

# Rezeptbuch

ÖMV/86.240

2. Hälfte 18. Jahrhundert

Niederösterreich, Antonia Pruckmair



VOLKSKUNDE  
MUSEUM  
WIEN

nutze dein museum ∞

## Vorwort

Im Jahr 2012 gelangte ein handgeschriebenes Rezeptbuch als Schenkung in die Handschriftensammlung des Volkskundemuseums Wien. Die Überbringerin Hermine Kreitschek fand dieses Kochbuch im Nachlass ihrer Mutter vor. Diese hatte es als Geschenk von der Offizierswitwe Theresia Sicard von Sicardsburg aus Pitten in Niederösterreich etwa in der Zeit um 1910 erhalten.

Das Rezeptbuch mit der Signatur ÖMV/86.240 besteht aus einem lehm Braun marmorierten Papiereinband mit braunen Lederecken und Lederrücken sowie einem grünem Schild mit dem Monogramm „E.D. Kochbuch“. Das Buch ist im Hochformat gebunden und beinhalten 197 paginierte Seiten aus Papier, einige unpaginierte sowie ein anschließendes Register aller Rezepte. Es weist wenige Benutzungsspuren auf, lediglich einige Seiten zeigen Brandabdrücke.

Die rund 350 Rezepte sind von einer einzigen SchreiberInnenhand mit brauner Tinte in Kurrentschrift sorgfältig und ebenmäßig notiert. Die einzelnen Rezepte sind fortlaufend nummeriert und die Überschriften in der gut lesbaren Kanzleischrift hervorgehoben. Das Rezeptbuch ist unterteilt in das „Erste Buch“ (Seite 1-111) bestehend aus Teil 1 und Teil 2 sowie das „Koch Buch von der Frau Antonia Pruckmairin“ (Seite 112-197). Die Autorin, der Autor nennt sich auf Seite 192 im Rezept 164: „Meine Krapfen wie ich es mach“. Es ist möglich, dass es sich hier um Antonia Pruckmair (auch Pruckmayer) handelt.

Aufgrund einzelner Buchstabenformen, der Ausführung von Ober- und Unterlängen, Schnörkel und Schmuckelemente ist das Rezeptbuch in die 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts zu datieren.

Regionalsprache und Rezepte deuten auf den Entstehungsraum Niederösterreich hin. Das Buch beinhaltet ungeordnete Rezepte für Suppen, Fleisch-, Fisch- und Krebsgerichte, Saucen, Pasteten, Eingemachtes und Mehlspeisen. Zahlreich sind die vielfältigen Kochanleitungen für Süßspeisen ob der vielen Fasttage im Kirchenjahr. Zudem wurde Wohlstand demonstriert indem teure, delikate Zutaten wie Zucker, Zitrusfrüchte, Zimt und Mandeln reichlich Verwendung fanden. Die Gerichte dienen neben dem leiblichen Genuss auch dem Augenschmaus. Anleitungen für raffinierte Verzierungen erinnern an Schaugerichte adeliger Bankette. Die genannten Merkmale verorten das Rezeptbuch in das Umfeld eines gutbürgerlichen Haushaltes.

Die Recherche der für die digitalen Sammlungen des Volkskundemuseum Wien verantwortlichen Mitarbeiterin Elisabeth Egger ergab die Namensauffindung einer Antonia Pruckmair in der Darstellung des Erzherzogtums Österreich unter der Enns von 1837. In dieser wird Antonia Pruckmaier (auch Pruckmayer) als Besitzerin der Herrschaft Heinstetten genannt: „als bekannte Besitzer dieser Herrschaft werden im n. öster. ständ. Gültensbuche folgende angeführt: [...] im Jahre 1762 Franz Joseph Pruckmayer; im Jahr 1772 Antonia Pruckmayer von ihrem Manne Franz Joseph [...]“ 1773 verkaufte Antonia Pruckmaier die Herrschaft Heinstetten an Maria Theresia Freiin von Riesenfels. Heinstetten lag im heutigen Mostviertel in Niederösterreich, als nächst gelegene Poststation wurde Amstetten genannt. (*Darstellung des Erzherzogthums Oesterreich unter der Enns, Viertel Ober-Wienerwald, 7. Bd., Wien 1837, S. 190-195.*)

Neben der vermutlichen Hauptschreiberin Antonia Pruckmair sind die Handschriften vier weiterer SchreiberInnen zu erkennen. Diese vier Personen fügten 15 zusätzliche Rezepte in einem wenig sorgfältigen Schriftbild als Nachtrag hinzu sowie einige Notizen. Das Rezeptbuch verzeichnet neben Antonia Pruckmair drei weitere Namen. Im Teil „Koch Buch von der Frau Antonia Pruckmairin“ (Seite 112-197) nennt die Autorin zwei Personen auf Seite 191: „162. Krapfen von der Frau Waberl“ und „163. Krapfen von der Frau Zachin“. Weiters ist der Name Johan Diedrich auf der Rückseite des Deckblattes notiert.

Das vorliegende Rezeptbuch wurde im Rahmen des generationenübergreifenden Lehrgangs „KAISER GERSTEL, KAPAUNER WÜRSTEL UND SCHNEE BAALEN. Citizen Scientists transkribieren historische Rezepte“ bearbeitet. Die rund 350 Rezepte wurden mit Unterstützung von 15 freiwillig tätigen Citizen Scientists buchstabengetreu von der Kurrentschrift in die heutige Druckschrift übertragen. Weiters wurden die Angaben von Ingredienzien und Maßeinheiten zum besseren Verständnis in die Gegenwart übersetzt. Die Zusammenarbeit mit den in unterschiedlichen Berufen ausgebildeten Projektteilnehmerinnen war äußerst bereichernd. Das vom Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz geförderte Citizen Science Projekt fand von Oktober 2017 bis Mai 2018 am Volkskundemuseum Wien, unter der Projektleitung von Claudia Peschel-Wacha und der wissenschaftlichen Leitung von Sabine Paukner, statt. Es umfasste 11 Treffen, in denen Theorie und Praxis verbunden wurden. Neben der wissenschaftlichen Recherche und dem Transkribieren wurden ausgewählte historische Rezepte in der Schauküche des Volkskundemuseums mit der Köchin und Kulturwissenschaftlerin Felizitas Gattermann nachgekocht.

Wie das Rezeptbuch in den Besitz von Theresia Sicard von Sicardsburg kam, ist nicht geklärt. Die Recherchen der zwei Projektteilnehmerinnen Heidemarie Brezina und Karin Schob zur Biografie der Theresia Sicard von Sicardsburg (1860-1949, geb. Pankl) brachten interessante Ergebnisse. Ihre Mutter Theresia Pankl (1823-1903, geb. Moritz) besaß das Gasthaus zum Felsenkreuz in Pitten, das 1895 zum Verkauf inseriert wurde. Theresia Sicard von Sicardsburg heiratete 1900 Moritz Sicard von Sicardsburg (1850-1926), die Ehe blieb ohne Nachkommen. Es ist auch möglich, dass dieses Rezeptbuch aus dem Umfeld der Vorfahren und GastwirtschaftsbesitzerInnen der Theresia Sicard von Sicardsburg stammt.

Sabine Paukner  
Wissenschaftliche Leiterin  
Wien, im Juni 2018

**Transkription:** Simone Blassnigg, Heidemarie Brezina, Heidrun Drexler-Schmid, Karin Fleisch, Felizitas Gattermann, Uschi Gross, Gerlinde Gruber, Nina Harm, Vera Härtel, Gudrun Kanatschnig-Minichshofer, Michaela Krbusek-Waldmann, Liane Nijemcevic-Hoffmann, Susanne Ohrenstein, Karin Schob, Edith Strasser

**Korrektorat:** Monika Habersohn, Ekkehard Metzger, Karin Schob

**Bearbeitung Online Sammlungen:** Elisabeth Egger

**Wissenschaftliche Leitung, Bearbeitung, Glossar:** Sabine Paukner

**Projektleitung:** Claudia Peschel-Wacha

**Freundlicher Dank an:**

Stefan Mair für den kulturhistorischen Austausch zur Rezeptsprache

Maria Paukner für den Austausch zu regionalsprachlichen Ausdrücken aus dem Raum Niederösterreich

Leopold Strenn für die genealogische Beratung

Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz

[Seite] 1.

### **№ 1. Die schwarzen Brod Wandeln<sup>1</sup>**

Erstlich nimh 6. Loth<sup>2</sup> schwarz geriebenes Brod, thu es in einen Weidling<sup>3</sup>, feuchts ein wenig mit Wein an, hernach nimh ein Vierting<sup>4</sup> gefähten<sup>5</sup> Zucker, und ein Vierting klein gestossene Mandeln, nimh ein gutes Theil Zimmet, und Nägeln, Lemoni Schäller<sup>6</sup>, thue dieses alles zusamm in den Weidling, schlag nach und nach 7: Eyer daran, 6: ganze, und 1 Dotter, ein jedes allzeit gut verrührt, wann die Eyer alle daran geschlagen sind, so rührs noch eine Weil, hernach schmir die Wandel gut mit Butter, und fühl's ein wenig über halben Theil an, und backe's, so sind sie fertig.

### **2. Die Krebs Krapfeln.**

Erstlich nimh 6. Loth<sup>7</sup> Mandeln, schwöls<sup>8</sup>, und stoss es recht klein, hernach nimh 5: Loth klein gestossenen Zucker, und 4. Loth klein gehackte Krebs Schweifel, und 3. Loth Krebs Butter, thue alles zusamm in den Möser<sup>9</sup>, nimh von 2: Eyer die Klar pfaume<sup>10</sup> es auf, und thue es auch hinein, auch gewürfelte Lemoni Schäller<sup>11</sup>, stoss solches wohl durcheinander, her=

---

<sup>1</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>2</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>3</sup> Große, weite Schüssel

<sup>4</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>5</sup> Gesiebt

<sup>6</sup> Zitronenschalen

<sup>7</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> Einweichen und schälen

<sup>9</sup> Mörser

<sup>10</sup> Flaumig schlagen

<sup>11</sup> Zitronenschalen

[Seite] 2.

№

nach nihm runde Obläter<sup>12</sup>, streich es Finger dick darauf, setz es in die Torten Pfann, und backs, wann sie ein wenig überbacken sind, so bestreichs mit Krebs Butter, und strähe<sup>13</sup> ein wenig gefahen<sup>14</sup> Zucker darauf, und laß es gar backen, so sind sie fertig.

### **3. Die Kack<sup>15</sup> Wandeln<sup>16</sup>.**

Erstlich nihm 1/4<sup>ting</sup><sup>17</sup> Mehl auf ein Bret, schlag ein ganzes Ey und ein Dotter daran, nihm 1: Löffel Brandwein, und ein Breckel<sup>18</sup> Butter, als wie eine große Haßnuß, und salz ihn, und das übrige nihme süß Obers, daß der Teig in der Weichen ist, daß er in Bret picket, und arbeite ihn braf ab, daß er Blattern macht, hernach nihm ein Zinthe<sup>theller</sup>, und säh ein Mehl darauf, hernach nihm wieder ein Viertel Mehl auf ein Bret, und nihm ½ lb.<sup>19</sup> Butter, und walge solches solang, bis er ein schöner Teig wird, hernach walg ihn aus, so groß wie ein Theller ist, und besähe solches mit Mehl, und leg den Teig darauf, und laß ihn rasten, hernach nihm den ersten Teig, walge ihn just so groß aus, als wie den anderen, und leg den anderen darauf, daß aber keiner nicht für geht, und walge es aus, und schlag ihn zweymal,

---

<sup>12</sup> Oblaten

<sup>13</sup> Streuen

<sup>14</sup> Gesiebt

<sup>15</sup> Gehackte Fleischfülle

<sup>16</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>17</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> Stück, Brocken

<sup>19</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[Seite] 3.

No

und laß ihn hernach rasten, hernach schlag ihn wie= der zweymal, und walge ihn gute 2: Messer Ru= cken dick aus, und schneid mit einem warmen Messer 4. eckigte Fleckel daraus, und breite es in die Wandel, hernach mach das Kackel<sup>20</sup> also : nihm ein bratiges kälbenes Fleisch, dünste es in einer Rein<sup>21</sup>, leg ein Stückel Butter darein, gewürz und salze es, wann es gedünst ist, so thu es auf ein Bret, und hack es schön klein, nihm ein wenig Gapri<sup>22</sup> darunter, und Lemoni Schaa= len<sup>23</sup>, wann es gehackt ist, so thu es in eine Rein, leg ein Stückel Butter darein, und laß es also dünsten, wann es gedünst ist, so thue Zirbesnüs= sel<sup>24</sup> darein, und rühr es unter einander, und fühl es in die Wandel, und leg wieder einen Butter Teig darüber, und schneid es um und um ab, mit einem warmen Messer, und setzs in die Torten Pfann, und backs so sind sie fer= tig.

#### **4. Die faschierten Karma= nadl.<sup>25</sup>**

Nihm ein Pfund<sup>26</sup> Kälbenes Schnitzel, thu die Haut davon, und hacke es schön klein, nihm um ein hal=

---

<sup>20</sup> Gehackte Fleischfülle

<sup>21</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>22</sup> Kapern

<sup>23</sup> Zitronenschalen

<sup>24</sup> Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

<sup>25</sup> Faschierte Laibchen

<sup>26</sup> 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[Seite] 4.

Nº

ben Kreuzer Semel, wacke<sup>1</sup> es in der Milch, drucke es aus, hacke es darunter, und um 2 Xr<sup>2</sup> Mark<sup>3</sup>, mach von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>4</sup>, hacke es auch darunter, und hack es schön klein, alles untereinander gewürze, und salze es, sträh ein Mehl auf ein Bret, nimm ein pröckel<sup>5</sup> Teig, und thue ihn mit der Hand ganz breit drucken, nimm ein Petersilwürzel, schneide ihn langlicht, in die Mitten darein schlag den Teig darüber, und formiere es, als wie Karmanadl, und so machst du alle, wann alle ausgemacht sind, so besäe es mit Mehl, und Semel Bröseln, nimm ein Schmalz in ein Pfandl, und backe es schön gelb heraus, hernach mach in ein Reindl<sup>6</sup> eine Einbrenn ganz lichtgelb, nimm 2. gehackte Sardeln<sup>7</sup>, und laß es anlaufen, hernach gieß ein Suppen daran, leg Gabriele<sup>8</sup>, Lemonischäler<sup>9</sup>, ein ganzes Zwiebel Happel<sup>10</sup> mit Nägel<sup>11</sup> besteckt, drucke ein Lemoni Saft daran, daß es sauer genug ist, leg ein Stückel Butter daran, gewürz und salze es, rühre auch ein paar Löffel Milchram daran, leg die Karmanadel darein,

---

<sup>1</sup> Einweichen

<sup>2</sup> Kreuzer

<sup>3</sup> Inhalt der tierischen Knochen

<sup>4</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>5</sup> Stück, Brocken

<sup>6</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>7</sup> Sardellen

<sup>8</sup> Kapern

<sup>9</sup> Zitronenschalen

<sup>10</sup> Zwiebelknolle

<sup>11</sup> Gewürznelken

laß gut aufsieden, so sind sie fertig.

[Seite] 5.

Nº

### **5. Die March<sup>12</sup> Wandeln<sup>13</sup>**

Erstlich nihm ½. Vierting<sup>14</sup> Mandel schwöll<sup>15</sup> es, und stosse sie klein, hernach nihm um 3. [Xr<sup>16</sup>] Cidronath schneide ihn langlicht, auch um 3 Xr Pißtatzi schwölle es, und schneide sie auch langlicht, nihm um 2: Xr ein March, bandl<sup>17</sup> es aus, und schneide es blätlet<sup>18</sup>, hernach nihm ½. Vierting Zucker; stosse ihn in ein Wasser ein, thue ihn in ein Reindl<sup>19</sup>, und setze ihn auf eine Glut, und laß ihn sieden, bis er einen Faden spinnt, hernach thue die Mandeln hinein, und rühr es schön glatt ab, und schlag nach und nach 2: ganze Eyer, und 2: Dötter daran, und hernach thue das andere alles hinein, auch gewürfelte Lemoni Schäler<sup>20</sup>, rühr alles unter einander, hernach nihm einen Butter Teig, walg<sup>21</sup> ihn dicker als Messer Rucken dick aus, breite ihn in die Wandeln, und schneide ihn um und um ab, und fühle die Füll darein, und backe es, so sind sie fertig, es müssen ganz seichte Wandeln seyn.

### **6. Das kleine Zwiebackene Brod.**

Erstlich nihm 8. Eyer in ein Häffen<sup>22</sup>, 4. ganze und

---

<sup>12</sup> Knochenmark

<sup>13</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>14</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>15</sup> Einweichen und schälen

<sup>16</sup> Kreuzer

<sup>17</sup> Herausnehmen

<sup>18</sup> Blättrig

<sup>19</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>20</sup> Zitronenschalen

<sup>21</sup> Ausrollen

4. Dötter, rühr es eine gute Viertel Stund, her=

[Seite] 6.

Nº nach nimh ½. lb.<sup>23</sup> gefahnten<sup>24</sup> Zucker, und rühre es eine gute Stund, hernach nimh ein Handvoll Anneiß<sup>25</sup> da= rein, und gewürflete Lemoni Schäller<sup>26</sup>, und wann es gar gerührt ist, so rühre ¾:ting<sup>27</sup> Mehl darein, mache kleine Stritzeln<sup>28</sup> daraus, und backs, hernach schnei= de es, wie's der Gebrauch ist, und bräune es wieder in der Torten Pfann unten, und Oben, so ist es fertig.

### **7. Wie man die Erbßen Wandel<sup>29</sup>**

macht.

Erstlich nimh 7 ½ Loth<sup>30</sup> Schmalz treib<sup>31</sup> es schön pfaumig ab, hernach nimh 15. Loth Erbsen durch eine Sieb durchgeschlagen, rühr es darein, auch von einem halben Lemoni die SchälerIn<sup>32</sup>, gewürflet geschnit= ten, und hernach schlag nach und nach 9: Eyer darein 3: ganze und 6: Dötter ein jedes gut verrührt, auf die letzt nimh 10. Loth gefahnten<sup>33</sup> Zu= cker, und rühre es durcheinander, und schmiere die Wandeln mit Butter, und fühle es ein, ein wenig völler als halben Theil, und besäe es oben auf mit gefähten Zucker, und backs, so sind sie fertig; in die geschmierte Wandeln strähe Semel=

---

<sup>23</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>24</sup> Gesiebt

<sup>25</sup> Anis

<sup>26</sup> Zitronenschalen

<sup>27</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>28</sup> Längliche Backware, manchmal geflochten

<sup>29</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>30</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>31</sup> Flaumig rühren

<sup>32</sup> Zitronenschale

<sup>33</sup> Gesiebt

bröseln darein.

### **8. Die Kleyen<sup>34</sup> Musch<sup>35</sup> zu machen**

Erstlich nihm  $\frac{1}{4}$ =ting<sup>36</sup> Mandeln, stosse sie mit samt

---

<sup>34</sup> Kleie?

<sup>35</sup> Muschelform?

<sup>36</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[Seite] 7.

Nº.

der Schäler schön klein, und  $\frac{1}{4}$ =ting gefahten<sup>37</sup> Zucker, thu es in einen Weidling<sup>38</sup>, auch gewürflete Lemoni Schäler<sup>39</sup>, und ein wenig gestossenen Zimet, und Nägel<sup>40</sup>, auch ein Handvoll Küpfelbröseln<sup>41</sup>, mische alles unter einander, schlag ein ganzes Ey daran, und mach es zusamm zu einem Teig, nihm Zucker und Mehl durcheinander, und besäe ein Bret damit und den Modl<sup>42</sup>, nihm allezeit ein Batzel<sup>43</sup>, und drucke es in dem Modl aus, und back es in der Torten Pfann, so sind sie fertig.

### 9. Die Mandl Wandeln<sup>44</sup>

Erstlich nihm  $\frac{1}{4}$ : lb.<sup>45</sup> geschwölte<sup>46</sup> Mandeln, stosse sie schön klein, hernach nihm ein Vierting<sup>47</sup> gefähten<sup>48</sup> Zucker, auch von einer halben Lemoni die Schäler<sup>49</sup> gewürflet geschnitten, thu es zusammen in einen Weidling<sup>50</sup>, hernach schlage nach und nach die Eyer daran, 3. ganze, und 10: Dötter, ein jedes gut verrührt, und rühre es eine gute Stund, schmiere die Wandeln mit Butter, und

---

<sup>37</sup> Gesiebt

<sup>38</sup> Große, weite Schüssel

<sup>39</sup> Zitronenschalen

<sup>40</sup> Gewürznelken

<sup>41</sup> Kipfelbrösel

<sup>42</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>43</sup> Kleines klebriges Häufchen

<sup>44</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>45</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>46</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>47</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>48</sup> Gesiebt

<sup>49</sup> Zitronenschale

<sup>50</sup> Große, weite Schüssel

föhle sie ein wenig über halben Theil an, und  
backe sie schön gemach<sup>51</sup>, so sind sie fertig.

**10. Ein Krebs Eiterl<sup>52</sup> zu machen.**

Erstlich nihm ein Handvoll Krebs Schweiferln<sup>53</sup>, ha=  
cke sie schön klein, waicke<sup>54</sup> um 2. ʒ<sup>55</sup> Semel in der  
Milch, drucke es gut aus, und hacke es darunter

---

<sup>51</sup> Langsam

<sup>52</sup> Suppeneinlage

<sup>53</sup> Krebschwänze

<sup>54</sup> Einweichen

<sup>55</sup> Pfennig

[Seite] 8.

Nº

auch von einem Ey ein Eingerührtes<sup>1</sup>, gewürze und salze es, mach es zusamm wie ein Eiterl, bind es in ein Tüchel ein, und laß es sieden, hernach giebs in eine Suppen also ganzer oder schneid es blattlweis und bestecks mit Pißstatzi, so ist es recht.

### **11. Ein gute Suppen von Hendeln**

#### **Leberln zu machen.**

Erstlich nimh von 6. Hendeln die Leber, und 3: baite<sup>2</sup> Schnidl<sup>3</sup> Semel, setz es in einer guten Rind Suppen zu, und laß es eine gute Weil sieden, hernach nimh die Leberln, und die Semel heraus, stosse es gut, und setze es wieder in dieser Suppen zu, und laß sieden, wann du es anrichten willst, so schlage es durch ein Sieb, und gieß mit ein paar Eyer Dötter ab, richts auf baite gepröckelte Semel an, in die Mitte ein Eiterl<sup>4</sup>, so ist es recht.

### **12. Den Fasch<sup>5</sup> in eine Pastetten**

#### **zu machen.**

Erstlich nimh ein Stückel frisch Rindfleisch, hacke es schön klein, hernach nimh ein paar Sardeln<sup>6</sup>, Kudelkraut<sup>7</sup>, Gewürznagel, ein Stückel Speck, Mußkablühe<sup>8</sup>, und Nuß, Gabrie<sup>9</sup>, auch ein Stückel schwarzes Brod, in die Paitz<sup>10</sup> gewaickt, nicht aber aus=

---

<sup>1</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>2</sup> Bähnen, (in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck) leicht rösten

<sup>3</sup> Schnitten, Scheiben

<sup>4</sup> Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht

<sup>5</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>6</sup> Sardellen

<sup>7</sup> Thymian

<sup>8</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>9</sup> Kapern

<sup>10</sup> Beize, eine gewürzte Flüssigkeit zum Marinieren von Zutaten

[Seite] 9.

Nº

ausgedrucket, damit der Fasch eine Säure davon bekommt, salz ihn, und hacke dieses alles unter einander schön klein, so ist er recht; ein Happel<sup>11</sup> Zwiebel nimst auch darunter, kannst auch statt den Rindfleisch, Bratwürst nehmen, da last man den Speck aus.

### **13. Die geschnittene Nudl Wandeln<sup>12</sup>**

Erstlich nim ein Mehl auf ein Bret, salz es, und nim Zimmet, und Zucker darein, und mach mit 2. Eyer den Teig an, wie zum geschnittenen Nudeln schön fest, walg ihn aus, und schneide gestutzte<sup>13</sup> Nudeln daraus, backe sie aus einem Schmalz schön gelb, das Schmalz muß heiß seyn, damit sie nicht fett werden, hernach nim 8. Eyer in ein Hafen<sup>14</sup>, 3 ganze, und 5. Dötter, rühre es ein Viertel Stund ab, hernach nim  $\frac{1}{4}$ ting<sup>15</sup> gefähten<sup>16</sup> Zucker darein, und rühre es eine ganze Stund, hernach nim gewürflete Lemoni Schäller<sup>17</sup>, auch um 3 Xr<sup>18</sup> stiftelt geschnittenen Citronat, Zimmet, und  $\frac{1}{4}$ ting gestüfelte<sup>19</sup> Mandeln, und die gebackene Nudeln misch alles untereinander, schmir seichte<sup>20</sup> Wandeln mit Butter, und fühl es voll an, schön gekraust auf der Höhe, und backe

---

<sup>11</sup> Zwiebelknolle

<sup>12</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>13</sup> Gekürzt

<sup>14</sup> Topf

<sup>15</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>16</sup> Gesiebt

<sup>17</sup> Zitronenschalen

<sup>18</sup> Kreuzer

<sup>19</sup> In kleine Stifte geschnitten

<sup>20</sup> Niedrig

[Seite] 10.

N<sup>o</sup>

sie, so sind fertig.

#### **14. Die Germ Gallatschen<sup>21</sup> zu machen**

Erstlich nim ½ lb.<sup>22</sup> Schmalz, treib es schön pflaumig<sup>23</sup>

ab, hernach schlag 7. Eyer daran 3: ganze, und

4. Dötter ein jedes gut verrührt, hernach nim

4. Löffel voll. Germ darein, und 1. lb. Mehl, und

mach ihn mit ½ Seitel<sup>24</sup> Milch lablichter<sup>25</sup> an, salz, rühr

ihn nur durcheinander, und laß ihn ein wenig

gehen in Weidling<sup>26</sup>, mache ihn auf ein Brett

heraus, und walge ihn aus in der Dicken, wie

ein kleiner Finger, in die Mitte fühle gehackte

Mandeln mit Zucker und Zimmet vermisch

darein, schlage wieder einen Teig darüber,

und drucke es mit einem blechenen Modl<sup>27</sup> aus

in der Größe wie kleine Krapfen, schmier ein

Blattl<sup>28</sup> mit Butter, lege es darauf, und laß es

gehen, hernach backs, so seynd sie fertig.

Wann sie gegangen sind, so schmiere es mit

einem zerlassenen Butter, und besäe es mit

Zucker.

#### **15. Die abgetriebenen Grieß Nudeln**

Mache von einer Maß<sup>29</sup> Milch, ein dickes Grieß

Koch, laß es sieden, hernach laß es kalt werden,

---

<sup>21</sup> Rundes Gebäck mit Füllung

<sup>22</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>23</sup> Flaumig rühren

<sup>24</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>25</sup> Dickflüssig

<sup>26</sup> Große, weite Schüssel

<sup>27</sup> Pressform

<sup>28</sup> Backblech

<sup>29</sup> 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter

[Seite] 11.

N<sup>o</sup>

und treibe<sup>30</sup> ¼ting Schmalz in ein Weidling<sup>31</sup> ab, hernach  
rühre das Koch darein, und schlage nach und nach  
8. Eyer darein, 4. ganze, und 4. Dötter, salz, und  
mache es auf ein Nudel Brett aus, wie es der  
Gebrauch ist, säh ein Mehl darauf, und leg die  
Nudel darauf, hernach laß eine Milch sieden in  
einer Rein<sup>32</sup>, leg einen Procken Schmalz darein,  
und leg die Nudel darein, die Milch darf nicht  
darüber ausgehen, gieb oben und unten Glut,  
daß sie schön ramlet<sup>33</sup> werden, so seynd sie recht,  
du darft es nur einmal überlegen, mußst  
aber 2: Reinen nehmen.

#### **16. Die Krebs Becherln zu machen**

Erstlich nihm 30: Krebsen, überbrenne sie, und  
löse die Schweifeln<sup>34</sup> und Scheeren aus, und  
wann sie ausgelöst sind, so hacke es, nihm um  
1 Xr<sup>35</sup> Semel, reib die Rinden herunter, mache  
von einem Krebs Butter mit 2. Eyer ein Ein=  
gerührtes<sup>36</sup>, thu es auch darunter, hacke alles  
untereinander schön klein, mach von denen  
Krebs Schaalen einen Butter, nihm davon ei=  
nen Krebs Butter, daß du meinst, das es ge=  
nug ist, rühre das Gehackte darein, gewürz,  
und salz es, und rührs gut untereinander,  
aber nicht zu viel, sonst verlierts die Farb,

---

<sup>30</sup> Flaumig rühren

<sup>31</sup> Große, weite Schüssel

<sup>32</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>33</sup> Begehrlich, üppig?

<sup>34</sup> Krebsschwänze

<sup>35</sup> Kreuzer

<sup>36</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

[Seite] 12.

N<sup>o</sup> hernach mach die Füll also: nimh ein Eiterl<sup>1</sup>, und ein paar Brüstel<sup>2</sup> überbrenne es in Salz Wasser, wann sie überbrennt sind, so schneide sie gewürflet, hernach nimh Gugumucken<sup>3</sup>, putze es sauber, und schneide es auch ganz klein, auch grüne Erbs, überbrenne es, wann aber die Erbsen schon vorbey seynd, so nimh Kauli<sup>4</sup>, überbrenn ihn, und schneide ihn auch gewürflet, auch Krebsen Schweifeln gewürflet geschnitten, thue dieses alles in eine Rein<sup>5</sup>, leg einen Krebs Butter daran, sträh<sup>6</sup> ein wenig Mehl darauf, gewürz, und salz es, und laß es also dünsten; wann es gedünst ist, so gieß ein wenig Suppen daran, hernach schmir die Krebs Becherln mit Butter, und streich den Krebs Teig um und um in die Becherln, daß der Teig just um und um gute 2: Messer Rücken dick ist, hernach lege einen ausgewalgen Butter Teig auf das Blatt<sup>7</sup>, und stelle die Krebs Becherln darauf, und drucke es gut ein, und fühle die Füll darein ganz voll, und streichs mit dem Krebs Teig oben auf zu, und leg überall ein pröckel<sup>8</sup> Krebs Butter darauf, und backe sie, so seynds fertig.

Du must es also warmer auf den Tisch geben so sind sie gut; Obergam<sup>9</sup> kannst auch dazu neh=

---

<sup>1</sup> Euter

<sup>2</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>3</sup> Champignons

<sup>4</sup> Blumenkohl

<sup>5</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>6</sup> Streuen

<sup>7</sup> Backblech

<sup>8</sup> Stück, Brocken

<sup>9</sup> Gaumen, Kiefer des Ochsens

[Seite] 13.

N<sup>o</sup>

men, und ihn überbrennen, und auch gewürfelt darunter schneiden.

### **17. Ein Weichsel Kuchen zu machen**

Erstlich nimh ¼. lb.<sup>10</sup> Butter, treibe<sup>11</sup> ihn schön pflaumig ab, hernach schlage 5: Eyer daran, 3 ganze und 2. Dötter, nihme Weixel, daß du meinst, daß es genug seynd, zupfe die Stengel weg, thu es in eine Rein<sup>12</sup>, brenne ein Schmalz darauf, daß sie aufschraiden<sup>13</sup>, und laß sie ein wenig dünnen, hernach rühre die Weixel darein, den Saft davon hebe auf, und um 1: Xr<sup>14</sup> 2: ʒ<sup>15</sup> altbackene Küpfel Bröseln<sup>16</sup>, nihme auch Zimmet, und Zucker, daß sie süß genug sind, schmier eine Rein mit Butter, fülle es darein, schiere oben und unten Glut, und backs schön braun, wann es gebacken ist, so nihme den aufgehebtten Saft auf ein Zinnschüssel, und schneide die Kuchen schnitzelweis<sup>17</sup>; und legs darauf, zuckers auf der Höhe, so ists fertig

### **18. Die Germ Bischkotten zu machen**

Erstlich nimh 12. Loth<sup>18</sup> Butter, treibe<sup>19</sup> ihn schön pflaumig ab, hernach schlage nach und nach 6. Dötter daran, und 3. Löffel Germ, wieg ½ lb.<sup>20</sup> Mehl rühre es darein, salze es, und 5. bis 6. Löffel Milch da=

---

<sup>10</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>11</sup> Flaumig rühren

<sup>12</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>13</sup> Aufplatzen

<sup>14</sup> Kreuzer

<sup>15</sup> Pfennig

<sup>16</sup> Kipfelbrösel

<sup>17</sup> In Schnitten

<sup>18</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>19</sup> Flaumig rühren

<sup>20</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

rein, rühre den Teig untereinander, säe ein

[Seite] 14.

Nº Mehl auf ein Bret, walg ihn aus Finger dick, drucke es mit einem Bißkotten Model aus, laß sie gehen, hernach überschmiers mit zerlassenen Butter, und besträhe es mit Zucker, und Zimmet, und backs, so sinds fertig. Das Blatt<sup>21</sup> must mit Butter schmiren, wann du es darauf legst.

### **19. Ein Lungl Bratl zu machen.**

Erstlich nimh 2: Stückel unausgewaschenen Karpfen, und 2: Stückel Hechten, grate<sup>22</sup> sie aus, und hacke sie schön klein, nimh auch 2. Sardeln<sup>23</sup>, und Kapern<sup>24</sup>, und eine halbete Semel in der Milch gewaiget<sup>25</sup>, und mache von einem Ey ein Eingerührtes<sup>26</sup>, und dieses hacke alles schön klein unter den Fisch, nimh ½. Vierting<sup>27</sup> Butter in einen Weidling<sup>28</sup>, und treib ihn schön pflaumig<sup>29</sup> ab und thue das Gehackte alles darein rühren, und noch 1 ganzes Ey und 1: Dotter daran, gewürz, und salze es, hernach mache es wie ein Lungelbratl aus, und laß es in einer Frikasee<sup>30</sup> Pfann ein Schmalz heiß werden, und leg das Lungelbratl darein, und backe es, du mußst aber alleweil das Schmalz herunter seigen<sup>31</sup>, und wieder darüber giessen, daß es sich recht ausbacken thut, auch paarmal umkehren.

---

<sup>21</sup> Backblech

<sup>22</sup> Die Gräten entfernen

<sup>23</sup> Sardellen

<sup>24</sup> Kapern

<sup>25</sup> Eingeweicht

<sup>26</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>27</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>28</sup> Große, weite Schüssel

<sup>29</sup> Flaumig rühren

<sup>30</sup> Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße

<sup>31</sup> Abschöpfen

[Seite] 15.

N<sup>o</sup> Wanns gebacken ist, so richte es auf eine Schüssel, und richte Müsscherln darüber, oder die Suppen und giebs, so ist es fertig; Kannst es spicken mit Hechten Magen, oder ein Milchram und Gabriele Süppel kanst auch darüber geben mit Butter Lemoni Schalen<sup>32</sup> und Saft.

## **20. Die blatelten<sup>33</sup> Mandeln Bögen**

**zu machen.**

Erstlich nimh  $\frac{1}{4}$ . lb.<sup>34</sup> gefahnten<sup>35</sup> Zucker in einen Weidling<sup>36</sup>, schlage von 2: Eyer die Klar daran, und rühre es eine ganze Stund, hernach nimh  $\frac{1}{4}$ . ting<sup>37</sup> geschwölte<sup>38</sup> Mandeln, schneide es recht schön dünn blättlet, und rühre es darein, auch gewürflete Lemoni Schäller<sup>39</sup>, und von einer halben Lemoni drucke den Saft daran, und 2. Loth<sup>40</sup> Mehl, misch es nur gut untereinander, es darf nimmer gerührt werden, schneide Obläter, wies der Gebrauch ist, streiche es auf nicht gar dick, schmier die blechene Bögen mit Butter, und lege es darauf, backe's.

Krapfeln kanst auch daraus machen.

21.

---

<sup>32</sup> Zitronenschalen

<sup>33</sup> Blättrig

<sup>34</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>35</sup> Gesiebt

<sup>36</sup> Große, weite Schüssel

<sup>37</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>38</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>39</sup> Zitronenschalen

<sup>40</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[Seite] 16.

**Nº 21: Die Bauern Krapfeln zu machen auf eine andere Art**

Erstlich nimh 1. Vierting<sup>1</sup> gefahten<sup>2</sup> Zucker in einen Weidling<sup>3</sup> schlag ein ganzes Ey und 2: Dötter darein, rührs gut auf, nimh 1. lb:<sup>4</sup> Mandeln schwöls<sup>5</sup> und hacke es schön klein, und etwelche<sup>6</sup> laß stehen, und schneids halben Theil von ein ander, thue die gehackten Mandeln in eine Rein<sup>7</sup>, und rößte es, daß sie werden getrocken, thu es hinein, und rühre es wieder eine gute Weil, hernach nimh runde Oblat, und thue runde Batzeln<sup>8</sup> darauf, und leg die halbeten Mandeln allezeit 4. darauf und backs in der Torten Pfanne schön gelb, so sind sie fertig.

**22. Die Bischkotten Becherln zu machen.**

Erstlich nimh 7. Eyer in ein Häffen<sup>9</sup> 5: Dötter und 2: ganze, schlag es eine gute Weil ab, hernach nimh  $\frac{1}{4}$ :ting<sup>10</sup> gefahten<sup>11</sup> Zucker darein, rühr es eine Stund, hernach drucke von einem halben Lemoni<sup>12</sup> den Saft darein, und die Schäler<sup>13</sup> schneide gewürflet, hernach rühre 3. Loth<sup>14</sup> Stärkmehl

---

<sup>1</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>2</sup> Gesiebt

<sup>3</sup> Große, weite Schüssel

<sup>4</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>5</sup> Einweichen und schälen

<sup>6</sup> Einige

<sup>7</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>8</sup> Kleine klebrige Häufchen

<sup>9</sup> Topf

<sup>10</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>11</sup> Gesiebt

<sup>12</sup> Zitrone

<sup>13</sup> Schale

<sup>14</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

und 1. Loth Mundmehl<sup>15</sup> darein, schmiere die Be=  
cherln mit Butter, leg einen Butter Teig auf das

---

<sup>15</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

[Seite] 17.

N<sup>o</sup>

Blattl<sup>16</sup>, setze die Becherln darauf, und drucks fest ein, hernach fülls ein wenig über halben Theil an, und backs, so sind sie fertig.

### **23. Die Mandeln Bretzeln zu machen**

Erstlich nimh 1. Viertel<sup>17</sup> klein gehackte Mandeln, und 1. Viertel gefahnen<sup>18</sup> Zucker, thue es in ein Reindl<sup>19</sup>, und drucke von einer halben Lemoni<sup>20</sup> den Saft daran, und die Schäller<sup>21</sup> schneide gewürflet, setze es auf eine Glut, und tröckere<sup>22</sup> sie, nihme von 2: Eyer die Klar, pfaume<sup>23</sup> es auf, und rührs darunter, tröckers wieder auf der Glut, hernach mach also warmer kleine Bretzeln daraus, schmier ein Torten Blattel<sup>24</sup> mit Butter und legs darauf überstreichs in der Höhe mit Wasser, und säe einen Zucker darauf, und backs, so sind sie fertig.

### **24. Bischkotten Kräpfeln zu machen.**

Erstlich nimh 2. ganze Eyer in ein Häffen<sup>25</sup>, schlaege sie eine Weil ab, hernach nimh 1. Viertel<sup>26</sup>

---

<sup>16</sup> Backblech

<sup>17</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>18</sup> Gesiebt

<sup>19</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>20</sup> Zitrone

<sup>21</sup> Schale

<sup>22</sup> Trocknen

<sup>23</sup> Flaumig schlagen

<sup>24</sup> Tortenblech

<sup>25</sup> Topf

<sup>26</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

gefahnten<sup>27</sup> Zucker darein, und rührs bis recht  
dick ist gegen 1. Stund, hernach nimh 4. Loth<sup>28</sup>

---

<sup>27</sup> Gesiebt

<sup>28</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[Seite] 18.

Nº Stärkmehl, und 4. Loth Mundmehl<sup>29</sup> darein, auch gewürflete Lemoni Schäler<sup>30</sup>, rührs durcheinander, streichs auf runde Obläter auf, nimh 4: Loth<sup>31</sup> Mandeln, schneid sie gestifelt<sup>32</sup>, und säe sie auf der Höhe darauf, es müssen alle darauf gesäet werden, schmier ein Torten Blatt<sup>33</sup> mit Butter, und legs darauf, backe sie, so sind sie fertig.

## **25. Faschierte Fleck<sup>34</sup> zu ma-**

### **chen**

Erstlich nimh 2: lb.<sup>35</sup> Fleck lauter<sup>36</sup> Löszer<sup>37</sup> in einem Stück, wasche es sauber aus, und reiß die kleine Streiferln heraus, und mache den Fasch<sup>38</sup>; nihme 2. lb: kälberne Schnitzeln, schneide das Häutige davon weg, hernach hacke es recht klein, wacke um 1. Xr<sup>39</sup> eine abgeriebene Semel in einer Milch, drucke es gut aus, und hacke es darunter, hacke auch von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>40</sup> darunter, schlage vorher 2: ganze Eyer, und 2: Dötter daran, treibe<sup>41</sup> 2: Eyer groß Butter ab in einem Weidling<sup>42</sup>, rühre das Gehackte darein, gewürz und salz es, rührs durcheinander, und mache drey Theil daraus, einen Theil laß weiß, und

---

<sup>29</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>30</sup> Zitronenschalen

<sup>31</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>32</sup> In kleine Stifte schneiden

<sup>33</sup> Tortenblech

<sup>34</sup> In Streifen geschnittener Magen von Wiederkäuern

<sup>35</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>36</sup> Nur

<sup>37</sup> Der dritte Magen der Wiederkäuer

<sup>38</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>39</sup> Kreuzer

<sup>40</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>41</sup> Rühren

<sup>42</sup> Große, weite Schüssel

unter einen Theil nihm von 30. Krebsen überbrent  
löß die Schweifeln<sup>43</sup>, und Scheeren aus, hacke sie

---

<sup>43</sup> Krebschwänze

[Seite] 19.

N<sup>o</sup>

kleinwinzig und misch mit einem Theil unterein= ander, hernach nimh um einen Xr<sup>44</sup> gesodtenen Spenat<sup>45</sup>, drucke ihn gut aus, hacke ihn auch klein winzig, und mische ihn unter einen Theil, her= nach fülls in die Fleck zwischen den Löser: Erst= lich weis, nacher roth, und drittens grün, und so fort nach der Schattirung, fülls alles ein, her= nach binds in ein Tüchel ein, und legs in eine Rindsuppen, und laß gut sieden, daß ausgeso= den seynd, wanns ausgesoden seynd, so schneide nach der längst ganz dünne Stückel, legs auf eine Schüssel, und gieß eine Suppen darüber, die Suppen mach also: mache von einem Krebs Butter eine Einbrenn in ein Reindl<sup>46</sup>, gieß eine Rind= suppen daran, laß sieden, gewürz, und richts darüber, auf der Schüssel, mußt du es auch ein wenig aufsieden lassen, thue auf der Höhe einen Krebs Butter noch darauf , so sind sie fertig.

