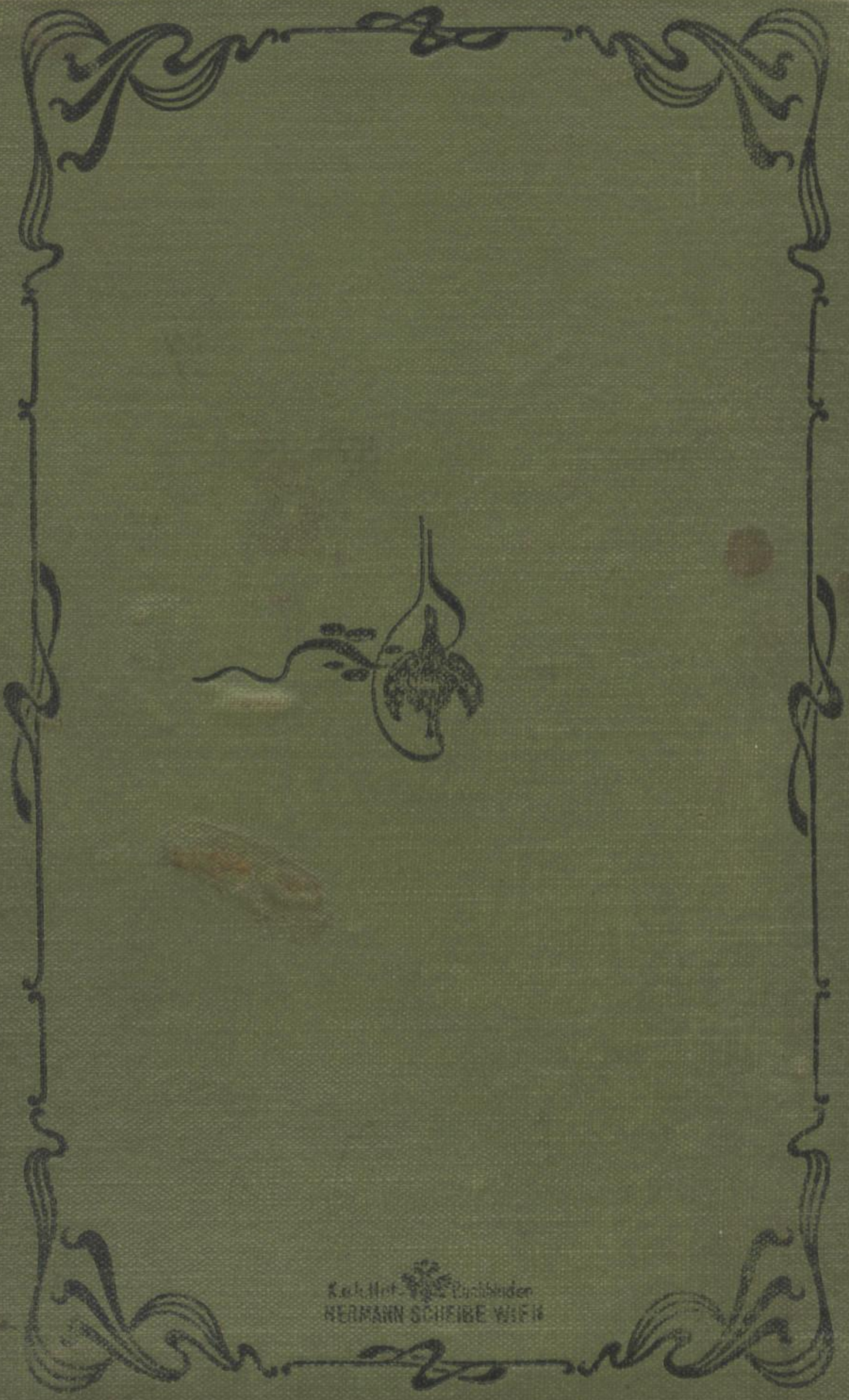
Torten und verschiedene Bäckereien.

	Seite		Seite
Torten.			
Biskoten-Torte	41	Spanische Wind-Torte	44
Gute schwarze Brot-Torte	41	Verschiedene feine Bäckereien.	
Brösel-Torte	42	Banille-Krapfen	44
Linzer Torte	42	Mandelbögen	44
Gerührte Linzer Torte	42	Ordinäres Zwiebackbrot	45
Gerührte Mandel-Torte	43	Gutes Klehenbrot	45
Muskazin-Torte	43	Spanische Winde	45
Wechsel-Torte von frischen		Gegossene Biskoten	46
Weichseln	43	Glanzkrapfen	46
		Braune Mandelbögen	46

Sulzen.

	Seite		Seite
Weinsulz	47	Gesulzte Milch	47
Ribiselsulz	47	Himbeersulz	48





Koch, Hof- u. Buchbinden
HERMANN SCHEIBE WIEH