## **26. Die faschierten Hendel<sup>47</sup>**

**zu machen.**

Erstlich nimh ein paar Hendl, putze es sauber du must aber schauen, daß sie nicht zerreißen, und must keines aufmachen, wann sie sauber abgeklaut sind, so nimh die Hendl, schneide es auf

---

<sup>44</sup> Kreuzer

<sup>45</sup> Spinat

<sup>46</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>47</sup> Hühner

[Seite] 20.

Nº

den Rucken hinunter, und löse die Haut von  
Fleisch, die Fliegel, und Füsserln, und den Kra=  
gen laß daran an der Haut, du mußt aber Ob=  
acht geben, daß du die Haut nicht zerreißt, her=  
nach schneid das Brate<sup>1</sup> von den Beinern, und ha=  
cke es, nimm eine halbeta Mundsemel, reib die  
Rinten herunter, wacke<sup>2</sup> es in der Milch und  
drucke es aus, und hacke es auch darunter, nih=  
me um 3. Xr<sup>3</sup> March<sup>4</sup>, und hacks darunter, mach  
von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>5</sup>, hacke es alles  
schön klein, gewürz und salze es, schlag ein Ey  
daran, rührs unter einander, und fühl es da=  
rein in die Hünnel<sup>6</sup>, und näh es wieder zu, und  
setze es ~~in~~ eine Rindsuppen in eine Rein<sup>7</sup> auf,  
laß es sieden, hernach leg die Hünnel darein  
auf dem Rucken, wann sie eine Weil gesoden  
haben, so kehre sie um, gieb aber Obacht, daß  
es nicht zerreißt, laß sie wieder sieden, bis ge=  
soden genug sind, hernach legs auf ein Schüssel,  
mache in einem Reindl eine gelbe Einbrenn  
schie<sup>8</sup> ein Rindsuppen von derselben, wo die Hün=  
nel darinn gesoden haben, dazu, leg ein Stückel  
Butter daran, gewürz, laß sieden, und richts  
über die Hünnel, oder du kannst statt der  
Suppen ein Gemischtes darüber machen, oder

---

<sup>1</sup> Alles essbare Fleisch

<sup>2</sup> Einweichen

<sup>3</sup> Kreuzer

<sup>4</sup> Inhalt der tierischen Knochen

<sup>5</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>6</sup> Hühner

<sup>7</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>8</sup> Schütten

[Seite] 21.

N<sup>o</sup> ein Ragu<sup>9</sup>, du kannst die Hünnel auch mit Ragu füllen, nihm von dem Brat, schneid es gewürflet und dünste es nihm überbrennte Brüßeln<sup>10</sup>, und Eiterl<sup>11</sup> schneid es auch gewürflet, auch Gugumucken<sup>12</sup>, putze sie sauber, und schneids schön klein, auch grüne Erbsen, und einen guten Theil Krebs Schweifeln<sup>13</sup>, schneids auch gewürflet, thue dieses alles in eine Rein, und dünste es in Krebs Butter gewürz, und salz's, füll es in die Hünnel, und näh es zu, und sieds in der Rindsuppen, wann dir etwas von dem gedünsten überbleibt, so gieß ein Rindsuppen daran, ein wenig, und richts auch darüber, laß aufsieden, so sinds fertig.

## **27. Duggaten<sup>14</sup> Nudeln zu machen.**

Erstlich nihm 1: lb.<sup>15</sup> Mehl in ein Weidling<sup>16</sup>, salz, und nihm 3. Loth<sup>17</sup> Butter, und 3. Loth Schmalz, laß zerschleichen<sup>18</sup>, und gieß in ein Löffel, hernach schlag 6. Eyer daran 2: ganze, und 4. Dötter, 2: Löffelvoll Germ und ein halb Seidl<sup>19</sup> lablete<sup>20</sup> Milch, sprüdle's<sup>21</sup> durcheinander ab, und schied es in das Mehl, mache den Teig zusammen, und schlag ihn rechtschaffen<sup>22</sup>

---

<sup>9</sup> Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch mit würziger Sauce

<sup>10</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>11</sup> Euter

<sup>12</sup> Champignons

<sup>13</sup> Krebschwänze

<sup>14</sup> Dukaten

<sup>15</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>16</sup> Große, weite Schüssel

<sup>17</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> Zergehen

<sup>19</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>20</sup> Lauwarm

<sup>21</sup> Verquirlen

<sup>22</sup> Richtige Beschaffenheit haben

ab, bis er sich von Löffel schält, hernach säe ein  
Mehl auf ein Brett, und nihm den Teig heraus,  
walge ihn Finger dick aus, und drucks mit einem

[Seite] 22:

N<sup>o</sup>.

Krebs Becherl Modl aus. In dem Weidling laß vorhero ein wenig gehen, ehe sie ausmachst, säe ein Mehl auf ein Bret, und legs darauf, laß gehen nachmahl so hoh, hernach setze eine Milch auf in einer Rein<sup>23</sup>, ein Procken Schmalz darein, in der Höhe quer finger hoch, laß sieden, und leg die Nudel<sup>n</sup> darein, schmiers auf der Höhe mit Butter und schier<sup>24</sup> oben auf ein Glut, untenher muß du sie aber ausschieren, laß sieden, so sind sie fertig.

### **28. Die Germ Wandeln<sup>25</sup>**

#### **zu machen**

Erstlich nihm  $\frac{1}{4}$ ting<sup>26</sup> Schmalz, und  $\frac{1}{4}$ .ting Butter, laß ihn zergehen, und schieds in ein Häferl, hernach schlag 12: Eyer darein, 3: ganze, 9: Dötter, und 4: Löffel Germ, und  $\frac{1}{2}$ . Seidl<sup>27</sup> lablete<sup>28</sup> Milch, sprüdle's<sup>29</sup> durcheinander, salz, hernach nihm  $\frac{1}{2}$ . lb.<sup>30</sup> Mehl, rühr es darein untereinander, schmier die Wandeln mit Butter, und fülls halben Theil voll an, laß gehen, und backs, so sind sie fertig.

Die Milch schied zum letzten darein.

### **29. Gestifelte<sup>31</sup> Bauern Krapfel.**

Erstlich nihm von 2: Eyer die Klar, und thu es in ein Häferl, und rühr es schön pfaumig<sup>32</sup> ab, hernach nihm ein Vierting<sup>33</sup> gefähten<sup>34</sup> Zucker darunter

---

<sup>23</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>24</sup> Schüren

<sup>25</sup> In Österreich ein wannenförmiges Blech oder auch die darin gebackenen kleinen Kuchen oder Krapfen

<sup>26</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>27</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>28</sup> Lauwarm

<sup>29</sup> Verquirlen

<sup>30</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>31</sup> In kleine Stifte geschnittene Mandeln

---

<sup>32</sup> Leicht und locker wie Flaum

<sup>33</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>34</sup> Gesiebt

[Seite] 23.

N<sup>o</sup>

ein Lemoni Saft<sup>35</sup>, und rühre es eine ganze Stund,  
hernach nihm gewürflete Lemoni Schäler<sup>36</sup> darunter,  
und 2. Loth<sup>37</sup> Mehl, und ¼. lb:<sup>38</sup> gestifelte Mandeln, Zim=  
met, und Nägel<sup>39</sup>, hernach rührs untereinander,  
und thu es Batzlweis<sup>40</sup> auf die Oblat<sup>41</sup>, und backs, her=  
nach brich das Oblat um und um weg, so sind sie  
fertig. Das Gewürz kannst auslassen<sup>42</sup>, wann  
du willst, und die Mandeln tröckern.

### 30. Die schwarze Brod Torte

Erstlich nihm ½ lb.<sup>43</sup> Mandeln, schwöls<sup>44</sup>, und stoss sehr  
klein, auch ½. lb. gefahen<sup>45</sup> Zucker, thu es in einen  
Weidling<sup>46</sup>, nihm auch 12. Loth<sup>47</sup> geriebenes Brod ein  
schwarzes, feuchts mit Wein an, daß ganz naß ist,  
und thu es auch hinein, schlag nach und nach 12: gan=  
ze Eyer, und 2. Dötter daran jedes wohl ver=  
rührt, du must anfangs die Eyer nicht geschwind  
schlagen, und rühr es in allen 1. Stund, hernach  
nihm Nägel<sup>48</sup>, Zimmet, und ein wenig Nuß<sup>49</sup> nach  
Belieben, Lemoni SchälerIn<sup>50</sup>, und ½ Vierting<sup>51</sup> Citro=  
nat stiflet geschnitten, thue dieses alles hinein,

---

<sup>35</sup> Zitronensaft

<sup>36</sup> Zitronenschalen

<sup>37</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>38</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>39</sup> Gewürznelken

<sup>40</sup> Häufchenweise

<sup>41</sup> Oblaten

<sup>42</sup> Weglassen

<sup>43</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>44</sup> Einweichen und schälen

<sup>45</sup> Gesiebt

<sup>46</sup> Große, weite Schüssel

<sup>47</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>48</sup> Gewürznelken

<sup>49</sup> Muskatnuss

<sup>50</sup> Zitronenschalen

<sup>51</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

rührs durcheinander, nihm ein Blat<sup>52</sup> mit einem Reif, schmiers mit Butter, und leg Oblat<sup>53</sup> darauf und gieß den Teig hinein, aber nicht gar zu vollfülls an, setzs in die Torten Pfann, und backs schön gemacht, wanns gebacken ist, so mach ein weis und rothes Eis<sup>54</sup> darauf, besäe es mit ge=

---

<sup>52</sup> Backblech

<sup>53</sup> Oblaten

<sup>54</sup> Zuckerglasur

[Seite] 24.

N<sup>o</sup> hackten Bißstatzen<sup>1</sup> setze es wieder in die Torten Pfann, und laß das Eis tröcknen, so ists fertig

### **31. Ein Fleckspeiß zu machen**

Erstlich mach von 4. Eyer einen ordinari<sup>2</sup> Nudl Teig an, recht fest, walge recht dünne Flecken aus, zerschneids zu 4. Theil, setze in einer Pfann ein Wasser auf, laß sieden, hernach leg etliche Flecken hinein, laß ein paar Sudt aufthuen<sup>3</sup> bereite in einem Weidling<sup>4</sup> ein kaltes Wasser, leg die gesodene Fleckeln hinein, thu es wieder heraus, breite ein Tuch auf, und legs darauf, hernach hacke ein kälbenes Beischel<sup>5</sup>, oder lämme<sup>6</sup>nes, das Milz, und den Schlunk<sup>6</sup> thue weg, das andere hacke recht klein, thue es in eine Rein<sup>7</sup>, leg ein Stückel Butter daran, strähe<sup>8</sup> ein wenig Mehl darauf, gewürz und salz es, laß ein wenig rösten, hernach thu es von Feuer, und schlag ein paar Eyer daran, schmier eine Rein mit Butter, und überlegs mit Butter, nihm ein Seidl<sup>9</sup> Milchram, schlag 3: ganze Eyer darein, sprüde sie ab, und gieß von dem Milchram etwas auf die Fleckl, und etliche pröckl<sup>10</sup> Butter, und sträh ein Lumpel<sup>11</sup> darauf, und breit wieder Fleckel darauf und so fort, bis es gar ist, einen Butter nihmst

---

<sup>1</sup> Pistazien

<sup>2</sup> Gewöhnlich

<sup>3</sup> Aufwallen lassen

<sup>4</sup> Große, weite Schüssel

<sup>5</sup> Lunge

<sup>6</sup> Schlund

<sup>7</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>8</sup> Streuen

<sup>9</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>10</sup> Stücke

<sup>11</sup> Lunge

[Seite] 25.

N<sup>o</sup> nur alle 3:<sup>ts</sup> und 4:<sup>ts</sup> Läg<sup>12</sup>, hernach schier unten und oben Glut, laß gut ausbacken, so ists fertig.

### **32. Die Aneiß<sup>13</sup> Schaiten.**

Erstlich schlag von 2: Eyer die Klar in einen Weid=ling<sup>14</sup>, rühr ¼. lb.<sup>15</sup> gefahnten<sup>16</sup> Zucker darein, rühr es, bis es recht dick wird gegen eine Stund, hernach wieg 2. Loth<sup>17</sup> Mehl, und thu es darunter, auch von 1. halben Lemoni<sup>18</sup> den Saft, und die Schälerl<sup>19</sup> gewürfelt, rührs untereinander, und schneide 2: Finger breite Oblat<sup>20</sup>, und einen Finger lang, und streich den Teig darauf, nicht gar zu dick, und strähe<sup>21</sup> Anneiß darauf, und backs, so sind sie fertig.

### **33. Die Krebs Strudl zu machen.**

Nihm ein Mehl auf ein Bret, brösle ein präckel<sup>22</sup> Krebs Butter darunter, und schlag 2: Eyer daran das übrige nihm warmes Wasser, und mache den Teig an in der Weiche wie eine andere Milchram Strudel, und arbeite ihn braff ab, bis er Blattern<sup>23</sup> giebt, hernach laß ihn rasten, und laß eine Rein<sup>24</sup> warm werden, und decke es auf den Teig, und laß ihn darunter eine Weil rasten, hernach walg den Teig aus, und

---

<sup>12</sup> Jede 3. und 4. Lage, Schicht

<sup>13</sup> Anis

<sup>14</sup> Große, weite Schüssel

<sup>15</sup> Lat. Libra, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>16</sup> Gesiebt

<sup>17</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> Zitrone

<sup>19</sup> Schalen

<sup>20</sup> Oblaten

<sup>21</sup> Streuen

<sup>22</sup> Ein kleines Stück

<sup>23</sup> Blasen

<sup>24</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

[Seite] 26.

Nº

breite ein Tuch auf, und besäe es mit Mehl, leg den Teig darauf, und ziehe ihn recht schön dünn aus, und laß ihn ein wenig übertröckern, und mache die Füll also: Nihm Krebsen, überbrenn<sup>25</sup> es, löß die Schweifel und Scheeren aus, und hacke es, und ein Semel in der Milch gewackt<sup>26</sup> auch darunter, und mach von 3. Eyer ein Eingerührtes<sup>27</sup>, und hacks darunter, wanns schön klein gehackt ist, so mach von den Krebs Schalen einen Butter, und nihm einen Krebs Butter in eine Rein, thu das Gehackte da= rein, gewürz, und salz es, laß ein wenig dün= sten, hernach nihm einen zerlassenen Krebs But= ter, und bestreich den ausgezogenen Teig gut damit, und nihm die gedünste Füll, und bestreich es schön gleich auf, wann es gut überstrichen ist, so rolle es mit dem Tuch zusamm, und leg es auf einem Theller in die Runde zusammen, hernach nihm eine Rein, gieß eine Milch da= rein 2. Finger hoch, und thu ein gutes Theil Krebs Butter hinein, und laß es aufsieden, wann es siedt, so leg die Strudl hinein, und laß es auf= sieden, gieb oben, und unten Glut, und backe sie, schmiere immerzu mit Krebs Butter, so ist sie fertig.

---

<sup>25</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>26</sup> Eingeweicht

<sup>27</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

[Seite] 27.

Nº

### **Die Bauern Torten.**

34. Erstlich schlag 9. Eyer in ein Häffen<sup>28</sup>, 6 ganze und 3. Dötter, schlags ein wenig ab, hernach rühr  $\frac{1}{2}$  lb.<sup>29</sup> gefahnten<sup>30</sup> Zucker darein, rührs eine ganze Stund, hernach nimh  $\frac{1}{4}$ . lb. geschwölte<sup>31</sup> Mandeln, eine Hand voll aber nimh davon, und theils halben Theil von einander, die andere aber hacke klein, und rührs darein, auch gewürflete Lemoni Schäler<sup>32</sup>, und 12. Loth<sup>33</sup> Mehl, misch untereinander, schmir ein Torten Blatl<sup>34</sup> mit Butter, und fülls ein, die halbeten Mandel must auf der Höhe darauf legen, backs, so ist fertig.

### **35. Die Gewürz Zelten<sup>35</sup>.**

Nimh 3. kleine ganze Eyer in ein Häffen<sup>36</sup>, schlags ein wenig ab, hernach rühr  $\frac{1}{2}$  lb.<sup>37</sup> gefahnten<sup>38</sup> Zucker darein, rührs eine ganze Stund, hernach nimh das Gewürz darein, Zimmet, Nägel<sup>39</sup>, ein wenig Nuß<sup>40</sup>, Lemoni Schäler<sup>41</sup>, und  $\frac{1}{2}$ . lb. Mehl misch untereinander, und drucks mit dem Modl<sup>42</sup> aus, nicht zu

---

<sup>28</sup> Topf

<sup>29</sup> Lat. Libra, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>30</sup> Gesiebt

<sup>31</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>32</sup> Zitronenschalen

<sup>33</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>34</sup> Tortenblech

<sup>35</sup> Kleiner, flacher Kuchen

<sup>36</sup> Topf

<sup>37</sup> Lat. Libra, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>38</sup> Gesiebt

<sup>39</sup> Gewürznelken

<sup>40</sup> Muskatnuss

<sup>41</sup> Zitronenschalen

<sup>42</sup> Pressform, meist aus Holz

dünn, schmier ein Blat<sup>43</sup>, und backs; ein wenig  
Ingwer, und Pfeffer kannst auch nehmen dazu

### **36. Pißtatz Koch.**

Nihm 12. Loth<sup>44</sup> Mandeln, stoss recht klein, und 4.

---

<sup>43</sup> Backblech

<sup>44</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[Seite] 28.

Nº

Pißtatzi klein gestossen, die man muß mit einem Spenat<sup>1</sup> Dampfel<sup>2</sup> färben, das Dampfel mache also: nimm um 2 Xr<sup>3</sup> einen frischen Spenat, stosse ihn recht klein, hernach drucke ihn durch ein Tuch auf ein Zinn Theller oder Schüssel setze den Saft auf eine Glut laß ihn zusamm gehen zu einen Topfen, hernach seichs durch ein Tüchel, das Wasser davon weg, den Topfen aber nimm, und stosse ihn unter die Mandeln, nimm die 12: Loth<sup>4</sup> Mandeln, und die 4. Loth Pißtatzi in einen Weidling<sup>5</sup>, und ½. lb.<sup>6</sup> gefahnen<sup>7</sup> Zucker von 1. ganzen Lemoni gewürflete Schäler<sup>8</sup>, hernach schlag nach und nach die Eyer daran 6. ganze und 12: Dötter, rührs gegen 3. Viertel Stund, schmier ein hohes Dorten Blat<sup>9</sup> mit Butter, überlegs mit Oblat, fülls ein, und backs, so ists recht, mach ein Eis<sup>10</sup> darauf.

### **37. Germ Waffen<sup>11</sup> Krapfen**

Nimm 12. Loth<sup>12</sup> Butter, und 12. Loth Schmalz laß ein wenig zerschleichen<sup>13</sup>, und treibs<sup>14</sup> in einem Häffen<sup>15</sup> schön pfaumig ab, schlag nach und nach 9. Eyer da=

---

<sup>1</sup> Spinat

<sup>2</sup> Mit Hefe angesetzte kleine Teigmengde, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmengde vermischt wird; Vorteig

<sup>3</sup> Kreuzer

<sup>4</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>5</sup> Große, weite Schüssel

<sup>6</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>7</sup> Gesiebt

<sup>8</sup> Zitronenschale

<sup>9</sup> Tortenblech

<sup>10</sup> Zuckerglasur

<sup>11</sup> Waffeln

<sup>12</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>13</sup> Zergehen

<sup>14</sup> Flaumig rühren

<sup>15</sup> Topf

ran, 4: ganze und 5: Dötter, 4. Löffel Germ, und  
5. Vierting<sup>16</sup> Mehl, Salz und ein groß Seitel<sup>17</sup> lalete<sup>18</sup>  
Milch, rühre eine Weil gut untereinander, deck

---

<sup>16</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>17</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>18</sup> Lauwarm

[Seite] 29.

N<sup>o</sup>

das Häffen zu, und laß gehen, wann das Häffen halben Theil von Teig ist, so laß voll angehen, hernach laß das Waffnen Eisen recht heiß werden, thu einen Procken Schmalz darein nur das erstemal das Eyßen gut läßt, hernach thue einen Teig in das Eyßen, dräh es ein paarmal um, und backs, hernach besäe<sup>19</sup> es mit Zucker und Zimmet auf beeden Seiten, so sind sie fertig.

Wann das Schmalz abgetrieben ist, so nimh einen Löffelvoll Brandwein hinein, daß resch<sup>20</sup> werden.

### **38. Juden Eyer Schmalz**

Schlag Eyer in ein Häffen<sup>21</sup>, salzs, hacke Sadeln<sup>22</sup>, und grün Petersil schön klein untereinander, und sprüdl es unter die Eyer ab, hernach nimh einen Milchram auf eine Schüssel und einen Butter, leg dünne Schnidl<sup>23</sup> Semel darauf, und gieß die abgesprüdleten Eyer darüber, gib unten und oben Glut, so ist recht.

### **39. Die Rogen Würstel.**

Überbrenne<sup>24</sup> den Rogen in Salz Wasser, hacke ihn schön klein, nimh von einem Ey ein Eingerührtes<sup>25</sup> hacks darunter, treibe ein Pröckel Butter ab, nihme nicht gar um ½. Xr.<sup>26</sup> eine abgeriebene Semel

---

<sup>19</sup> Bestreuen

<sup>20</sup> Knusprig

<sup>21</sup> Topf

<sup>22</sup> Sardellen

<sup>23</sup> Schnitten

<sup>24</sup> Abbrühen

<sup>25</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>26</sup> Kreuzer

[Seite] 30

N<sup>o</sup>

in der Milch geweicht, drucks aus, unter den Butter, salz gewürz, rühr den gehackten Roggen darein, schlag 1. Ey Dotter daran, rührs unter einander, hernach mach kleine Würstel daraus, und schröpfs<sup>27</sup> ein wenig, backs aus einem heisen Schmalz, es muß heiß seyn, sonst zerfallen sie; so sind sie recht. Ein Handvoll Mehl nihm auch, darein.

#### **40. Pischkotten Wandeln<sup>28</sup>.**

Nihm von 5: Eyer die Klar in einen Weidling<sup>29</sup> schlags mit einer Rutten ab, zu einen Schnee, hernach rühr  $\frac{1}{4}$  ting<sup>30</sup> gefahnten<sup>31</sup> Zucker darein, gut gewogen, und schlags alleweil mit der Rutten gut ab, bis dick ist, rühre 6: Eyer Dötter darein, schlags noch braf ab, auf die letzt rühre 6. Loth<sup>32</sup> Mehl darein, schmiere die Wandeln mit Butter, und fülls ein wenig über halben Theilvoll an backs, so sind sie fertig.

#### **41. Pischkotten Leberl<sup>33</sup>.**

Nihm 3. ganze Eyer in ein Häffen<sup>34</sup>, schlags ein wenig ab, rühr  $\frac{1}{4}$  ting<sup>35</sup> gefahnten<sup>36</sup> Zucker darein und rührs gegen eine Stund, daß es schön dick wird, nihm gewürflete Lemoni Schäller<sup>37</sup>, darein auf die letzt nihm Zimmet, und 1. Vierting

---

<sup>27</sup> Einschneiden

<sup>28</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>29</sup> Große, weite Schüssel

<sup>30</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>31</sup> Gesiebt

<sup>32</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>33</sup> Laibchen

<sup>34</sup> Topf

<sup>35</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>36</sup> Gesiebt

<sup>37</sup> Würfelig geschnittene Zitronenschalen

[Seite] 31.

N<sup>o</sup>:

Mehl darein, mach kleine runde Leberl daraus,  
und in der Mitte, dupfs<sup>38</sup> ein wenig ein, überstreich  
es mit Wasser, säe<sup>39</sup> einen Zucker darauf, und  
backs, so sind sie fertig.

#### **42. Den Ochsen Schweif zu machen.**

Nihm den Ochsen Schweif, wasch ihn sauber aus,  
salz ihn ein, schneide ihn Stückel weis, leg ihn in  
eine Rein<sup>40</sup> hernach schied<sup>41</sup> ein Essig daran, daß  
er sauer genug wird, und ein Bier, ein Happel<sup>42</sup>  
Zwiebel mit Gewürz Nägel<sup>43</sup> besteckt, Lemoni Schä=  
ler<sup>44</sup>, Lorber bläter, und Rosmarin, ein Kudel=  
kraut<sup>45</sup> und ein Stückel Zucker, und ein Stückel  
schwarzen Lebzelten<sup>46</sup>, setze ihn auf eine Glut, las=  
se ihn dünsten, wann er gedünst ist, so schöpfe die  
Fetten herunter, und schiede eine Rindsuppen  
daran, brösle ein schwarzes Brod daran, laß gut  
versieden, so ist fertig; gib ihn statt einen Ein=  
gemachten<sup>47</sup> den Zucker und Lebzelten kannst  
auslassen, wann du willst.

#### **43. Schnee Baalen**

Nihm ½. lb.<sup>48</sup> Mehl auf ein Bret, brösle 1. Vierting<sup>49</sup>

---

<sup>38</sup> Eindrücken

<sup>39</sup> Streuen

<sup>40</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>41</sup> Schütten

<sup>42</sup> Zwiebelknolle

<sup>43</sup> Gewürznelken

<sup>44</sup> Zitronenschalen

<sup>45</sup> Thymian

<sup>46</sup> Lebkuchen

<sup>47</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel

<sup>48</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>49</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

[Seite] 32.

N<sup>o</sup>

Butter darunter, schlag 3: Eyer Dötter daran  
4. Löffel Milchram, und 3. Löffelvoll Wein, mach den  
Teig an, walge ihn, schlage ihn wie einen Butter  
Teig, hernach walg kleine runde Flecken aus,  
radle etliche Streifeln aus, im Ort<sup>1</sup> aber müssen  
sie um und um ganz seyn, hebs mit einem  
Speil<sup>2</sup> oder Kochlofel auf, backs aus einem heissen  
Schmalz, so sind sie fertig, zuckers auf der Höhe.

#### **44. Brößel Wandeln<sup>3</sup>.**

Nihm 4. ganze, und 4. Dötter, in ein Häffen<sup>4</sup>, schla=  
ge es wenig ab, hernach rühr 1. Vierting<sup>5</sup> gefähten<sup>6</sup>  
Zucker darein, rührs gegen 1. Stund, daß recht  
schön dick wird, hernach nihm 4. Loth<sup>7</sup> Semel Bröse=  
In, sie müssen durch ein Zucker Sieb gefäht wer=  
den, und 2: Loth gestifelte<sup>8</sup> Pißtatzi, und gewürf=  
lete Lemoni Schäller<sup>9</sup>, rührs nur unter einan=  
der, schmier die Wandeln mit Butter, und fülls  
ein wenig über halben Theil an, backs so sind sie  
fertig.

#### **45. Linzer Torten.**

Treib<sup>10</sup> ½. lb.<sup>11</sup> Butter pfaumig ab, rühr 5. hart geso=  
dene gestossene Eyer Dötter darein, rührs noch  
eine Weil, auf die letzt nihme Lemoni Schärer<sup>12</sup>

---

<sup>1</sup> Am Ende

<sup>2</sup> Holzstäbchen

<sup>3</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>4</sup> Topf

<sup>5</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>6</sup> Gesiebt

<sup>7</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> In kleine Stifte geschnittene Pistazien

<sup>9</sup> Zitronenschalen

<sup>10</sup> Flaumig rühren

<sup>11</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>12</sup> Zitronenschalen

[Seite] 33.

Nº

gewürflete, und einen Viertel<sup>13</sup> Zucker, und ½.

lb:<sup>14</sup> Mehl, misch nur unter einander, streichs halben Theil auf ein Blat<sup>15</sup> auf, füll was Eingemachtes<sup>16</sup> darein, mach Stangel darüber, und einen blechenen Reif herum, backs, so ists recht, 4. Loth<sup>17</sup> Mandeln nihmst auch dazu.

#### **46. Kleyen Torten.**

Nihm 12. Loth<sup>18</sup> Mandeln, reibe sie mit einem saubern Tuch ab, hernach stoss sie mit der Schäler, und fähe<sup>19</sup> es durch einen Pfaum Löfel<sup>20</sup>, thu es in einen Weidling<sup>21</sup>, nihm 12. Loth gefahnten<sup>22</sup> Zucker darein, Lemoni Schäller<sup>23</sup>, Zimmet und Nagel<sup>24</sup>, misch untereinander, schlag nach und nach 8. Eyer daran, alzeit einen Dotter, und die Klar zu einen Schnee geschlagen, und so fort, eins nach den andern rühr es gut ab, daß schön dick wird, schmier ein Torten Blatt<sup>25</sup> mit einem Reif mit Butter, unten her überlegs mit Oblat, füll es ein, und backe's gleich, so ist recht, wann du willst, mach ein Eis<sup>26</sup> darauf.

#### **47. Leber Pfanzel<sup>27</sup> in einer**

---

<sup>13</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>14</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>15</sup> Blech

<sup>16</sup> Durch Einmachen haltbar gemachtes Obst

<sup>17</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>19</sup> Sieben

<sup>20</sup> Schaumlöffel (flacher, sehr breiter, siebartig durchlöcherter großer Löffel mit langem Stiel)

<sup>21</sup> Große, weite Schüssel

<sup>22</sup> Gesiebt

<sup>23</sup> Zitronenschalen

<sup>24</sup> Gewürznelke

<sup>25</sup> Tortenblech

<sup>26</sup> Zuckerglasur

<sup>27</sup> Laibchen

## Schie<sup>28</sup> Suppen

Nihme eine schöne weise kälberne Leber, hacks schön klein, das Häutige thu weg, hacke auch ein March<sup>29</sup> und einen grünen Petersil darunter, auf eine

---

<sup>28</sup> Jus, durch Kochen von Fleisch gewonnener (konzentrierter, eingedickter) Fleischsaft, Bratensaft

<sup>29</sup> Inhalt der tierischen Knochen

[Seite] 34.

N<sup>o</sup>

ganze Leber, nimm um 1. Kreuzer eine abge= riebene Mund Semel<sup>30</sup>, weichts in der Milch ein, drucks gut aus, und hacks darunter, hernach trei= be<sup>31</sup> in einem Weidling<sup>32</sup> eine Abschöpf Fetten ab, rüh= re das Gehackte darein, gewürz und salz es, schla= ge ein ganzes Ey darein, schmier eine Rein<sup>33</sup> mit Butter, und fülls darein, schier unten und oben Glut, und backs schön braun, daß ausgeba= cken ist, hernach legs also ganzer auf eine Schüs= sel in die Mitte, und richt ein Schie oder Saft Suppen darüber, die Suppen machst also: nimm eine Fetten in eine Rein, schneide ein Saft Fleisch zu kleine Pröckeln<sup>34</sup> darein, und ein Happel<sup>35</sup> Zwiebel mit Nagl<sup>36</sup> besteckt, laß es eine Weil bra= seln in der Fetten, hernach schneide grünes da= rein, was giebt, gelbe Ruben, weise Ruben, Kohl= rabie, grünn, oder blauen Kohl, Petersil, Zeller thu alles darein, und laß dünsten, daß es ganz braun wird, hernach säe ein wenig Mehl darauf, laß noch dünsten., hernach schied eine Rindsuppen daran, laß gut sieden, hernach seigs<sup>37</sup> ab, und stoss das Grüne schön klein, thu es wieder in die Suppen, und laß sieden, gewürz, salz es, leg ein Stückel Butter daran, wann du es anrichtest, so seigs wieder, so ist es recht.

---

<sup>30</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>31</sup> Flaumig rühren

<sup>32</sup> Große, weite Schüssel

<sup>33</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>34</sup> Stück, Brocken

<sup>35</sup> Zwiebelknolle

<sup>36</sup> Gewürznelken

<sup>37</sup> Abseihen

[Seite] 35.

N<sup>o</sup>

#### **48. Butter Ringel.**

Erstlich nimm 12. Loth<sup>38</sup> Butter in ein Weidling<sup>39</sup>, treib<sup>40</sup> ihn schön pfaumig ab, hernach nimm 6. hart gesodene Eyer Dötter, stoss recht klein, und rührs darunter und nimm 10. Loth Zucker, klein geschnittene Lemoni Schäller<sup>41</sup>, und 16. Loth Mehl, rührs unter einander säe ein Mehl auf ein Brett, nimm einen Teig heraus, drucke ihn breit aus in der Dicken eines kleinen Fingers, drucks mit einem Krebs Becherl aus, in der Mitte stich mit einem Fingerhut ein Loch durch, daß einem Ringel gleich sieht, legs auf ein Torten Blattl<sup>42</sup> überstreich es mit Wasser, und fahe<sup>43</sup> einen Zucker darauf, backe's so sind sie fertig.

#### **49. Die Marziban Torte.**

Nimm 1. lb.<sup>44</sup> Butter, treib<sup>45</sup> ihn schön pfaumig ab, rühre ½ lb. klein geschwölte<sup>46</sup> und gestossene Mandeln darein, schlag nach und nach 8. Eyer Dötter daran, hernach rühre ½. lb. gefahten<sup>47</sup> Zucker darein und ½. lb. Mehl, rühr es unter einander, druck von einer ganzen Lemoni<sup>48</sup> den Saft daran, und die Schäler<sup>49</sup> schneid gewürflet darunter, nimm ein Tor=

---

<sup>38</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>39</sup> Große, weite Schüssel

<sup>40</sup> Flaumig rühren

<sup>41</sup> Zitronenschalen

<sup>42</sup> Tortenblech

<sup>43</sup> Sieben

<sup>44</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>45</sup> Flaumig rühren

<sup>46</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>47</sup> Gesiebt

<sup>48</sup> Zitrone

<sup>49</sup> Schalen

ten Blattel<sup>50</sup>, streich den Teig halben Theil darauf, fühl  
was Eingemachtes<sup>51</sup> darein, und mach Stangel darü=  
ber, mach einen Reif herum, und backs, mach ein

---

<sup>50</sup> Tortenblech

<sup>51</sup> Durch Einmachen haltbar gemachtes Obst

[Seite] 36.

Ne

Eis<sup>1</sup> darauf, so ist fertig.

### **50. Reiß Wandel<sup>2</sup>.**

Nimm ein halb Milch, laß sieden, hernach nimm  $\frac{1}{4}$ ting<sup>3</sup>

Reiß, wasch ihn sauber aus, und koch ihn darein,

laß ihn sieden, daß er gesoden genug ist, hernach

thu ihn auf eine Schüssel heraus, und laß ihn aus=

kühlen, treibe<sup>4</sup> in einem Weidling<sup>5</sup>  $\frac{1}{4}$ . lb.<sup>6</sup> Butter

pfaumig ab, rühre den Reiß darein, und schlage

nach und nach 6. Eyer darein 4. ganze und 2: Döt=

ter, gewürflete Lemoni Schäller<sup>7</sup>, Zucker und

Zimmet, daß es süß genug ist, breite von But=

ter Teig in die Wandel Fleckel ein, wie zum

Kack<sup>8</sup> Wandeln, und füll sie, mit dem Reiß fang

an, in der Höhe aber darfst du keinen Deckel

darauf machen, sondern setz nur so in die

Torten Pfann, und backs, so sind sie recht.

Ein Reiß Koch machst auch so, schmier eine Rein<sup>9</sup>

mit Butter, und fülls darein, schier<sup>10</sup> unten und

Oben Glut, und backs schön gemacht<sup>11</sup>, so ist recht.

### **51: Ein Artitschocken Pfanzel<sup>12</sup>.**

Siede 24. Krebsen ab, löse die Schweifel, und die

Scheeren aus, hacks schön klein, nimm um 1: Xr<sup>13</sup>

---

<sup>1</sup> Zuckerglasur

<sup>2</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>3</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Flaumig rühren

<sup>5</sup> Große, weite Schüssel

<sup>6</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>7</sup> Zitronenschalen

<sup>8</sup> Gehackte Fleischfülle

<sup>9</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>10</sup> Schüren

<sup>11</sup> Langsam

<sup>12</sup> Laibchen

eine abgeriebene Mund Semel<sup>14</sup>, weiche es in der  
Milch ein, drucks gut aus, und hacks darunter

---

<sup>13</sup> Kreuzer

<sup>14</sup> Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

[Seite] 37.

№

die Krebsen, mach von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>15</sup> in Krebs Butter, nicht gar fest, hacks darunter, nimm ein Hand voll geschwölte<sup>16</sup> gestossene Mandeln, hacke sie auch darunter, hernach nimm ein wenig Krebs Butter in einen Weidling, rühre das Gehackte darein, schlag ein ganzes Ey und 1. Dotter darein, gewürz und salze es, binds in einem Tüchel ein wie ein Eiterl<sup>17</sup>, laß es in einem Krebs Wasser sieden, richte es auf eine Schüssel, hernach nimm 4. Artitschocken, laß sieden, wann sie gesoden sind, so nimm die grossen Blateln<sup>18</sup> herab, machs in ein Butter Süppel, hernach stecks in das Pfanzel um und um, daß es einer Artitschocken gleich sieht, nimm gedünste grüne Erbsen, richts zu der Artitschocken, und gieß die Suppen von Blatl darüber, laß einen Sud aufthun, und gieb es anstatt der grünen Speis, so ist es recht.

## **52. Ein abgetriebener<sup>19</sup> Gugelhupf.**

Nimm ½. lb. Butter in einen Weidling<sup>20</sup>, treib<sup>21</sup> ihn schön pfaumig ab, hernach schlag nach und nach 12: Eyer daran 6: ganze, und 6: Dötter, hernach 3: Löffel Germ darein, salz es, und ½ lb. Mehl rührs nur untereinander, nimm Weinbeerl<sup>22</sup> darein, schmiere einen Gugelhupf mit Schmalz, füll den Teig da=

---

<sup>15</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>16</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>17</sup> Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht

<sup>18</sup> Blätter

<sup>19</sup> Flaumig gerührt

<sup>20</sup> Große, weite Schüssel

<sup>21</sup> Flaumig rühren

<sup>22</sup> Rosinen

[Seite] 38.

Ne rein, laß es voll angehen, backe ihn, so ist er fertig.

### **53. Die Eyer Würstel.**

Schlage 12. Eyer oder 14. in ein Häffen<sup>23</sup>, salz sprüde es untereinander, laß ein kleins wenig Schmalz heiß werden in einem kleinen Pfannnel, gieß etwas wenig von den Eyern darein, und backe lauter runde Fleckel heraus, hernach mach einen Fasch<sup>24</sup> nim um 1 Xr.<sup>25</sup> eine abgeriebene Semel, weichs in der Milch ein, drucks es aus, nim 1. Stückel Karpfen, lös ihn ab von den Gräten, und Haut, und hacks darunter, nim von einem Karpfen ein Milch Beischl<sup>26</sup>, und hacks darunter, und von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>27</sup>, hacks darunter, salz, gewürzes, nim ein Ey groß Butter, treib ihn in einem Weidling<sup>28</sup> ab, rühr den Fasch darein, und schlag ein paar Eyer Dötter daran, streichs auf die Fleckel auf, und wickle sie zusamm zu einen Würstel, schmier eine Rein<sup>29</sup>, oder Schüssel mit Butter, nim einen Butter und Milchram darauf, schier unten und oben Glut, giebs auf den Tisch also warmer, so ist recht.

### **54. Die gewickelten Krebs Germ Nudel.**

Nim 1. lb. Mehl in einen Weidling, hernach schlage

---

<sup>23</sup> Geschirr, Topf

<sup>24</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>25</sup> Kreuzer

<sup>26</sup> Lunge

<sup>27</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>28</sup> Große, weite Schüssel

<sup>29</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

[Seite] 39.

№

5: Eyer daran 2. ganze, und 3. Dötter in ein Häf=  
fen<sup>30</sup>, 5. Loth<sup>31</sup> Butter und Schmalz zusamm, laß es zu=  
zerschleichen<sup>32</sup> ein halb Seidl<sup>33</sup> labete<sup>34</sup> Milch 3: Löffel  
Germ, sprüde<sup>35</sup> alles untereinander ab, salze es,  
was recht ist, und mach den Teig an, schlag ihn ab, bis  
er von Löffel fällt, und laß ihn ein wenig gehen,  
nihm 30. abgesodene Krebsen, löß die Schweifel und  
Scheeren aus, hacks klein, und rößt es in Krebs But=  
ter, walge den Teig in die Länge aus, und streich  
die Krebsen darauf, radle 2: Finger breite Streifel,  
und wickle es zusamm, wie ein Wepsennest, schmir  
eine Rein mit Butter, und legs darein, laß es  
noch ein mahl gehen, hernach nihm ein grosses  
Seidl siedende Milch, gieß es in der Seiten da=  
rein, und backe es, schmier es etlichmal mit  
Krebs Butter, du must es nicht aufstellen, wie  
wann es zu einen Wepsennest macht, sondern  
nach querk legen, so sind sie recht.

### **55. Ribißel Pfeffer über**

ein Wildbrät.

Nihm einen Butter in ein Reindl<sup>36</sup>, laß ihn heiß  
werden, thue Semel Bröseln hinein, laß schön gelb  
rösten, hernach schied<sup>37</sup> einen Wein darein, und  
eine Suppen, wo das Wildbrät gesoden hat, eine

---

<sup>30</sup> Geschirr, Topf

<sup>31</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>32</sup> Zergehen

<sup>33</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>34</sup> Lauwarm

<sup>35</sup> Verquirlen

<sup>36</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>37</sup> Schütten

ganze Lemoni Schalen<sup>38</sup>, und ein Stangel Zimmet

---

<sup>38</sup> Zitronenschale

[Seite] 40

N<sup>o</sup> thu es zerbrechen, und es hinein, nimm eingesodene Ribisel ein kleines Gläßel, thu es in die Suppen und laß sieden, so ist es recht, wann du es anrichtest, so nimm es.

### **56. Die gesodenen Mandl Wandel<sup>1</sup>.**

Nimm  $\frac{1}{4}$ . lb.<sup>2</sup> geschälte klein gestossene Mandeln in einen Weidling<sup>3</sup>, und  $\frac{1}{4}$ . lb: Zucker in ein mös= senes<sup>4</sup> Pfandl, gieß nicht gar  $\frac{1}{2}$  Seidl<sup>5</sup> Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er einen Faden spint, hernach gieß ihn auf die Wandeln, und schlag nach und nach 10. Eyer daran, 4. ganze, und 6: Dötter, gewürflete Lemoni Schäler<sup>6</sup>, rühr es gegen 1. Stund, schmier die Wandel mit Butter und fülls über halben Theil ein wenig an, backe es, so sind sie fertig.

### **57. Den faschirten Köhrlrabie**

Nimm 8. Stückel Kohlrabie, putz ihn, und laß ihn ein wenig sieden, wann er gesoden ist, so schneide den Deckel herunter, und höllschen aus<sup>7</sup>, und nimm das Ausgehöllschte auf ein Bret, hack es klein, hacke auch ein Kalbfleisch, ein March<sup>8</sup>, und von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>9</sup> darunter, treib<sup>10</sup> eine

---

<sup>1</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>2</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>3</sup> Große, weite Schüssel

<sup>4</sup> Aus Messing

<sup>5</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>6</sup> Zitronenschalen

<sup>7</sup> Aushöhlen

<sup>8</sup> Inhalt der tierischen Knochen

<sup>9</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>10</sup> Flaumig rühren

[Seite] 41.

N<sup>o</sup> Abschöpf Fetten ab in dem Weidling<sup>11</sup>, rühre den Fasch<sup>12</sup> darein, schlag ein Ey Dotter daran, nimm Semel=bröseln, gewürz, salz, und füll es in den ausgehöltschten Köhrlrabie, thu den Deckel darauf, und bind es in einem Tuch ein, und laß ihn sieden, wan er gesoden ist, so schneide Stückel nach deinen Belieben, hernach mach ganz eine weise Einbrenn von einem Butter, und gieß eine Rindsuppen daran, und leg den Köhrlrabie hinein, und laß ihn aufsieden, so ist es recht, rühr ein wenig Milch=ram daran.

#### **58. Dragant<sup>13</sup> Krapfel.**

Erstlich nimm 4. Loth<sup>14</sup> geschwölte<sup>15</sup> recht klein gestossene Mandeln, drucke unter wählenden Stossen von 1: halben Lemoni<sup>16</sup> den Saft daran, und die Schälerl<sup>17</sup> davon schneid klein winzig darunter, laß es in dem Mörser stehen, hernach nimm 12. Loth<sup>18</sup> fein gefahnen<sup>19</sup> Zucker in den Mörser unter die Mandeln nimm eine kleine Nußgroß geweichten Dragant in den Mörser, stoss alles gut untereinander, hernach nimm von einem Ey die Klar, schlags zu einen Schnee, thu es auch in den Mörser, stoss alles unter einander, eine gute Viertel Stund, daß es schön weis wird, hernach mache auf Obläter aus, Herzl, Kranzel, Klee Blateln, und viereckig=

---

<sup>11</sup> Große, weite Schüssel

<sup>12</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>13</sup> Gallertartige, quellbare Substanz der Pflanze Tragant, Geliemittel

<sup>14</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>15</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>16</sup> Zitrone

<sup>17</sup> Schale

<sup>18</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>19</sup> Gesiebt

[Seite] 42.

N<sup>o</sup> te runde Krapfeln, was du willst, und backs schön kühl, so sind sie recht. Den Dragant dazu must du 1. oder 2: Tag vorhero in einem frischen Wasser einweichen, wann er geweicht ist, so seig das Wasser weg, und drucke durch ein Tüchel, daß das Wilde davon wegkommt, und so machst es zu allen Sachen, wo ein Dragant dazu kommt; so ist es recht.

### **59. Hechten Eiterl<sup>20</sup>.**

Nihm 2. Stückel Hechten, löß es von den Gräten und Haut, hacke es schön klein, nihm nicht gar um 2: ♂<sup>21</sup> Semel, reib die Rinden herunter, weich es in der Milch, und hacke es darunter, auch von 2: Eyern ein Eingerührtes<sup>22</sup> darunter gehackt, treib ein wenig Butter ab in einem Weidling<sup>23</sup>, rühr das Gehackte darein, schlag ein Ey Dotter daran, gewürz, salz es, und mach es zusamm, wie ein Eiterl, binds in ein Tüchel ein, und henge es in eine gestossene Suppen, laß sieden, hernach gieb es in eine gestossene oder andere Suppen, ~~oder~~ lautern Erbsen Suppen must du zu einer Gestossenen hinein nehmen, 4. Schnid<sup>24</sup> gebackene Semel, und 3. backene Eyer, und 1: Handvoll geschwölte<sup>25</sup> Mandeln, stoss alles schön klein, und thu es hinein, laß sieden, gewürz,

---

<sup>20</sup> Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht

<sup>21</sup> Pfennig

<sup>22</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>23</sup> Große, weite Schüssel

<sup>24</sup> Schnitten/Scheiben

<sup>25</sup> Eingeweicht und geschält

[Seite] 43.

N<sup>o</sup>

salz, leg einen Procken Butter daran, und schlag es durch ein Sieb, wann es zu dünn ist, so brenn es ein wenig ein, in der Höhe ziere es mit einem Krebs Butter, auch Krebs Schweifeln, wann du wilt das Eiterl kanst also ganzer dareingeben, oder zerschneid es, und bestecks mit gestifelten<sup>26</sup> Pista=tzi und Mandeln.

**60. Dalkerln<sup>27</sup> zu ma=**

**machen.**

Erstlich nimh 4. gute Händ voll Mehl in einen Häffen<sup>28</sup> und schlag 2: ganze, und 2: Dötter daran, und lab=lete<sup>29</sup> Milch gegen 3. Seitl<sup>30</sup>, daß der Teig in der Dicken ist wie ein Schmarn Teig, rühre ihn glatt ab, hernach nimh 4. Löffel Germ darein, salz, und schlag ihn eine Weil ab, hernach laß ihn gehen, und setz ein Dalkerln Pfann<sup>31</sup> auf eine Glut, thu über all ein Prockerl Schmalz darein, gieß ein wenig was von Teig darein, backs, und kehre es um, das Schmalz muß heiß seyn, und so oft du ein Dalkerl backest, so must du allezeit wieder ein Pröckel Schmalz darein thuen, setze sie auf ein Ort, daß warm bleiben, und giebs also warmer auf den Tisch, so sind sie fertig.

---

<sup>26</sup> In kleine Stifte geschnitten

<sup>27</sup> Gebäck in Form von kleinen Fladen

<sup>28</sup> Geschirr, Topf

<sup>29</sup> Lauwarm

<sup>30</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>31</sup> Pfanne mit halbrunden oder flachen Vertiefungen

[Seite] 44.

### **Nº Die Tortlett<sup>1</sup>.**

61. Erstlich nimh  $\frac{1}{2}$  lb.<sup>2</sup> Butter, treib<sup>3</sup> ihn schön pfaumig ab, hernach rühr 5. hart gestossene Eyer Dötter darein, und  $\frac{1}{4}$  ting<sup>4</sup> Zucker gewürflete Lemoni Schäler<sup>5</sup> und  $\frac{1}{2}$  lb. Mehl rührs untereinander und machs aus in Haschée<sup>6</sup> Wandel<sup>7</sup>, füll was Ein=gemachtes<sup>8</sup> darein, und mach Stangel darüber, so sind sie recht.

### **62. Die krummen Kipfeln**

#### **von der Germ.**

Erstlich nimh  $\frac{1}{2}$  lb.<sup>9</sup> Schmalz treib<sup>10</sup> es schön pfaumig ab, schlag nach und nach 7. Eyer daran 3. ganze und 4. Dötter hernach nimh 4. Löffel Germ, und  $\frac{1}{4}$  Seidl<sup>11</sup> labete<sup>12</sup> Milch, wieg ein lb. Mehl, thu es hinein, und salz es, und schlag den Teig ab, bis er sich von Löffel schält, wann er etwann zu fest wäre, so kannst noch ein wenig Mehl nehmen, laß den Teig ein wenig in dem Weidling<sup>13</sup> gehen, hernach, nimh ihn auf ein Bret heraus, und besäe ihn mit Mehl, und walge ihn aus Messer Rucken dick, und schneid 3. eckigte Fleckel daraus, und füll was Eingemachtes<sup>14</sup> darein, und wickle es zusamm und formiere alles, wie die Kipfel, und thu es

---

<sup>1</sup> Kleiner, belegter Tortenboden

<sup>2</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>3</sup> Flaumig rühren

<sup>4</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>5</sup> Zitronenschalen

<sup>6</sup> Gericht aus Hackfleisch

<sup>7</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>8</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel

<sup>9</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>10</sup> Flaumig rühren

<sup>11</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>12</sup> Lauwarm

<sup>13</sup> Große, weite Schüssel

<sup>14</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel

auf ein Blatt<sup>15</sup>, und laß gehen, wann sie gegangen sind, so schmier es mit Butter, und besäe

---

<sup>15</sup> Blech

[Seite] 45.

N<sup>o</sup>

mit Zucker, backs in der Torten Pfann, so sind sie fertig.

### **63. Germ Gallatschen<sup>16</sup> auf andere Art.**

Nimm  $\frac{1}{4}$ . ting<sup>17</sup> Schmalz, treib<sup>18</sup> ihn schön pfaumig ab, schlag nach und nach 5. Eyer darein 3: Dötter und 2. ganze, und 3. Löffel Germ, und  $\frac{1}{2}$ . lb.<sup>19</sup> Mehl und auf die letzt 4. Löffel lablete<sup>20</sup> Milch, salz rühre es gut durch einander, hernach säe ein Mehl auf ein Bret, thue einen Teig darauf, drucke ihn mit der Hand breit, lasse ihn klein Finger dick, und drucks aus mit einem Glaßel, oder runden Wandel<sup>21</sup>, daß sie sind wie kleine Krapfen, schmiere ein Blat<sup>22</sup> ein wenig mit Butter, legs darauf, aber nicht nahe zusamm, laß gehen, hernach mach ein Grübel in die Mitte, leg was Eingemachtes<sup>23</sup> darein, beschmiers mit zerlassenen Butter, und fahe<sup>24</sup> einen Zucker darauf, backs, so sind sie fertig.

### **64. Die Cocolada Bußerl<sup>25</sup>**

Nimm  $\frac{1}{4}$  ting<sup>26</sup> gefahnten<sup>27</sup> Zucker in einen Weidling<sup>28</sup> und  $1\frac{1}{2}$  Zettl<sup>29</sup> geriebenen Cocolada, schlage von 2: Eyer

---

<sup>16</sup> Radförmiges Gebäck mit Füllung

<sup>17</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> Flaumig rühren

<sup>19</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>20</sup> Lauwarm

<sup>21</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>22</sup> Blech

<sup>23</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel

<sup>24</sup> Streuen

<sup>25</sup> Leichtes Zuckergebäck

<sup>26</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>27</sup> Gesiebt

<sup>28</sup> Große, weite Schüssel

<sup>29</sup> Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen

die Klar zu einen Schnee, thu es darein, und rührs  
eine Viertl Stund, hernach rühr  $\frac{1}{4}$  ting geschwölte<sup>30</sup>

---

<sup>30</sup> Eingeweicht und geschält

[Seite] 46.

Nº:

klein gestossene Mandel darein, und misch unter einander, und mach es auf Obläter aus, schön rund, und hübsch hoh, 3. bis 24. Bußerl müssen daraus wären, backs, und brich das Oblat um und um ab, so sind sie fertig, kannst es auch beeisen<sup>31</sup>, wann du willst.

### **65. Den Krebs Schmarn.**

Nihm gegen 30. Krebsen, überbrenn<sup>32</sup> es in Salz Was= ser, und löß die Schweif und Scheeren aus, hacke sie schön klein, nihm um 2: Xr<sup>33</sup> abgeriebene Semel weich es in der Milch, drucks gut aus, und hacke sie darunter, hernach nihm eine Handvoll geschwölte<sup>34</sup> klein gestossene Mandel, hacks auch darunter, ma= che von den Krebs Schaaalen einen Butter, nihm ei= nen in einen Weidling<sup>35</sup>, rühr das Gehackte darein und schlag nach und nach 6: Eyer daran, 4 gan= ze und 2. Dötter, zuckere ihn, daß es süß genug ist, und ein kleines wenig salze ihn, setze eine Rein<sup>36</sup> auf eine Glut, thu den übrigen Krebs But= ter darein, und den Schmarn laß ausdünsten rühr ihn immer mit einem Scheiferl<sup>37</sup> auf, du must ihn nicht gar zu stark ausdünsten, daß er ein wenig mild bleibt; so ist er recht.

### **66. Zucker Waffn<sup>38</sup> Krapfen.**

Nihm 12. Loth<sup>39</sup> Schmalz, treib<sup>40</sup> es schön pfaumig ab,

---

<sup>31</sup> Mit Zuckerglasur versehen

<sup>32</sup> Abbrühen

<sup>33</sup> Kreuzer

<sup>34</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>35</sup> Große, weite Schüssel

<sup>36</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>37</sup> Kleine Schaufel

<sup>38</sup> Waffeln

[Seite] 47.

N<sup>o</sup>

rühre 6. Loth geschwölte<sup>41</sup> klein gestossene Mandel da= rein, und schlage nach und nach 6: ganze Eyer da= rein, hernach nimst 3: Löffel Wein, und 10: Loth<sup>42</sup> ge= fahten<sup>43</sup> Zucker, gewürflete Lemoni Schalerl<sup>44</sup>, und Zimmet nach deinen Belieben, und 16: Loth Mehl, rührs gut durcheinander, hernach setze das Waf= fen Eyßen auf das Feüer, thue einen Procken Schmalz darein, daß gut last, wann es heiß ist, so thue einen Löffel voll Teig hinein, drucke das Ey= sen zu, und kehre es ein paar mahl um hernach nihm es heraus, überecks auf einen Nudlwalger und halt es unten zusamm, so sind sie recht, und so fort.

#### **67. Die Ragu Wandel<sup>45</sup>.**

Nihm grüne Erbsen, und Nägel<sup>46</sup>, Schwammerln thu es in ein Reindl<sup>47</sup>, leg ein Stückel Butter dran gewürz und salz es, sträh ein Mehl darauf, und laß es dünsten, wanns gedünst sind, so nihm ein paar überbrennte Briesel<sup>48</sup>, und ein Eiterl<sup>49</sup> schneids ge= würflet, auch gewürflete Krebs Schweifel, thu es zu den Schwammerln hinein, rührs unter ein= ander, und laß es ein wenig dünsten, wann sie gedünst seynd, so gieß ein wenig Rindsuppen daran, so ist recht; ist es an einen Fasttag so

---

<sup>39</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>40</sup> Flaumig rühren

<sup>41</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>42</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>43</sup> Gesiebt

<sup>44</sup> Zitronenschalen

<sup>45</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>46</sup> Gewürznelken

<sup>47</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>48</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbes

<sup>49</sup> Euter

nihmst statt Briesel und Eiterl ein paar Stückel  
Hechten, sieds in Salz Wasser ab, hernach blatle ihn  
schön, thue die Graten sauber heraus, und dünste

[Seite] 48.

N<sup>o</sup>

ihn, auch mit grünen Erbsen, und Nägel, Schwamerln  
und gieß ein wenig Erbsen Wasser daran, nimm Ha=  
sche<sup>1</sup> Wandel, breite untenher einen Butter Teig  
hinein, wie zum Kack=<sup>2</sup> Wandel, füll es voll an  
mit Ragu, und in der Höhe streichs mit Krebs Teig  
zu, in der Mitte schön Hoh, wie die Kack Wandel,  
auf der Seiten aber must du es um und um ein=  
schneiden; so sind sie recht, backs, so sind sie fer=  
tig; und giebs also warmer auf den Tisch, den  
Krebs Teig machst, wie zum Krebs Becherln, nimm  
30. Krebsen überbrenne<sup>3</sup> es in Salz Wasser, löß  
die Schweifeln und Scheeren aus, hacks schön  
klein, hacke auch von 2. Eyern ein Eingerühr=  
tes<sup>4</sup> darunter, und 2: Xr<sup>5</sup> abgeriebene Semel in  
der Milch geweicht, druck es gut aus und hacke  
es darunter, nimm einen Krebs Butter in ei=  
nen Weidling<sup>6</sup>, rühr das Gehackte darein, schla=  
ge 2: Eyer daran 1: ganz, und 1: Dotter, so  
ist es recht. Die Pastetten machst auch von den Teig.

### **68. Karpfen in einer Pastet=**

#### **ten Suppen**

Nimm einen Karpfen, stich ihn beym Schweif hin=  
ein, und heb das Blut auf, mache ihn auf, und  
schüppe ihn, und schneide Stückel daraus, nachdei=  
nen Belieben, salze ihn ein wenig, du darfst  
ihn nicht auswaschen, hernach nimm Lorbeerblatl

---

<sup>1</sup> Gericht aus Hackfleisch

<sup>2</sup> Feist, fett, mastig

<sup>3</sup> Abbrühen

<sup>4</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>5</sup> Kreuzer

<sup>6</sup> Große, weite Schüssel

[Seite] 49.

N<sup>o</sup>

Roßmarin, Kudelkraut<sup>7</sup>, Lemoni Schälerl<sup>8</sup>, Gabrie<sup>9</sup>  
ein ganz Zwiebel Happel<sup>10</sup> mit Nägel<sup>11</sup> besteckt, und  
schwarze Brodbröseln, nimm eine Rein<sup>12</sup>, und leg von  
den allen überall halben Theil hinein, hernach leg  
den Fisch umgekehrter darauf, die Kopf Stückel  
unterschie<sup>13</sup>, hernach thue den anderen Theil darauf  
laß ein Schmalz heiß werden, brenne es auf den  
Fisch, hernach gieß ein Erbsen Wasser darauf, und  
säure ihn mit Essig, was recht ist, decke ihn zu  
setze ihn auf, lasse ihn sieden, und thue ihn etli=  
che mal braf beiteln<sup>14</sup>, daß er sich unterschie  
nicht anlegt, du must ihn nicht zu früh aufsetzen  
sonsten wird er zu weich, gewürze ihn, so ist er  
fertig.

### **69. Die Zimmet Krapfel zu machen.**

Erstlich nimm ½ Vierting<sup>15</sup> geschwölte<sup>16</sup> Mandeln,  
stosse sie recht klein, feuchts mit einem halben  
Lemoni Saft an, und 1. Vierting gefahnten<sup>17</sup> Zucker,  
½ Loth<sup>18</sup> fein gestossenen Zimmet, gewürflete Le=  
monni Schälerl<sup>19</sup>, thue alles unter einander, mi=  
sche es in Möser<sup>20</sup>, und von 1. Ey die Klar zu einen

---

<sup>7</sup> Thymian

<sup>8</sup> Zitronenschalen

<sup>9</sup> Kapern

<sup>10</sup> Zwiebelknolle

<sup>11</sup> Gewürznelken

<sup>12</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>13</sup> Unten

<sup>14</sup> Schütteln

<sup>15</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>16</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>17</sup> Gesiebt

<sup>18</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>19</sup> Zitronenschalen

<sup>20</sup> Mörser

Schnee geschlagen, misch es auch darunter, misch  
alles gut untereinander, hernach mache es auf

[Seite] 50.

Nº

Obläter aus, wie Gulden groß, schön rund, backs so sind sie fertig. wann du es nicht gleich ausmachest, so thue es auf ein erdenes<sup>21</sup> Theller heraus, sonst wirds händig<sup>22</sup>, wann es zu lang in Mörser steht.

### **70. Das Fisch Beischl<sup>23</sup> zu machen.**

Mache eine gelbigte Einbrenn in einer Rein<sup>24</sup>, hernach hacke einen Zwiebel schön klein, laß ihn in der Einbrenn anlaufen, schied essig daran, daß es sauer genug ist, schied Erbsen Suppen daran, hernach nim ein wenig Lorbeer Blätter Rosmarin, Kudelkraut<sup>25</sup>, 1. ganze Lemoni Schaaen<sup>26</sup> ein kleines Happel Zwiebel<sup>27</sup>, mit Nägel<sup>28</sup> besteckt, thue alles in die Suppen hinein, gewürz und salze es, leg das Beischl hinein, gilbs ein wenig, oder heb das Blut auf, und thue es in die Suppen, laß es siedend, so ist's recht.

### **71. Karpfen in einer böhmischen Suppen.**

Nimm einen Karpfen, stich ihn beym Schweif hinein und heb das Blut auf, hernach mach ihn auf, und schneide ihn zu Stückel, du darfst ihn weiter nicht auswaschen, hernach nim 2: gelbe Ruben, schneide es blatlet<sup>29</sup>, und eine Wurzen Petersil blatlet

---

<sup>21</sup> Irden

<sup>22</sup> Bitter

<sup>23</sup> Lunge

<sup>24</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>25</sup> Thymian

<sup>26</sup> Zitronenschale

<sup>27</sup> Zwiebelknolle

<sup>28</sup> Gewürznelken

[Seite] 51.

N<sup>o</sup>

geschnitten, und ein Happel Zwiebel, schneid ihn auch blatlet, hernach nim ein kleines Happel Zwiebel mit Nägel besteckt, Roßmarin Lorbeer Blatl, Kudelkraut, langlicht<sup>30</sup> geschnittene Lemoni Schaalere ganze Gewürz Nagel, ganzen Pfeffer, Ingwer, nim eine Pfann, thue die gelben Ruben, den Petersilie, und den Zwiebel unterschie<sup>31</sup>, und von allen den andern den dritten Theil, hernach leg den Fisch darein auf die Schuppen, die Kopf Stückel und die Schweif unterschie, salz und sträh wieder von allen was darauf, hernach leg wieder den Fisch, und strähe alles darauf, salz wieder, und laß ihn ein wenig in Salz anbeißen, hernach schied das Blut darauf, ½. Seitl<sup>32</sup> Essig, und 1. Maß<sup>33</sup> Bier, decke ihn zu, und laß ihn ein paar Sud aufthun, hernach nim einen Procken Butter, walze ihn in Mehl braf um, brösle ihn, und thue ihn in der Seiten hinein in Fisch, lasse ihn noch sieden, daß er aber nicht zu weich wird, und der Butter nicht prockert bleibt, so ist er fertig; gewürzen must du ihn auch.

## **72. Abgetriebene<sup>34</sup> Specknötel.**

Nim ¼. ting<sup>35</sup> Spec, ein wenig nim, und hacke ihn recht klein, den andern aber schneide klein gewürflet, nim den gehackten Spec in einen Weidling<sup>36</sup>, und

---

<sup>29</sup> Blättrig

<sup>30</sup> Länglich

<sup>31</sup> Unten

<sup>32</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>33</sup> 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter

<sup>34</sup> Flaumig gerührt

<sup>35</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>36</sup> Große, weite Schüssel

eine Abschöpf Fetten dazu, treib<sup>37</sup> es ab, hernach schlag

---

<sup>37</sup> Flaumig rühren

[Seite] 52.

N<sup>o</sup>

nach und nach, 4. Eyer daran, und 4. Löffel Milchram, nihm um 2 Xr<sup>1</sup> klein gewürflet geschnittene Mund Semel<sup>2</sup>, feuchts mit der Milch an, und rührs darein auch klein geschnittenen Schnittling<sup>3</sup>, oder grün Petersil, hernach nihm den gewürfleten Spec, lasse ihn anlaufen, und schied ihn darein, salz nihm ein paar Hand voll Mehl darein, und probire eins was nicht zerfallen, sonst must noch mehr Mehl nehmen legs ein, aber mach es nicht fest zusamm, so sind sie recht.

### **73. Die Cocolada Suppen.**

Nihm ein Löffelvoll Mehl in eine Rein<sup>4</sup>, röst es schön braun, hernach schied ein Maß<sup>5</sup> Milch darein, Zucker, und Zimmet, und 2. Zettel<sup>6</sup> geriebenen Cocolada, laß ihn gut sieden, und wann du es anrichtest, so gieß es mit 4. Eyer Dötter ab, und richte es auf bathe<sup>7</sup> Semel an, so ist es recht.

### **74. Cocolada Buserln<sup>8</sup> auf eine andere Art.**

Erstlich nihm 1. Vierting<sup>9</sup> gefahten<sup>10</sup> Zucker in einen Weidling<sup>11</sup>, und von 2: Eyer die Klar zu einen Schnee geschlagen, auch von einem halben Lemoni<sup>12</sup> den Saft und rühre es, bis es recht dick wird; hernach nihm

---

<sup>1</sup> Kreuzer

<sup>2</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>3</sup> Schnittlauch

<sup>4</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>5</sup> 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter

<sup>6</sup> Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen

<sup>7</sup> In Schnitten/Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck leicht rösten

<sup>8</sup> Leichtes Zuckergebäck

<sup>9</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>10</sup> Gesiebt

<sup>11</sup> Große, weite Schüssel

<sup>12</sup> Zitrone

ein Zedel<sup>13</sup> Coccolada, reibe ihn recht schön klein, und  
thue es auch hinein, und rühre es noch eine gute  
Viertel Stund, hernach schmier ein Blat mit Wachs

---

<sup>13</sup> Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen

[Seite] 53.

und gieß es schön rund auf und backs in der Torten Pfanne, anfangs must du gähe<sup>14</sup>Hizn geben, hernach aber die Glut alle weg nehmen, und ausziehen lassen, daß sie nicht naß bleiben, so sind sie fertig.

### **75. Das gefüllte Kraut.**

Nimm ein ganzes Happel<sup>15</sup> Kraut, schneid es klein, und und laß es recht weich sieden, hernach druck es gut aus, und hacke es recht klein, hack auch einen Viertel<sup>16</sup> guten Spec darunter, und um 3 Xr<sup>17</sup> geriebene Kipfel brösel, hacke alles gut unter einander, nimm eine Abschöpf Fetten in einen Weidling<sup>18</sup>, treib es ab, und rühr das Gehackte darein, und schlaue nach und nach 6: Eyer daran, gewürz und salzes, nimm ganze gebratene ausgelöste Kästen<sup>19</sup> darunter, auch überbrennte ganze Schnecken, sauber geputzt darunter und ein geselchtes Kaißer Fleisch<sup>20</sup> klein gewürflet geschnitten, misch untereinander, nimm 4: große Blatl, und füll es ein, halt es fest zusamm, und binds in ein Salvett<sup>21</sup> ein, henge es in eine Rindsuppen, laß es gut aufsieden, wann es gesoden ist, so schneide es und richte es auf eine Schüssel, mach ein Butter Süppel, rühr ein Milchram daran, und gieß es darüber laß es auf der Schüssel aufsieden, so ist es recht, unter die Füll must du auch 3. Löffelvoll Milchram rühren.

---

<sup>14</sup> Jäh, schnell

<sup>15</sup> Krautkopf

<sup>16</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>17</sup> Kreuzer

<sup>18</sup> Große, weite Schüssel

<sup>19</sup> Kastanien

<sup>20</sup> Geräuchertes Bauchfleisch

<sup>21</sup> Serviette

[Seite] 54.

N<sup>o</sup>

## 76. Ein Meridan.

zu machen.

Nimm 3. Seidl<sup>22</sup> Milch, laß sieden, hernach koche eine  
Reiß ein, gegen 1. Vierting<sup>23</sup>, daß er nicht zu dick  
wird, und sich gut und aussieden kann, du must ihn aber  
vorher 3: oder 4. mal aus einem laleten<sup>24</sup> Wasser  
gut auswaschen, ehe du ihn einkochest, und wann er  
gesoden ist, so richt ihn auf eine Schüssel, laß ihn  
auskühlen, und nimh in einen Weidling  $\frac{1}{4}$  ting But=  
ter, treib ihn schön pfaumig ab, und rühre den  
Reiß darein, schlag nach und nach 6: Eyer da=  
ran, 2: ganze und 4. Dötter rühr es gegen eine  
halbe Stund, hernach nimh ein Lämmenes Fleischl,  
oder Hünnel<sup>25</sup>, dünste es recht gut, nimh einen  
Kauli<sup>26</sup> dazu, hernach mach ein Ragu, nimh Briesel<sup>27</sup>,  
Eiterl<sup>28</sup>, Obergam<sup>29</sup>, überbrenn<sup>30</sup> es, und schneide  
das Briesel Blätlet, und das Eiterl langlicht<sup>31</sup>,  
und den Obergam, wie Hanner Kamp<sup>32</sup>, thu es  
in eine Rein<sup>33</sup>, leg ein Stückel Butter daran,  
säe ein Mehl darauf, gewürz, salz, und laß  
es dünsten, wann es gedünst ist, so gieß ein klei=  
nes wenig Rindsuppen daran, dünste auch in  
einem Reindl<sup>34</sup> grüne Erbsen, Gugumucken<sup>35</sup>, Nägl<sup>36</sup>

---

<sup>22</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>23</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>24</sup> Lauwarm

<sup>25</sup> Huhn

<sup>26</sup> Karfiol

<sup>27</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>28</sup> Euter

<sup>29</sup> Gaumen, Kiefer des Ochsen

<sup>30</sup> Abbrühen

<sup>31</sup> Länglich

<sup>32</sup> Hahnenkamm

<sup>33</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>34</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

Schwammerln, Pülsling<sup>37</sup>, hernach nihm eine Schüs=  
sel, richt zum ersten die gedünsten Hünnel

---

<sup>35</sup> Champignons

<sup>36</sup> Gewürznelken

<sup>37</sup> Steinpilze

[Seite] 55.

Nº

oder Lämmenes mit Kauli hinein, hernach richte die gedünzte Schwammen darüber, und auf die letzt die Ragoue, auf der Höhe darüber schied von den Hünnel eine Suppen darein, aber nicht zu viel hernach streichs mit dem abgetriebenen Reiß auf der Höhe zu, wie eine Krebs Pastetten schier unten und oben Glut, mach einen Reif herum, und laß es backen, unterschie<sup>38</sup> ganz wenig Glut, so ists recht, giebs also warmer statt einen Eingemachten : Krebsen nimst auch dazu.

### **77. Schwammer<sup>39</sup> Gersten.**

Nihm eine gerollte Gersten, wasch aus einem lableten<sup>40</sup> Wasser aus, setz es zu, und laß sieden, nihm Pülsling<sup>41</sup>, brenn<sup>42</sup> es mit siedendem Wasser ab, und setzs zu, laß sieden, wann sie gesoden sind, so hacks recht klein, das Wasser aber davon heb auf, schneide auch ein ganzes Happel Zwiebel<sup>43</sup> recht klein, und einen grünen Petersil, röste die Schwammen, Zwiebel; Petersil in einer Rein<sup>44</sup> mit Butter, wanns geröst ist, so schneide die Ger[ste]= hinein, und schied die Schwammen Suppen daran, wanns noch zu dick ist, so gieß eine lautere Erbsen Suppen daran, gewürz und salz es, pfeffers, und leg ein Stückel Butter, daran, und laß sieden, so ist recht.

---

<sup>38</sup> Darunter

<sup>39</sup> Pilze

<sup>40</sup> Lauwarm

<sup>41</sup> Steinpilze

<sup>42</sup> Abbrühen

<sup>43</sup> Zwiebelknolle

<sup>44</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

[Seite] 56.

Nº

### **78. Harte Eyer in einer Zwiebel**

#### **Suppen.**

Nimm 9: Eyer, sied sie hart, und schneids nach der querk blatlweis, 3 oder 4. Theil daraus, richte es auf eine Schüssel, hernach mach in einem Reindl<sup>1</sup> eine gelbligte Einbrenn, nimm ein halbes Hoppel Zwiebel<sup>2</sup>, schneids klein, und laß es in der Einbrenn anlaufen, schied ein wenig Essig daran, und eine Erbsen Suppen, rühr einen Milchram daran, gewürz, salz; leg einen Butter daran und schieds über die Eyer, laß sie aufsieden, so sind sie fertig.

### **79. Germ Nudl in der Milch.**

Nimm  $\frac{3}{4}$ .ting<sup>3</sup> Mehl in einen Weidling<sup>4</sup>, salze es, nimm 3. Eyer in einen Häffen<sup>5</sup> 1. ganzes und 2: Dötter, und 2: Löffel Germ schieds in das Mehl, hernach nimm me  $\frac{1}{2}$ . Seidl<sup>6</sup> Milch, und ein Ey groß Schmalz, setz zum Feuer, laß lablet<sup>7</sup> werden, daß das Schmalz zergeht, und mach es gar an, wann der Teich zu weich wird, so gieß die Milch nicht gar daran, schlag ihn rechtschaffen ab, daß er sich von Löffel schält, laß ihn ein wenig gehen, hernach machs

---

<sup>1</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>2</sup> Zwiebelknolle

<sup>3</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Große, weite Schüssel

<sup>5</sup> Geschirr, Topf

<sup>6</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>7</sup> Lauwarm

[Seite] 57.

N<sup>o</sup>

auf einem Bret aus Finger lang, und 2: querk  
Finger dick, laß gehen, und setz eine Milch auf  
leg einen Procken Schmalz darein, schier in der Hö=  
he eine Glut laß sieden; so sind sie fertig.

### **80. Spritz Krapfen.**

Nihm 5. Loth<sup>8</sup> Schmalz in eine Rein<sup>9</sup>, und gieß ein  
Seitl<sup>10</sup> Wasser daran, laß es sieden, hernach nihm  
½. lb:<sup>11</sup> Mehl, rührs hinein, und rührs schön glatt ab, le=  
ge 7. Eyer zum Feuer, und laß es warm werden  
und schlag eins nach den andern darein, jedes wohl  
verrührt, und laß den Teig alleweil auf der Glut  
stehen, daß er schön warm bleibt, salz; und nihm  
die Spritzen füll einen Teig darein, tunk den Stös=  
sel im Schmalz ein, und drucks durch in das heisse  
Schmalz, schön rund, wie der Gebrauch ist, du must  
sie anfangs braf brüteln<sup>12</sup>, daß sie schön auflaufen  
so sind sie fertig. Zuckers auf der Höhe, backs  
schön gemacht.

### **81. Ein Lungel Bratel.**

Nihm ein Lungel Bratel, von 6. oder 7. Pfund<sup>13</sup>, häüt=  
le es sauber ab, wasch aus, und salz es ein, legs in  
eine Rein<sup>14</sup>, schied<sup>15</sup> Essig und Wasser daran, setz  
auf eine Glut, decks zu, und laß sieden, hernach  
nihm Lorbeer Blatl, Rosmarin, Kudelkraut<sup>16</sup>, ganze  
Lemoni Schalen<sup>17</sup>, ein Zwiebel Happel<sup>18</sup> mit Nägel<sup>19</sup> be=

---

<sup>8</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>9</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>10</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>11</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>12</sup> Sieden, brodeln

<sup>13</sup> 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>14</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>15</sup> Schütten

<sup>16</sup> Thymian

[Seite] 58.

Nº

steckt, 2: oder 3. Zecherl Knoblach<sup>20</sup>, 2: Gronabeer<sup>21</sup> 3: Kerntl<sup>22</sup> Pfeffer, thue dieses alles gleich in Anfang darein, und laß mitsieden, wanns gesoden ist, so schöpf die Fetten herunter, und brens schön gelb ein, rühr einen Milchram daran, langlichte<sup>23</sup> Lemo= ni Schäller<sup>24</sup>, Gabri<sup>25</sup>, Gewürz, und laß noch eine Weil sieden, so ists fertig.

## 82. Den faschierten Salad

Nihm 9: oder 10. Stauden Salad, putze ihn, und setze ihn also ganzer zu, laß ihn nur ein wenig sieden, daß er nicht zu weich wird, hernach thue ihn heraus auf eine Schüssel, und mach den Fasch<sup>26</sup>: nihm 2: oder 3. Stückel Hechten oder Karpfen, überbrenne<sup>27</sup> ihn in Salz Wasser, grätne ihn aus, hacken klein, und von 1. Ey hack ein Eingerührtes<sup>28</sup> darunter, auch eine halbete Mund Semel<sup>29</sup> abgerieben in der Milch ge= weicht, gut ausgedruckt, und darunter gehackt, treib ein wenig Butter ab, rühr den Fasch darein schlag 1. ganzes Ey und 1. Dotter daran, gewürz, salz, nihm den Salad, leg die Blatel von einander, schneide in der Mitte die kleine Blatl heraus, und streich auf 2: Bläter den Fasch, leg die an= dern Bläter um und um darüber, daß der Fasch

---

<sup>17</sup> Zitronenschalen

<sup>18</sup> Zwiebelknolle

<sup>19</sup> Gewürznelken

<sup>20</sup> Knoblauchzehen

<sup>21</sup> Preiselbeeren

<sup>22</sup> Körner

<sup>23</sup> Länglich

<sup>24</sup> Zitronenschalen

<sup>25</sup> Kapern

<sup>26</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>27</sup> Abbrühen

<sup>28</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>29</sup> Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

nicht herauschaut, und überwinde ihn mit Zwirn  
schmier eine Rein<sup>30</sup> mit Butter, leg den Salad  
daran, setz auf eine Glut, säe ein Mehl darauf

---

<sup>30</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

[Seite] 59.

Nº

und laß ihn dünsten, wann er gut gedünßt ist, so gieß eine Erbsen Suppen daran, gewürz und salz laß ihn gut aussieden , so ist er fertig, wann du ihn an einen Fleisch Tag machst, so nimmst ein kälbe= nes Fleisch, statt den Fisch, und eine Rindsuppen, sonsten ist alles eins.

### **83. Germ Mandl Strudl.**

Nimm 1: lb.<sup>31</sup> Mehl auf ein Nudl Bret, brösle 12. Loth<sup>32</sup> Butter darunter, 6. Eyer Dötter, 3. Löffel Germ, 4. Löffel Milchram, salze ihn, und mache ihn zusamm, aber mit dem Walger<sup>33</sup>, und schlage ihn alle weil, wie einen Butter Teig, wann er zu fest seyn soll, so must du noch mehr Milchram nehmen, und must es so lang schlagen, bis er schön glatt wird, her= nach walge ihn aus in die Länge, und in die Breite, daß du ihn nur einmal hinum, und einmal her= um kanst schlagen, hernach mach die Füll, nihm 4. Loth klein gestossene geschwölte <sup>34</sup> Mandel, und 4. Loth gefahen<sup>35</sup> Zucker, gewürflete Lemoni Schäler<sup>36</sup>, und 8. Eyer, 3. ganze, und 5 Dötter, rührs gut, daß es schön dick wird, und streichs auf die Flecken<sup>37</sup> auf, die ganze Flecken aus, leg ein Ort<sup>38</sup> hinum, und ein Ort herum, nihm ein Papier so lang die Strudel ist, und 2. Mal so breit, schmiere recht stark mit Butter, leg die Strudel in die Mitte darauf, und stolp<sup>39</sup> das Papier auf den

---

<sup>31</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>32</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>33</sup> Nudelholz

<sup>34</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>35</sup> Gesiebt

<sup>36</sup> Zitronenschalen

<sup>37</sup> Ausgerollter Strudel

<sup>38</sup> Strudelseite



[Seite] 60

Nº

Seiten hinauf, und treibe<sup>1</sup> es mit samt dem Papier in die Runde, wie ein Milchram Strudel, laß gehen, hernach schmiere es mit Butter, und besäe es mit Zucker, und backs.

#### **84. Bespickte Fricando<sup>2</sup>**

Nihm ein oder 2: kälbene Schnitzel, häutle es ab und schneide kleine dünne Schnitzel daraus, spick es schön, schmier eine Rein<sup>3</sup> mit Butter, leg die Schnitzel darein, ein Happel Zwiebel<sup>4</sup> mit Nägel<sup>5</sup> besteckt, 2. gehackte Sardeln<sup>6</sup>, setz auf eine Glut, decke es zu, säe ein Mehl darauf, laß es schön braun dünsten, kehr es immerzu um, wanns gedünst sind, so schiede<sup>7</sup> eine Rindsuppen daran, aber vorher einen Essig, langlichte<sup>8</sup> Lemoni Schäler<sup>9</sup>, gewürz, salz, laß es gut sieden, so sind sie fertig, du kannst auch Müscherln darein geben. Nihm Müscherln, wasche sie in Wein aus, und thu es hinein, und laß mitsieden, oder mach vorher ein kurz Süppel, und thu es nachher hinein dazu, die Suppen machst so, setz einen Butter auf in einem Reindl<sup>10</sup>, mache es von Semelbröseln, und wenig Mehl, eine gelblete Einbrenn, hacke 2: Sadeln, ein wenig Zwiebel, wenig grün Petersil, ein wenig Knoblach, und Lemoni Schäler,

---

<sup>1</sup> Legen

<sup>2</sup> Teil der Kalbskeule

<sup>3</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>4</sup> Zwiebelknolle

<sup>5</sup> Gewürznelken

<sup>6</sup> Sardellen

<sup>7</sup> Schütten

<sup>8</sup> Länglich

<sup>9</sup> Zitronenschalen

<sup>10</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

hacke dieses alles schön klein, und laß es in der  
Einbrenn anlaufen, schied einen Wein darein

[Seite] 61.

N<sup>o</sup>

und eine Rindsuppen, thue die Müscherln hinein,  
und laß sieden, gewürz, thue noch langlete Lemoni  
Schäler daran, so sinds recht.

### 85. Gerolte Vögerl<sup>11</sup>.

Nihm ein, oder 2. kälbene Schnitzel, schneide dinne<sup>12</sup>  
Schnitzel daraus, klopf sie ein wenig, hernach ma=  
che einen Fasch<sup>13</sup>, nihm ein wenig kälbernes Fleisch,  
von dem Schnitzl, hacks recht klein, häutls gut aus,  
und hacks darunter, nihm ein halbete abge=  
riebene Mund Semel, weicks in der Milch, dru=  
cke sie aus, und hacks darunter, treib<sup>14</sup> ein wenig  
Butter ab, rühr den Fasch darein, schlag ein gan=  
zes Ey daran, ist es aber zu fest, so nihm noch  
1: Dotter salz, gewürz, nihme die Schnitzel, strei=  
che einen Fasch darauf, rolle es zusamm, und  
steck in der Mitte einen Speil<sup>15</sup> durch, laß ihn  
nur ein wenig beeder seits vorgehen, und so  
mach alle fort, und schmier eine Rein<sup>16</sup> mit Butter  
leg die Roll=Vögerl darein, ein Happel Zwiebel<sup>17</sup>  
mit Nägerln<sup>18</sup> besteckt, 2: gehackte Sardeln<sup>19</sup>, säe  
Mehl und Semel Bröseln darauf, setz auf eine Glut  
laß dünsten, kehrs mit einem Scheiferln<sup>20</sup> immer=  
zu um, laß es dünsten schön braun, wann sie  
gedünst sind, so schied einen Essig daran, und ein

---

<sup>11</sup> Kalbsvögerl, ausgelöste Kalbsstelze

<sup>12</sup> Dünn

<sup>13</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>14</sup> Flaumig rühren

<sup>15</sup> Dünnes Holzstäbchen

<sup>16</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>17</sup> Zwiebelknolle

<sup>18</sup> Gewürznelken

<sup>19</sup> Sardellen

<sup>20</sup> Kleine Schaufel

Rindsuppen, langlete<sup>21</sup> Lemoni Schäler<sup>22</sup>, gewürz

---

<sup>21</sup> Länglich

<sup>22</sup> Zitronenschalen

[Seite] 62.

N<sup>o</sup>

salz es, und laß es gut sieden, giebs statt einen  
Eingemachten, so sind sie recht, du must aber die  
Speil herausziehen, wann du es anrichtest.

### **86. Eine Musch<sup>23</sup> Torten.**

Nimm 2. lb.<sup>24</sup> geschwölte<sup>25</sup> Mandeln, stosse sie recht klein,  
drucke von 2: Lemoni<sup>26</sup> den Saft daran, unter dem  
Stössen<sup>27</sup>, und 2: lb. gefachten<sup>28</sup> Zucker, ½ Loth<sup>29</sup> Zimet,  
½. Loth Nägel<sup>30</sup>, und 1. Qtl:<sup>31</sup> Muskatnus, stosse sie  
recht klein, und von 1. ganzen Lemoni gewürfle=  
te Schäler<sup>32</sup>, thue dieses alles in eine Rein<sup>33</sup>, und  
röst es recht gut durcheinander, du must es aber  
alleweil umrühren, sonst legt es sich gar stark  
an, oder sie brennt sich an, hernach thu es von  
dannen, und schlage von 6. Eyer die Klar zu ei=  
nen Schnee, rührs gut untereinander, hernach  
nihm ein hohes Torten Blatl<sup>34</sup>, überlegs mit Oblat<sup>35</sup>,  
und thue von dem Teig nicht gar halben Theil da=  
rauf, machs schön gleich um und um, du must  
den Teig fest mit der Hand zusammen ballen,  
sonst halt er nicht, oder tunke die Hand in ein  
Wasser ein, und drucks gut herzu; Wann der  
Teig zu fest wird, so schlage gepfaumte<sup>36</sup> Eyer

---

<sup>23</sup> Muschelform?

<sup>24</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>25</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>26</sup> Zitronen

<sup>27</sup> Stoßen

<sup>28</sup> Gesiebt

<sup>29</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>30</sup> Gewürznelken

<sup>31</sup> 1 Quentchen = 4,375 Gramm in Österreich (1 Loth = 4 Quentchen)

<sup>32</sup> Schalen

<sup>33</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>34</sup> Tortenblech

<sup>35</sup> Oblaten

<sup>36</sup> Leicht und locker wie Flaum

Klar nach, wann auch 4. oder 5. nachgeschlagen  
würden, so macht es nichts, nimm  $\frac{1}{4}$  lb. Citronat,

[Seite] 63.

Nº

schneide ihn recht dinn blatlet<sup>37</sup>, daß du die ganze Torten überlegen kannst, von den andern Teig machst lauter Musch daraus, wie die Kleyen Musch<sup>38</sup>; den Modl must mit Zucker und Mehl besäen wann du fertig bist, so dunke die Musch unterschie<sup>39</sup> in Eyer Klar ein, und picks auf den Citronat auf das Gespitzte hinauf, und das andere unterschie, du must in der Höhe anheben zum aufpicken, du must aber sehen, daß du genug hast, wann sie gar aufgepickt sind, so mache einen Reif herum, und backs, es darf nicht gar zu stark gebacken werden, weil der Teig trocken ist, wann sie gebacken ist, so beeis<sup>40</sup>, mit weis und rothen Eis, und besäe es mit gehackten Pißtatzi<sup>41</sup>, tröckers in der Torten Pfann, daß aber nicht braun wird, so ist sie fertig.

### **87. Die geschobene Torten.**

Nimm 1½. lb.<sup>42</sup> geschwölte<sup>43</sup> klein gestossene Mandeln, und 1½. lb. gefahnen<sup>44</sup> Zucker, von einer Lemoni gewürflete Schäler<sup>45</sup>, und von zweyen den Saft, den druckst unter dem Stossen in die Mandel, thu es in einen Weidling<sup>46</sup>, schlag nach und nach 10. gepfaumte<sup>47</sup> Eyer Klar daran, und rührs gut gegen 1. halbe Stund, hernach mach 5: oder 6: Theil

---

<sup>37</sup> Dünn und blättrig

<sup>38</sup> Kleie? Muschelform?

<sup>39</sup> An der Unterseite

<sup>40</sup> Mit Zuckerglasur versehen

<sup>41</sup> Pistazien

<sup>42</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>43</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>44</sup> Gesiebt

<sup>45</sup> Zitronenschalen

<sup>46</sup> Große, weite Schüssel

<sup>47</sup> Leicht und locker wie Flaum

[Seite] 64.

N<sup>o</sup>

daraus, einen laß weis, 1. schwarz, 1: grün, und  
1. roth, und einen braunn mit Zimmet gefärbt,  
das Rothe mit Alkermuß<sup>1</sup>, das grüne mit Spenat  
Dampfel, das Schwarze mit Coccolada schmier ein  
Torten Blatl<sup>2</sup> mit Butter, hernach streich einen  
Teig darauf schön dünn, und fah<sup>3</sup> einen Zucker  
darauf, und backs, wanns gebacken ist, so nihm  
ein Hack Messer, schneid 3. oder 4. Theil daraus  
und schiebs, legs auf einen Nudel Walger, daß  
schöne Bögen werden, hernach schmier wieder das  
Blatl und so fort, bis gar ist, zum ersten back  
das Weise, und hernach die andern, ein jedes  
allein aufgestrichen, und richts auf ein hohes  
Torten Blatl<sup>4</sup> auf, schön nach der Schattirung  
wann du wilt kanst du es beeisen<sup>5</sup>, und mit Piß=  
tatz<sup>6</sup> besäen, so ists fertig.

### **88. Der faschierte Carti<sup>7</sup>**

Nihm 8. oder 10. Stückel Carti, überbrenne<sup>8</sup> ihn,  
wann er überbrennt ist, so putze ihn sauber ab,  
hernach nihm 1. Stückel Hechten, thue die Gräten  
und Haut davon, hacks, nihm um ½ Xr<sup>9</sup> abgerie=  
bene Semel, in der Milch geweickt, drucks gut aus,  
und hacks darunter, auch von 1. Ey ein Einge=  
rührtes<sup>10</sup>, treib ein wenig Butter ab, rühr das

---

<sup>1</sup> Kermesbeeren

<sup>2</sup> Tortenblech

<sup>3</sup> Sieben

<sup>4</sup> Tortenblech

<sup>5</sup> Mit Zuckerglasur versehen

<sup>6</sup> Pistazien

<sup>7</sup> Cartilago, Knorpel?

<sup>8</sup> Abbrühen

<sup>9</sup> Kreuzer

<sup>10</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

[Seite] 65.

N<sup>o</sup>

Gehackte darein, und schlag ein Ey Dötter daran, gewürz, und salz, und fülle den Carti, bind ihn mit Zwirn zusammen, setze einen Butter in einer Rein<sup>11</sup> auf, laß ihn ein wenig heiß werden, lege den Carti darein, staube ein Mehl darauf, dünste ihn, gieß eine Erbsen Suppen daran, gewürz und salz ihn, so ist er fertig; Wann du ihn auf den Tisch gibst, so thue den Zwirn herunter.

### **89. Spiß Krapfel zu machen.**

Nimm ½. lb.<sup>12</sup> Mehl auf ein Nudel Bret, und ¼. ting<sup>13</sup> klein gestossene Mandeln, brösle es unter das Mehl, brösle auch 3. Loth<sup>14</sup> Butter darunter, und ¼ ting gefähten<sup>15</sup> Zucker Zimmet, und Nagel<sup>16</sup> nach Belieben misch alles untereinander, nimm 4. Eyer Dötter, und 3. Ey guten Wein mach ihn an, und walge ihn aus nach deinen Belieben, schmir den Spieß mit Butter, und leg die Fleckel darauf, und überbind es mit schmalen Bandeln, und laß es braten, bis sie schön braun sind, hernach löse die Bandel herunter, ziere es mit Weiß und rothen Eis<sup>17</sup>, und sträh gehackte Pißtatzi<sup>18</sup> darauf, und laß es bey den Feuer tröckern, laß es ein wenig abkühlen, und nimm es von Spieß, so sind sie fertig.

---

<sup>11</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>12</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>13</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>14</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>15</sup> Gesiebt

<sup>16</sup> Gewürznelken

<sup>17</sup> Zuckerglasur

<sup>18</sup> Pistazien

[Seite] 66.

N<sup>o</sup>

### **90. Aufgeloffenes Kreß<sup>19</sup> Koch.**

Nimm ein ganzes Kreß, laß es sieden, wann es gesoden ist, so dries<sup>20</sup> es aus, und hacks recht klein, nihm um 2. Xr<sup>21</sup> abgeriebene Mund Semel, weicke es in Milch, drucks gut aus, und hack es darunter, nihm ein Ey groß süssen Butter, treibe<sup>22</sup> ihn ab, rühr das Gehackte darein, schlag nach und nach 4. ganze Eyer daran, gewürz, salz es, und rührs eine Viertl Stund, schmier eine Rein<sup>23</sup> mit Butter, füll das Kreßkoch hinein, setz es auf, gib oben und unten Glut, und laß backen, wann du es aufsetzest, so überstreich es in der Höhe mit Milchram, und gib es also warmer, statt einen Eingemachten, wann du wilt, so kannst Weinbeerl<sup>24</sup> und Zucker darein nehmen, wie zum Niern<sup>25</sup> Koch.

### **91. Milchram Krapfel**

Nimm 1. lb.<sup>26</sup> Mehl in einen Weidling<sup>27</sup>, laß es lablet<sup>28</sup> werden, hernach nihm 1. Seitl<sup>29</sup> Milchram, auch lablet, schlag 6: Eyer daran, 2: ganze und 4. Dötter, 3. Löffelvoll Germ, sprüdl<sup>s</sup> untereinander, schied es in das Mehl, salz und schlag den Teig ab, bis er sich von Löffel schält, walge ihn aus, drucks mit dem Krapfen Eyßen aus, laß

---

<sup>19</sup> Gekröse, Bauchfell

<sup>20</sup> Auseinander ziehen

<sup>21</sup> Kreuzer

<sup>22</sup> Flaumig rühren

<sup>23</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>24</sup> Rosinen

<sup>25</sup> Niere

<sup>26</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>27</sup> Große, weite Schüssel

<sup>28</sup> Lauwarm

<sup>29</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

[Seite] 67.

N<sup>o</sup>

es gehen, und back es schön, so sind sie fertig.  
Wann du es backst, so must du sie vorher mit  
Schmalz schmieren, hernach legs ein, und decks  
gleich zu, wann du sie aber umkehrst, so darfst  
du sie nimmer zu decken.

## **92. Fleck an einen Fastag<sup>30</sup>.**

Nimm 4: oder 5: Schaden<sup>31</sup> Beischl<sup>32</sup>, putze die Magen  
und setze zu die Magen, und Leber, salz, und laß  
sieden, wann sie gesoden sind, so schabe das Wilde  
von den Magen herunter, und schneids langlicht<sup>33</sup>  
wie die Fleck, und schön dünn, die Leber auch,  
hernach nimm von 20. gesodenen Krebsen, die Schee=  
ren, und Schweifel, hacks recht klein, nimm nicht  
gar um  $\frac{1}{2}$  Xr<sup>34</sup> abgeriebene Semel, in der Milch  
geweickt, darunter gehackt, und einen grünen  
Petersil, nimm einen Krebs Butter in eine Rein<sup>35</sup>,  
thue das Gehackte darein, und rößt es eine Weil,  
säe ein wenig Mehl darauf, und laß es noch gut  
rößten, hernach schied einen Erbsen Wasser da=  
ran, gewürz, salz, und thue die Fleck hinein,  
laß sieden, hernach richts an auf eine Schüssel,  
leg einen Krebs Butter darein, und säe gehackte  
Pißtatzi<sup>36</sup> darauf, wann du willst, so hebe Krebs=  
Scheeren auf, ein Füßel brich weg davon, so stecks  
um und um um die Schüssel, wie ein Zahn.

---

<sup>30</sup> Fastentag

<sup>31</sup> Flusswels

<sup>32</sup> Lunge

<sup>33</sup> Länglich

<sup>34</sup> Kreuzer

<sup>35</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>36</sup> Pistazien

[Seite] 68.

N<sup>o</sup>

### 93. Bepfaumtes<sup>1</sup> Kitten<sup>2</sup> Koch.

Nihm 3: oder 4: schöne Kitten, putze sie im Wasser zu, und laß recht schön weich sieden, wanns gesoden ~~ist~~ sind, so schäle sie, und schabs, wieg einen Viertel<sup>3</sup> geschabene Kitten, und  $\frac{1}{4}$ . ting gefahnen<sup>4</sup> Zucker, thu es in einen grossen Weidling<sup>5</sup>, und rührs, nihm von 12. Eyer die Klar, schlag es nach und nach zu einen Schnee, und thu es hinein in den Weidling, und von einem ganzen Lemoni<sup>6</sup> gewürfelete Schäler<sup>7</sup>, die Klar aber muß seyn, daß man sie schneiden kann, und wann du anhebst zu rühren, so darfst du den Löffel nimmer herausthuen, sondern in einem Stück rechtschaffen<sup>8</sup> fortrühren, besonders im Anfang sonst wird es den Augenblick zu einen Wasser, und hingegen aber wird es recht gerührt, so muß ein recht schöner Pfaum<sup>9</sup> werden, nihm ein hohes Torten Blat<sup>10</sup> mit einem Reif, füll es ein, und streichs in der Höhe mit einem Messer schön Hoh<sup>11</sup> auf, und thue in der Höhe gleich ein Wasser Eis<sup>12</sup> darauf, backs gleich, aber ganz kühl.

### 94. Gedünste Tauben in einer Pastetten

#### Suppen.

Nihm 4. Tauben, putze sie sauber, und zerviertels

---

<sup>1</sup> Leicht und locker wie Flaum

<sup>2</sup> Quitten

<sup>3</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Gesiebt

<sup>5</sup> Große, weite Schüssel

<sup>6</sup> Zitrone

<sup>7</sup> Schalen

<sup>8</sup> Tüchtig

<sup>9</sup> Flaum, Schaum

<sup>10</sup> Tortenblech

<sup>11</sup> Hoch

<sup>12</sup> Zuckerglasur

thu es in eine Rein<sup>13</sup>, nihm ein Eyer groß guten

---

<sup>13</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

[Seite] 69.

**Nº**

Spec, hacke ihn klein, und thu ihn zu den Tauben hinein, und ein Happel Zwiebel<sup>14</sup>, mit Nägel<sup>15</sup> besteckt, setze es auf eine Glut, decks zu, und laß dünsten, und wann sie ein wenig gedünst sind, so thue 2: gehackte Sardeln<sup>16</sup> darein, ein wenig Kudelkraut<sup>17</sup>, ein Lorbeerblatl, und wenig Roßmarin, und säe ein Mehl darauf, und Semel bröseln, und laß schön braun werden in Dünsten, hernach schied<sup>18</sup> einen Essig daran, und eine Rind Suppen, langlichte Lemoni Schäler<sup>19</sup>, Gabrie<sup>20</sup>, salz und Gewürz es, und laß sieden, aber nicht zu weich, wann du es anrichtest, so seigs<sup>21</sup>, daß die Lorbeer Blatl wegkommen, so sind sie fertig. Wann du wilt, kanst du das Blut dazunehmen, wann du sie abtödtest, so laß das Blut in einen Essig rinnen, und schieds hernach in die gedünßte Tauben, so sind sie recht.

### **95. Alkermuß<sup>22</sup> Saft einzusieden**

Nihm 1. Seitl<sup>23</sup> ganzen Alkermuß, thu ihn in einen Weidling<sup>24</sup>, und zerdrucke ihn recht klein mit einem Löffel, und schiede<sup>25</sup> 1. Seitl siedendes Wasser darauf, decks zu, und laß es über Nacht stehen, den anderen Tag seigs<sup>26</sup> durch ein Tüchel und drucks

---

<sup>14</sup> Zwiebelknolle

<sup>15</sup> Gewürznelken

<sup>16</sup> Sardellen

<sup>17</sup> Thymian

<sup>18</sup> Schütten

<sup>19</sup> Zitronenschalen

<sup>20</sup> Kapern

<sup>21</sup> Abseihen

<sup>22</sup> Kermesbeeren

<sup>23</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>24</sup> Große, weite Schüssel

<sup>25</sup> Schütten

<sup>26</sup> Abseihen

recht gut aus, nimm 12. Loth<sup>27</sup> Zucker, und den  
ausgedruckten Saft zugleich, setze es auf ei=  
ne Glut, und laß ihn sieden, bis er dicke

---

<sup>27</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[Seite] 70.

N<sup>o</sup>

Tropfen wirft, laß ihn auskühlen, und fülle ihn in die Gläßl<sup>28</sup>, mache von Wachs Stöppel<sup>29</sup> darauf, so ist er recht.

### 96. Bischkotten Busserln<sup>30</sup>.

Nihm 1. ganzes Ey, und ½. Vierting<sup>31</sup> gefahnten<sup>32</sup> Zucker in ein Häferl, rührs ¾. Stund, hernach nihm ½. Vierting Mehl darein, gewürflete Lemoni Schäler<sup>33</sup>, und einen Zimmet, mach kleine Busserln daraus, und druck mit dem kleinen Finger ein Grübel<sup>34</sup> darein, in der Mitte, und in der Größe mach es, wie Groschen, backs, so sind sie fertig.

### 97. Gesulzte Kitten<sup>35</sup>.

Nihm Kitten, setze es in einem Wasser zu, laß es recht weich sieden, hernach schäle es schön dünn, schneid es in der Mitte von einander, und den Potzen<sup>36</sup> heraus, richts auf eine Schüssel, schiede<sup>37</sup> einen Wein daran, und ein Stückel Zucker, langlete Lemoni Schäler<sup>38</sup>, decks zu mit einer Schüssel, laß sieden, hernach thu es von dannen, und färb die Suppen mit Alkermuß<sup>39</sup>, aber die Kitten darfst nicht färben, laß kalt werden, so sulzen sie sich recht schon, so sind sie fertig.

---

<sup>28</sup> Gläser

<sup>29</sup> Verschlüsse, Stöpsel

<sup>30</sup> Gebäck aus leichter Biskuitmasse

<sup>31</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>32</sup> Gesiebt

<sup>33</sup> Zitronenschalen

<sup>34</sup> Grube, Grübchen

<sup>35</sup> Quitten

<sup>36</sup> Kerngehäuse

<sup>37</sup> Schütten

<sup>38</sup> Länglich geschnittene Zitronenschalen

<sup>39</sup> Kermesbeeren

[Seite] 71.

**Nº 98. Hechten Fleckl Speiß<sup>40</sup> zu ma=**  
**chen.**

Nihm einen halbeten<sup>41</sup> Hechten, siede ihn in Salz Was=ser ab, gräte ihn aus, und hacke ihn recht klein, nihm um 1 Xr<sup>42</sup> abgeriebene Semel, weicks<sup>43</sup> in der Milch ein, drucks gut aus, hacks darunter, auch von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>44</sup>, setze ein gutes Stückel Butter auf in einer Rein<sup>45</sup>, nihm das Ge=hackte darein gewürz, salz es gut, und laß es recht gut rösten, wann es geröst ist, so nihm es von dannen, schlag ein ganzes Ey daran, und 3: Löffel Milchram rühr darein, nihm in ein Häferl ein Seitl<sup>46</sup> Milchram schlage 5. ganze Eyer darein, sprüds<sup>47</sup> unter einander, schmiere ei=ne Rein mit Butter, überlegs mit Fleckel Speiß, nihm ein baar Löffel Milchram daran, ein paar Prockel<sup>48</sup> Butter darauf /: setz es auf, schier unten und oben Glut:/ bevor aber nihm einen gedünßten Fasch<sup>49</sup>, leg wieder Fleckl dar=auf, und so fort, bis sie gar sind, auf der Höhe, überlegs mehr mit Fleckel, und überstreichs völlig mit Milchram, leg etliche Pröckel Butter darauf, setz es auf. Gieb es statt einer Mehl Speiß, du kannst es auch in einem Ofen oder Tor=ten Pfann backen, so backet es sich besser aus.

---

<sup>40</sup> In Streifen geschnitten

<sup>41</sup> Halben

<sup>42</sup> Kreuzer

<sup>43</sup> Einweichen

<sup>44</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>45</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>46</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>47</sup> Verquirlen

<sup>48</sup> Stück, Brocken

<sup>49</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

[Seite] 72.

Nº

### 99. Hechten Schmarn

Nimm 1: lb.<sup>1</sup> Hechten, siede ihn in Salz Wasser ab gräte ihn aus, hacke ihn klein, hack auch um 1 Xr<sup>2</sup> abgeriebene Semel, in der Milch geweickt<sup>3</sup>, gut ausgedruckt, darunter, 1. Viertel<sup>4</sup> geschälte klein gestossene Mandeln, hacke alles darunter, treib<sup>5</sup> einen Butter ab 2: Eyer groß, rühr das Gehackte darein, schlag nach und nach 5. Eyer daran 2: ganze, und 3. Dötter, gewürz, salz, schmier eine Rein<sup>6</sup> mit Butter, nimm den Schmarn darein, setz ihn auf, schier unten und oben Glut, rühr ihn mit einem Scheiferl<sup>7</sup> immerzu um, und laß ihn schön ausdünsten, wann er zu wenig fett ist, so leg noch ein Stückel Butter daran, lasse ihn gar ausdünsten, so ist er fertig.

### 100. Pistatzi<sup>8</sup> Becherl.

Nimm 4. Loth<sup>9</sup> geschwölte<sup>10</sup> klein gestossene Pißtatzi und 4. Loth klein gestossene Mandel, färbs mit einem Spenat<sup>11</sup> Dampfel<sup>12</sup>, nimm die Mandel und Pißtatzi in einen Weidling<sup>13</sup>, und ¼. lb.<sup>14</sup> gefahen<sup>15</sup> Zucker, von einer halben Lemoni<sup>16</sup> gewürflete Schäler<sup>17</sup>, rührs, und schlage nach und nach 8:

---

<sup>1</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>2</sup> Kreuzer

<sup>3</sup> Einweichen

<sup>4</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>5</sup> Rühren

<sup>6</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>7</sup> Kleine Schaufel

<sup>8</sup> Pistazien

<sup>9</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>10</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>11</sup> Spinat

<sup>12</sup> Mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird

<sup>13</sup> Große, weite Schüssel

<sup>14</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund=560 Gramm in Österreich

<sup>15</sup> Gesiebt

<sup>16</sup> Zitrone

Eyer daran 3 ganze und 5. Dötter, rührs ge=  
gen einer halben Stund, schmier die Becherl

[Seite] 73.

N<sup>o</sup>

mit Butter, leg einen marben Teig<sup>18</sup> auf ein Blat<sup>19</sup> stelle die Becherl darauf, drucks fest ein, und fülle es halben Theil voll an, backs, so sind sie fertig beeis<sup>20</sup>, wann du wilst, oder zuckers.

### **101. Austern Pastettl**

Bereite einen Butter Teig in Hasché<sup>21</sup> Wandl<sup>22</sup>, in die Mitte leg ein Pröckel<sup>23</sup> Semel darein, druck ein wenig ein den Teig, schneide um und um mit einem warmen Messer ab, und backs schön, wann sie gebacken sind, so nihm die Semel heraus, und lege überall eine Austern darein, und ein wenig Suppen, die Austern thust vorher in einem Reindl<sup>24</sup> dünsten mit Butter, Lemoni Saft<sup>25</sup>, wenig Semel bröseln, und Mußkatblühe<sup>26</sup>, hernach gib die Pastettl vor, oder nach den Bratl, so sind sie recht.

### **102. Aepfl in Schlafrock**

Nihm Maschanzger<sup>27</sup> Aepfel, hölsche<sup>28</sup> sie schön dinn<sup>29</sup> aus hernach füll in einige Ribisel<sup>30</sup>, in einige Salzen<sup>31</sup>, und Weinbeerl<sup>32</sup>, die Weinbeerl wasch aus, thu es in ein Reindl<sup>33</sup>, leg ein Stückel Zucker daran, und laß es ein wenig dünsten, nihm einen Butter Teig, walg ihn Messer Rucken dick aus, und

---

<sup>18</sup> Mürbeteig

<sup>19</sup> Backblech

<sup>20</sup> Mit Zuckerglasur versehen

<sup>21</sup> Gericht aus Hackfleisch

<sup>22</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>23</sup> Stück, Brocken

<sup>24</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>25</sup> Zitronensaft

<sup>26</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>27</sup> Steirische Apfelsorte

<sup>28</sup> Aushöhlen

<sup>29</sup> Dünn

<sup>30</sup> Johannisbeeren

<sup>31</sup> Fruchtmus, Sirup

<sup>32</sup> Rosinen

<sup>33</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

drucke mit einem runden Wandel<sup>34</sup>, oder Glas,  
Flecken daraus, schmiere die Aepfel mit Eyer

---

<sup>34</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

[Seite] 74.

Klar an, setz Mitten auf die Fleckel, und fadles<sup>35</sup>  
um und um in der Höhe zusamm, schneids in der  
Seiten um und um 5 bis 6 mahl ein, durch den  
Butter Teig, und die Aepfel, und backe sie, so  
schauet auf den Seiten das Eingemachte schön,  
hervor

### **103. Kitten<sup>36</sup> Pagatus<sup>37, 38</sup>**

Nihm etliche Kitten, laß sie schön weich sieden, und  
schab sie, schlags durch ein Sieb, hernach nihm  $\frac{1}{2}$ : lb.<sup>39</sup>  
Zucker, in ein mössinges Beck<sup>40</sup>, schied<sup>41</sup>  $\frac{1}{4}$ .<sup>tl</sup>: Seitl<sup>42</sup>  
Wasser darauf, lasse ihn sieden, bis er einen  
dicken Faden spinnt, hernach thue den Zucker  
von Feuer, und rühre  $\frac{1}{4}$ . lb. durchgeschlagene Kitten  
darein, und von einer halben Lemoni gewürfle=  
te Schäler<sup>43</sup>, rührs recht schön glatt ab, und nihm  
*Pagat Modl*<sup>44</sup>, dunks ins frische Wasser ein, und fülls  
voll an, laß 3: oder 4. Tag in Modl stehen, hart  
damit sie werden, und hernach thu es heraus,  
so sind sie fertig.

### **104: Das Most Bratel.**

Nihm ein Lungel Bratl von 5: oder 6: lb.<sup>45</sup> häütles ei=  
nen Tag vorher ab, wasch aus, und salzs ein über  
Nacht, den anderen Tag legs in eine gross Rein<sup>46</sup>  
schiede<sup>47</sup> gegen 3 oder 4. Maaß<sup>48</sup> Most darein, 2:  
Happel Zwiebel<sup>49</sup> mit Nägl<sup>50</sup> besteckt, decks zu, und

---

<sup>35</sup> Zusammenfassen

<sup>36</sup> Quitten

<sup>37</sup> Von ital. Bagatto, Magier?

<sup>38</sup> Quittenkäse, Quittenkonfekt

<sup>39</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>40</sup> Messingform

<sup>41</sup> Schütten

<sup>42</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>43</sup> Zitronenschalen

<sup>44</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>45</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>46</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>47</sup> Schütten

<sup>48</sup> 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter

laß rechtschaffen<sup>51</sup> sieden, gegen 4. Stund, daß es

---

<sup>49</sup> Zwiebelknollen

<sup>50</sup> Gewürznelken

<sup>51</sup> Tüchtig

[Seite] 75.

N<sup>o</sup>

sich völlig einsiedt, und recht braun wird, und kehrt  
alle Weil um, bate<sup>52</sup> 2: Schnitten schwarzes Brod,  
und laß es mitsieden, daß die Suppen ein we=  
nig dicklet wird, schöpfe die Fetten herunter,  
wann du es anrichtest, so must du auf der Schüs=  
sel in der Höhe einen frischen Krenn darauf  
säen, so ist es fertig.

### **105. Paulaner Würst<sup>53</sup>.**

Nimm 2: Stückel unausgewaschenen Hechten und 2:  
Stückel Karpfen, ein Stückel Hausen<sup>54</sup>, gräte sie  
aus, und hack es klein, und um 1 Xr<sup>55</sup> abgeriebene  
Semel, in der Milch gewaigt<sup>56</sup>, gut ausgedruckt,  
und hacks darunter, ein Pröckel<sup>57</sup> Butter, Gewürz,  
salz, und pfeffers, ein wenig Milchram, säe ein  
Mehl auf ein Bret, und mache von dem Gehack=  
ten Würstl daraus, nicht zu dick auch nicht zu  
dünn, daß sie recht sind, setz ein Wasser in einer  
Pfann, salz, wanns sied, so lege die Würstel da=  
rein, daß sie sieden, wann sie gesoden sind, so  
thu es heraus, besäe es mit Semelbröseln, und  
laß ein Schmalz heiß werden in einer Bratpfann  
leg 3. Würstel darein, daß sie schön braun wer=  
den, und so bräune sie alle, so sind sie fertig.

### **106. Krebsen Eyer Fleckel.**

Nimm 20. Krebsen überbrennte<sup>58</sup>, löß die Schweifeln<sup>59</sup>  
und Scheeren aus, hacks recht klein, und von einem

---

<sup>52</sup> Bähnen, leicht rösten

<sup>53</sup> Fischwürste

<sup>54</sup> Fisch, naher Verwandter des Stör

<sup>55</sup> Kreuzer

<sup>56</sup> Eingeweicht

<sup>57</sup> Stück, Brocken

<sup>58</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>59</sup> Krebschwänze

[Seite] 76.

N<sup>o</sup> Ey ein Eingerührtes<sup>1</sup> darunter, und ein kleines Stückel Semel abgerieben, in der Milch gewaigt, gut ausgedruckt, und darunter gehackt röst es in Krebs Butter<sup>2</sup>, gut gewürz, salz, hernach schlag 10. oder 12: Eyer in einem Häffen<sup>3</sup>, salz nimh ein Löffel Mehl darein, und laß ein Schmalz heiß werden in einer *Fritata* Pfann<sup>4</sup> ein wenig, und backe 7: oder 8. Flecken daraus, wie Zinn Theller groß, nimh eine Schüssel, streich ein wenig Milchram darauf, und Butter, leg ein Eyer Flecken darauf, und überstreichs ganz dün mit Milchram, und auf den Milchram streichst erst von Gehackten darauf, leg wieder ein Eyer Flecken darauf, und so fort, wann du die letzte Flecken darauf legst, so streich einen Milchram darauf, ein wenig, und einen Krebs Butter, gieß ein abgesprüdetes<sup>5</sup> Ey darüber, gieb unten und oben Glut, und laß es backen, und giebs gleich auf den Tisch, sonstn fällt es zusammen, so sind sie recht.

#### **107. Ein Schunken<sup>6</sup> Fleisch.**

Nimh 3 oder 4. lb.<sup>7</sup> Lungel Bratl<sup>8</sup>, schneide es Schnitzelweis<sup>9</sup>, und eine halbeta *Salvalati* Wurst<sup>10</sup>, schneide auch schön dünblat<sup>11</sup>, und 1.lb Westphählinger Schunken<sup>12</sup> schneide die Schwardten weg, und das andere schneide blatlet, auch 12. Blatl Spec, 2: Happel Zwiebel<sup>13</sup>

---

<sup>1</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>2</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>3</sup> Topf

<sup>4</sup> Frittaten, in Streifen geschnittene Pfannkuchen oder Palatschinken

<sup>5</sup> Verquirlen

<sup>6</sup> Schinken

<sup>7</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> Lungenbraten

<sup>9</sup> In Schnitten

<sup>10</sup> Zervelatwurst, schnittfeste Rohwurst

<sup>11</sup> Feinblättrig

<sup>12</sup> Westfälischer Schinken

<sup>13</sup> Zwiebelknolle

[Seite] 77.

mit Nägel<sup>14</sup> besteckt, und 2: gehackte Sardeln<sup>15</sup>, nimm eine Rein<sup>16</sup>, leg unterschie<sup>17</sup> 6. Blatl Spec, die 2: Hapfel Zwiebel, hernach ein Lungel Bratl, *Salvalati* Wurst, und Schunken, und so leg es untermischt ein, auf die letzt wieder die 6. Blatl Spec und Sadeln, setz es auf eine Glut, und decks zu, und laß es gegen 2: Stund so dünsten, bis es recht braun untereinander wird, rührs aber mit einem Scheiferl<sup>18</sup> alle Weil um, sonst brent es sich an, wann es recht braun ist, so sähe ein Mehl, und Semelbröseln darauf, laß es noch eine Weil dünsten, hernach schiede<sup>19</sup> ein Seitl<sup>20</sup> Wein darauf, und Rindsuppen, und laß rechtschaffen<sup>21</sup> sieden, daß schön weich wird, hernach richt es auf eine Schüssel an, und giebs statt einen Rindfleisch, die Fetten blase weg von der Suppen, du darfst das Fleisch nicht salzen.

### **108. Gesulzte Aepfel<sup>22</sup>.**

Nimm 18. Taffet Aepfel<sup>23</sup>, oder Marschanzger<sup>24</sup>, schäls schön dünn, unterschie<sup>25</sup> schneid den Potzen<sup>26</sup> aus, den Stengel aber laß daran, nimm in einen Weidling<sup>27</sup> ein Brunfrisch Wasser, und thu es gleich darein, hernach nimm  $\frac{3}{4}$ . lb.<sup>28</sup> Zucker in ein Mössinges Beck<sup>29</sup>, schiede<sup>30</sup> ein halb Wasser darauf, setz auf eine

---

<sup>14</sup> Gewürznelken

<sup>15</sup> Sardellen

<sup>16</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>17</sup> Unten

<sup>18</sup> Kleine Schaufel

<sup>19</sup> Schütten

<sup>20</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>21</sup> Tüchtig

<sup>22</sup> Äpfel in einem eingedickten, erstarrten Saft

<sup>23</sup> Winter-Apfelsorte

<sup>24</sup> Steirische Winter-Apfelsorte

<sup>25</sup> Unten

<sup>26</sup> Kerngehäuse

<sup>27</sup> Große, weite Schüssel

<sup>28</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>29</sup> Messingform

<sup>30</sup> Schütten

Glut, und lasse ihn sieden, wann der Zucker siedt,  
so lege die Aepfel hinein, so viel Platz haben, laß  
sieden, kehrs immerzu um bis sie recht schön weich

[Seite] 78.

sind, hernach thu es heraus auf eine *Confect* Schaa-  
len<sup>31</sup>, lege wieder die andern Aepfel hinein, laß  
auch sieden, wie die erstern, und richte sie gar  
auf die *Confect* Schaaalen, laß den Saft noch sieden  
leg eine ganze Lemoni Schaaalen<sup>32</sup> darein, und ei-  
nen Brüner Apfel<sup>33</sup>, hast du keinen Brüner Apfel,  
so nimh einen Marschanzger, laß ihn sieden,  
daß er völlig zerfällt, zerrühre, schau auf ei-  
nen Löffel, ob er sich nicht sulzt, hernach seich den Zu-  
cker durch ein Sieb auf die Aepfel, begieß alle, so  
werden sie recht, laß sie schön kalt werden, daß sie  
sich recht sulzen, hernach steck auf einen jeden A-  
pfel ein grünes Lauberl<sup>34</sup>, säe gehackte Pißtatzi<sup>35</sup>  
darauf, wilst du den Saft mit Alkermuß<sup>36</sup> färben,  
so must du ihn in der Seiten hineingiessen, daß die  
Aepfel weis bleiben, oder kanst auf einen jeden  
Apfel von Alkermuß ein Röserl machen, du kanst  
auch die Aepfel mit ½ lb. Zucker sieden, schied<sup>37</sup> auch  
ein halb Wasser darauf, laß die Aepfel sieden,  
wie oben, auf die letzt statt einen Apfel nimhst in  
Saft eine Hausen Blatter<sup>38</sup>, du must untereinan-  
der ein paar Sud aufthun lassen, und seichs, die  
Hausen Blatter must aber vorher klopfen, hernach  
sieds in einem mössingen Pfanndel<sup>39</sup>, gies ein halb  
Seitl<sup>40</sup> Wasser darauf, laß völlig sieden, daß aber schön  
weis bleibt, hernach seichs durch ein Salvet<sup>41</sup> in eine  
irdenes Schalerl<sup>42</sup>, und nimh es auf die letzt in Saft,

---

<sup>31</sup> Stück eines Tafelservice

<sup>32</sup> Zitronenschalen

<sup>33</sup> Winter-Apfelsorte

<sup>34</sup> Blatt

<sup>35</sup> Pistazien

<sup>36</sup> Kermesbeeren

<sup>37</sup> Schütten

<sup>38</sup> Fischblase

<sup>39</sup> Aus Messing

<sup>40</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>41</sup> Serviette

[Seite] 79.

so sulzen sie sich auch schön.

### **109. Krebs Füll zum Hünnel<sup>43</sup> füllen.**

Nimm ein Handvoll Krebs Schweifel<sup>44</sup>, so viel Semel, und soviel Mandel, die Mandel stoss recht klein un= tereinander, nimm ein Krebs Butter<sup>45</sup>, rühre das Gehackte darein, schlag ein ganzes Ey, und 1. Dotter daran, gewürz, salz, ist die Füll zu dick, so rühre einen Milchram daran, und füll die Hendel damit, so ist sie recht, die Hünnel untergreif<sup>46</sup> gleich, wann du es abstichst, da sie noch warmer sind, und in Federn sonst zerreißen sie gar gerne

### **110 Kästen<sup>47</sup> Torten.**

Nimm  $\frac{3}{4}$  lb<sup>48</sup>. gesodene<sup>49</sup> ausgeleßte<sup>50</sup> Kästen schneide sie klein wie Grieß und  $\frac{1}{4}$  lb. gestossene Mandeln  $\frac{3}{4}$  lb. gefahnen<sup>51</sup> Zucker, thu es zusamm in einen Weidling<sup>52</sup>, rührs, und schlag nach und nach 7. Eyer daran 3. ganze 4. Dötter hernach nimm um 6: oder 9 Xr<sup>53</sup> geschnittenen Citronat darein und Zimmet, Nägel<sup>54</sup> Mußkatnuß nach Belieben, rührs gegen  $\frac{3}{4}$ .<sup>tl</sup> Stund hernach schmier ein Torten Blat<sup>55</sup> mit Butter, überlegs mit Oblat<sup>56</sup>, fülls ein, backs, beeis<sup>57</sup>, wann du wilst.

### **111 Guten Mandel Kren.**

Nimm um 2.  $\text{ſ}$ <sup>58</sup> abgeriebene Mund Semel<sup>59</sup>, weicks

---

<sup>42</sup> Kleine Tonschale

<sup>43</sup> Huhn

<sup>44</sup> Krebschwänze

<sup>45</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>46</sup> Befüllen, zwischen Haut und Fleisch

<sup>47</sup> Edelkastanien

<sup>48</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>49</sup> Gesiedet

<sup>50</sup> Von der Schale befreit

<sup>51</sup> Gesiebt

<sup>52</sup> Große, weite Schüssel

<sup>53</sup> Kreuzer

<sup>54</sup> Gewürznelken

<sup>55</sup> Tortenblech

<sup>56</sup> Oblaten

<sup>57</sup> Mit Zuckerglasur versehen

<sup>58</sup> Pfennig

<sup>59</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

in der Milch, drucks aus, thu es in ein halb Häferl,  
nimm eine gute Handvoll recht klein gestossene Man=  
deln darein, ein Löffelvoll Mund Mehl, und gerie=

[Seite] 80.

N:

benen Kren, daß meist, daß es genug sey, thu dieß alles unter einander ins Häferl nihm ein Seitl<sup>1</sup> Ram und rühre ihn schön glatt ab damit, das übrige nihm Rindsuppen darein, daß er nicht zu dick wird, salz ihn ein wenig, hernach zuckern, so ist er recht, laß ihn sieden, aber nicht zu lang, sonst wird er schwarz, kannst auch den Kren an einen Fasttag über einen Fisch geben, da must ihn Zuckern, und mit dem Fisch Sud säuern, und hernach über den Fisch richten, so ist er recht.

### **112. Pfeffer zum Wildbrät.**

Nihm Zwetschgen, gedörrte Weixel<sup>2</sup>, wasch aus, setz in einem Häfen<sup>3</sup> zu, schied<sup>4</sup> einen Wein daran, und das übrige Wasser, ein ganze Lemoni Schaaln<sup>5</sup> 3: Schnitten schwarz gebades<sup>6</sup> Brod, laß es recht weich sieden, hernach zerrührs, schlags durch ein Sieb, hernach stosse die Dicke mit samt den Kern, schied eine Suppen daran, nihm den durchgeschlagenen Pfeffer in eine Rein<sup>7</sup>, laß ihn sieden, nihm gewürflete Lemoni Schäller darein, Zucker Zimmet Nägl<sup>8</sup>, laß ihn noch sieden, so ist er fertig; ein Happel Zwiebel<sup>9</sup>, laß es anfangs mitsieden.

### **113. Abgetriebene Schmalz Torten<sup>10</sup>.**

Nihm  $\frac{3}{4}$  lb.<sup>11</sup> Schmalz, treib es schön pfaumig<sup>12</sup> ab, schlag nach und nach 6. Eyer Dötter darein 4. Löffel Wein

---

<sup>1</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>2</sup> Sauerkirschen

<sup>3</sup> Topf

<sup>4</sup> Schütten

<sup>5</sup> Zitronenschalen

<sup>6</sup> Bähnen, (in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot) leicht rösten

<sup>7</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>8</sup> Gewürznelken

<sup>9</sup> Zwiebelknolle

<sup>10</sup> Gerührte Schmalz Torte

<sup>11</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>12</sup> Flaumig rühren

[Seite] 81.

N<sup>o</sup>

12. Loth<sup>13</sup> Zucker von 1. Lemoni gewürflete Schäler<sup>14</sup>  $\frac{3}{4}$  lb.

Mehl misch nur unter einander, nimm ein Torten  
Blat<sup>15</sup>, streich den Teig nicht gar halben Theil darauf,  
füll was Eingemachtes darein, von den anderen  
Teig mach Stangel darüber, mache einen Reif her=  
um, backs, wanns gebacken ist, so zuckers auf der  
Höhe, und bestecke es mit Blümerln, so ist recht.

#### **114. Groß Zwiebakenes Brod.**

Nimm 10. frische Eyer in ein Häfen<sup>16</sup> 5: ganze, und  
5: Dötter, schlags eine Weil ab, rühr 2: lb.<sup>17</sup> gefahen<sup>18</sup>  
Zucker darein, rührs gegen 1. Stund, daß recht schön  
dick wird, hernach nimm ein Handvoll Aneis<sup>19</sup> darein,  
und gewürflete Lemoni Schäler<sup>20</sup>, und  $\frac{1}{2}$ . lb. Mehl  
misch nur untereinander, schmir den Mod<sup>21</sup> mit  
Butter, und fülls darein, backs, wanns gebacken  
ist, so laß ein wenig auskühlen, und schneide es  
schön, wie es der Gebrauch ist, bräune es auf  
beeden Seiten, so ists fertig.

#### **115. Die Lemoni<sup>22</sup> Kränzel**

Nimm 1. Viertel<sup>23</sup> gestossene geschwölte<sup>24</sup> Mandel, nicht  
gar klein gestossen, und 1. Viertel gefahen<sup>25</sup> Zu=  
cker, von einer halben Lemoni den Saft, und die  
Schäler<sup>26</sup> gewürflet, nimm von 2: Eyer die Klar  
schlags zu einen Schnee, und nihms dazu, misch  
nur alles gut untereinander in Mörser gleich,

---

<sup>13</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>14</sup> Zitronenschalen

<sup>15</sup> Tortenblech

<sup>16</sup> Topf

<sup>17</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> Gesiebt

<sup>19</sup> Anis

<sup>20</sup> Zitronenschalen

<sup>21</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>22</sup> Zitrone

<sup>23</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>24</sup> Eingeweicht und Geschält

<sup>25</sup> Gesiebt

<sup>26</sup> Schalen

[Seite] 82.

oder in einen Weidling<sup>27</sup>, hernach streichs auf runde Obläter<sup>28</sup> auf wie Kränzel, und backs gleich, sonst rinnen sie ab, wann sie gebacken sind, so brich in der Mitte das Oblat aus, daß sie einem rechten Kranzel gleich sehen, beeis mit weis, und rothen Eis<sup>29</sup>, wann du wilst, und strähe<sup>30</sup> gehackte Pißtatzi<sup>31</sup> darauf, so sind sie fertig.

### **116. Das Kütten<sup>32</sup> Koch.**

Erstlich nihm 6. Loth<sup>33</sup> Butter, treib ihn schön pfaumig<sup>34</sup> ab, schlag nach und nach 2: ganze Eyer und 3: Dötter daran, und rühre es wohl auf. hernach nihm Kütten, siede sie schön weich, hernach schäls und schabs, nihm 12: Loth geschabene Kütten, und um einen halben Xr<sup>35</sup> abgeriebene Semel in der Milch gewaickt<sup>36</sup>, druck es wohl aus, und rühr alles hinein, rührs gut unter einander, zuckers, daß es süß genug ist, und gewürflete Lemoni Schäler<sup>37</sup>, schmier eine Schüssel mit Butter mach einen Reif herum, gib unten und oben Glut, und back es, wann du keinen rechten Reif hast, so kannst es auch in einem Reindl<sup>38</sup> thun, wanns gebacken ist, so zuckers oben auf, so ist es fertig.

### **117. Abgetriebene Germ Torten.**

Nihm  $\frac{1}{4}$ .ting<sup>39</sup> Butter, und  $\frac{1}{4}$ .ting Schmalz, treib es in

---

<sup>27</sup> Große, weite Schüssel

<sup>28</sup> Oblaten

<sup>29</sup> Zuckerglasur

<sup>30</sup> Streuen

<sup>31</sup> Pistazien

<sup>32</sup> Quitten

<sup>33</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>34</sup> Flaumig rühren

<sup>35</sup> Kreuzer

<sup>36</sup> Eingeweicht

<sup>37</sup> Zitronenschalen

<sup>38</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>39</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[Seite] 83.

einem Weidling<sup>40</sup> schön pfaumig ab<sup>41</sup>, schlag nach und nach 5. Eyer daran, 1: ganzes und 4: Dötter 3: Löffel Germ, und 3. Vierting Mehl, und auf die letzt 4: oder 5: Löffel lablete<sup>42</sup> Milch, salz ein wenig und zu=ckers, daß süß genug ist, misch nur gut unter=einander, nihm ein Torten Blatl<sup>43</sup>, streich den Teig halben Theil darauf; füll was Eingemachtes darein, mach Stangel darüber, wie zu einer Schmalz Tor=ten, mache einen Reif herum, laß gehen, wanns gegangen ist, so schmiers mit zerlassenen Butter und besäe es mit Zucker, backs so ists recht.

#### **118. Ein Lungel Eiterl<sup>44</sup>**

Nihm 2: kälberne Lungel, überbrenne<sup>45</sup> es, und hacks klein, und um 2: ⚗<sup>46</sup> abgeriebene Semel in der Milch gewaikt<sup>47</sup>, drucks gut aus, und hacks darunter von einem Ey ein Eingerührtes<sup>48</sup>, treib ein wenig But=ter, oder Abschöpf Fetten in einem Weidling<sup>49</sup> ab, rühr das Gehackte darein, schlag 4: Eyer daran, 2: ganze, und 2: Dötter, gewürz es, salz es, nihm Se=melbröseln, daß fest genug wird, binde es in ein Tüchel ein, laß sieden, so ist es fertig, giebe es in einer abgegossenen oder anderen Suppen, ganzer, oder zerschneide es; so ist es fertig.

#### **119. Ein Mandl Koch.**

Nihm ¼.ting<sup>50</sup> geschwölte<sup>51</sup> klein gestossene Mandeln

---

<sup>40</sup> Große, weite Schüssel

<sup>41</sup> Flaumig rühren

<sup>42</sup> Lauwarm

<sup>43</sup> Tortenblech

<sup>44</sup> Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht

<sup>45</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>46</sup> Pfennig

<sup>47</sup> Eingeweicht

<sup>48</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>49</sup> Große, weite Schüssel

<sup>50</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>51</sup> Eingeweicht und geschält

[Seite] 84.

N<sup>o</sup>

und  $\frac{1}{4}$ .ting gefahten<sup>1</sup> Zucker, gewürflete Lemoni  
Schäler<sup>2</sup>, nihms in einen Weidling<sup>3</sup>, rührs, und schlag  
nach und nach 8. Eyer daran, 4: ganze und 4:  
Dötter, rührs eine halbe Stund, schmir den Modl<sup>4</sup>  
mit Butter, fülls ein, backs so ists recht.

### **120. Die March<sup>5</sup> Wandel<sup>6</sup>**

**auf eine andere Art.**

Erstlich nimh  $\frac{1}{2}$ . Vierting<sup>7</sup> gefahten<sup>8</sup> Zucker, und  $\frac{1}{2}$ :  
Vierting geschwölte<sup>9</sup> klein gestossene Mandel in  
einen Weidling schlag nach und nach 7. Eyer da=  
ran 2: ganze und 5: Dötter, jedes wohl verrührt,  
hernach nimh 6. Loth<sup>10</sup> Citronat gewürflet geschnitten  
3. Loth Pißtatz<sup>11</sup> blatlet<sup>12</sup> geschnieden, und um 3 Xr<sup>13</sup>  
March blatlet geschnietten, gewürflete Lemoni  
Schäller<sup>14</sup>, thue alles in einen Weidling<sup>15</sup>, rührs  
gut untereinander, nimh seichte<sup>16</sup> Wandeln, breite  
einen Butter Teig hinein, und Fülle die Fühle  
hinein, aber nicht gar in Reif hinaus, daß der  
Butter Teig aufgehen kann, backs, so sind sie  
fertig.

### **121. Blauen Köhl gut zu**

---

<sup>1</sup> Gesiebt

<sup>2</sup> Zitronenschalen

<sup>3</sup> Große, weite Schüssel

<sup>4</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>5</sup> Knochenmark

<sup>6</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>7</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> Gesiebt

<sup>9</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>10</sup> 1 Loth = 17,5 g in Österreich

<sup>11</sup> Pistazien

<sup>12</sup> Blättrig

<sup>13</sup> Kreuzer

<sup>14</sup> Zitronenschalen

<sup>15</sup> Große, weite Schüssel

<sup>16</sup> Niedrig

**machen.**

Nimm einen blauen Kohl, streifen von Stengel herunter, wasch ihn sauber aus, setzen zu, salzen, und laß ihn recht schön weich sieden, wann er ge=

[Seite] 85.

N<sup>o</sup>

soden ist, so drucke ihn recht gut aus, hacke ihn ein wenig, hernach nimm ein Abschöpf Fetten in eine Rein<sup>17</sup>, laß heiß werden, nimm ein Nußgrost gestossenen Zucker, röste ihn schön gelb in der Fetten, hernach nimm ein kleines Löffel Mehl darein, röst schön gelblicht, hernach nimm den blauen Köhl darein, lasse ihn recht gut abdünsten in der Einbrenn, wann er gut gedünst ist, schied<sup>18</sup> eine Rindsuppen darein, gewürz, und salz ihn, nimm bratene Kästen<sup>19</sup> darein, und ein Kaißer Fleisch<sup>20</sup>, thu es vorhero überbrennen<sup>21</sup>, und schneid es gewürflet darein, wie die Kästen, so groß, leg ein Stückel Butter daran, wann du ihn anrichtest, kanst auf der Höhe Bratwürst geben, so ist er fertig.

**122. Geschröpfte<sup>22</sup> Aepfel gebacken mit Zucker, Wein und Zimmet aufgesoden.**

Nimm Aepfel, schäle sie, und schneide sie um und um ein, etliche mal nach längst, und etliche mal nach quer, backe sie aus einem recht heissen Schmalz, daß sie nicht zerfahlen, richts auf eine Schüssel, gieß einen Wein daran, nimm Weinbeer<sup>23</sup>, Zucker und Zimmet darein, laß aufsie den schön weich, so sind sie fertig.

---

<sup>17</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>18</sup> Schütten

<sup>19</sup> Edelkastanien

<sup>20</sup> Geräuchertes Bauchfleisch

<sup>21</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>22</sup> Einschneiden

<sup>23</sup> Rosinen

[Seite] 86.

Nº

### **123. Faschierte Hendl<sup>24</sup> mit Artofeln<sup>25</sup>**

#### **und Austern.**

Lese die Hendl aus, wie es oben steht, siede, daß  
brat, hernach schneids gewürflet, nimm auch ein  
kälbernes überbrenntes<sup>26</sup> Fleisch, schneid es auch ge=  
würflet, oder du kannst statt den kälbernen Fleisch  
ein Briesel<sup>27</sup> und Euter<sup>28</sup> nehmen, überbrenn es auch,  
und gewürflet geschnitten, hernach nimm Austern  
in ein Reindl<sup>29</sup>, leg ein Stückel Butter daran, Se=  
melbrösel, Mußkatblühe<sup>30</sup>, drucke einen Lemoni Saft<sup>31</sup>  
darein, laß aufsieden, nimm blatlet<sup>32</sup> geschnitte=  
ne Artofeln, weicks in einem Wein ein, hernach  
thu es zum Austern hinein, nimm das gewürflet  
Geschnittene, auch darein, lege noch ein Stückel But=  
ter daran, und dünst gut, gewürz, salz und füll  
es in die Hendl, nicht gar voll an, nähe sie auf  
den Rucken wieder zu, setze eine Rindsuppen  
in einer Rein<sup>33</sup> auf, wanns sied, so leg die Hendl  
auf den Rucken hinein, laß sieden eine Weil,  
hernach kehrs um, und laß aussieden, wanns  
gesoden sind, so mach die Suppen darzu, mache  
eine gelblete Einbrenn, nimm 2: gehackte Sadeln<sup>34</sup>  
darein, laß in der Einbrenn anlaufen, druk von  
einer halben Lemoni den Saft darein, weicke Ar=

---

<sup>24</sup> Hühner

<sup>25</sup> Kartoffeln

<sup>26</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>27</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>28</sup> Euter

<sup>29</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>30</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>31</sup> Zitronensaft

<sup>32</sup> Blättrig

<sup>33</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>34</sup> Sardellen

tofeln ein in Wein, wann sie geweickt sind, so  
schie<sup>35</sup> den Wein auch in die Einbrenn, und schied

---

<sup>35</sup> Schütten

[Seite] 87.

N<sup>o</sup>

eine Rindsuppen daran, wo die Hünnel<sup>36</sup> darinn gesoden haben, aber nicht zu viel, daß die Suppen nicht zu dün wird, gewürz, salz, nim ein Hand voll *Oliven* darein, und soviel Artofeln, die in Wein geweickt sind, laß sieden, richt die Hünnel auf eine Schüssel, richt die Suppen darüber, laß einen Sud aufthuen, giebs auf die Tafel; so sind sie recht.

**124. Eine pohnische Suppen über frische Zungen, über kälberne oder rindene.**

Mach in einem Reindl<sup>37</sup> eine gelblete Einbrenn hernach schied<sup>38</sup> einen Essig darein, und eine Rindsuppen, hernach nim Weinbeerl<sup>39</sup>, Ziweben<sup>40</sup>, Zirbesnüssel<sup>41</sup>, und Zucker darein, daß es süs und sauer durcheinander ist, laß gut sieden, und schieds über eine gesodene Zungen, so ists recht.

**125. Den gesalzenen Butter Teig.**

Nim ½. lb.<sup>42</sup> Mehl auf ein Bret, schlag ein ganz Ey und 1. Dötter daran, ein paar Löffel Brandwein und das übrige Wasser, ein Pröckel<sup>43</sup> Butter, mache ihn in der Weiche<sup>44</sup> an, daß er in Bret pickt, würg ihn braf ab<sup>45</sup>, daß er Blattern hat, laß ihn rasten hernach walg ihn aus nicht gar groß, nim ½: lb:

---

<sup>36</sup> Hühner

<sup>37</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>38</sup> Schütten

<sup>39</sup> Rosinen

<sup>40</sup> Zibeben, Trockenbeeren am Rebstock mit Kernen

<sup>41</sup> Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

<sup>42</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>43</sup> Stück, Brocken

<sup>44</sup> Trog zum Einweichen

<sup>45</sup> Kneten

gesalzene Butter, wasch ihn gut aus, mach ein  
Stritzel<sup>46</sup> daraus, und schneide lauter dünne Schnit-  
tzel<sup>47</sup> daraus, leg die Schnitzel auf den ausgewalgt

---

<sup>46</sup> Längliche Backware, manchmal geflochten

<sup>47</sup> Schnitten

[Seite] 88.

N<sup>o</sup>

Teig, eins ins andere, must ihn völlig überlegen, daß kein Teig herausschaut als auf den Seiten um und um hernach schlag ihn wie den anderen Butter Teig, mach eine Pastetten daraus, oder übergeschlagene Kraupfen, zum Maultaschen<sup>1</sup> ist er zu speer<sup>2</sup>, und auch die Füll zu schwer, must ihn auch mit einem warmen Messer abschneiden, den Butter must du mit der Hand darauf drucken.

### **126. Ein Eyer Koch.**

Nihm 7: Eyer, schlags in ein Häferl, sprüdel ab<sup>3</sup>, gieß ein halbes Seitl<sup>4</sup> süß Obers daran, und sprüdel rechtschaffen ab, salz, und zuckers, daß süß genug ist, schmier eine mittlere Schüssel mit Butter gut, gies die Eyer darein, setz einen Reif darauf, schier unten und oben Glut, und backs, es lauft ~~es~~ recht schön auf, giebs gleich auf den Tisch, sonst falt es gleich zusammen, du kannst es statt einer Eyer Speiß geben.

### **127. Ein abgetriebenes<sup>5</sup> Wepsten Nest<sup>6</sup>.**

Nihm 12: Loth<sup>7</sup> Schmalz, treibs schön pfaumig<sup>8</sup> ab, schlag nach und nach 12: Eyer Dötter daran, 3: Löffel Germ, und  $\frac{3}{4}$ . lb<sup>9</sup>: Mehl, nicht gar  $\frac{1}{2}$ . Seitl<sup>10</sup> lablete<sup>11</sup> Milch, salz es, rührs gut unter einander, säe ein Mehl auf ein Bret, nihm den Teig darauf,

---

<sup>1</sup> Gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig

<sup>2</sup> Trocken, spröde

<sup>3</sup> Verquirlen

<sup>4</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>5</sup> Rühren

<sup>6</sup> Wespennest, eine Art Gugelhupf mit Rosinen

<sup>7</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> Flaumig rühren

<sup>9</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>10</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>11</sup> Lauwarm

walg ihn aus guten Messerrücken dick, über schmier  
die Flecken mit zerlassenen Schmalz, hernach

[Seite] 89.

N<sup>o</sup>

säe Zucker, Zimmet Weinbeerl<sup>12</sup>, Ziweben<sup>13</sup>, Zirbes=  
nüssel<sup>14</sup> darein, radels streifelweis, roll es schon roch=  
lich<sup>15</sup> zu sammen, schmier ein Gugelhupf Beck<sup>16</sup> mit  
Schmalz, setz darein, laß gehen, backs, so ists fertig.

### **128. Braune Artoffel<sup>17</sup> Rago<sup>18</sup>.**

Nihm Artofeln, weicks in einen Wein ein, und laß  
in Wein recht schön weich sieden, hernach nihms her=  
aus in ein Reindl<sup>19</sup>, leg ein Stückel Butter daran,  
und laß dünsten, wanns eine Weil dünsten, so  
nihm einen langlet<sup>20</sup> geschnittenen Obergam<sup>21</sup> da=  
rein, gewürz, salz, und laß recht gut dünsten,  
hernach schied<sup>22</sup> eine braune Schien<sup>23</sup> daran, und mit  
dem Wein, wo die Artofeln darein gesoden haben,  
da seich es damit, laß sieden, so ist es fertig, du  
kannst es über heis gesodene Hünel<sup>24</sup> geben, oder  
so, zu der brauen Schien must *Salvalati* Wurst<sup>25</sup>,  
Schunken, und von allen grünen dazu nehmen,  
du machst es, wie es oben steht, machst eine weise  
Schien, so nihmst kälbernes Fleisch, allerhand  
Kragen<sup>26</sup>, Hünner, Kapauner<sup>27</sup>, und dünst es weis.

### **129. Rohr Krapfel.**

---

<sup>12</sup> Rosinen

<sup>13</sup> Zibeben, Trockenbeeren am Rebstock mit Kernen

<sup>14</sup> Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

<sup>15</sup> Locker

<sup>16</sup> Gugelhupfform

<sup>17</sup> Kartoffel

<sup>18</sup> Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch mit würziger Sauce

<sup>19</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>20</sup> Länglich

<sup>21</sup> Gaumen, Kiefer des Ochsens

<sup>22</sup> Schütten

<sup>23</sup> Braune Kraftbrühe

<sup>24</sup> Hühner

<sup>25</sup> Schnittfeste Rohwurst

<sup>26</sup> Hälse

<sup>27</sup> Kastrierter Haushahn

Nihm  $\frac{1}{2}$ . lb.<sup>28</sup> Mehl, auf ein Nudelbret, brösle 4. Loth<sup>29</sup>

Butter darein, schlag 3: Eyer Dötter daran, 4:

Eß Löffelvoll Milchram 2: Eyer guten voll Wein,

salz es, und mach den Teig zusammen, aber nicht

---

<sup>28</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>29</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[Seite] 90.

N<sup>o</sup>

würgen<sup>30</sup>, walg ihn so lang, bis er glat wird, hernach walg ihn dün aus, schneid 4: eckigte Fleckel, fühl einige Sulzen<sup>31</sup> ein, schmier es mit der Ey Klar, in der Seiten, leg wieder ein Fleckel darauf, dunke zum ersten das Eysen in das Schmalz ein, leg die Fleckel darauf, und binds mit dem Spaget<sup>32</sup> herum, backs in Schmalz, daß sie eine schöne Farb bekommen, wanns gebacken sind, so besäe sie warmer mit Zucker, und Zimmet, so ists fertig.

### **130. Kropf Füll zu einen**

**Indian<sup>33</sup>.**

Nihm um 2. ½<sup>34</sup> abgeriebene Semel, in der Milch geweickt, drucks aus, thu es in ein Häfferl, nihm einen Procken zerlassenen Butter, schied<sup>35</sup> ihn in die Semel, rührs untereinander, salzs, gewürzs, nihm Weinbeerl<sup>36</sup>, Zirbesnüssel<sup>37</sup>, und geschnittene Pißtatzi<sup>38</sup> da= rein, nihm einen Buschen Petersil, stecke ihn vor dem Kropf einwendig, fühle ihn, und binde ihn in der Höhe zu, so ists recht.

### **131. Gespritzte Torten.**

Nihm 1. lb:<sup>39</sup> geschwölte<sup>40</sup> klein gestossene Mandeln, mit Lemoni Saft<sup>41</sup> gespritzt, und 1: lb. gefahen<sup>42</sup> Zu=

---

<sup>30</sup> Kneten

<sup>31</sup> Sülze

<sup>32</sup> Bindfaden

<sup>33</sup> Truthahn

<sup>34</sup> Pfennig

<sup>35</sup> Schütten

<sup>36</sup> Rosinen

<sup>37</sup> Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

<sup>38</sup> Pistazien

<sup>39</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>40</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>41</sup> Zitronensaft

<sup>42</sup> Gesiebt

cker, von 1: Lemoni die Schäler<sup>43</sup>, thu es in eine Rein<sup>44</sup>  
tröckers gut ab, hernach nimh auf 4: Theller von den  
Teig was heraus, färb einen Theil mit gefahten

---

<sup>43</sup> Schalen

<sup>44</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

[Seite] 91.

Nº

Zimmet, eins mit Spenat Topfen<sup>45</sup>, ein Theil mit Alkermuß<sup>46</sup>, eins mit *Coccolada*, den übrigen Theil, welcher der mehrste Theil seyn muß, und weis bleibt, schlag von 6: Eyer die Klar zu einen Schnee, rühr es daran, belege ein hohes Torten Blat<sup>47</sup> mit Oblat<sup>48</sup>, überlegs ganz dünn von weisen Teig, hernach überlegs mit blatlet<sup>49</sup> geschnittenen Citronat, den übrigen weissen Teig druck durch eine Spritzen, leg es auf das Torten Blat, wie Kränzel darauf, doppelt aufeinander, in die Löcher fülle die Farben ein, untermisch, die Rothe aber nicht, bestreich es mit Wasser, und besäe es mit Zucker, backs ganz kühl heraus, wanns gebacken ist, so fülle das Rothe hinein; so ists fertig.

### 132. Ein Semel Pfanze<sup>50</sup>.

Nihm um 1: Xr<sup>51</sup> Mund Semel<sup>52</sup>, schneids recht schön klein gewürflet, feüchts mit einer Milch ein wenig an, nihm 2: Eyer groß süssen Butter, treib ihn schön pfaumig<sup>53</sup> ab, rühr die angefeuchte Semel darein schlag 4: ganze Eyer darein, gewürz, salz, schmir eine Rein<sup>54</sup> mit Butter, fülls hinein, schier unten und oben Glut, laß gut ausbacken, wanns gebacken ist; so schneids Schnitzelweis<sup>55</sup>, legs in eine Erb=

---

<sup>45</sup> Spinatmatte, Spinatfarbe

<sup>46</sup> Kermesbeeren

<sup>47</sup> Tortenblech

<sup>48</sup> Oblaten

<sup>49</sup> Blättrig

<sup>50</sup> Eine Art Pfannkuchen

<sup>51</sup> Kreuzer

<sup>52</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>53</sup> Flaumig rühren

<sup>54</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>55</sup> In Schnitten

sen Suppen, oder andere, statt einen Eiterl<sup>56</sup> kanst  
es auch statt einer Mehl Speis geben, da schiede<sup>57</sup>  
aber ein Erbsen Wasser ins Reindel<sup>58</sup>, wanns geba=

---

<sup>56</sup> Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht

<sup>57</sup> Schütten

<sup>58</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

[Seite] 92.

cken ist, laß schön weich sieden, und brenne die Suppen einwenig ein schön gelblet; so ists fertig.

### **133. Heiß gesottene Grundeln<sup>1</sup> mit**

#### **Butter und Milchram.**

Nihme schöne Grundeln, wasch 3 oder 4: mal aus einem Brunn frischen Wasser aus, greifs aber mit der Hand nicht viel an, denn sie werden nicht blau, schieds<sup>2</sup> in eine Schüssel oder Weidling<sup>3</sup>, schied ein Milch darauf nur so viel, daß abstehen können, laß ein halbe Stund stehen, nihm in ein Pfandel einen guten Wein Essig, nihm Kudelkraut<sup>4</sup>, Rosmarin, Lorbeerblatl, ein Hoppel Zwiebel<sup>5</sup> mit Nägel<sup>6</sup> besteckt, laß den Sud sieden, salz ihn, wann er siedt, so seich die Milch weg, schieds darein, leg ein Flies Papier<sup>7</sup> darauf, decke ein Haferl deck darauf, daß völlig hinein geht, laß sieden, wann sie gesoden sind, so nihm auf eine Schüssel Butter und Milchram leg die Grundel darauf, säe einen gehackten grünen Petersil darauf schied ein wenig von Sud daran, decks mit einer Schüssel zu, laß aufsieden, und giebs.

### **134. Fasch<sup>8</sup> in die Eyer Würstel auf**

#### **andere Art.**

Nihm Hechten Leber, und Magen, überbrenns<sup>9</sup> in Salz Wasser, hacks schön klein, nihm ein wenig abgeriebene Semel, in der Milch gewaickt, gut ausgedruckt

---

<sup>1</sup> Fischart

<sup>2</sup> Schütten

<sup>3</sup> Große, weite Schüssel

<sup>4</sup> Thymian

<sup>5</sup> Zwiebelknolle

<sup>6</sup> Gewürznelken

<sup>7</sup> Löschpapier

<sup>8</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>9</sup> Abbrühen

[Seite] 93

Nº

darunter, von einem Ey ein Eingerührtes<sup>10</sup>, hacks unter= einander, nihms in ein Reindl<sup>11</sup>, leg ein Stückel Butter darein, gewürz, salz, laß gut dünsten, hernach rühre 2: Löffelvoll Milchram darein, streichs auf die Eyer Fleckel, und mache es wie oben, so sind sie recht.

### **135. Semel Pastetl.**

Nihm kleine runde Pfenning Semerln<sup>12</sup>, reibe die Rinten herunter, schneid ein Deckerl herunter und hölsch<sup>13</sup> schön dünn aus, backs aus einem heißen Schmalz schön gelb heraus, hernach mach das Rago<sup>14</sup> dazu, nihm etliche Hechten Leber, Magen über= brens<sup>15</sup> in Salz Wasser schneids gewürflet, auch Nagel Schwammerln<sup>16</sup>, Krebs Schweifeln<sup>17</sup>, überbrennten Spar= gel alles gewürflet geschnitten, thue es in ein Rein= del<sup>18</sup>, lege ein Stückel Butter daran, säe ein kleins wenig Mehl darauf, gewürz, salz, und laß es gut dünsten, schied ein kleins wenig Erbsen Wasser daran, fülls in die Semel ein, leg die Deckerln darauf, und giebs in einer Erbsen Suppen also gan= zer, kanst auch gezupften Hechten, statt den Lebern und Magen geben, wann du zu wenig hast, auch Maul= rachen<sup>19</sup>, und Gugumucken<sup>20</sup> darzu nehmen.

### **136. Die Felder Torten die gestiflete**

Nihm 2. lb.<sup>21</sup> geschwölte<sup>22</sup> Mandeln schneids schön gestifelt

---

<sup>10</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>11</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>12</sup> Semmel um einen Pfennig

<sup>13</sup> Aushöhlen

<sup>14</sup> Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch, mit würziger Sauce

<sup>15</sup> Abbrühen

<sup>16</sup> Speisepilz, Nagelschwamm, Agaricus clavus, esculentus

<sup>17</sup> Krebschwänze

<sup>18</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>19</sup> Morcheln

<sup>20</sup> Champignons

nachdem nimm 1 ½. lb. Zucker in ein mössinges Beck<sup>23</sup>,  
schiebe ½.Seitel<sup>24</sup> Wasser darauf, laß ihn spinndig<sup>25</sup>  
sieden, hernach thue die Mandel hinein, rührs

---

<sup>21</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>22</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>23</sup> Messingbecken

<sup>24</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>25</sup> Fadenziehend

[Seite] 94

untereinander, druck von einer Lemoni<sup>26</sup> den Saft da= rein, und die Schäler<sup>27</sup>, laß auf der Glut tröckern, hernach schlag von 6: Eyern, die Klar zu einen Schnee darein, nihm etliche Löffel von dem Teig heraus, in den übrigen Teig thue 1. Loth<sup>28</sup> Zimmet, 1: Loth Nagel<sup>29</sup> darunter, belege das Berg Blat<sup>30</sup> mit Oblat<sup>31</sup>, den Reif schmir mit Butter, leg den Mandel Teig um und um um den Reif herum, und hinauf, bis auf die Röhren, Zeilenweis, daß 6. leere Plätze bleiben, hernach nihm 3. Zeldeln<sup>32</sup> *Coccolada*, schabe ihn, und rühre ihn mit einem gepfaumten<sup>33</sup> Eyer Klar in einem Weid= ling<sup>34</sup> eine viertl Stund ab, schieds<sup>35</sup> in einen Theil, laß die Torten backen, hernach färbe die übrige Mandeln mit Alkermuß<sup>36</sup>, fülls in 2: Theil ein, nachdem reib 3. Pomeranzen<sup>37</sup> auf einem Riebeysen ab, nihms in ein Reindl<sup>38</sup>, leg unten ein Stückel Zucker dazu, laß es auf der Glut dünsten, fülls auch in einen Theil, hernach nihm 4. Loth Pißtatzi<sup>39</sup> gestifelt geschnitten, in ein Reindl, nihm ein Stückel Zucker darein, laß auch dünsten, und fülls in 2. Theil ein so ists fertig.

Man kan die weisen Mandeln auf den Seiten herum, und die Bögen hinauf beeisen<sup>40</sup> mit rothen Eis

---

<sup>26</sup> Zitrone

<sup>27</sup> Schalen

<sup>28</sup> 1. Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>29</sup> Gewürznelken

<sup>30</sup> Dünnes Tortenblech

<sup>31</sup> Oblaten

<sup>32</sup> Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen

<sup>33</sup> Flaumig geschlagen

<sup>34</sup> Große, weite Schüssel

<sup>35</sup> Schütten

<sup>36</sup> Kermesbeere

<sup>37</sup> Bitterorangen

<sup>38</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>39</sup> Pistazien

die Felder kanst aber mit ausgelösten Binoln<sup>41</sup>  
und gestifelten Pißtatzi bestecken.

**137. Den Zemmer<sup>42</sup> zu machen.**

Nihm den Zemmer in ein Häffen<sup>43</sup> schied<sup>44</sup> Wein,  
Wasser, und Essig daran, salz ihn, leg ein Happel

---

<sup>40</sup> Mit Zuckerglasur versehen

<sup>41</sup> Pignolen, Pinienkerne

<sup>42</sup> Ziemer, Rückenstück vom Wild

<sup>43</sup> Topf

<sup>44</sup> Schütten

[Seite] 95

N<sup>o</sup>

Zwiebel<sup>45</sup> mit Nägel<sup>46</sup> besteckt darein, ganze Lemoni  
Schaalen<sup>47</sup>, wenig Lorbeerblattl, Roßmarin, Kudelkraut<sup>48</sup>  
laß ihn schön weich sieden, hernach nihm den Zem=  
mer heraus, nihm schwarze Brodbröseln, feichts  
mit Mußkat, Zimmet Nägel, Mußkatnuß, hübsch  
naß an<sup>49</sup>, schmier auf der Höhe den Zemmer mit Ey  
Klar, und drucke das nasse Brod, 1: oder 2: Finger dick  
daraus, darnach thu es hoch haben willst, hernach über=  
schmier ihn mit zerlassenen Butter, Milchram und  
1. Eyer Dötter, untereinander gesprüdel, und be=  
säe ihn mit Semel bröseln, setze ihn in eine Tor=  
ten Pfan, und backe ihn schön gelb, ein wenig gäh<sup>50</sup>,  
daß er einwendig saftig bleibt, giebe ihn in einem  
Salvet<sup>51</sup> eingeschlagener also warmer auf den Tisch,  
gieb ein Ribisel<sup>52</sup> Soss, und Hetschebeer<sup>53</sup>, oder Dirntl<sup>54</sup>  
Soss darzu, so ist er recht.

### **138. Gefaschirte gemischte Pastetten.**

Nihm ein kälbernes Beischl<sup>55</sup> überbrenns<sup>56</sup>, hernach nih=  
me die Lumpel<sup>57</sup> davon hacks recht klein, nihm um  
2: dl.<sup>58</sup> abgeriebene Semel, weicks in der Milch, druck  
es gut aus, und hacks darunter, treib in einem  
Weidling<sup>59</sup> ein Abschöpf Fetten oder Butter ab<sup>60</sup>, rühr

---

<sup>45</sup> Zwiebelknolle

<sup>46</sup> Gewürznelken

<sup>47</sup> Zitronenschalen

<sup>48</sup> Thymian

<sup>49</sup> Stark anfeuchten

<sup>50</sup> Schnell

<sup>51</sup> Serviette

<sup>52</sup> Johannisbeer

<sup>53</sup> Hagebutte

<sup>54</sup> Kornelkirsche

<sup>55</sup> Oberen Eingeweide, besonders Lunge und Herz

<sup>56</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>57</sup> Lunge

<sup>58</sup> Pfennig

den Fasch<sup>61</sup> darein, schlag 5: Eyer daran 1: ganzes  
und 4. Dötter, gewürz, salz, nihm eine blechene  
Pastetten Schüssel, und nihm den Fasch darauf, auf  
der Seiten um und um, backs, auf eine andere  
blechene Schüssel mach umgekehrter von Butter

---

<sup>59</sup> Große, weite Schüssel

<sup>60</sup> Flaumig rühren

<sup>61</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

[Seite] 96.

Teig einen Deckel darauf hübsch dick, bache<sup>1</sup> ihn, her=  
nach richt in die Schüssel, wo der Fasch<sup>2</sup> ist ein Ragou<sup>3</sup>  
darein, und nim den Deckel von der anderen  
Schüssel, und decken darauf, auf der Seiten aber  
um und um stecke in Ort daraus Krebs Scheeren,  
ein Früsel<sup>4</sup> brich weg in der Mitte um und um  
Maulrachen<sup>5</sup>, und Nägel Schwammerln<sup>6</sup>, und in  
der letzten Zeilen einen Spargel, daß es heraus=  
kommt, als wann die Lumpel die Erde wärn, und  
das andere thät herauswachsen, gieß ein wenig  
Suppen von dem Ragou auf den Fasch, daß er  
saftig wird, der Spargel muß vorher überbrennt<sup>7</sup>  
werden, und dünste die Maulrachen auch, gieb es  
warmer auf den Tisch, so ist es recht.

### **139. Baudexen<sup>8</sup>**

Nimm 1. Seidl<sup>9</sup> Milchram, in eine Rein<sup>10</sup>, leg 2. Loth<sup>11</sup>  
Schmalz darein, setz auf eine Glut, laß sieden,  
wanns sied, so rühr 8. Loth Mehl darein, rührs schön  
glatt ab, schlage nach und nach 9: ganze Eyer  
darein, salz, laß alleweil auf einer kleinen.  
Glut stehen, daß der Teig warm bleibt, laß in  
einem Pfandel ein Schmalz heis werden, nim  
einen Silber Löffel, dunke ihn in Schmalz, und  
legs Nuß groß ein, soviel Platz haben, backs schön,  
gemach, hernach zuckers auf der Höhe und giebs

---

<sup>1</sup> Backen

<sup>2</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>3</sup> Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch, mit würziger Sauce

<sup>4</sup> Von Friese, Streifen?

<sup>5</sup> Morcheln

<sup>6</sup> Speisepilz, Nagelschwamm, *Agaricus clavus, esculentus*

<sup>7</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>8</sup> Eine Art Buchtel

<sup>9</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>10</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>11</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

warmer auf den Tisch, so sind sie recht.

[Seite] 97.

N<sup>o</sup>

#### **140. Hechten in Fricasée<sup>12</sup>.**

Nimm einen Hechten, schüppen, mache ihn auf, zerschneide ihn zu Stückel, wasche ihn gut aus, salz ihn ein, hernach siede ihn mit Essig, und Wasser ab, hernach mache die *Fricasee*, nimm einen Butter, drucke ihn in Mehl ab, thue ihn in ein Häferl, schlag 2: oder 3: Eyer Dötter daran, 2: Löffel Milchram, langlichte<sup>13</sup> Lemo=ni Schällerl<sup>14</sup>, auch Saft, gewürz, und sprüdeln untereinander, gieß einen Fisch Sud daran, das übrige Erbsen Wasser, setz auf eine Glut, und rühre alle Weil, bis es siedet, sonst läuft es zusammen, richte den Fisch auf eine Schüssel, gieß die *Fricasee* darüber, und gib ihn gleich auf die Tafel;

#### **141. Guter Pastetten Teig.**

Nimm 1. lb.<sup>15</sup> schönes Mund Mehl<sup>16</sup>  $\frac{3}{4}$  lb. Butter und Schmalz untereinander, brösle es untereinander ab, salz, nimm 5: Eyer 2: ganze, und 3: Dötter 1 Xr<sup>17</sup> Milchram, ein wenig Wein, das übrige Wasser, mache den Teig an, in der weichen<sup>18</sup>, wie einen Butter Teig, schlag ihn auch 2: oder 3: mahl nach deinen Belieben, lasse ihn alzeit rasten, so ist er fertig.

#### **142. Ordinari<sup>19</sup> Butter Teig ohne Eyer.**

Nimm soviel Butter, soviel Mehl, und mache ihn mit süß Obers an, schlag ihn 3. oder 4. mahl, so ist er fertig, mach daraus, was du wilt

---

<sup>12</sup> Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße

<sup>13</sup> Länglich

<sup>14</sup> Zitronenschalen

<sup>15</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>16</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>17</sup> Kreuzer

<sup>18</sup> Trog zum Einweichen

<sup>19</sup> Gewöhnlich

[Seite] 98.

## **Ende des ersten Buchs**

### **Zweiter Theil.**

#### **143. Wie man den Himbeer Saft macht.**

Erstlich nihm schöne frische Himbeer, thue es in ein erd=  
es Häffen<sup>20</sup>, zerdruck es, und hernach bind das Häffen  
mit einem Tuch zu, und stelle es auf das Eis, und  
laß es 2: Tag stehen, hernach druck es durch eine  
Preß, oder wann du keine Preß hast, so must du ihn  
durch ein Tuch drucken, wann der Saft durchge=  
preßt ist, so schiede ihn wieder in ein saubers Häf=  
fen<sup>21</sup>, decke ihn zu, und setze ihn in den Keller, und  
lasse ihn über Nacht stehen, den anderen Tag laß ihn  
ihn durch einen wollenen Sack laufen, und mäst<sup>22</sup> ihn,  
1. Seitl<sup>23</sup> Saft wiegt 22: Loth<sup>24</sup>, auf 32. Loth Saft, kehrt<sup>25</sup>  
36. Loth Zucker. Thue den Saft und Zucker zugleich  
auf die Glut setzen, und laß ihn ein wenig sieden,  
hernach pfaumt man ihn gut ab<sup>26</sup>, und laß ihn in  
allen 11: oder 12: Minuten sieden, so ist er fertig  
hernach füll ihn in die Glässer, und gieß ein  
wenig Mandelöhl darauf.

#### **Nº 144. Korn Blumen Saft.**

Man zupft von den rothen Korn Blumen das Schwarze

---

<sup>20</sup> Steinguttopf

<sup>21</sup> Geschirr, Topf

<sup>22</sup> Messen

<sup>23</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>24</sup> 1 Loth = 560 Gramm in Österreich

<sup>25</sup> Gehören, kommen

<sup>26</sup> Flaumig schlagen

[Seite] 99.

N<sup>o</sup>

hinweg, und stosse das Gezupfte in einem steine=  
nem Mörser, und mässe<sup>27</sup> ihn in einen messingen  
Beck<sup>28</sup> ein, auf 1. lb:<sup>29</sup> gestossene Blätter 3. Seitl<sup>30</sup> Wasser  
und thue die gestossene Blätter in ein glasirtes Hä=  
ffen<sup>31</sup>, und schied<sup>32</sup> das siedende Wasser darauf, und  
decks wohl zu, und laß es einen Tag und eine Nacht in  
Keller stehen auf ein Bret, alsdann druckt man  
den Saft durch, und mäßt<sup>33</sup> ihn, und nihmt auf 1. Seitl  
Saft 1: lb: Zucker, und man thut den Saft und Zu=  
cker gleich in das messingene Beck, und laß ihn so=  
lang sieden, bis er dicke Tropfen wirft, wann er  
nun erkaltet, so füllt man selben in die Glässer,  
und thut Mandelöhl darauf, und tropft von einer  
weisen Wachs Kerzen so viel darauf, als ein Stöppel<sup>34</sup>  
austrägt, so ist es recht.

#### **145. Ein kälbenes Eiterl<sup>35</sup>**

Hacke ein kälbenes Bratl, ein wenig March<sup>36</sup> darun=  
ter, und geweckte<sup>37</sup> Semel in einer Milch, hernach  
treib ein wenig Butter ab<sup>38</sup>, schlag 2: ganze Eyer da=  
ran, und rühre das Gehackte darein, gewürz und  
salz, binds zusamm, legs in eine Suppen, lasse  
sieden, hernach thu es heraus, schneid es blattelweis  
auf die Suppen, bestecks mit Pißtatzi<sup>39</sup>, und ausge=

---

<sup>27</sup> Messen

<sup>28</sup> Messingbecken

<sup>29</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>30</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>31</sup> Topf

<sup>32</sup> Schütten

<sup>33</sup> Messen

<sup>34</sup> Verschluss

<sup>35</sup> Suppeneinlage

<sup>36</sup> Knochenmark

<sup>37</sup> Eingeweicht

<sup>38</sup> Flaumig rühren

leßten Zirbesnüsseln<sup>40</sup>, auch roth gefärbten Mandel,  
so ist es fertig.

---

<sup>39</sup> Pistazien

<sup>40</sup> Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

[Seite] 100.

**№ 146. Einen gedünsten Hechten in einer  
Müscherl Suppen**

Nimm einen Hechten, schüppe ihn, schneid ihn zu Stücken, salz ihn, leg ihn in eine Rein<sup>1</sup>, wann du den Fisch aufmachst, so gieß einen Wein darüber, laß ihn ein wenig stehen, hernach leg ihn in eine Rein, und salz ihn, nimm grünen Zwiebel und Petersil, schneid ihn klein, ein wenig Semel Bröseln, und wann du wilt kannst auch Scharlottl<sup>2</sup>, spanisch Kudelkraut<sup>3</sup>, Mußkatblühe<sup>4</sup>, Lemoni Saft<sup>5</sup>, und Schäler<sup>6</sup>, und leg ein Stückel Butter daran, und laß ihn also dünsten, schied einen Wein darüber, und ein wenig Erbsen Suppen, laß ihn sieden, und richt ihn an, so ist er fertig.

**147. Einen gedünsten Hechten mit  
Lemoni Saft<sup>7</sup>.**

Nimm den Hechten, mach ihn auf, schüpp ihn, schneide ihn zu Stücken, salz ihn, leg ihn in eine Rein<sup>8</sup>, leg einen Butter daran, Lemoni Schäller<sup>9</sup>, Mußkatblühe<sup>10</sup>, Semelbrösel, und laß ihn also dünsten. Auf die letzt gieß eine Erbsen Suppen daran, und druck Lemoni Saft daran, so ist es recht.

**148. Eine durchgetriebene Suppen.**

Nimm ein paar Leber, oder von einem Hünnel<sup>11</sup> das Brat<sup>12</sup>, oder kälbernes Brat, thu es in einem Mörser

---

<sup>1</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>2</sup> Schalotten

<sup>3</sup> Thymian

<sup>4</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>5</sup> Zitronensaft

<sup>6</sup> Schalen

<sup>7</sup> Zitronensaft

<sup>8</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>9</sup> Zitronenschale

<sup>10</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>11</sup> Huhn

<sup>12</sup> Das weiche Fleisch

[Seite] 101.

und stoss, 2: harte Eyer Dötter, 3. pfarzte<sup>13</sup> Semel Schnidl<sup>14</sup> und Zirbesnüssel<sup>15</sup>, dieß alles zusamm, schön klein gestossen, hernach laß sieden, die Suppen must du vorhero daran giessen, wanns gesoden ist, so treib es durch ein Sieb, laß wieder sieden, auch ein paar Löfel Milchram dazu, dann laß ein paar Sud aufthuen<sup>16</sup>, gewürz, so ist es fertig.

#### **149. Cocolada Koch.**

Nimm 6. Stritzl Butter<sup>17</sup> auf eine kleine Schüssel 8. Loth<sup>18</sup> gestossene Mandeln darein 5. Loth *Cocolada* 2. Löfel geriebene *Citroni*<sup>19</sup> unter die Mandeln, und 8. Eyer, 4. ganze, und 4. Dötter, rührs eine ganze Stund, zuckers, daß süß genug ist, backe es wie ein andern Koch, oder da man mehrere Leüth hat, und das Koch hoch, und groß haben will, so nihmt mans doppelt, so ists fertig.

#### **150. Eine andere gute Suppen.**

Nimm eine schöne Hänn<sup>20</sup>, oder Kauppauner<sup>21</sup>, laß es recht sieden, an die stell alsdann nihm geschwölte<sup>22</sup> Mandeln, auch soviel Pißtatzi<sup>23</sup>, und stoss es gar klein, leg ein wenig eingeweickte Semel Schmoln<sup>24</sup> in ein Häferl, gieß eine gute Coppauer Sup=

---

<sup>13</sup> Leicht rösten

<sup>14</sup> Schnitten, Scheiben

<sup>15</sup> Zirbelnüsse, Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

<sup>16</sup> Aufwallen lassen

<sup>17</sup> Stück Butter in wulstartiger, häufig ovaler Form

<sup>18</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>19</sup> Zitronatzitrone

<sup>20</sup> Henne

<sup>21</sup> Kastrierter Haushahn

<sup>22</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>23</sup> Pistazien

<sup>24</sup> Semmelkrume

pen daran, Mußkatblühe<sup>25</sup> dazu, laß sieden, ein wenig  
schlags durch ein dickes Sieb, oder Tuch laß wieder sie-  
den, und wann du es anrichten willst, so schlag ein  
paar Eyer Dötter in ein Häferl, und einen But=  
ter 3: oder 4: Löffel Milchram, sprüdeln untereinan=

---

<sup>25</sup>Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

[Seite] 102.

№

der ab mit der Suppen, richte den gesodenen Kapauner auf die gebaidte<sup>26</sup> Semel Schnittl<sup>27</sup>, in diese Schüssel, hernach die Suppen darüber, und geschnittene Pißstatzi<sup>28</sup> darauf gesträhet, so ist fertig.

### **151. Hechten Suppen**

Nihm 1. 2. oder 3. Stückel Hechten, darnach du viel machen willst, backs in Schmalz, und schab Petersil Wurzzen, und backs, daß sie braun werden, und pfarz<sup>29</sup> 1: oder 2: Semel Schnittl<sup>30</sup>, thue alles zusammen auch etliche Mandel geschwölt<sup>31</sup>, und gebräunt, wie Kästen<sup>32</sup> gib acht, daß sie nicht räuchlet werden, und stoss, wann sie schier klein genug sind, so thue den gebackenen Hechten, und alles mitstossen, setze alles unter einander in einer dünnen Erbsen Suppen zu; laß sieden, schlags durch ein Sieb, gewürz, salz, und richts darnach auf pfarzte Semel Pröckel<sup>33</sup> an, und brenn ein Schmalz darüber, und pfeffers, so ist es recht.

~~NB~~

Wann man ein Koch, daß aufgelofen ist, und nicht mehr solt niederfallen, so muß man unter den Rühren ein Haßelnus geweickten *Dragant*<sup>34</sup> darunter rühren, so lauft das Koch auf, und fallt nicht mehr nieder.

### **152. Mandel Strudel.**

---

<sup>26</sup> Bähnen, leicht rösten

<sup>27</sup> Schnitten, Scheiben

<sup>28</sup> Pistazien

<sup>29</sup> Leicht rösten

<sup>30</sup> Schnitten, Scheiben

<sup>31</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>32</sup> Edelkastanien

<sup>33</sup> Stück, Brocken

<sup>34</sup> Gallertartige, quellbare Substanz aus der Pflanze Tragant, Geliermittel

Nihm 1. Vierting<sup>35</sup> Mandel, stoss Ganz klein, thu es  
in ein Geschirr, schlag 2: Eyer und 3: Dötter daran,  
rühr es bey einer Viertl Stund, zuckers, daß es

---

<sup>35</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

[Seite] 103.

No

süss genug ist, Zimmet, und Lemoni Schäler<sup>36</sup> dazu untereinander gerührt, mach einen Teig von Butter abgeprakt<sup>37</sup> mit 3: Eyer Dötter und Milchram an, walge ihn ganz dünn aus, streich die Mandeln darauf schlag ihn übereinander schmir eine Schüssel mit Butter, und legs darein, bestreich es wohl mit Butter ehe du die Strudel darein legst, so thue Zucker und Zimmet darein, bestreich es wohl mit Butter, gieß ein Obers Milch<sup>38</sup> darauf, strähe oben auf Zucker und Zimmet, mach einen Reif um die Schüssel unten und oben Glut, und back es schön gelb.

### **153. Schildkrot in Fricasée<sup>39</sup>**

Überbrenne die Schildkroten, und lös sie sauber aus, laß ein wenig Butter in einem Reindl<sup>40</sup> heiß werden, schneid einen grünen Petersil daran, und laß dünnen, gieß ein wenig Suppen darein, und laß sie den, hernach schlag ein paar Eyer Dötter in ein Häferl, druck einen Lemoni Saft<sup>41</sup> daran, und gieß es mit der Schildkrot Suppen ab, dann richt es über die Schildkrot an; so sind sie fertig.

### **154. Die Quitten Lattweg<sup>42</sup>.**

Man sied die Quitten bis sie lind<sup>43</sup> sind, thue die Schalen weg, und nim das Weiche herunter, schlage selbes durch eine Sieb; zu ½ lb<sup>44</sup> geschabenen Quitten nimh 3. Vierting<sup>45</sup> Zucker, thue den Zucker in das

---

<sup>36</sup> Zitronenschalen

<sup>37</sup> Abgeschlagen

<sup>38</sup> Rahm

<sup>39</sup> Frikassee, Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße

<sup>40</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>41</sup> Zitronensaft

<sup>42</sup> Latwerge, Fruchtmas

<sup>43</sup> Weich

<sup>44</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

Beck, gieß  $\frac{1}{2}$ . Seitel<sup>46</sup> Wasser darauf, laß ihn sieden

---

<sup>45</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>46</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

[Seite] 104.

Nº

bis er einen Faden spinnt, fasse den Pfaum<sup>47</sup>  
herunter, thue die Quitten Salsen<sup>48</sup> darein, rührs schön  
glatt ab, laß es sieden, so lange als ein frisch paar  
Eyer, thue es von Feuer, thue gewürflete Lemo=  
ni Schaaalen<sup>49</sup>, geschnittene Nägel<sup>50</sup>, und Zimmet da=  
rein; so sind sie fertig

### **155. Schmalz Torten**

Nihm ½: lb.<sup>51</sup> Schmalz, treib es schön pfaumig<sup>52</sup> ab, hernach  
schlag 1. ganz Ey darein, nihm alsdann 6. Loth<sup>53</sup> Zucker,  
stosse ihn, thue ihn darein, wie auch gewürflete Le=  
moni Schaaalen<sup>54</sup>, 20. Loth Mehl, rühre das Mehl darein,  
thue den Teig heraus auf das Nudelbret, mache ihn  
zusamm, schneide ihn halb von einander, walge ihn  
aus, schmiere das Blatt<sup>55</sup> mit Butter, lege ihn. da=  
rauf, fülle etwas Eingemachtes<sup>56</sup> hinein, mache  
Stangel darüber, bestreichs mit Eyer Klar, mache  
einen Reif herum, setze sie in die Torten Pfan  
laß stehen. so ist sie fertig.

### **156. Einen Hechten gut zu kochen**

Man schüpft den Hechten, wascht ihn aus, und salzt ihn

---

<sup>47</sup> Schaum

<sup>48</sup> Fruchtmas

<sup>49</sup> Würfelig geschnittene Zitronenschalen

<sup>50</sup> Gewürznelken

<sup>51</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>52</sup> Flaumig rühren

<sup>53</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>54</sup> Zitronenschalen

<sup>55</sup> Backblech

<sup>56</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel

ein, tröckern ihn ab mit einem Tuch bespreng ihn  
mit Salz, überbrate ihn ein wenig auf den Rost,  
sonst thut er gar sehr fischeln, darnach leg ihn auf  
eine Schüssel, putz eine Sardeln<sup>57</sup>, und hacks mit  
einem Pröckerln<sup>58</sup> Butter, leg den Butter samt der

---

<sup>57</sup> Sardelle

<sup>58</sup> Stück, Brocken

[Seite] 105.

Nº

der Sardeln auf den Fisch, und Milchram darzu,  
ein wenig Gewürz, und Roßmarin, Lorbeerblätter,  
Lemoni Saft<sup>59</sup>, und Schäler<sup>60</sup>, laß ihn aufsieden.

### **157. Einen Stockfisch zu kochen**

Man laßt ein Wasser sieden in einer Pfann, und  
legt den Stockfisch darein, laß ihn stehen bis er will  
anfangen zu pfaumen<sup>61</sup>, und aufzusieden, thue ihn  
gleich von Feuer, und aus dem Wasser, leg einen  
Butter auf eine Schüssel, und Milchram, blatle den  
Stockfisch darauf, und hacke eine Sardeln<sup>62</sup> mit But=  
ter, leg ihn auf den Fisch, und laß ihn aufsieden.

### **158. Den Schaden<sup>63</sup> Schweif zu**

**machen.**

Man salzt den Schaden Schweif ein, und brent ihn  
mit heisem Schmalz ab, thu ihn auf den Rost, brat  
ihn, und leg ihn auf eine Schüssel, thue Butter,  
Milchram und Lemoni Saft<sup>64</sup>, und Schaaalen daran  
item<sup>65</sup> Mußkatblühe<sup>66</sup>, und etwas wenig Safran, laß  
ihn aufsieden, so ist er recht.

### **159. Ein Butter Teig.**

Nihm 1: lb<sup>67</sup>. gesalzenen Butter, oder auch süssen

---

<sup>59</sup> Zitronensaft

<sup>60</sup> Schalen

<sup>61</sup> Schäumen

<sup>62</sup> Sardelle

<sup>63</sup> Schaidfisch, Flusswels

<sup>64</sup> Zitronensaft

<sup>65</sup> Lat. ebenso, ferner

<sup>66</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

Butter, walg ihn aus, gieß Wein und Wasser da=  
rauf, daß du ihn waschen kanst, schlag ihn ein  
paarmal übereinander, walg ihn wie eine Flecken  
aus, hernach nihm 1: lb. Mehl und den gewalgtten  
Butter brösle darunter, nihm 1. paar Eyer,

---

<sup>67</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[Seite] 106.

Nº

und ½. Seidl<sup>68</sup> Wasser, auch ½. Seidl Wein, salze und mache den Teig zusamm.

#### **160. Ein aufgeloffenes<sup>69</sup> Butter Koch.**

Nimm 1. Viertel<sup>70</sup> Butter, treib ihn ab, schlag nach und nach 8. Eyer Dötter darein, so oft 1. Ey ein bisel Mehl zuckers nach Belieben, schmiere ein Reindl<sup>71</sup> mit Butter, unten und oben Glut, backs ganz gemacht

#### **161. Gute Mandl Wandl<sup>72</sup>.**

Nimm 1. Viertel<sup>73</sup> Mandel, stosse sie ganz grob  
1. Viertel gestossenen Zucker, rühr es untereinander ab, nimm 3. ganze Eyer und 4. Dötter, die Klar muß abgefaumt<sup>74</sup> werden, rühre es 1: ganze Stund, hernach schmiere die Wandel mit Butter, fülle den Teig darein, ein wenig über halben Theil, setze sie in die Torten Pfann, backs ganz gemacht

#### **162. Mandel Maultaschen<sup>75</sup>.**

Nimm 1. Viertel<sup>76</sup> Mandel stosse sie, 1. Viertel gestossenen Zucker, rühre es unter einander ab, schlag nach und nach 2: ganze Eyer und 10: Dötter

---

<sup>68</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>69</sup> Aufgehen

<sup>70</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>71</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>72</sup> Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>73</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>74</sup> Flaum schlagen

<sup>75</sup> Gefüllte Teigtaschen

<sup>76</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

daran, rühre 1. ganze Stunde, hernach mache den  
Teig, nimm anderthalb Viertel Mehl, und anderthalb  
Viertel Butter, bröse ihn ab, schlage 6: Eier  
Dötter daran, nimm 3: Löffelwein, mache den Teig  
zusammen, schlag ihn 2: oder 3. mal übereinander

[Seite] 107.

Nº

der, walge ihn aus, schneid 4. eckichte Fleckel daraus,  
die Fleckel müssen ganz dünn seyn, hernach thue  
die Füll daran, machs übereinander, setze sie in  
die Torten Pfann, und backs, in der Höhe muß  
mehr Glut seyn als unten, hernach mach ein Eis<sup>77</sup>  
darauf, belegs mit Pißtazi<sup>78</sup>, setz noch mahl in die  
Torten Pfann, und laß das Eis tröckern.

### 163. Krebsen Torten.

Nihm Krebsen, und überbrenns<sup>79</sup>, les sie sauber aus<sup>80</sup>,  
8. Loth<sup>81</sup> klein gehackte und 12. Loth klein gestossene Man=  
deln, 6. Loth gefärbten Butter, 10. Loth gefahen<sup>82</sup> Zu=  
cker, dies alles untereinander gestossen auch 4:  
Eyer Klar pfaumet<sup>83</sup> abgeschlagen, und darunter ge=  
rührt, hernach streich es auf ein Torten Blat<sup>84</sup> schön  
gleich auf das Eis<sup>85</sup> mit Zucker, und backs in der Tor=  
ten Pfann schön langsam heraus.

### 164. Linzer Torten

Nihm ½. lb.<sup>86</sup> süssen Butter, treib ihn schön pfaumig<sup>87</sup>  
ab mit einem Ey, hernach nihm ½. lb. Mandl, stoss

---

<sup>77</sup> Zuckerglasur

<sup>78</sup> Pistazien

<sup>79</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>80</sup> Auslösen, ausnehmen

<sup>81</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>82</sup> Gesiebt

<sup>83</sup> Flaumig schlagen

<sup>84</sup> Tortenblech

<sup>85</sup> Zuckerglasur

<sup>86</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>87</sup> Flaum rühren

groblet, rührs auch darunter  $\frac{1}{2}$ : lb. Zucker, und  $\frac{1}{2}$ : lb: Mehl, Lemoni Schäler<sup>88</sup>, und Saft, rühr alles durcheinander, leg Oblat<sup>89</sup> auf ein Blat<sup>90</sup>, streich den Teig darauf, fülle etwas Eingemachtes<sup>91</sup> darein, mache Stängel darüber, bestreichs, und backs in einer Torten Pfann.

**165. Kack<sup>92</sup> Wandel<sup>93</sup>.**

Machs von Butter Teig, und in die Wandel füll ihn

---

<sup>88</sup> Zitronenschalen

<sup>89</sup> Oblaten

<sup>90</sup> Backblech

<sup>91</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel

<sup>92</sup> Feist, fett

<sup>93</sup> Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

[Seite] 108.

N<sup>o</sup>

darein; machs also: nimh ein kälbernes Schnitzel,  
und dünst es im Butter, hernach hack es schön klein,  
hacke Gaprie<sup>94</sup> darunter, und nimh wohl Mußkatblühe<sup>95</sup>  
rührs durcheinander, fülls also in die Wandel,  
Zirbesnüssel<sup>96</sup> nimh auch darein, mach es zu, be-  
streichs, backs, so sind sie fertig.

### **166. Zwiebackenes Brod.**

Nimh 12: frische Eyer 8. ganze, und 4. Dötter, thue  
die Vögel<sup>97</sup> weg, auch ½ lb.<sup>98</sup> gefahnen<sup>99</sup> Zucker, thu es in  
ein saubers Häffen<sup>100</sup>, rührs ¾. Stund nimh alsdann  
¾. lb. Mund Mehl<sup>101</sup>, und ¼. lb. Stärk Mehl ein wenig An-  
eis<sup>102</sup>, rührs untereinander, fülls in den geschmir-  
ten Model<sup>103</sup> und backs kühl heraus, wann sie ge-  
backen, so schneid es Schnittelweis<sup>104</sup>, bräune es wie=  
der, so ists fertig.

### **167. Die Germ Krapfen.**

Erstlich nimh 2: lb.<sup>105</sup> schönes Mund Mehl<sup>106</sup>, fah<sup>107</sup> es durch  
ein Süb<sup>108</sup> in einen Weidling<sup>109</sup>, nimh 5: oder 6: Löffel

---

<sup>94</sup> Kapern

<sup>95</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>96</sup> Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

<sup>97</sup> Angebrütete Eier?

<sup>98</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>99</sup> Gesiebt

<sup>100</sup> Topf

<sup>101</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>102</sup> Anis

<sup>103</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>104</sup> In Schnitten

<sup>105</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>106</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>107</sup> Sieben

<sup>108</sup> Sieb

<sup>109</sup> Große, weite Schüssel

Germ, und eine lablete<sup>110</sup> Milch, setz ein Dampfel<sup>111</sup>,  
laß gehen, wanns genug ist, so nim 6. Eyer, 3:  
ganze und 3. Dötter 5. Loth Butter, laß ihn zer-  
schleichen<sup>112</sup>, und in allen eine halbe Milch, sprüde  
alles untereinander, und mach den Teig an, aber  
du must ausser dem Dampfel herumgiessen,  
salz, schlag den Teig gut ab, nim ihn auf das Bret,  
walge ihn aus, mache es so groß, wie du es haben  
wilst, laß gehen, und backs schön kühl heraus, so

---

<sup>110</sup> Lauwarm

<sup>111</sup> Mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird; Vorteig

<sup>112</sup> Zergehen

[Seite] 109.

Nº

sind sie fertig.

### **168. Schildkrot in Gabri.<sup>113</sup>**

Nimm Schildkrot, sieds und löß<sup>114</sup> aus, putz, richts in eine Rein<sup>115</sup>, sträh<sup>116</sup> Mehl darauf, leg einen Butter daran, Gabriele Lemoni Schäler<sup>117</sup>, Mußkatblühe<sup>118</sup>, druck auch Lemoni Saft daran, Milchram, und Salz, laß also dünsten, so ist fertig.

### **169. Geröste Mandel**

Nimm ganze Mandel mit einem kleinswenig Ro=sen Wasser angefeucht, sträh<sup>119</sup> groben Zucker darauf, laß ein wenig rösten, gieß ein Rindsuppen darauf, thu es in ein mössinges Beck<sup>120</sup>, setzs auf eine Glut, laß rösten, rührs immer um, wann sie braun sind und der Zucker anhebt staar<sup>121</sup> zu werden, so ist es genug, es sind fertig.

### **170. Germ Wandel<sup>122</sup>**

Erstlich nihmt man 4. Loth<sup>123</sup> Schmalz, und 4. Loth But=ter, thu es in ein Häferl, laß ihn zerschleichen<sup>124</sup>, schlag hernach 2: ganze Eyer, und 6: Dötter darein, auch 3. Löffel Germ 5. Löffel lablete<sup>125</sup> Milch alles zusam=

---

<sup>113</sup> Kapern

<sup>114</sup> Auslösen, ausnehmen

<sup>115</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>116</sup> Streuen

<sup>117</sup> Zitronenschalen

<sup>118</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>119</sup> Streuen

<sup>120</sup> Messingbecken

<sup>121</sup> Starr

<sup>122</sup> Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>123</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>124</sup> Zergehen

<sup>125</sup> Lauwarm

men ins Häferl, sprüdle es ab, wirg<sup>126</sup> 12: Loth schönes Mund Mehl<sup>127</sup> in einen Weidling<sup>128</sup>, salz, gieß darein, schlag ihn ab, bis er sich von Löffel schält, schmir die Wandel mit Butter, füll sie halben Theil voll an, laß voll angehen, und backs gemacht, so sind sie fertig.

---

<sup>126</sup> Breitdrücken

<sup>127</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>128</sup> Große, weite Schüssel

[Seite] 110.

Nº

### **Wepsten Nest<sup>129</sup>.**

**171.** Nihm 1: lb<sup>130</sup> Mehl in einen Weidling<sup>131</sup>, salz her=  
nach nihm ½. Seitl<sup>132</sup> lablete<sup>133</sup> Milch, und 4. Löffel Germ,  
2: ganze Eyer und 2: Dötter, sprüdeln untereinander  
ab, mach den Teig an, hernach nihm 10. Loth<sup>134</sup> Schmalz  
laß zerschleichen<sup>135</sup>, und gieß in den Teig, rührs unter=  
einander, schlag den Teig ab, bis er sich von Löffel  
schält, hernach thue ihn auf das Bret, walg ihn aus  
ein wenig dicker, als Messer Rücken dick, radle  
Handbreite streifen<sup>136</sup>, und füll geschnittene Mandelkern,  
Zibeben<sup>137</sup>, Weinbeeren<sup>138</sup>, Zucker, Zimmet,  
fülls darein, und roll es zusamm, schmir das  
Beck<sup>139</sup> mit Butter, setz sie hinein, laß gehen, backs  
so ists recht, die Flecken muß du mit Butter schmir=  
ren.

### **172. Guglhupf**

Nihm 5. Loth<sup>140</sup> Butter und 5. Loth Schmalz, thu es in ei=  
nen Weidling<sup>141</sup>, treib es schön pfaumig ab<sup>142</sup>, schlage nach  
und nach 6. Eyer darein 1. ganzes und 5: Dötter  
verrührs wohl, hernach nihm 3: oder 4: Löffel Germ

---

<sup>129</sup> Eine Art Gugelhupf mit Rosinen

<sup>130</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>131</sup> Große, weite Schüssel

<sup>132</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>133</sup> Lauwarm

<sup>134</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>135</sup> Zergehen

<sup>136</sup> Streifen

<sup>137</sup> Zibeben, Trockenbeeren am Rebstock mit Kernen

<sup>138</sup> Rosinen

<sup>139</sup> Becken

<sup>140</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>141</sup> Große, weite Schüssel

<sup>142</sup> Flaumig rühren

und ½ Seitel<sup>143</sup> lablete<sup>144</sup> Milch, schieds<sup>145</sup> darein, salz, nihm  
Weinbeerl<sup>146</sup> nach Belieben darein, rühr 24. Loth Mehl  
darein, schlag den Teig ab, bis er sich von Löffel schält  
schmier das Beck mit Schmalz füll den Teig darein,  
laß ihn gehen, back ihn, so ist er fertig.

---

<sup>143</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>144</sup> Lauwarm

<sup>145</sup> Schütten

<sup>146</sup> Rosinen

[Seite] 111.

### 173. Linzer Torten.

Nimm ½. lb.<sup>147</sup> süssen Butter, treib ihn pfaumig ab<sup>148</sup>, schlage

2: ganze Eyer daran, ¼. lb. gestossene Mandl ¼. lb.

Zucker, Lemoni Schäler<sup>149</sup> ½. lb. Mehl, mache den Teig

zusammen, nihm ihn halben Theil aufs Blat<sup>150</sup>, füll

etwas Eingemachtes<sup>151</sup> darein, mach Stangel darüber,

backs so ists fertig.

---

<sup>147</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>148</sup> Flaumig rühren

<sup>149</sup> Zitronenschalen

<sup>150</sup> Backblech

<sup>151</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel; hier Obst

[Seite] 112.

## **Koch Buch**

**von der Frau Antonia Pruckmairin**

### **Nº 1: Die Aepfel schön zu backen.**

Erstlich nimh 3. oder 4. Löffellvoll Mehl, nimh von einem Ey die Klar, und ein Bier, rühre den Teig schön glatt ab, darnach nimh 2: Löffellvoll heisses Schmalz rühre auch darunter, dunke die Aepfel darein, back es in Schmalz schön gelb, richts auf ein Blech, besäe es mit Zucker, mach eine Schau= fel glüend, halt es darüber, daß sie schön glaßirt werden.

### **2. Eine gute Suppen in einem**

#### **Fleißtag<sup>152</sup> zu machen**

Erstlich nimh ein gutes Stuck kälbernes Fleisch, wo ein Bein dabey ist, laß es es schön weich sieden, hernach nimh nicht gar um einen Xr<sup>153</sup> Mund Semel<sup>154</sup>, reibe die Rinten davon weg, hernach schneide die Semel Stückelweis, leg es in ein Kastroll<sup>155</sup>, zerschneide auch ein ganzes Zwiebel Happel<sup>156</sup>, und eine gelbe Ruben, wie auch ein gutes Stückel Butter dazu, setze es auf eine Glut, laß es ein wenig rösten, hernach gieß eine gute Rindsuppen daran, laß wohl sieden, hernach zerstoß in einem Mörser das gesodene Fleisch, rühr es in

---

<sup>152</sup> Arbeitstag?

<sup>153</sup> Kreuzer

<sup>154</sup> Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>155</sup> Kasserolle, hoher Topf mit Stiel

<sup>156</sup> Zwiebelknolle

[Seite] 113.

No:

die Suppen, wie auch Krebsen Schäler<sup>157</sup>, zerstoß es, auch darunter gerührt, lasse alles zusammen einen guten Sud thun, damit es von den Schäler ein wenig Farb bekommt, hernach rühre 3: Eyer Dötter ab, und thue die Suppen damit abrühren, richts über eine bade<sup>158</sup> Semel, du must aber die Suppen durch ein Sieb durchschlagen und auf die letzt mit den Eyer Döttern abrühren, also ist es fertig.

### **3. Die jungen Tauben in einer**

#### **Fricasée<sup>159</sup> Suppen**

Erstlich richte die Tauben zu, wie in eine Pasteten salze sie ein, aber nicht patzen, thue ein gutes Stückel Butter in eine Kastroll<sup>160</sup>, wie auch 2: Hapel Zwiebel<sup>161</sup>, zerschnitten, und hineingelegt, lege die Tauben darauf, ein gutes Gewürz Imber<sup>162</sup> Mußkatblühe<sup>163</sup> ein wenig Pfeffer, lasse die Tauben dünsten, aber daß sie nicht recht braun werden säe ein wenig Mehl darauf, hernach giesse ein wenig Rindsuppen daran, laß sieden, hernach thue in ein Häfferl 3: Eyer Dötter ein wenig Lemoni Saft<sup>164</sup>, giese die Suppen von den Tauben damit ab, und richt es über die Tauben

---

<sup>157</sup> Krebschalen

<sup>158</sup> Bähnen, leicht rösten

<sup>159</sup> Frikassee, Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße

<sup>160</sup> Kasserolle, Hoher Topf mit Stiel

<sup>161</sup> Zwiebelknollen

<sup>162</sup> Ingwer

<sup>163</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>164</sup> Zitronensaft

an, also sind sie fertig.

[Seite] 114.

#### **№ 4. Die Ragu Suppen**

Erstlich nihm kälbene Brieseln<sup>165</sup>, und Eiterl<sup>166</sup>, Hün=  
nel<sup>167</sup> Magen überbenns<sup>168</sup>, schneid es schön gewür=  
flet, nihm einen Procken Butter, in eine Rein<sup>169</sup>,  
laß ihn zergehen, schneide einen grünen Peter=  
sil, und Zwiebel schön klein, laß ihn ein wenig an=  
laufen in Butter, hernach thu das Geschnittene  
darein, säe ein wenig Mehl darauf, gewürz, las  
es ein wenig dünsten, gieß eine Rindsuppen  
daran, laß aufsieden, richts über die gebade<sup>170</sup>  
Semel, so ists fertig.

#### **5. Ein gutes Glanz Koch.**

Erstlich nihm ½. lb.<sup>171</sup> Zucker, stosse ihn schön klein,  
hernach thue ihn in einen Weidling<sup>172</sup>, nihm von 3:  
Eyer die Klar, pfaums auf<sup>173</sup>, rühr den Zucker  
und die Eyer Klar eine halbe Stund, nihm von  
einem ganzen Lemoni die Schäler<sup>174</sup>, klein ge=  
schnitten, auch den Saft darunter, hernach schmi=  
re das Torten Blat<sup>175</sup> mit Butter ein wenig, streich  
den Teig schön dün auf, ziehe ein paar Handvoll  
Mandel ab, schneide es halben Theil langlicht<sup>176</sup>,

---

<sup>165</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>166</sup> Euter

<sup>167</sup> Huhn

<sup>168</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>169</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>170</sup> Bähnen, leicht rösten

<sup>171</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>172</sup> Große, weite Schüssel

<sup>173</sup> Flaumig schlagen

<sup>174</sup> Zitronenschalen

<sup>175</sup> Tortenblech

<sup>176</sup> Länglich

den anderen Theil blatlicht<sup>177</sup>, strähe<sup>178</sup> auf ein  
jedes aufgestrichenes Blatl ein wenig Mandel  
darauf, setzs in die Torten Pfann, back es schön  
gelb, nimh es heraus, thu es mit einem Schäu=  
ferl schön schielnweis<sup>179</sup> herunter, richt es auf ei=  
ne umgekehrte Schüssel schön hoh auf, so ist es

---

<sup>177</sup> Blättrig

<sup>178</sup> Streuen

<sup>179</sup> Schollenweise

[Seite] 115.

wie eine Torten, gib es auf die Tafel.

### **№ 6. Die Topfen Nudl**

Erstlich nimh 1. Ey groß Butter, treib ihn ab<sup>180</sup>, hernach den Topfen, nimh 3. oder 4. Handvoll Topfen, nihme 4. Löffel Germ, schlag 4. ganze Eyer daran. Rühre es schön ab, hernach nihm Mehl, daß der Teig nicht gar zu weich wird, salz ihn, laß den Teig ein wenig gehen hernach thue ihn heraus, auf das Nudelbret, walz ihn ein wenig langlecht<sup>181</sup> aus, in der Dicken wie einen kleinen Arm, schneide ihn, setze das Geschnitene oben auf, und laß ein wenig gehen, hernach thue ein Schmalz in eine Rein<sup>182</sup>, laß nicht gar zu heiß werden, leg die Nudel darein, laß es schön aussieden, daß ein hübsch rößlet<sup>183</sup> werden.

### **7. Die französische Karmanadl<sup>184</sup>.**

Erstlich hacke Karmanadl, klopfe es schön dünn, salz es ein, hernach mach eine Fasch<sup>185</sup>, nimh Spec, hacke ihn schön klein, nimh ein wenig Zwiebel, und Knoblach, wie auch grün Petersil, hacke alles schön klein untereinander, strähe den Fasch auf die Karmanadl, schneide viereckigte Papier, wickle die Karmanadl darein, brat es auf dem Rost, wann die Papiere braun werden, giebs mit dem Papier auf die Tafel.

---

<sup>180</sup> Flaumig rühren

<sup>181</sup> Länglich

<sup>182</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>183</sup> Rosig

<sup>184</sup> Karbonade, Rippenstück; sowie faschierte Laibchen

<sup>185</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

## **8. Ein Schnepfen<sup>186</sup> Pastetten.**

Erstlich mach einen Pasteten Teig, nimm Mehl soviel

---

<sup>186</sup> Schnepfe, Sumpfvogel

[Seite] 116.

No

du meinst, daß genug ist, hernach nimm Schmalz und Butter brösles untereinander ab, daß es hübsch fest wird, salz, schlag 3. Eyer daran 1: ganzes und 2. Dötter, und ein frisch Wasser, mach ihn also an, hernach dünste die Schnepfen, erstlich nimm einen Spec, schneide ihn schön dün blatlet<sup>1</sup>, leg es in eine Kastroll<sup>2</sup>, überlege den Boden, lege die 2: Schnepfen darein um und um Zwiebel, gewürz, salz, laß ein wenig dünsten, daß sie ein wenig eine Farb bekommen, hackes, das Schnepfen Koth<sup>3</sup> thue auch darunter, laß ein wenig mit dünsten, hernach nimm die Schnepfen heraus, seihe die Suppen herunter, hacke das andere schön klein, hernach rührs in die obgesichene<sup>4</sup> Soß, hernach nihms zu einen Fasch<sup>5</sup> in die Pastetten, so ists fertig.

### **9. Ein weiß Kapauner<sup>6</sup> Köchl.**

Erstlich nimm einen gebratenen Kapauner, ziehe die Haut herunter, schneide das Breite von der Brust herunter, hack es schön klein, hernach stoss es im Mörser schön klein, und ein wenig im Wasser geweckte Semel, stoss auch schön klein, hernach nimm es heraus in ein Reindl<sup>7</sup>, gieß eine kalte Rindsuppen darein, rührs schön gatt ab , ganz dünn, hernach setz auf eine Glut, rühr es alleweil, bis dick wird, salz gewürzs, hernach laß einen Butter braun werden in einem Reindel, schied das Köchel

---

<sup>1</sup> Blättrig

<sup>2</sup> Kasserolle, hoher Topf mit Stiel

<sup>3</sup> Schnepfeninnereien

<sup>4</sup> Abseihen

<sup>5</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellt Füllung

<sup>6</sup> Kastrierter Haushahn

<sup>7</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

darein, laß ein wenig aufsieden, so ists fertig.

[Seite] 117.

No

### **10. Semel Knötl<sup>8</sup>.**

Erstlich nimh um einen halben Kreutzer Mund Semel<sup>9</sup>  
schneid es klein gewürflet, hernach nimh einen Pro=  
cken Schmalz, laß ihn heiß werden, röste die Pröckel<sup>10</sup>  
hübsch<sup>11</sup> gelblich, laß ein wenig kalt werden, hernach gies  
ein Obers daran, daß hübsch feucht werden, laß ein  
wenig stehen, schneide ein wenig grün Petersilie  
daran, darnach nimh einen Vierting<sup>12</sup> Butter, treib  
ihn ab<sup>13</sup>, schlag 10: Eyer daran, 3 ganze, 7: Dötter  
verrührs wohl, hernach schiede<sup>14</sup> die Prockeln darein,  
säe ein paar Handvoll Mehl darauf, so sind sie  
fertig.

### **11. Die klein Hollahipperl<sup>15</sup> zu machen**

#### **mit Mandeln.**

Nimh 1. Vierting<sup>16</sup> gefahnten<sup>17</sup> Zucker, hernach nimh  
4. ganze Eyer, wieg den Zucker soviel, was die 4:  
Eyer wägen, und halben Theil soviel Mehl, schlage  
die Klar in einen Weidling<sup>18</sup>, pfaume<sup>19</sup> es mit ei=  
nem Besen Rüttel<sup>20</sup> auf, thue den Zucker darein,  
rühr es eine gute Weil, hernach thue die Dötter  
daran, und gewürflete Lemoni Schäller<sup>21</sup>, rühr es

---

<sup>8</sup> Knödel

<sup>9</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>10</sup> Stück, Brocken

<sup>11</sup> Sehr, äußerst

<sup>12</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>13</sup> Flaumig rühren

<sup>14</sup> Schütten

<sup>15</sup> Hohlhippen, röhrenförmig dünnes Gebäck

<sup>16</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>17</sup> Gesiebt

<sup>18</sup> Große, weite Schüssel

<sup>19</sup> Schäumen

<sup>20</sup> Schneerute, Schneebesen

<sup>21</sup> Zitronenschalen

wieder eine Weil, hernach thue das Mehl darein  
und misch durch einander ab, schmir ein Torten  
Blatt<sup>22</sup> mit Butter, und gieß mit einem Löffel Gul=  
den groß auf, besäe es mit Zucker, und gehackten  
Mandeln, oder Pißtatzi<sup>23</sup>, setz in die Torten Pfann

---

<sup>22</sup> Tortenblech

<sup>23</sup> Pistazien

[Seite] 118.

№

und backs schön rößlicht<sup>24</sup>, hernach nihm es heraus, und beugs über den Finger, die Pfann muß nicht zu heiß seyn, so sind sie fertig.

### **12. Ein Semel Pfanzel<sup>25</sup>**

Erstlich nihm eine Mund Semel<sup>26</sup>, schneide die Rinten herunter, schneide es ganz klein gewürfelt, hernach schlag Eyer daran, soviel, daß du es recht netzen<sup>27</sup> kanst, salz, setz ein Schmalz auf in einem Reindl<sup>28</sup>, laß heiß werden, schied<sup>29</sup> es darein, laß es schön gelb backen, hernach kehr es um, laß wieder schön backen, thu es heraus, legs in eine Erbsen Suppen, laß sieden, richts mit der Erbsen Suppen an.

### **13. Suppen über gesottene**

#### **Forellen.**

Erstlich nihm 1: Stuck Butter in eine Rein<sup>30</sup>, mache eine schöne gelbe Einbrenn, leg ein Zwiebel Happel<sup>31</sup> darein, röste es in der Einbrenn, gieß ein Petersilie Wasser daran, ein wenig Michram, daß es hübsch weis wird, gewürz, salz, man kann es auch säuern, wann man will, richts über die Fisch, leg Blatl Lemoni<sup>32</sup> darein, so ist es fertig.

### **14. Die Brat<sup>33</sup> Knöderl.**

Nihm das Brat von einer Henn, hacke es schön klein nihm Kern Faisten<sup>34</sup>, soviel als Brat, in der Milch

---

<sup>24</sup> Rosig

<sup>25</sup> Eine Art Pfannkuchen

<sup>26</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>27</sup> Benetzen

<sup>28</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>29</sup> Schütten

<sup>30</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>31</sup> Zwiebelknolle

<sup>32</sup> Zitrone

<sup>33</sup> Das weiche Fleisch

geweickte Semel darunter, Gewürz, schlag ein

[Seite] 119.

№ Ey daran, und 1. Dotter, hack alles untereinander schön klein, mach Knöderl, siede in der Rindsuppen so sind sie fertig.

### **15. Die Suppen über einen Geselchten<sup>35</sup>**

#### **Fisch.**

Erstlich leg die Fisch in ein lablichtes<sup>36</sup> Wasser, laß also ein wenig stehen, hernach seiche das Wasser herunter, schneid einen Petersil schön klein, strähe ihn darauf, nimh einen Procken Butter, mach eine schöne gelbe Einbrenn, schneide einen Zwiebel schön klein, röst ihn solang, bis er schön gelblicht wird hernach gieß ein Petersil Wasser daran, und ein wenig Milchram, pfeffers, und gielbs<sup>37</sup>, salz, laß ein wenig sieden, hernach richts über die Fisch laß also aufsieden, so sind sie fertig, man kann auch Knoblach nehmen.

### **16. Den gefüllten Salad zu machen.**

Nihm einen Salad, laß ihn völlig ganzer sieden, daß er nicht gar zu weich wird, mache einen Faisch<sup>38</sup> an, nimh ein kälbernes Fleisch, hacke es schön klein, nimh eine Semel, schneide die Rinten herunter, weicke es im Wasser ein, hernach hacke es auch darunter, schlag 1. Ey daran, hacke alles untereinander, gewürz, salz, hernach theile den Salad von

---

<sup>35</sup> Geräuchert

<sup>36</sup> Lauwarm

<sup>37</sup> Mit Safran färben

<sup>38</sup> Fasch, aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

[Seite] 120.

einander, mache langlichte<sup>1</sup> Stritzerl<sup>2</sup>, leg es darein,  
thue die Blatl schön zusamm, druck ihn hübsch zusam  
bind ihn mit einem Spagat<sup>3</sup> zusamm, leg ihn in ei=  
ne braune Suppen, richts an, laß den Salad sie=  
den, so ist er fertig.

### **17. Einen Pomeranzen<sup>4</sup> Kren**

Erstlich nihm 2: Pomeranzen, und 1. Stückel Zucker  
reibe die Pomeranzen Schaaalen ganz subtil auf den  
Zucker, und wann der Zucker nas<sup>5</sup> wird, so schabe  
das Nase herunter, hernach nihm 2: Löffel voll  
Mehl in ein Kastroll<sup>6</sup>, gies ein süß Obers daran,  
rührs schön glat ab, daß es ist wie ein Kinds Koch<sup>7</sup>,  
hernach schlag nach und nach 2: ganze Eyer daran  
und 8: Dötter, hernach gieß wieder süß Obers  
daran, daß es ganz dünn wird, setz auf die Glut,  
laß sie sieden, bis es dick wird, und rührs alleweil  
hernach schied<sup>8</sup> den Zucker von den Pomeranzen  
darein, laß ihn auch ein wenig mitsieden, wanns  
zu dick wird , so gieß ein wenig Milch nach, daß es  
ist in der dicken wie ein Kinds koch, hernach nihm  
eine Schaaalen oder Schüssel, drucke ein wenig  
Lemoni Saft<sup>9</sup> darauf, und ein wenig Zucker, laß  
also braun werden, auf die Schüssel schied den Kren  
darein, sträh<sup>10</sup> oben auf Zucker, laß ein Schäuferl  
glüend werden, brene es also oben auf, setz in  
Back Offen, daß er warm bleibt, gieb ihn auf  
die Tafel.

---

<sup>1</sup> Länglich

<sup>2</sup> Meist längliche Backware, manchmal geflochten

<sup>3</sup> Bindfaden

<sup>4</sup> Bitterorange

<sup>5</sup> Nass

<sup>6</sup> Kasserolle, hoher Topf mit Stiel

<sup>7</sup> Kinderbrei

<sup>8</sup> Schütten

<sup>9</sup> Zitronensaft

<sup>10</sup> Streuen

[Seite] 121.

### **№ 18. Die Krebs Schlickkrapfel<sup>11</sup>.**

Erstlich nimh ein Mehl auf ein Bret, bresle ein wenig Butter darunter, schlage 3 ganze Eyer daran, nimh ein wenig lablechtes<sup>12</sup> Wasser zum Anmachen, walge eine schöne dünne Flecken aus, mach einen Fasch<sup>13</sup> an, nimh Krebsen Schweifeln<sup>14</sup>, in der Milch ge=weickte Semel, mache ein Eingerührtes<sup>15</sup> mit Krebs Butter<sup>16</sup>, hacke alles schön klein, salz, mach Schlick=krapfel davon, mache einen Reif um die Schüssel von Teig schmir die Schüssel mit Krebs Butter, rich=te die Krapfel darein, gies süß obers darauf, und ein wenig Krebs Butter, daß ein wenig über die Krapfel geht, back es in Backofen, so sind sie fertig.

### **19. Die Fleck mit den gehackten**

#### **Schunken<sup>17</sup>.**

Mache einen ordinarie<sup>18</sup> Teig an, walg ihn schön dünn aus, radle 2. Finger breite viereckigte Fleckel da=raus, thue es im heissen Wasser absieden, nicht gar zu lang, hernach thu es in ein frisch Wasser, daß sie von einander gehen, laß einen Procken Butter zergehen, thu ein wenig Milchram, und zerlas=senen Butter auf eine Schüssel, hernach ein Läg<sup>19</sup> Fleckel, und auf die Fleckel wieder Milchram, und zerlassenen Butter, hernach wieder ein Läg auf die Höhe wieder Milchram und Butter, vor=

---

<sup>11</sup> Gefülltes Gebäck, ähnlich Ravioli

<sup>12</sup> Lauwarm

<sup>13</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>14</sup> Krebschwänze

<sup>15</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>16</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>17</sup> Schinken

<sup>18</sup> Gewöhnlich

<sup>19</sup> Lage, Schicht

[Seite] 122.

hero must du aber das Fleisch von der Schunken ganz klein hacken, und unter die gesodene Fleckel mischen und sodann richte es auf die Schüssel, wie oben gemeldet, und backs, so sind sie fertig.

#### **20. Die Pretling<sup>20</sup> zu machen**

Nihm Predling, wasche sie sauber aus, nihm einen Butter in eine Rein<sup>21</sup>, laß ihn zergehen, thue einen klein gehackten Zwiebel darein, röste ihn solang bis er ganz schön braun wird, thue auch einen klein geschnittenen Petersil darein, laß ihn auch ein wenig rösten, hernach gieß es darüber, salz, gewürz, und laß also dünsten, so sind sie fertig.

#### **21. Wie man den Asch<sup>22</sup> in einer Suppen**

**kochet.**

Nihm den Asch, thue ihn aufmachen, und schneide ihn zu Stücken, setze einen Essig über das Feuer, und salz ihn, leg den Fisch darein, und lasse ihn an der Stell sieden, legs heraus auf eine Schüssel, thue ein wenig Wein, Butter, Gaprie<sup>23</sup>, und Lemoni Saft<sup>24</sup> daran, gieß ein Erbsen Suppen dazu, gewürz wohl schneide Lemoni Schäler<sup>25</sup> gewürflet, strähe<sup>26</sup> es darauf setz auf eine Glut, und laß es eine gute Weil sieden.

#### **22. Den Hechten in einer guten Suppen**

Nihm den Hechten, mach ihn auf, schröpf<sup>27</sup> ihn, schneid ihn in der Mitte von einander, salz ihn ein, leg ihn auf ~~ih~~ eine Schüssel, thue wohl Butter, und ein gutes Oehl daran, nihm auch wohl Gewürz, Gaprie<sup>28</sup>, und Lemoni Saft<sup>29</sup>

---

<sup>20</sup> Brätling, Speisepilz

<sup>21</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>22</sup> Äsche, Speisefisch

<sup>23</sup> Kapern

<sup>24</sup> Zitronensaft

<sup>25</sup> Zitronenschalen

<sup>26</sup> Streuen

<sup>27</sup> Einschneiden

<sup>28</sup> Kapern



[Seite] 123.

daran, laß sieden und gieb es.

#### **№ 23. Haußen<sup>30</sup> zu kochen.**

Nihm den Hausen, wann er gewässert ist, leg ihn in ein Reindl<sup>31</sup>, gies halb Essig und halb Wein darein, darnach du ihn gern sauer hast, nihm auch wohl ein Butter, Gewürz Gabriele<sup>32</sup>, und Lemoni Saft<sup>33</sup>, decks zu, daß kein Dunst davon kommt, laß ihn dünsten, so ist er fertig.

#### **24. Hechten in einer weißen Suppen**

Nihm ein großes Zwiebel Happel<sup>34</sup>, hacks gar klein, legs in eine Rein<sup>35</sup>, wann der Hechten sauber abgetrocknet ist, so mache Stück daraus, und lege den Fisch zu den Zwiebel, hernach nihm grün Petersil, klein geschnitten auch zum Fisch, weicke eine Semel Schmolten<sup>36</sup> in der Milch, balls aus<sup>37</sup>, und röst ein wenig in Butter, thu es auch zum Fisch, Gewürz, gies Wein und gute Erbsen Suppen daran, laß an der Stelle sieden, und leg ein Stück Butter oder Oel daran so ist er fertig.

#### **25. Hechten in Sennef<sup>38</sup>**

Nihm den Hechten, schupp ihn, schneid ihn zu Stücken, zuvor setz einen Essig und Wein, in einer Pfanne über, leg einen Procken Schmalz, und Kimm<sup>39</sup> darein laß ihn sieden, bis daß es mehr als halbentheil gesoden ist, leg ihn auf eine Schüssel, und gieß Senef daran, aber nicht gar zu viel, und ein wenig von der

---

<sup>30</sup> Hausen, Fischgattung aus der Familie der Störe

<sup>31</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>32</sup> Kapern

<sup>33</sup> Zitronensaft

<sup>34</sup> Zwiebelknolle

<sup>35</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>36</sup> Krume

<sup>37</sup> Etwas (Klumpen-, Ballenartiges) auspressen

<sup>38</sup> Senf

<sup>39</sup> Kümmel

[Seite] 124.

Suppen, worin der Fisch gesoden ist, drucke auch einen  
Lemoni Saft<sup>1</sup> daran, und schneide viel Schäler<sup>2</sup> darein  
hacke einen Zwiebel gar klein, röste ihn in einem  
Schmalz, brenne ihn auf den Fisch, gewürz ihn wohl  
thue ein wenig Semelbresel dazu, laß ihn an der  
Stell sieden, und gib ihn auf den Tisch.

#### **26. Den Lax zu kochen.**

Nihm den gewässerten Lax, lege ihn in eine Pfann  
gieß einen Wein daran, thue Lorbeerblätter und  
Gewürz dazu, laß sieden, wann er gesoden ist, so  
leg ihn auf eine Schüssel, gar viel Butter und Ge=  
würz daran, und ein wenig von der Suppen, wenig  
Lemoni Schäler<sup>3</sup>, überbrennts<sup>4</sup>, und Lemoni Saft, laß  
ihn sieden, so ist es recht.

#### **27. Ein Karpfen in Knoblach.**

Nihm einen Karpfen, thue ihn auf, setz halb essig,  
und halb Wein zu, wohl Knoblach, und Zwiebel, und einem  
Procken Schmalz darein, auch salz, daß recht ist laß sie=  
den, leg den Fisch darein, und laß ihn an der Stell  
sieden, leg ihn auf eine Schüssel, schneid Knoblach, wohl  
Butter, Gewürz, ein wenig Milchram, und einen fri=  
schen Essig darein, laß eine gute Weil sieden, gib es  
also auf den Tisch, du kannst auch eine Erbsen Sup=  
pen darunter nehmen, wann es zu sauer ist.

---

<sup>1</sup> Zitronensaft

<sup>2</sup> Schalen

<sup>3</sup> Zitronenschalen

<sup>4</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

[Seite] 125.

### **№ 28. Ein grün gemischte Suppen.**

Nihm eine gute Henn, oder Kapauner<sup>5</sup>, putz es zu, her=  
nach nihm ein paar Wurzzen Zeller<sup>6</sup>, *Paternati*<sup>7</sup>, und etli=  
che Petersil, Kohl Prockerln, Kauli<sup>8</sup> ein wenig Köhrlrabie, und  
gelbe Ruben, Karti<sup>9</sup>, ein wenig weise Ruben, Zeller Kindl<sup>10</sup>  
hernach thu das grüne alles schön sauber putzen, und  
Schnitzelweis<sup>11</sup> schneiden, alsdann wasch es sauber aus,  
und leg es zu der Henn, und laß wohl einsieden, daß  
die Suppen kurz wird, hernach gewürz es wohl, richt  
alles über die Henn ab.

### **29. Eine andere gute Suppen.**

Nihm eine schöne Henn, oder Kapauner<sup>12</sup>, laß es recht  
sieden an der Stell, alsdann nihm geschwölte<sup>13</sup> Mandel  
auch soviel Pißtatzi<sup>14</sup>, und stoss es gar klein, leg ein  
wenig von einer eingeweickten Semel Schmoln<sup>15</sup> in ein  
Häferl, gieß eine gute Kapauner Suppen daran,  
und ein wenig Mußkatblühe<sup>16</sup> dazu, laß ein wenig  
sieden, schlags gut durch ein gutes Sieb, oder durch  
ein Tuch, laß wieder sieden, und wann du es an=  
richten wilst, so schlag ein paar Eyer Dötter da=  
ran, und einen Butter, 3: oder 4: Löffelvoll Milch=  
ram untereinander ab mit der Suppen, richt  
den gebratenen Kapauner auf die gebaide<sup>17</sup> Semel

---

<sup>5</sup> Kastrierter Haushahn

<sup>6</sup> Knollensellerie

<sup>7</sup> Pastinaken

<sup>8</sup> Blumenkohl

<sup>9</sup> Karotten

<sup>10</sup> Selleriestangen, -blätter?

<sup>11</sup> Kleines, abgeschnittenes Stück

<sup>12</sup> Ein kastrierter Haushahn

<sup>13</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>14</sup> Pistazien

<sup>15</sup> Krume

<sup>16</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>17</sup> Bähnen, leicht rösten

Schnitzl in die Schüssel, hernach die Suppen darüber, und geschnittene Pißtatzi dazu gesträhet<sup>18</sup>, so ist es gut.

---

<sup>18</sup> Streuen

[Seite] 126.

### **№ 30. Wie man den marben aufgegangenen**

#### **Teig<sup>19</sup> machet.**

Nihm 1. lb.<sup>20</sup> Mehl, 1. lb. gesalzenen Butter, schneid ihn Schnitzelweis<sup>21</sup> unter das Mehl, hernach nihm 3. ganze Eyer, schlags darein, nihm weniger als ein halbes Seitl<sup>22</sup> Wein, mach den Teig an, der Butter aber muß schön ganzer bleiben, hernach schlag ihn über 5: mahl, 3: mahl doppelt, und 2: mahl einfach, mach also Torten oder Pastetten davon.

#### **31. Hünnel<sup>23</sup> in Blut zu machen.**

Nihm ein Hünnel putz, und zergliedels, salze ein, kehrs in Mehl um<sup>24</sup>, und backs schön, nihm ein Rein=del<sup>25</sup>, leg allerley ganz Gewürz darein, und Lemo=ni Schäler<sup>26</sup>, leg das Hünnel darauf, und wenig But=ter, alzeit also Lägweis<sup>27</sup>, gieß ein wenig Wein, und ein wenig Essig daran, decke es zu, laß dünsten hernach gieß ein Rindsuppen daran nicht viel, es muß ganz ein kurzes Süppel daran seyn, daß fein dick wird, nihm runde Lemoni Blätter<sup>28</sup>, schnei=de es in der Mitten von einander, und ein we=nig Lemoni Saft drucke auch in das Süppel, laß also recht sieden, wann du das Hünnel abstichest, so fang das Blut in ein wenig Wein, und wann das Hünnel auf der Stell gesoden ist, so thue das Blut in die Suppen rühren, daß nicht zusammen lauft,

---

<sup>19</sup> Mürbeteig

<sup>20</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>21</sup> Kleines abgeschnittenes Stück

<sup>22</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>23</sup> Huhn

<sup>24</sup> Wenden

<sup>25</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>26</sup> Zitronenschalen

<sup>27</sup> Lagenweise

<sup>28</sup> Zitronenscheiben

es wird schön schwarz, richt es gleich an, ist gut.

[Seite 127]

**№ 32. Die aufgestrichene Mandel Torten,  
von harten Eyer Dötter.**

Nimm 1. Viertel<sup>29</sup> Mandel, stoß klein, und  $\frac{1}{4}$  lb. gefäh=  
ten<sup>30</sup> Zucker, siede 8. Eyer hart, löß die Dötter heraus  
laß kalt werden, thue ein wenig von gestossenen  
Mandel in den Mörser, ein wenig Zucker darauf,  
ein wenig Butter, Eyer Dötter, alzeit also unter  
einander, und alles in den Mörser, auf  $\frac{1}{4}$  lb. Man=  
del  $\frac{1}{2}$  lb. Butter, aber einen süßen, stoss es unter  
einander, hernach nimm ein Blatl<sup>31</sup>, schmir es mit  
Butter, thue das Gestossene heraus, laß ein Meßer  
in der Glut heiß werden, streich es damit auf das  
Blatl, schön in die Runde, daß es einer Tortengleich  
sieht, mach einen Reif darum, back es schön kühl.

**33. Milchram Krapfen zu ma=  
chen.**

Nimm ein Mehl auf das Bret nach Gedanken<sup>32</sup>, salz,  
und schlag 2: oder 3: Eyer Dötter daran, mach ihn  
hernach mit lauter Milchram an, daß er recht wird  
zum Auswalgen, walge ein Blatl aus, wie zum ge=  
schnittenen Nudeln, ein wenig dicker, nimm ein  
rundes Glaß, das nicht gar zu weit ist, drucke es  
in den Teig, back das runde Fleckel, welches in  
dem Glaß bleibt, aus dem Schmalz.

So sind sie fertig, und gut.

---

<sup>29</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>30</sup> Gesiebt

<sup>31</sup> Backblech

<sup>32</sup> Gutdünken

[Seite] 128.

**№ 34. Wie man den Milchram Teig, macht.**

Nihm 1. lb:<sup>1</sup> Mehl auf ein Bret, brösle  $\frac{3}{4}$  lb: frischen Butter unter das Mehl, schlag 3. Eyer daran, mach ihn mit Milchram an, nicht fest, thue ihn 2: Mal überschlagen, ist gut zu Torten oder Wandel<sup>2</sup>.

**35. Das Kütten<sup>3</sup> Koch.**

Nihm 10. gleiche Kütten, siede, und schäle, schabs gar klar, stoss  $\frac{1}{4}$  ting Mandel ganz klein, und nihm  $\frac{1}{4}$  lb:<sup>4</sup> Butter, rühr ihn ab, hernach thue die zerstossene Mandel darunter, und die geschabene Kütten, um 4: Xr<sup>5</sup> Milchram, diß alles rühr untereinander  $\frac{1}{2}$  Stund schlag 7. Eyer daran nach und nach 4: ganze, und 3. Dötter, schmir die Schüssel mit Butter, und richte den Reif darauf, thue das Koch darein, unten und oben Glut, back es schön gelb, so ist es fertig.

**36. Das aufgegangene Aepfel Koch.**

Nihm 4: gleiche Aepfel, schäle, und schneide dünn, blatl, dämpfe sie in Schmalz ganz lind<sup>6</sup>, treib bey  $\frac{1}{2}$ . Viertel<sup>7</sup> süßen Butter wohl ab, weick eine Semel in die Milch, drucke aus, und rühre unter den Butter, und  $\frac{1}{2}$  Viertel gestossene Mandeln auch dazu, 3: ganze Eyer, rühre es eine gute halbe Stund, mach einen Reif um die Schüssel, schmir mit Butter, thu das Koch darein, backe in der Torten

---

<sup>1</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>2</sup> Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>3</sup> Quitten

<sup>4</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>5</sup> Kreuzer

<sup>6</sup> Weich

<sup>7</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[Seite] 129.

No Pfanne, hübsch gemacht, gibbs warmer auf den Tisch  
Zucker und Zimmet nach Belieben.

### **37. Die Torten von Linzer Teig zu machen.**

Nihm 1. lb.<sup>8</sup> Mandel schwöls<sup>9</sup>, und stoss gar klein, und 1: lb:  
gefaihten<sup>10</sup> Zucker, nihm 1. lb: Mehl auf das Bret, und  
brösle die gestossene Mandel, und Zucker darunter,  
hernach nihm 1: lb. süssen Butter in einen Weidling<sup>11</sup>,  
treib ihn schön pfaumig<sup>12</sup> ab, rühr ihn unter das Mehl,  
mach ihn mit Dötter an 6: oder 7: mach ihn geschwind,  
daß du nicht viel Mehl brauchst, walg ein Blat aus  
auf das Torten Blat<sup>13</sup>, fühl darein, was du wilt, mach  
ein Gatter darüber, backs in der Torten Pfanne  
bey einem gähen<sup>14</sup> Feuer.

### **38. Ein Milchram Teig zu Wandl<sup>15</sup> oder Krapfel.**

Nihm ein paar Händvoll Mehl, salz, schlag ein gan=  
zes Ey daran, und schneid in das Mehl mehr als 1:  
Vierting<sup>16</sup> süssen Butter ganz dünn, und klein, ma=  
che den Teig mit Milchram an ganz lind<sup>17</sup>, du must  
ihn mit den Händen nicht würgen, sondern mit  
dem Walger<sup>18</sup>, zusammen machen, und walg ihn  
bis er schön glat wird, hernach schlag ihn 4: oder 5:  
mahl über, und mach daraus, was du willst, Wan=

---

<sup>8</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>9</sup> Einweichen und Schälen

<sup>10</sup> Gesiebt

<sup>11</sup> Große, weite Schüssel

<sup>12</sup> Flaumig rühren

<sup>13</sup> Tortenblech

<sup>14</sup> Starke Hitze

<sup>15</sup> Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>16</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>17</sup> Weich

<sup>18</sup> Nudelholz

del oder Pastetten, oder überschlagene Krapfel,  
was Eingemachtes<sup>19</sup> darein gefüllt.

---

<sup>19</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel (besonders Obst)

[Seite] 130

**№ 39. Das Gehacket<sup>20</sup> in die Wandl<sup>21</sup> an einen Fastag<sup>22</sup>.**

Nihm von 1: Hechten das Mittere Stuck<sup>23</sup>, darnach du viel Wandel machen willst, und dünste ihn in Butter, thue Gewürz dazu, und ein kleines wenig Erbsen Suppen, hernach wanns gedünst ist, so grätle den Fisch aus, hacke ihn klein in die Suppen, wo der Fisch gedünst hat, schneide Semel Schmoln<sup>24</sup> dünn hinein, laß gar weich werden, und hacks klein unter den Fisch, hernach thue das Gehackte darein in ein Reindl<sup>25</sup>, auch klein geschnittene Lemoni Schäller<sup>26</sup> darunter, ein wenig Lemoni Saft hinein gedruckt, auch Gabriele<sup>27</sup> darunter, laß ein wenig Butter zergehen, und in das Gehackel gegossen, und die Wandel damit gefüllt.

**40. Die geschobene Mandel Torten.**

Nihm  $\frac{1}{4}$  ting<sup>28</sup> Mandel halben Theil, hacks klein, und halben Theil schneids langlicht<sup>29</sup>, stoss auch  $\frac{1}{4}$  lb.<sup>30</sup> Zucker klein, nihm von 1. grosen Ey die Klar, pfaum es auf<sup>31</sup>, schneid Lemoni Schäler<sup>32</sup>, klein und langlicht, thue den Zucker und Eyer Klar unter einander rühren, etwann eine halbe Viertel Stund, hernach thue die ge=

---

<sup>20</sup> Gehacktes

<sup>21</sup> Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>22</sup> Fasttag

<sup>23</sup> Mittleres Stück

<sup>24</sup> Krume

<sup>25</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>26</sup> Zitronenschalen

<sup>27</sup> Kapern

<sup>28</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>29</sup> Länglich

<sup>30</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>31</sup> Flaumig schlagen

<sup>32</sup> Zitronenschalen

hackten geschnittene Mandel, und Lemoni Schäler  
darunter, hernach nihm das Torten Blat<sup>33</sup>, und schmir  
mit Wax<sup>34</sup>, nihm von diesem Teig, und streich ihn ganz  
dünn darauf, und besäe<sup>35</sup> es mit gefahen<sup>36</sup> Zucker,

---

<sup>33</sup> Tortenblech

<sup>34</sup> Wachs

<sup>35</sup> Bestreuen

<sup>36</sup> Gesiebt

[Seite] 131.

und back es ganz kühl, hernach nihms heraus, thue es von dem Blatl mit einem grosen Messer schieben, nihm eine zinnene Schüssel mit einem umgekehrten Thel=ler darauf, leg das Backene in die Mitten darauf, putz das Blatl wieder sauber, schmir es mit Wax, und streich wieder von diesem Teig dünn darauf, und backe ihn wieder wie vorhin, und also fort, bis kein Teig mehr da ist, auf eine mittlere Schüssel<sup>37</sup> muß wohl 1. lb. Mandel seyn, wie mehr Teig, je höher, wird die Torten. Es muß in der Mitte wie ein Berg aufgerichtet werden, und daß er sich herunter verliehrt, hernach aber mit Zucker Blumen bestecken, man kanns auch färben.

#### **41. Das Gehackl<sup>38</sup> in die Wandl<sup>39</sup> von Fleisch.**

Dünste ein kälbenes Schnitzel, salz vorhero, und leg ein wenig Mußkatblühe<sup>40</sup>, und ein wenig Rindsuppen dazu, laß lang dünsten, bis ganz marb<sup>41</sup> wird, hernach hacks gar klein, thue in die Suppen, wo das Schnitzel gedünst hat, Semel hinein schneiden ganz dünn, wann die Suppen ausgezogen hat, hacke auch unter das Schnitzel March<sup>42</sup>, thue klein geschnittene Lemoni Schäler<sup>43</sup>, wie auch ein wenig Saft darein, doch daß es nicht zu sauer wird, gieß auch ein wenig Rindsuppen daran, etliche nehmen Milchram, und Gabrie<sup>44</sup>

---

<sup>37</sup> Mittelgroße Schüssel

<sup>38</sup> Gehacktes

<sup>39</sup> Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>40</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>41</sup> Mürbe

<sup>42</sup> Knochenmark

<sup>43</sup> Zitronenschalen

<sup>44</sup> Kapern

dazu, auch hacken sie Sardeln<sup>45</sup> darunter, mit ei=

---

<sup>45</sup> Sardellen

[Seite] 132.

nem klein winzig geschnittenen Zwiebel, aber sodann muß man das Schnitzel nicht salzen, wegen den Sardeln, es muß hübsch naßlicht<sup>1</sup> seyn, und rühr alles untereinander, und fülls in die Wandel, mache einen Deckel daraus, der Deckel muß dicker seyn als der Bothen, aber auch nicht zu dick, etwa wie 3. große Messer Rucken dick, oben auf streich es mit Eyer, und back es so sind sie fertig.

#### **42. Die Mandl Krapfel in Schmalz, zu backen.**

Nihm ein wenig Mehl, salz es und schlag ein Ey darein, auch 2. Stritzel<sup>2</sup> Butter hineingeschnitten, mache den Teig mit der Milch gar an, walge ihn aus ganz dünn mache eine Fühl<sup>3</sup>, von Mandeln, wie zu den Maultaschen<sup>4</sup> geschrieben, doch darf das Gewicht nicht so genau seyn, fülls ein kleinen Finger dick breit, und einen halben Finger lang, schlag es ganz schmal über, und radle es ab, druck es zusammen, daß sie nicht ausrinnen, und backs kühl in Schmalz.

#### **43. Den gebackenen Köhl.**

Nihm einen schönen gelben Köhl, putz ihn, thue die grünen Blätter weg, schneid eine Stauden zu 2: Theil, und überbrenn<sup>5</sup> ihn schön weich, wann er überbrennt ist, so seuche ihn schön ab, und salz ihn auf den Sieb, alsdann schlag Eyer auf das Salz, klopf ab, sodann

---

<sup>1</sup> Sehr nass

<sup>2</sup> Stück in wulstartiger, häufig ovaler Form

<sup>3</sup> Fülle

<sup>4</sup> Gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig

<sup>5</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

[Seite] 133.

Ne

zieh den Köhl durch, und back ihn heraus, leg ihn auf eine Schüssel, leg Butter daran, und Gewürz, gieß ein wenig Rind, oder Erbsen Suppen daran, und laß braf sieden.

#### **44. Gute Leber Stritzl<sup>6</sup>.**

Nihm Hünner, oder Kapauner<sup>7</sup> Leber, hacks klein, thu es in eine Milch, sprüdeln untereinander ab<sup>8</sup>, schlag 2: Eyer darein ab, oder mehr, nachdem es viel Leber ist, laß es in einem Häfferl zu einen Topfen zusammen gehen, hernach seuchs durch ein Sieb ab, mach ihn in dem Sieb zusammen, wie ein Eiterl<sup>9</sup>, hernach schneid Stritzl oder Blatl daraus, leg es auf eine Schüssel thue Butter, und Gewürz daran, auch ein wenig Suppen, man kan diese Stritzl zu gemischten Speisen brauchen.

#### **45. Die Marcepan<sup>10</sup> Torten.**

Nihm 1: lb.<sup>11</sup> gestossene Mandeln  $\frac{3}{4}$ . ting<sup>12</sup> gefahnen<sup>13</sup> Zucker ein halb Mehl, und 1. Viertel süßen Butter, mach einen Teig an, daraus walge ein Blat auf die Torten Schüssel, füll etwas Eingemachtes darein, es muß aber nicht gar naß seyn, mache ein Gatter<sup>14</sup> darüber, back es schön, mache einen Reif von Papier, um daß es nicht von einander rinnt.

Es ist gut.

---

<sup>6</sup> Stück in wulstartiger, häufig ovaler Form

<sup>7</sup> Kastrierter Haushahn

<sup>8</sup> Verquirlen

<sup>9</sup> Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht

<sup>10</sup> Marzipan

<sup>11</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>12</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>13</sup> Gesiebt

<sup>14</sup> Gitter

[Seite] 134.

**№ 46. Einen gebratenen Hechten  
mit Müscherln.**

Schüpp den Hechten, salz ihn, hernach leg ihn in eine Rein<sup>15</sup>, thue Milchram und Butter darüber, ein wenig Zwiebel, setz ihn in den Ofen, lass ihn braten, wasch die Müscherl in Wein aus, hernach setz zu, thue ein wenig Wein daran schieden<sup>16</sup>, und Erbsen Suppen, Gewürz, Zwiebel, und Semelbröseln, laß untereinander sieden, hernach leg den gebratenen Fisch auf die Schüssel, und richts darüber an, so ist er fertig.

**47. Gebackene Semel Knöderl.**

Nihm ein wenig Schmalz, treib es ab, schlag 3: oder 4: Eyer daran ein paar Löffel Milchram, und mach es mit dem Semelbröseln an, und gar ein wenig Mehl, salzs, und machs zusammen backs in Schmalz und leg in die Suppen Petersil daran, und laß sieden, so sind sie fertig.

**48. Ein Semel Eiterl<sup>17</sup>.**

Nihm eine geriebene Semel, schlag 2: oder 3: Eyer daran, darnach du viel machen willst, salz, hernach machs zusammen, wie ein Eiterl, und backs in Schmalz, hernach thue es in eine Rindsuppen, so ist es fertig.

---

<sup>15</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>16</sup> Schütten

<sup>17</sup> Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht

[Seite] 135.

#### **№ 49. Ein Köhl Pfanzel.<sup>18</sup>**

Nihm einen gesottenen Köhl, und hack ihn ganz klein und hack ein March<sup>19</sup> darunter, weick eine Semel Schmoln<sup>20</sup> in der Milch, und hacks darunter, hernach schlag 3: Eyer daran, und ein paar Löffel Milchram, Gewürz, Salz, mische alles untereinander, schmiere das Reindl<sup>21</sup> mit Schmalz, und thu es darein, setz es in Ofen, und backs, so ist es fertig.

#### **50. Ein abgetriebener<sup>22</sup> Guglhupf.**

Erstlich nihm einen Butter, und Schmalz zusammen ½. lb.<sup>23</sup> treibs ab, schlag 6. ganze Eyer darein, und 7. Dötter, ein halb Seitl<sup>24</sup> Milch, 3. Löffel Germ, und Salz, hernach schmier den Modl<sup>25</sup> mit Schmalz, und schied<sup>26</sup> den Teig darein, und laß ihn gehen, setz ihn in den Ofen und backs, so ist es fertig.

#### **51. Bauern Krapfel.**

Nihm ½.lb.<sup>27</sup> Zucker, 4: ganze Eyer, rührs untereinander eine gute Weil bis ganz schön weis wird hernach thu ½. lb. Mehl darein, Lemoni Schäler<sup>28</sup>, rühr es untereinander, hernach thue mit einem Löffel allzeit ein wenig auf das Oblat, hernach bestecks mit grösten Mandeln, setz in die Torten Pfann, und back es, so sind sie fertig.

#### **52. Ein Wepsten Nest<sup>29</sup>**

Nihm ein paar Eyer groß Schmalz, und Butter, treib

---

<sup>18</sup> Eine Art Pfannkuchen mit Kohl

<sup>19</sup> Knochenmark

<sup>20</sup> Das Weiche einer Semmel

<sup>21</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>22</sup> Gerührt

<sup>23</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>24</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>25</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>26</sup> Schütten

<sup>27</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>28</sup> Zitronenschalen

<sup>29</sup> Eine Art Gugelhupf mit Rosinen

[Seite] 136.

№

es ab<sup>1</sup>, hernach schlag 5: oder 6: Eyer daran, 3: Löffel voll Germ, ein halbes Seitl<sup>2</sup> lablete<sup>3</sup> Milch, salz und thue 5: Händt voll Mehl daran, daß der Teig ganz roglich<sup>4</sup> ist, hernach walg ihn aus, schmir ihn mit Schmalz ein wenig mit dem Bemsel<sup>5</sup>, strähe<sup>6</sup> Weinbeerl<sup>7</sup> darauf hernach mach ihn zusammen, setz ihn in die Rein<sup>8</sup>, laß ihn ein wenig gehen, backs, so ist es fertig.

### **53. Mandl Maultaschen.**

Nihm soviel Butter als Mehl, und ein paar Löffel Wein, und machs mit lauter Eyer Dötter an, hernach schlag den Teig etliche Mal übereinander, walg ihn ganz dün aus, schneid Fleckel daraus, füll einen Mandel Teig darein, und machs über Eck zusammen, bestreichs ein wenig, und backs, so sind sie fertig.

### **54. Ein abgetriebener<sup>9</sup> Guglhupf**

Erstlich nihm 5. Loth<sup>10</sup> Schmalz, und 5. Loth Butter, treibs schön pfaumig ab<sup>11</sup>, schlag ein Ey daran, und 5. Dötter, eins nach den andern, wohl verrührt, und 24. Loth Mehl, ½. Seitl<sup>12</sup> lablete<sup>13</sup> Milch, 2: Löffel Germ rühr alles untereinander, schmire das Beck<sup>14</sup> mit Butter, und laß ihn gehen, backe ihn, so ist er fertig

### **55. Die Kребßen Oblat.**

---

<sup>1</sup> Rühren

<sup>2</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>3</sup> Lauwarm

<sup>4</sup> Locker

<sup>5</sup> Pinsel

<sup>6</sup> Streuen

<sup>7</sup> Rosinen

<sup>8</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>9</sup> Gerührt

<sup>10</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>11</sup> Flaumig rühren

<sup>12</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>13</sup> Lauwarm

<sup>14</sup> Form

Nimm Krebsen, überbrenne<sup>15</sup> sie in Salz Wasser, her=  
nach lös sie aus und hacks, hackauch ein wenig ge=  
waickte Semel darunter, und mach einen Krebs But=  
ter<sup>16</sup>, seich ihn darunter, mach ein Eingerührtes<sup>17</sup> hack

---

<sup>15</sup> Abbrühen

<sup>16</sup> Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter

<sup>17</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

[Seite] 137.

№

es auch darunter, Gewürz, Salz, schneid runde Oblat und thue den Teig darauf, thue ein wenig mit dem Messer darauf schneiden, und setzs in dem Offen backs, kanst es auch zuckern, wann du willst, so ist es fertig.

#### **56. Die Schließel<sup>18</sup> Krapfel.**

Nihm ein wenig Mehl, laß ein wenig Schmalz heiß werden, und ein wenig Wasser, brens an das Mehl, daß der Teig ganz dick ist, thue ihn glat abrühren, hernach schlag ganze Eyer auch Dötter daran, bis daß er dünn genug ist, und es werden mit einem Schließel in das Schmalz gethann, backe sie schön heraus, so sind sie fertig.

#### **57. Die Bischkotten Nudeln**

Nihm ein wenig Mehl, darnach du viel machen wilst, schlage 5: oder 6: Eyer daran, nihm ein wenig Butter, und Schmalz, eins soviel als das andere, laß zerschleichen<sup>19</sup>, gieß ein wenig Mehl daran, laß untereinander lablet<sup>20</sup> werden, ein paar Löfel Germ, mache alles untereinander, daß es ist, wie ein Krapfen Teig, hernach laß ihn gehen, wann er gegangen ist, so mach langlete<sup>21</sup> Nudel daraus, und laß wieder gehen, schmir eine Rein<sup>22</sup> mit Butter, sträh<sup>23</sup> ein wenig Semelbrösel darein, leg die Nudeln darein, setzs in Offen, und backs, hernach thu es auf eine Schüssel heraus,

---

<sup>18</sup> Schlüssel

<sup>19</sup> Zergehen

<sup>20</sup> Lauwarm

<sup>21</sup> Länglich

<sup>22</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>23</sup> Streuen

[Seite] 138.

so sind sie fertig

### **58. Ein Eyer Koch.**

Nimm 3. Löffelvoll Mehl, und 1. Seidl<sup>24</sup> Obers, gieß an das Mehl, rührs glatt ab, schlag 2: ganze Eyer daran, und 1: Dotter, zuckers, laß ein Schmalz heiß werden, in ein Reindl<sup>25</sup> gieß das Koch darein schier unten, und oben Glut, und laß schön gemacht backen.

### **59. Ein Semel Koch.**

Nimm eine runde Semel, schneid die Rinden herunter, waicks in einer Milch nicht lang, druck es aus, nihm 1. Löffel Schmalz, treibs ab, thue die Semel darein, schlag 5: oder 6: Eyer daran, zuckers, rührs eine halbe Stund, schmir die Schüssel mit Butter, mach einen Reif herum, schied<sup>26</sup> das Koch darein, so ist es fertig.

### **60. Eine gerührte Mandel Torte.**

Erstlich nihm 1. lb.<sup>27</sup> Mandl schwöls<sup>28</sup>, und ziegs ab<sup>29</sup>, stoss klein, hernach thu es in einen Weidling<sup>30</sup> nihm ½. lb. Zucker, stoss ihn ganz klein, treibs wohl ab, schlag 12: ganze Eyer daran, alzeit 2: rührs braf ab, hernach 12: Dötter, rühre es eine ganze Stund, schmir den zugehörigen Modl<sup>31</sup>, und Wandel<sup>32</sup> mit Butter, fülle den Teig darein, oben auf zuckers, setz es in die Torten Pfann, und back es schön, so ist es fertig.

---

<sup>24</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>25</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>26</sup> Schütten

<sup>27</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>28</sup> Einweichen

<sup>29</sup> Schälen

<sup>30</sup> Große, weite Schüssel

<sup>31</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>32</sup> In Österreich ein kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

[Seite] 139.

### **61. Die Gallanderie<sup>33</sup> Tortl.**

Nimm 1. lb.<sup>34</sup> Mandl, schwöls<sup>35</sup> und ziegs ab<sup>36</sup>, und stoss ganz klein, netz mit Lemoni Saft<sup>37</sup>, daß sie nicht öhlig werden, ½. lb. Zucker, stoss ihn ganz klein, eine aufgefpaumte<sup>38</sup> Eyer Klar daran, und rührs eine gute Weil, hernach gib in ein [fehlendes Wort] mit Lemoni Schäler schneid runde Oblat, und streichs darauf mach Stangel darüber, und backs, so sind sie fertig.

### **62. Abgetriebene<sup>39</sup> Knöderl.**

Nimm ein halbes Ey groß Schmalz oder Butter, treib ihn schön pflaumig ab<sup>40</sup>, schlag ein Ey daran, und thue Semelbrösel daran, ein Löffel Milchram, mache den Teig, ganz roglich<sup>41</sup> an, und legs in die Rindsuppen schön rund, laß sieden, so sind sie fertig.

### **63. Die Krebs Schlück Krapfel<sup>42</sup>**

Erstlich sprüdle ein oder 2: Ey, in einem wenig Wasser ab<sup>43</sup>, nimm Mehl, nachdem du viel machen willst, gieß das Wasser und die Eyer daran, salz mach den Teig zusamm, und schlag ihn wohl, walg ihn dünn aus, und mach die Füll mit Krebsen, überbrenns<sup>44</sup> in Salz Wasser, und les sie aus<sup>45</sup>, und hacks mach ein Eingerührtes<sup>46</sup> mit Krebs Butter<sup>47</sup>, auch ge=

---

<sup>33</sup> Nach modisch feiner Art

<sup>34</sup> Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>35</sup> Einweichen

<sup>36</sup> Schälen

<sup>37</sup> Zitronensaft

<sup>38</sup> Flaumig geschlagen

<sup>39</sup> Gerührt

<sup>40</sup> Flaumig rühren

<sup>41</sup> Locker

<sup>42</sup> Aus Nudelteig hergestellte Teigtaschen

<sup>43</sup> Verquirlen

<sup>44</sup> Abbrühen

<sup>45</sup> Auslösen

<sup>46</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>47</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

weickte Semel in der Milch, salz und Gewürz, treib  
ein wenig Krebs Butter ab<sup>48</sup>, schlag ein Ey darein,  
und misch die Krebsen darunter, thue alzeit ein wenig

---

<sup>48</sup> Rühren

[Seite] 140.

auf den Teig, schlag ihn über, und radels ab<sup>49</sup>, mach ein Läg<sup>50</sup> Butter auf die Schüssel, und alzeit ein Läg Kra= pfe<sup>51</sup>, schied<sup>51</sup> ein Seidl<sup>52</sup> Milch darauf, und setz auf die Glut, bis sied<sup>53</sup>, hernach setz oben auf auch eine Glut laß sieden, so sind sie fertig.

#### **64. Kütten<sup>54</sup> Würstel.**

Nihm 3. mittere<sup>55</sup> Kütten, gieß ein siedendes Was= ser darauf, las sieden, bis ganz weich werden, scha= be sie mit einem hölzernen Wasser<sup>56</sup>, bis auf den Bo= tzen<sup>57</sup>, thu es in einen Weidling<sup>58</sup>, röst von einem Xr<sup>59</sup> eyernen Kipfel die Brösel in Schmalz schön gelb, rührs eine gute Weil mit einander, und schlag 2: ganze Eyer daran, und verrührs wohl, sträh<sup>60</sup> ein wenig Zucker und Zimmet darunter, nihm den Teig auf ein \_\_ [fehlendes Wort]

#### **65. Bischkotten Torten**

Nihm ½. lb.<sup>61</sup> Zucker, 5 ganze Eyer und 10. Dötter rührs eine ganze Stund, thue von einem ganzen Le= moni die Schäler<sup>62</sup> darein, und 1. Vierting<sup>63</sup> Mehl gieß also in einen Modl<sup>64</sup>, und backs, so ist es fertig.

#### **66. Spritz Krapfen.**

Erstlich nihm eine Rein<sup>65</sup>, und gieß ein Seidl<sup>66</sup> Was=

---

<sup>49</sup> Rillenrand formen

<sup>50</sup> Lage

<sup>51</sup> Schütten

<sup>52</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>53</sup> Sieden

<sup>54</sup> Quitten

<sup>55</sup> Mittelgroße

<sup>56</sup> Mit einem hölzernen Gegenstand?

<sup>57</sup> Kerngehäuse

<sup>58</sup> Große, weite Schüssel

<sup>59</sup> Kreuzer

<sup>60</sup> Streuen

<sup>61</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>62</sup> Zitronenschalen

<sup>63</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>64</sup> Pressform, meist aus Holz

ser darein, hernach 5. Loth<sup>67</sup> Schmalz, thu es auch  
in das Wasser, setz auf eine Glut, laß sieden, her=  
nach nimh  $\frac{1}{2}$ . lb.<sup>68</sup> Mehl, und rührs darein, rührs aber  
schön glat ab, thu es ein wenig auf die Seiten, und

---

<sup>65</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>66</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>67</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>68</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

[Seite] 141.

№

leg 6: Eyer in ein heisses Wasser, schlag eins um das andere darein, rühre schön glatt ab, und setz es wieder auf die Glut, daß der Teig schön warm bleibt, salz ihn hernach schmir die Spritzen, und füll den Teig darein, aber nicht voll, und las ein Schmalz heiß werden, hernach thu es weg, und drucke den Krapfen darein, und beutels brau, und backe sie hübsch gemacht heraus, so sind sie fertig, kanst auch Schliesel Krapfen<sup>69</sup> machen, wann du willst.

### **67. Gute Kaißer Krapfen.**

Erstlich nimh 1: lb:<sup>70</sup> Mandel, schwöls<sup>71</sup> und stoss sie klein hernach nimh 1: lb. schönen Zucker, fäh<sup>72</sup> ihn durch ein saubers Süb, nimh auch 2: Mußkatnuß, Nägel<sup>73</sup> und Zimmet, man kan auch klein geschnittene Lemoni Schäler<sup>74</sup> darunter nehmen, von den Nägel und Zimmet muß man soviel nehmen, daß der Teig schön braun wird, hernach nimh die Mandel Zucker und das Gewürz in ein Weidling<sup>75</sup>, misch alles gut untereinander, hernach schneid langlete<sup>76</sup> oder runde Oblat, streich also den Teig darauf, nicht so dicke, alles kleinen Finger dick, setz es in die Torten Pfann, back schön gemacht heraus, hernach mach ein Eis<sup>77</sup> darauf, und strähe<sup>78</sup> Pißtatzi<sup>79</sup> darauf, so sind sie fertig.

---

<sup>69</sup> Siehe Seite 137

<sup>70</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>71</sup> Einweichen und schälen

<sup>72</sup> Sieben

<sup>73</sup> Gewürznelken

<sup>74</sup> Zitronenschalen

<sup>75</sup> Große, weite Schüssel

<sup>76</sup> Länglich

<sup>77</sup> Zuckerglasur

<sup>78</sup> Streuen

<sup>79</sup> Pistazien

[Seite] 142.

№ 68.

### **Gute Spiß<sup>1</sup> Krapfel.**

Nim ½. lb.<sup>2</sup> Butter, 18. Loth<sup>3</sup> schönes Mund Mehl<sup>4</sup>, und  
10. Eyer Dötter, ein paar Löffel Milchram, menge  
alles mit dem Nudel Walger<sup>5</sup> wohl untereinander ab,  
bis er schön klar ist, mach ihn zusammen, und schlag ihn  
3 oder 4. mahl, alles wie einen Butter Teig, hernach  
besäe<sup>6</sup> es mit Zucker und Zimmet, so sind sie fertig.

### **69. Ein guter Pastetten Teig.**

Nihm 2½. lb.<sup>7</sup> Mehl, 1. lb. süssen Butter, brösle ihn  
in das Mehl, nihm 1. Seidl<sup>8</sup> Milchram, 3. ganze Eyer,  
mach den Teig zusammen, hernach mach daraus  
was du wilst.

### **70. Gold Hanel.<sup>9</sup>**

Nihm ein Mehl in einen Weidling<sup>10</sup>, laß ein wenig  
warm werden, nihm ein paar Löffel Germ darein  
2: oder 3: Eyer oder Dotter, machs mit warmer  
Milch an, schlag den Teig gut ab, hernach laß ein  
Schmalz heis werden, nihm einen Löffelvoll Teig, thu  
es in das Schmalz, brütels<sup>11</sup>, daß schön auflaufen,  
zuckers, so sind sie fertig.

### **71. Ein Mandl Schlangel.**

Nihm geschwölte<sup>12</sup> Mandeln, stoss klein, zuckers,  
daß sie süß genug sind, hernach schlag 1: ganzes

---

<sup>1</sup> Spieß?

<sup>2</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>3</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>5</sup> Nudelholz

<sup>6</sup> Bestreuen

<sup>7</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>9</sup> Germteig in Form von Hähnchen, ähnlich wie „Gebackene Mäuse“

<sup>10</sup> Große, weite Schüssel

<sup>11</sup> Sieden, brodeln

<sup>12</sup> Eingeweicht und geschält

Ey daran, und etliche Dötter, nachdem man

[Seite] 143.

No

viel hat, darnach mach ein kleines Teigl an, nihm ein gutes Stückel Butter, und 1: paar Löffel Milchram, und 4: oder 6: Eyer Dötter, und nihme Mehl dazu, daß ein schön zügiger Teich<sup>13</sup> wird, und 1: paar Löffel Wein, schlag den Teig 3 oder 4: mal, wie ein Butter Teig, walg ihn schön dünn aus, als wie einen Strudel Teig, und schön lang, streich die Füll darein, wann es vorhero gut gerührt ist, und auch Zimmet darunter gerührt, mach es zusammen, wie ein Schlangl, legs auf ein Blatl<sup>14</sup>, und setzs in die Torten Pfann, und backs hernach, mach ein Eis<sup>15</sup> darauf setzs wieder in die Pfann, und laß backen, so ist es fertig.

## **72. Gefaschirten Fisch Kopf**

Nihm von einem Karpfen den Kopf also ganzer, nihm die Floß heraus, und wasch den Kopf sauber, hernach mach das Zugehörige dazu, nihm ein Stückel Fisch, gratle es aus<sup>16</sup>, hacks klein, mache mit 2. Eyer Ein Eingehrührtes<sup>17</sup>, und hacks darunter, und einen grünen Petersil, und ein wenig in der Milch geweickte Semel, salzs und Gewürzs, darnach treib ein wenig Schmalz ab<sup>18</sup>, schlag ein Ey daran, darnach rühr das Gehackte darein, füll es in den Kopf, schmir ein tiefes Torten Blatl<sup>19</sup>, stehle den Kopf darauf, streich den übrigen Teig darauf herum, daß nur die Goschen heraus schaut, setzs in die Torten Pfann

---

<sup>13</sup> Geschmeidiger Teig

<sup>14</sup> Blech

<sup>15</sup> Zuckerglasur

<sup>16</sup> Von Gräten befreien

<sup>17</sup> Eine Art Rührrei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>18</sup> Rühren

<sup>19</sup> Tortenblech

[Seite] 144.

No

und backs, darnach mache die Suppen dazu, nimm ein paar Stückel Back-Fisch, ein paar gepfaytze<sup>20</sup> Semel Schnidel<sup>21</sup>, ein gebackenes Ey, und laß sieden, hernach treib es durch /: du must es vorher stossen, Persil<sup>22</sup>, und ein Wasser daran gießen :/ wann die Suppen fertig ist, so nimm den Kopf, und leg ihn auf eine Schiessel, thue gepfaytze Semel Schnittl herum, und richt die Suppen darüber.

### 73. Kack<sup>23</sup> Schlangl.

Nimm überbrennte<sup>24</sup> Briesel<sup>25</sup>, thue die Haut davon, schneide es so klein du kannst gewürflet, ein paar Stückel mach, geschnittene Lemoni Schäler<sup>26</sup>, Gabrie<sup>27</sup>, daß muß alles klein geschnitten seyn, drucke einen Lemoni Saft<sup>28</sup> darein, daß säulet<sup>29</sup> wird, Gewürz, Salz, mach einen Teig an, wie vorhero geschrieben zum Mandl Schlangel, walg ihn lang aus, und thu die Füll darein und schlag den Teig nur einfach darüber, und schröpfs<sup>30</sup> auf einer Seiten ein ~~Seiten~~, als wie die Butter Krapfen, bestreichs mit 1. Ey, setz in die Torten Pfann, und backs, du kanst auch Schlück Krapfel<sup>31</sup> davon machen.

### 74. Germ Butter Teig

Nimm ½. lb.<sup>32</sup> Mehl, schlag 1. ganzes Ey 1: Dotter, ½:

---

<sup>20</sup> Leicht geröstet

<sup>21</sup> Schnitten, Scheiben

<sup>22</sup> Petersilie

<sup>23</sup> Feist, fett

<sup>24</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>25</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>26</sup> Zitronenschalen

<sup>27</sup> Kapern

<sup>28</sup> Zitronensaft

<sup>29</sup> Sauer

<sup>30</sup> Einschneiden

<sup>31</sup> Aus Nudelteig hergestellte Teigtaschen

Seitl<sup>33</sup> Milchram, 2: Löffel Germ, mach also den Teig  
zusammen, walg ihn aus, und leg 1. Viertel<sup>34</sup> Butter  
darauf, schlag ihn 3. oder 4. mahl, wie einen Butter

---

<sup>32</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>33</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>34</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

[Seite] 145.

Ne Teig, darnach mach daraus, was du wilt.

### **75. Die Finger Nudl mit**

#### **Krebsen.**

Nihm ein Mund Semel<sup>35</sup>, reib die Rinden davon  
schneid es schön dün auf, feuchts an mit der Milch,  
nihm ein Stückel Butter, treib ihn pfaumet ab<sup>36</sup>,  
schlag ein Ey daran, und 2: Dötter verrühr es  
wohl, darnach druck die Semel aus, hacks, und rühr  
es auch darunter, und klein geschnittene Krebsen  
Schweif<sup>37</sup>, salz und Gewürzs, besäe ein Bret mit Se=  
melbrösel, thu den Teig darauf, mach also Fingerlan=  
ge Nudel daraus, gieß eine Milch in eine Rein<sup>38</sup>  
aber nicht zu viel, leg ein Stückel Krebs Butter<sup>39</sup>  
daran, wann die Milch sied, so leg die Nudel da=  
rein, schir<sup>40</sup> unten und oben Glut, laß also backen,  
hernach richts heraus auf eine Schiessel, laß ein  
Milch sieden, leg ein Stückel Krebs Butter daran,  
und gieß es zwischen die Nudel hinein, so sind sie  
fertig.

### **76. Die krauste Semel.**

Nihm eine Mund Semel<sup>41</sup>, reib die Rinden davon,  
schröpfs<sup>42</sup> wie es sonst in Würtshäusern der Gebrauch  
ist, legs in eine Schiessel oder Rein<sup>43</sup>, gieß ein halb  
süß Obers darauf, auch Zucker und Zimmet, laß  
eine gute Weil stehen, darnach backs in einer Tor=  
ten Pfann, und mach ein Eis<sup>44</sup> darüber; so ists fertig

---

<sup>35</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>36</sup> Flaumig rühren

<sup>37</sup> Krebschwänze

<sup>38</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>39</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>40</sup> Schüren

<sup>41</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>42</sup> Einschneiden

<sup>43</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

[Seite] 146.

### **№ 78. Ein aufgeloffenes<sup>45</sup> Wein**

#### **Koch.**

Nimm ein Stückel Butter, das ist auf ein kleines Rein=  
del<sup>46</sup>, treib ihn pfaumig ab<sup>47</sup>, darnach nimh von einem Ey  
den Dotter, und die Klar pfaume auf<sup>48</sup>, und rührs auch  
darein, nimh von einem eyernen Kipfel die Brösel  
feucht es ein mit einem guten Wein, aber nicht gar  
zu stark, darnach druck die Brösel darein, rühr Zu=  
cker, Zimmet, und Lemoni Schäler<sup>49</sup> darunter, schmi=  
re ein Reindl mit Butter, schied<sup>50</sup> das Koch darein,  
schier<sup>51</sup> unten und oben Glut, und backs.

### **79. Die Hünnel<sup>52</sup> Füll mit Krebsen und Pißtatzi<sup>53</sup>.**

Nimm 5. oder 6: Hünnel untergreifs<sup>54</sup>, mach die  
Füll, nimh Leberl und Magel, thue von den Ma=  
gel die Haut alle weg, laß ein wenig in einer Fai=  
sten<sup>55</sup> oder Butter anlaufen, hacks klein, und hack  
Pißtatzi auch darunter, darnach nimh eine Semel  
in der Milch gewaickt in ein Häferl, drucks sau=  
ber aus, thue das Gehackte darein schlag 3. gan=  
ze Eyer daran, und 3. Dötter, gewürz und salzs  
und laß ein gutes Stückel Krebs Butter<sup>56</sup> zerschlei=  
chen<sup>57</sup>, und schiede<sup>58</sup> ihn darein, und fülls in die Hün=

---

<sup>44</sup> Zuckerglasur

<sup>45</sup> Aufgehen

<sup>46</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>47</sup> Flaumig rühren

<sup>48</sup> Flaumig schlagen

<sup>49</sup> Zitronenschalen

<sup>50</sup> Schütten

<sup>51</sup> Schüren

<sup>52</sup> Hühner

<sup>53</sup> Pistazien

<sup>54</sup> Befüllen, zwischen Haut und Fleisch

<sup>55</sup> Fett

<sup>56</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>57</sup> Zergehen

nel, begies es mit Krebs Butter, und brat sie schön.

### **80. Gute Germ Krapfen.**

Nihm 1.lb.<sup>59</sup> Mehl in einen Weidling<sup>60</sup>, nihm ½ Seitel<sup>61</sup>  
labelede<sup>62</sup> süß Obers, schlag 7: Eyer Dötter, und soviel

---

<sup>58</sup> Schütten

<sup>59</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>60</sup> Große, weite Schüssel

<sup>61</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>62</sup> Lauwarm

[Seite] 147.

Butter, was einen Kreuzer austrägt, und 4 oder 5: Löfelvoll Germ, sprüdel<sup>63</sup> durcheinander ab, und gieß lableter in das Mehl, salz, ist dir der Teig gar zu fest, so gieß noch ein wenig Milch daran, schlag den Teig braf ab, und wann er halbs abgeschlagen ist, so laß noch um einen Xr<sup>64</sup> Butter zerschleichen<sup>65</sup>, schied<sup>66</sup> ihn daran, schla=ge den Teig wieder braf ab, schied den Teig auf das Nudelbret heraus, und walg ihn mit einem Walger<sup>67</sup> aus, stich ihn mit dem Model<sup>68</sup> ab, oder mit einem Glas, bestreich die Krapfen mit einem Butter oder mit einem Ey, laß gehen, darnach back es schön.

### **81. Die gefüllten Eyer mit Krebsen.**

Nihm 12: oder 15: Eyer, nachdem du viel brauchst sied es hart, schäls und schneids von ein ander, nihm die Dötter heraus, haks, und hack ein wenig in der Milch gewaikte Semel darunter, und schneid die Krebsen Schweifel<sup>69</sup> klein, darnach nihm einen frischen Butter, und einen Krebs Butter<sup>70</sup>, treib ihn pfaumig ab<sup>71</sup>, schlag 1: Ey daran, rühr das Gehackte darein, darnach nihm einen Milchram und einen Krebs Butter auf eine Schiessel, leg die Eyer darauf, gib unten und oben Glut, und laß aufsieden.

---

<sup>63</sup> Verquirlen

<sup>64</sup> Kreuzer

<sup>65</sup> Zergehen

<sup>66</sup> Schütten

<sup>67</sup> Nudelholz

<sup>68</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>69</sup> Krebschwänze

<sup>70</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>71</sup> Flaumig rühren

[Seite] 152.

schlag 8: oder 9: Eyer Dötter darein, und 1: paar Löffel Germ, und ein wenig kalte Milch schlag den Teig schön glatt ab, daß er braun Blater<sup>1</sup> giebt, hernach thue ihn heraus auf ein Bret, wutzeln<sup>2</sup> mit den Händen lang aus, schneid kleine Stücklein herunter, und mache runde Laibeln<sup>3</sup> daraus, drucks mit den Händen in der Höhe aufeinander, als wie die Specieckel, und ströh auf einen Theil Weinbeerl<sup>4</sup>, und auf einen Theil geschnittene Mandel, und Ziweben<sup>5</sup>, die Ziweben stuf mit einer Nadel; sonst springen sie auf, las ein Schmalz zergehen, und tropf eines darauf, und hernach ströh<sup>6</sup> einen Zucker darauf, und laß gehen, und wann sie genug gegangen sind, so setz in die Torten Pfann und backs.

**92. Die gedörzten Weichßl, Kirschen, Bierne, und geschälten Zwetschgen zu kochen.**

Legs auf eine Schiessel<sup>7</sup>, oder in ein Reindl<sup>8</sup>, gies ein Wein daran, zuckers, strähe Lemoni Schäler<sup>9</sup> darauf, und ein Bisl Nägel<sup>10</sup> gestossene, und Zimet, und laß also sieden, bis weich genug sind.

**93. Butter Teig.**

Nihm auf 1. lb.<sup>11</sup> Mehl  $\frac{3}{4}$  . lb. Butter, schneid ihn unter das Mehl, und walg ihn mit dem Nudelwager<sup>12</sup> darun=

---

<sup>1</sup> Blasen

<sup>2</sup> Hin und her rollen

<sup>3</sup> Laibchen

<sup>4</sup> Rosinen

<sup>5</sup> Zibeben, Trockenbeeren vom Rebstock mit Kernen

<sup>6</sup> Streuen

<sup>7</sup> Schüssel

<sup>8</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>9</sup> Zitronenschalen

<sup>10</sup> Einige Gewürznelken

<sup>11</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

ter, mach den Teig an, nihm 1: ganzes Ey und 1:

[Seite] 153.

Bisl Wein, und ein wenig Wasser, und mache den Teig zusammen, thue ihn mit den Händen nicht viel zusammen wuzeln<sup>13</sup>, sonst geht er nicht schön auf, schlag ihn 3. 4. oder 5. Mal, wie einen anderen Butter Teig, hernach mach daraus, was du wilt Krapfen oder Torten.

**94. Daß das kälbene Bratl oder anderes Geflügl, schön weiß wird.**

Wässers ein paar Stund in einem heissen Wasser ein, hernach wasch aus, und gieß ein siedendes Wasser darauf, und decks gut zu, laß auch wieder eine Stund stehen, hernach wasch aus einem frischen Wasser aus, und salz ein, so wird es Wunderschön weiß in Braten, so machs auch mit dem Geflügelwerk.

**95. Wie man die Hünel<sup>14</sup> einmacht, daß sie schön weiß werden.**

Wann sie geputzt sind, so wasche sie aus einem recht lableten<sup>15</sup> Wasser 3: oder 4: mal heraus, hernach mach die Suppen dazu, nihm ein Stückel Butter in ein Reindl<sup>16</sup>, mach eine Einbrenn schön gelblich, hernach gieb ein Happel Zwiebel<sup>17</sup> darein, laß darinnen rösten, soviel daß den Geschmacken davon hat, hernach gieß einen Wein darein, und eine Rindsuppen, Gewürz, leg einen Petersil darein Lemoni Schäler<sup>18</sup>, laß sieden, hernach leg die Hünel<sup>19</sup>

---

<sup>13</sup> Hin und her rollen

<sup>14</sup> Hühner

<sup>15</sup> Lauwarm

<sup>16</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>17</sup> Zwiebelknolle

<sup>18</sup> Zitronenschale

<sup>19</sup> Hühner

[Seite] 154.

№ darein, und laß sieden.

### **96. Eine andere Suppen**

Nimm ein Stückel Butter in ein Reindel<sup>20</sup>, thue ein wenig Mehl daran, Gewürz und Safran, schlag 3. oder 4. Eyer Dötter daran, darnach man viel machen will, treib alles schön glatt durcheinander ab, gieß eine Rindsuppen daran, auch Lemoni Saft<sup>21</sup>, laß sieden, salz, man muß alleweil rühren, bis es sied, sonst lauffet es zusammen, wann du es über Hünel<sup>22</sup> willst geben, so must du die Hünel in der Rindsuppen sieden, daß in der Stell gesoden sind, richts auf eine Schiessel<sup>23</sup>, gieß die Suppen darüber, so sind sie fertig kanst es auch über ein kälbernes Fleisch geben, oder an einen Fastag über einen Hechten, den Hechten vorhero sieden, hernach die Haut abziehen, und auf eine Schiessel richten, und die Suppen darüber giessen; so ist es fertig.

### **97. Die Mandl Torten.**

Erstlich nimh 1. lb.<sup>24</sup> gestossene geschwölte<sup>25</sup> Mandel und ½. lb. gefachten<sup>26</sup> Zucker, von 1: Lemoni die Schäler<sup>27</sup>, und schlag nach und nach 24. Eyer daran 12: ganze und 12. Dötter eins nach den andern wohl verrührt, rührs 1: ganze Stund, hernach schmir den Modl<sup>28</sup>, oder Blat<sup>29</sup> mit Butter, fülls ein, backs schön gelb; so sind sie fertig.

---

<sup>20</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>21</sup> Zitronensaft

<sup>22</sup> Hühner

<sup>23</sup> Schüssel

<sup>24</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>25</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>26</sup> Gesiebt

<sup>27</sup> Zitronenschalen

<sup>28</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>29</sup> Blech

[Seite] 155.

### 98. Die Mandl Muschl.

Erstlich nimh  $\frac{1}{4}$ . lb.<sup>30</sup> Zucker, und  $\frac{1}{4}$ . lb. geschwölte<sup>31</sup> klein gestossene Mandl, und nimh ein wenig Dragant<sup>32</sup> und 3: oder 4: Löffelvoll Wasser, oder Lemoni Saft und Schäler<sup>33</sup> nimh auch, rührs unter einander nimh ein wenig Schmalz in ein Pfandl, und thue ein wenig Teig darein, und röst ihn schön gelb, und thu es allzeit ein wenig in den Modl<sup>34</sup>, wanns geröst, und dunk einen Silber Löffel in ein Wasser, und drucks aus, so sind sie fertig.

### 99. Getröckerte Torten

Nimh 3. Vierting<sup>35</sup> gestossene geschwölte<sup>36</sup> Mandel, und  $\frac{3}{4}$ . ting<sup>37</sup> Zucker, thue ihn in ein mössinges Beck<sup>38</sup> gieß nicht gar 1. Seitel<sup>39</sup> Wasser darauf, laß ihn sieden, bis daß er einen Faden spinnt, wann es gesoden ist, so thue die gestossene Mandel darein, tröckers so lang, daß nicht naß ist, und schön gelb ist, hernach wanns getröckert sind, so thu es in einen Weidling<sup>40</sup>, rührs daß nicht auf einander picken, daß schön von einander fallen, laß kalt werden; hernach schlag nach und nach 4: ganze Eyer und 6: Dötter, und rührs wohl auf, wann aber die Eyer klein sind, so nimht man noch 2: Eyer, von  $\frac{1}{2}$  Lemoni den Saft und die Schäler<sup>41</sup>, und  $\frac{1}{2}$ . Vierting Citronat

---

<sup>30</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>31</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>32</sup> Gallertartige, quellbare Substanz der Pflanze Tragant, Geliermittel

<sup>33</sup> Zitronensaft und Zitronenschalen

<sup>34</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>35</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>36</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>37</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>38</sup> Messingbecken

<sup>39</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>40</sup> Große, weite Schüssel

<sup>41</sup> Zitronensaft und Zitronenschalen

gewürfelt geschnitten, und  $\frac{1}{2}$ . Viertel Pißtazi auch

[Seite] 156.

gewürflet, dieß alles untereinander wohl verrührt  
und nimh ein hohes Dorten Blatl<sup>1</sup> mit einem Reif  
schmir mit Butter, überlegs mit Oblat fülls ein, back  
es schön gemach<sup>2</sup>, so ist es fertig.

#### **100. Falsche Pißtatzi Torten.**

Nimh 1½ lb.<sup>3</sup> geschwölte<sup>4</sup> gestossene Mandel, und 1: lb.  
gestossenen Zucker, thu es in einen Weidling<sup>5</sup>, schlag  
nach und nach 28: Eyer darein 14: ganze und 14: Döt=  
ter, rührs eine ganze Stund, hernach mach ein Spenat<sup>6</sup>  
Dampfel<sup>7</sup>, und thu es darein ½. Vierting<sup>8</sup> gehackte Piß=  
tatzi gewürflet geschnitten, und von 1. Lemoni<sup>9</sup> die  
Schäler<sup>10</sup> gewürflet, und dieses alles wohl unter einan=  
der verrührt, hernach schmir ein hohes Torten Bla=  
tel<sup>11</sup>, und vermach den Reif, daß er nicht rinnt  
und füll den Teig darein, und backs, so ists fer=  
tig.

#### **101. Mandl Bögen.**

Nimh ½. lb.<sup>12</sup> geschwölte<sup>13</sup> klein gestossene Mandl, ½ lb.  
gefähten<sup>14</sup> Zucker, thu es in eine Rein<sup>15</sup>, und schlag  
von 2: Eyer die Klar daran, und nimh anderthalb

---

<sup>1</sup> Tortenblech

<sup>2</sup> Langsam

<sup>3</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>5</sup> Große, weite Schüssel

<sup>6</sup> Spinat

<sup>7</sup> Dampfel, mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird; Vorteig

<sup>8</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>9</sup> Zitrone

<sup>10</sup> Schalen

<sup>11</sup> Tortenblech

<sup>12</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>13</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>14</sup> Gesiebt

<sup>15</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

Nuß groß eingeweickten Dragant<sup>16</sup>, und rührs unter  
einander, und setz es auf eine Glut, und tröckers<sup>17</sup>  
solang, bis daß mehr den Finger nimmer leiden  
kann, hernach schneid langlete<sup>18</sup> Oblat, und streichs  
schön kraußlet auf, schmir die blechenen Bögen  
mit Butter, leg die Bögen darauf, backs, wann

---

<sup>16</sup> Tragant, Gallertartige, quellbare Substanz der Pflanze Tragant, Geliermittel

<sup>17</sup> Trocknen

<sup>18</sup> Länglich

[Seite] 157.

N<sup>o</sup> sie gebacken sind, so beeis mit weis und rothen Eis<sup>19</sup>, sähe<sup>20</sup> gehackte Pißstatzi darauf, back das Eis wie=derum, so sind sie fertig, Lemoni Schäler<sup>21</sup> nimmst auch darein.

### **102. Die Germ Torten.**

Erstlich nimm ½. lb.<sup>22</sup> Butter, und ½. lb. Mehl, brösle ihn untereinander ab, und nimm 2: Löffelvoll Germ 3. Silber Löffelvoll lablete<sup>23</sup> Milch, und 1: ganzes Ey, und 2: Dötter, und salz, mach den Teig zusammen, und nimm den Teig halben Theil auf ein Blat<sup>24</sup>, füll was Einge=machtes<sup>25</sup> darein, und mach Stangel darüber, und las gehen, mach einen Reif herum, wanns gegangen ist, so bestreichs mit zerlassenen Butter, und besäe<sup>26</sup> es mit Zucker, backs, so ists fertig.

### **103 Die Krebs Pasteten.**

Erstlich nimm ½. lb.<sup>27</sup> Krebs Butter<sup>28</sup>, treib ihn schön pfaumig ab<sup>29</sup>, schlag nach und nach 12: Eyer daran 6: ganze und 6. Dötter, rühr es wohl auf, hernach nimm 6: ʒ.<sup>30</sup> abgeriebene Semel in der Milch geweickt, drucks gut aus, rührs darunter, nimm 1: Seitl<sup>31</sup> Milch, schlag 3: Eyer daran, man, läßt es ganz einsieden, und wanns zusammen gegangen ist,

---

<sup>19</sup> Zuckerglasur

<sup>20</sup> Streuen

<sup>21</sup> Zitronenschalen

<sup>22</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>23</sup> Lauwarm

<sup>24</sup> Blech

<sup>25</sup> Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel

<sup>26</sup> Bestreuen

<sup>27</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>28</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>29</sup> Flaumig rühren

<sup>30</sup> Pfennig

<sup>31</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

so seuchs<sup>32</sup> durch ein Tüchel, und thu es daran, man  
schneidt auch gewürflete Krebs Schweifel<sup>33</sup> darun=  
ter, gewürz, und salzs, und rühr alles unterein=  
ander, und mach einen Reif um die Schiessel<sup>34</sup> her=

---

<sup>32</sup> Abseihen

<sup>33</sup> Krebschwänze

<sup>34</sup> Schüssel

[Seite] 158.

N<sup>o</sup> um von dem Pastetten Teig; und mache die Ragou<sup>35</sup>:

Erstlich nihmt man Ochsen Gam<sup>36</sup>, kälberne Briesel<sup>37</sup>, Eiterl<sup>38</sup>, Krebsen Schweifel<sup>39</sup>, alles gewürflet geschnitten und grüne Erbsen, Maulrachen<sup>40</sup>, Nägel<sup>41</sup>, Schwammerl Bülßling<sup>42</sup>, und dieses alles thue in eine Rein<sup>43</sup>, und leg ein Stückel Butter daran, Gewürz, säe ein wenig Mehl darauf, und laß dünsten, schied<sup>44</sup> ein wenig Suppen daran.

#### **104. Die Spiß Kräpfel.**

Nihm ½. Mehl auf ein Bret, und ¼<sup>ting</sup><sup>45</sup> Butter, ¼<sup>ting</sup> Zucker, bröse ihn darunter, hernach nihm ¼ ting gestossene Mandel; thu es darunter, und gestossenen Zimmet, Nägel<sup>46</sup>, Lemoni Schäler<sup>47</sup> gewürflet, misch alles untereinander, schlag 4: Eyer daran, mache den Teig zusammen, walg 4. eckigte Fleckel daraus, Messer Rucken dick, und brat den Spiß zum Feuer, daß er warm wird, und schmir ihn leg die Fleckel darauf, und binds mit einem Bandel, so mach ein Eis<sup>48</sup> darauf, säe Pißtatzi darauf, so sind sie fertig.

#### **105. Den Otter gut zukochen**

---

<sup>35</sup> Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch, Fisch oder anderen Zutaten, mit würziger Sauce

<sup>36</sup> Ochsen gaumen

<sup>37</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>38</sup> Euter

<sup>39</sup> Krebschwänze

<sup>40</sup> Morcheln, Speisepilze

<sup>41</sup> Gewürznelken

<sup>42</sup> Steinpilze

<sup>43</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>44</sup> Schütten

<sup>45</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>46</sup> Gewürznelken

<sup>47</sup> Zitronenschalen

<sup>48</sup> Zuckerglasur

Nimm den Otter, zerhack ihn zu Stückel, wasch ihn aus, und salz ihn, thue ihn in eine Pfann, gieß einen Wein, und einen Essig daran, Lorbeerblatl, Ros= marin, laß ihn sieden, bis daß er weich ist, her= nach mach eine Einbrenn, schön gelb, gieß ein

[Seite] 159.

Erbsen Wasser daran, säure es mit Essig, und Lemoni Saft<sup>49</sup>, Lemoni Schäler<sup>50</sup> daran, und Milchram, nimm Ar= tofeln<sup>51</sup>, wann sie in Oel sind, so schneids nur Blatlweis darein, wanns aber andere sind, so dünst vorhero, und thu es darein, und leg den Otter darein, wann er gesoden ist, in die Suppen, laß ihn sieden, gieb ihn, und leg Lemoni Blatl<sup>52</sup> darauf.

### **106. Die Pißtatzi Torten.**

Nimm  $\frac{1}{4}$ . ting<sup>53</sup> Pißtatzi, und  $\frac{1}{4}$ : lb:<sup>54</sup> gestossene Mandel, thu es in einen Weidling<sup>55</sup> gewürflete Lemoni Schäler<sup>56</sup> darein 12. Loth<sup>57</sup> gefahen<sup>58</sup> Zucker, rührs, und schlag nach und nach 12: Eyer daran, 6: ganze, und 6: Dötter, rührs 1: ganze Stund, nimm ein hohes Torten Blatl<sup>59</sup>, belegs mit Oblat, schmir den Reif mit Butter, fülls ein, backs, wanns gebacken ist, so beeis<sup>60</sup>, säe Pißtatzi darauf, laß das Eis<sup>61</sup> tröckern, die Mandel must du mit Spenat<sup>62</sup> Topfen färben.

### **107. Die Schmir Kräpfel.**

Erstlich nimm  $\frac{1}{2}$ . lb.<sup>63</sup> Mehl auf ein Bret, brösle  $\frac{1}{4}$  ting<sup>64</sup> Butter darunter, schlag 1. ganz Ey und 3: Dötter daran, und 4: Löffel Milchram mach den Teig zu=

---

<sup>49</sup> Zitronensaft

<sup>50</sup> Zitronenschalen

<sup>51</sup> Kartoffeln

<sup>52</sup> Zitronenscheiben

<sup>53</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>54</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>55</sup> Grosse, weite Schüssel

<sup>56</sup> Zitronenschalen

<sup>57</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>58</sup> Gesiebt

<sup>59</sup> Tortenblech

<sup>60</sup> Mit Zuckerglasur überziehen

<sup>61</sup> Zuckerglasur

<sup>62</sup> Spinat

<sup>63</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>64</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

sammen, schlag ihn 2: mal, walg<sup>65</sup> ihn aus Messer  
Rucken dick, schneid 4: eckigte Fleckel daraus, be=  
streichs mit Eyer Klar, nimm gehackte Mandel,  
und Zucker untereinander, säe ihn auf die Fle=  
ckel, setz in einem Häffen<sup>66</sup> ein Schmalz zu, laß heiß  
werden, hernach nimm den Modl<sup>67</sup>, leg die Fleckel

---

<sup>65</sup> Ausrollen

<sup>66</sup> Geschirr, Topf

<sup>67</sup> Pressform, meist aus Holz

[Seite] 160.

darauf, und bind das Bandel herum, wie die Spieß  
Krapfel, und backs in Schmalz schön gelb heraus, be  
säe es also warmer mit Zucker und Zimmet, so  
sind sie fertig.

#### **108. Das Bischkotten Koch.**

Nihm  $\frac{1}{2}$  lb:<sup>1</sup> gefähten<sup>2</sup> Zucker hernach nihm 12: Eyer  
5: ganze, und 7: Dötter, schlags in ein Häffen<sup>3</sup>, rührs  
 $\frac{1}{4}$ . Stund ab, hernach nihm den Zucker darein, rühr  
es gegen 1. Stund, daß es recht schön dick wird, her=  
nach nihm Lemoni Schäler<sup>4</sup>, und 6: Loth<sup>5</sup> Stärk Mehl  
darein, schmir das Blatl<sup>6</sup> mit Butter, belegs mit  
Oblat, fülls ein, besäe es mit Zucker, und backs  
schön gemacht, so ists fertig.

#### **109. Die March<sup>7</sup> Knötel<sup>8</sup>.**

Nihm  $\frac{1}{2}$ . lb.<sup>9</sup> March thu es in einen Weidling<sup>10</sup>, gieß  
ein heisses Wasser daran, treibs ab<sup>11</sup>, wanns kalt ist  
so gies das Wasser davon, und daß 2: oder 3: mal  
bis daß weis ist, und ein paar Mal in kalten Was=  
ser abgetrieben, gieß es weg, treib es ab, und schlag  
nach und nach 4: ganze Eyer, und 4: Dötter dar=  
ein, nihm um 2: Xr<sup>12</sup> Mund Semel<sup>13</sup> gewürflet ge=  
schnitten, thus in einen Weidling, gieß auf die  
Semel nicht gar 1. Seitl<sup>14</sup> Obers, las weicken, schnei=

---

<sup>1</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>2</sup> Gesiebt

<sup>3</sup> Geschirr, Topf

<sup>4</sup> Zitronenschalen

<sup>5</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>6</sup> Blech

<sup>7</sup> Knochenmark

<sup>8</sup> Knödel

<sup>9</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>10</sup> Große, weite Schüssel

<sup>11</sup> Rühren

<sup>12</sup> Kreuzer

<sup>13</sup> Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl

<sup>14</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

de ein wenig Scharlott<sup>15</sup>, und grün Petersil, thu es  
in das abgetriebene March alles hinein, gewürz  
salzs, rührs untereinander, nihm ein wenig Mund

---

<sup>15</sup> Schalotte

[Seite] 161.

Mehl<sup>16</sup> mach den Teig an, daß sie schön roglich<sup>17</sup> wären.

Wann du willst, so nimh einen Schunken<sup>18</sup>, schneids gewürf= let, und thu es darunter, nicht zu viel, und legs her= nach in eine Rindsuppen, laß sieden, und giebs.

### **110. Die Kapauner<sup>19</sup> Würstel**

Erstlich nimh von einem Kapauner, das Brat<sup>20</sup>, hacks schön klein, nimh ein wenig abgeriebene Semel in der Milch geweickt darunter, gut ausgedruckt, hacks darunter, treib einen Butter schön pfaumig<sup>21</sup> ab, schlag 3: oder 4: Eyer daran, darnach du viel machest, thue das Gehackte darein, Gewürz, Salz, ein wenig ge= schnittenen Petersil darein, rührs untereinander, backe Eyer Fleckel, streich das Gehackte auf die Fleckel, wickle sie zusamm, thue ein Schnittl<sup>22</sup> dar= ein, thue ein Milchram auf die Schiessel<sup>23</sup>, legs darauf, oben auf auch einen Milchram.

### **111. Das Zwiebackene Brod.**

Nimh ½. lb.<sup>24</sup> gefahten<sup>25</sup> Zucker, und ½. lb. Eyer schla= ge es in ein Häfen<sup>26</sup>, und rühr die Eyer bis Bla= tern<sup>27</sup> geben, nimh den Zucker darein, rührs 1: ganze Stund, hernach nimh. ¼: lb: Stärk Mehl da= rein, und 12. Loth<sup>28</sup> Mund Mehl<sup>29</sup>, und einen An=

---

<sup>16</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>17</sup> Locker

<sup>18</sup> Schinken

<sup>19</sup> Kastrierter Haushahn

<sup>20</sup> Das weiche Fleisch

<sup>21</sup> Flaumig rühren

<sup>22</sup> Schnitte, Scheibe

<sup>23</sup> Schüssel

<sup>24</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>25</sup> Gesiebt

<sup>26</sup> Geschirr, Topf

<sup>27</sup> Blasen

<sup>28</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>29</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

neiß<sup>30</sup>, rühre es untereinander, schmir den Modl<sup>31</sup>  
mit Butter, fülls ein, backs, wanns gebacken ist  
so laß auskühlen, hernach schneids, und bräuns  
auf beeden Seiten, so ists fertig.

---

<sup>30</sup> Anis

<sup>31</sup> Pressform, meist aus Holz

[Seite] 162.

### **Nº 112. Gute Germ Nudel.**

Nimm 20. Loth<sup>32</sup> Mund Mehl<sup>33</sup>, thu es in einen Weid=ling<sup>34</sup>, hernach nimm 12. Loth Schmalz, laß zerschleichen<sup>35</sup> schieds<sup>36</sup> in ein Häferl, schlag 3: Eyer darein, 1 gan=zes und 2: Dötter, und 2: grosse Löffel Germ, und ½. Seidl<sup>37</sup> Milch und etwas weniger Salz, sprüdel<sup>38</sup> untereinander ab, schied es in das Mehl, mach Nudel daraus, groß oder klein, nach deinem Belieben, schmir eine Rein<sup>39</sup> mit Butter legs da=rein, las gehen, hernach setz auf eine Glut in der Höhe setz ein Bräun Blatl<sup>40</sup>, laß gemachaus backen, so sind sie fertig.

### **113. Anneiß<sup>41</sup> Scheitten<sup>42</sup>.**

Nimm ½. lb.<sup>43</sup> Zucker, stoss ihn, daß er recht fein ist, hernach nimm von 3: Eyer die Klar, pfaum es auf<sup>44</sup>, daß man sie schneiden kan mit einem Messer, rührs unter den Zucker, rührs eine gu=te Weil, hernach nimm 4: Loth<sup>45</sup> Mehl, schneide Ob=later, streich es ganz dünn auf, in der Höhe strähe<sup>46</sup> einen Anneis darauf, und backs, so sind sie fertig.

### **114. Die gegossene Holahüberl.<sup>47</sup>**

---

<sup>32</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>33</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemeln gebacken werden

<sup>34</sup> Große, weite Schüssel

<sup>35</sup> Zergehen

<sup>36</sup> Schütten

<sup>37</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>38</sup> Verquirlen

<sup>39</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>40</sup> Blech zum Bräunen

<sup>41</sup> Anis

<sup>42</sup> Scheite

<sup>43</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>44</sup> Flaumig schlagen

<sup>45</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>46</sup> Streuen

<sup>47</sup> Hohlhippen, röhrenförmig dünnes Gebäck

Erstlich nimh  $\frac{1}{4}$ . lb.<sup>48</sup> Zucker stoss ihn, und thue ihn  
fähen<sup>49</sup>, hernach wieg Eyer soviel der Zucker

---

<sup>48</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>49</sup> Sieben

[Seite] 163.

N<sup>o</sup> hat, thue die Klar in einen Weidling<sup>50</sup>; pfaum es mit einem Bessem Rüttl<sup>51</sup> auf<sup>52</sup>, und thue den Zucker hinein rührs eine gute Weil, hernach thue die Dötter hinein, und von einer halben Lemoni<sup>53</sup>, gewürflete Lemoni Schäler<sup>54</sup>, rührs eine gute Weil, hernach wieg halben Theil soviel Mehl, als die Eyer wiegen, rührs darein, schmir das Torten Blat<sup>55</sup> mit Butter, thue mit einem Löffel einen Teig auf das Blat, als wie Gulden gros und besäe es in der Höhe mit gehackten Pißtatzi, und sträh<sup>56</sup> einen Zucker darauf und backs, wann sie gebacken sind, so mach sie zusammen wie Hollahüberl, so sind sie fertig.

### **115. Die Eiß<sup>57</sup> Krapfel.**

Nihm ½. lb:<sup>58</sup> Zucker gefahnten<sup>59</sup>, thu ihn in einen Weidling<sup>60</sup>, hernach nihm von 3: Eyer die Klar pfaum es auf<sup>61</sup>, und thu es in den Weidling, und rühr es ½: Stunde hernach nihm 12. Loth<sup>62</sup> Mandl, schneid es recht dünn blätlicht<sup>63</sup>, hernach thue es hinein, und thu es nur gut mischen, hernach schneid Obläter und streichs auf in der Mitte, wie Siebner<sup>64</sup> groß und backe es ganz gemach<sup>65</sup>, so sind sie fertig.

### **116. Mandel Suppen**

---

<sup>50</sup> Große, weite Schüssel

<sup>51</sup> Schneebesen

<sup>52</sup> Flaumig schlagen

<sup>53</sup> Zitrone

<sup>54</sup> Zitronenschalen

<sup>55</sup> Tortenblech

<sup>56</sup> Streuen

<sup>57</sup> Zuckerglasur

<sup>58</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>59</sup> Gesiebt

<sup>60</sup> Große, weite Schüssel

<sup>61</sup> Flaumig schlagen

<sup>62</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>63</sup> Blättrig

<sup>64</sup> Alte österreichische Silbermünze im Wert von sieben Kreuzern

<sup>65</sup> Langsam

Siede, 1. Maas<sup>66</sup> Milch, stoss  $\frac{1}{4}$ . lb.<sup>67</sup> Mandel, thue die Mandel in ein Häferl, schlag 4: Eyer Dötter daran, gieß die Milch daran, ein Stückel Butter daran, sprüdel<sup>68</sup> zum Feuer, zuckers, daß süß genug ist, richts auf baide<sup>69</sup> Semel an, und giebs.

---

<sup>66</sup> 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter

<sup>67</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>68</sup> Verquirlen

<sup>69</sup> Bähnen, (in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck) leicht rösten

[Seite] 164.

### **Nº 117. Krebs Suppen.**

Pfarz<sup>1</sup> 3. oder 4. Schnidl<sup>2</sup> Semel in Schmalz, back 1: Ey  
heraus, back auch einen Hechten Kopf saftig heraus;  
Stoss alles untereinander in Mörser, gies Peter=  
sil Wasser daran, soviel du Suppen vonnöthen hast  
laß untereinander sieden, nihm etliche Krebsen  
überbrenns, löse sie aus, stosse die Schäler in ei=  
nem Mörser, thue ein Stückel Butter darun=  
ter, stoss es schön klein, thue die gestossene Schä=  
ler in ein Reindl<sup>3</sup>, las es aufsieden, druck den  
Krebs Butter durch ein Tuch, thue den Krebs Butter  
daran, gewürz laß noch sieden, hernach schlag  
es durch ein Sieb, wann es zu dünn ist, so brenns  
ein wenig ein, oder gieß es mit ein paar Eyer  
Dötter ab, richts auf baide<sup>4</sup> oder pfarzte Semel  
an, und reguliers<sup>5</sup> mit gedünsten Schwammerl  
und Krebs Schweifeln<sup>6</sup>, und gibts.

### **118. Eine Saft Suppen**

Nihm ein braitiges<sup>7</sup> Rindfleisch schneid es dünn  
geschnitzelt, nihm einen blatelten<sup>8</sup> Spec in eine  
Rein<sup>9</sup>, ein Zwiebel Hapel<sup>10</sup> mit Nägel<sup>11</sup> besteckt, las  
einen Spec braun werden, hernach schied<sup>12</sup> die  
Schnitz<sup>13</sup> darein, laß unter einander dünsten,  
bis daß Fleisch schön braun wird, hernach back 2:

---

<sup>1</sup> Leicht rösten in Schmalz

<sup>2</sup> Schnitten, Scheiben

<sup>3</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>4</sup> Bähnen, leicht rösten

<sup>5</sup> Auf bestimmte Weise gestalten

<sup>6</sup> Krebschwänze

<sup>7</sup> Brat, weiches Fleisch

<sup>8</sup> Blättrig

<sup>9</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>10</sup> Zwiebelknolle

<sup>11</sup> Gewürznelken

<sup>12</sup> Schütten

<sup>13</sup> Kleine Stückchen

Eyer aus dem Schmalz, und 2: Semel Schnittl,  
stoss alles unter einander, gies eine gute Hün=

[Seite] 165.

N<sup>o</sup>

ner Suppen daran, laß sieden, hernach pfarz<sup>14</sup> Se=  
mel Schnidtl<sup>15</sup> aus dem Schmalz, schlage die Suppen  
darauf, gewürz es ab, regulier<sup>16</sup> es mit was du  
willst, laß einen Sud aufthuen, und giebs.

### **119. Suppen von kälbernen**

#### **Hirn**

Nihm ein frisch kälbernes Hirn, überbrenns in Salz  
Wasser, zieh das Häutl davon ab, nihms auf ein  
Bret, und hacks klein, daß nichts von der Haut dran  
ist, nihm ½. Vierting<sup>17</sup> gewaschene Zirbesnüssel<sup>18</sup>, stoss  
es klein in einem Mörser, thue es samt dem Hirn  
in ein Häferl, rühr es untereinander ab, gies ei=  
ne gute Suppen daran, laß ein wenig sieden, her=  
nach nihm 3: oder 4: Eyer Dötter in ein Häferl  
sprüdel<sup>19</sup> mit der Suppen ab, leg ein Stückel But=  
ter daran, und Mußkatblühe<sup>20</sup>, richts auf baite<sup>21</sup> Se=  
mel an, und giebs.

### **120. Den gefüllten Hechten.**

Nihm einen Hechten; schüpp ihn, mache ihn auf dem  
Bauch auf, salz ihn ein, nicht gar zu weit, hernach nih=  
me die Lieber<sup>22</sup>, die Gall thu weg, hacks klein, wie  
auch ein Stückerl Hechten, ausgrätl, und darunter  
gehackt, Krebs Schweifel nach deinen Belieben, auch  
ein paar Sardeln<sup>23</sup>, ein wenig Scharlot<sup>24</sup>, und Lemoni

---

<sup>14</sup> Leicht rösten in Schmalz

<sup>15</sup> Schnitten, Scheiben

<sup>16</sup> Auf bestimmte Weise gestalten

<sup>17</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer

<sup>19</sup> Verquirlen

<sup>20</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>21</sup> Bähnen, leicht rösten

<sup>22</sup> Leber

<sup>23</sup> Sardellen

Schälerl<sup>25</sup>, und von 1: oder 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>26</sup>

hack alles gut untereinander, treib ein Stückel

---

<sup>24</sup> Schalotte

<sup>25</sup> Zitronenschalen

<sup>26</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

[Seite] 166.

N<sup>o</sup> Butter ab<sup>27</sup>, rühr das Gehackte darein, gewürzs, pfe= fers, salz, fülls in den Fisch, und speilen oben und unten zu<sup>28</sup>, braten in Spieß, bind ihn gut an, daß er nicht herabfalt, begies ihn in Braten mit Butter, und Lemoni Saft<sup>29</sup>, wann er gebraten ist, so leg ihn auf ei= ne Schiessel<sup>30</sup>, und nimh Butter und Lemoni Saft dazu, und Schäler<sup>31</sup>, oder mit Butter und Milchram, was aber im Braten herabtropft in die Brat Pfann, nimhst auch dazu. Du darfst den Hechten nicht auswa= schen; wann du aber Leüt hast, so kannst auf den Seiten um und um die Schiessel mit backenen Grundeln<sup>32</sup>, oder Schildkroten reguliern<sup>33</sup>  
NB: oben unter den Fasch<sup>34</sup> kanst auch Artoffeln<sup>35</sup> da= runter hacken.

### **121. Den gefüllten Häring.**

Wann du 3. Häring füllst, so nimh 2: Milchner<sup>36</sup> und ein Rogner<sup>37</sup> laß 1. Tag in frischen Wasser liegen, her= nach tröckern gut ab mit einem Tuch, nimh die Beische<sup>38</sup> heraus, nimh 1. Milch, und 1. Rogen, hacke es klein von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>39</sup> ein wenig Se= mel in der Milch geweickt<sup>40</sup>, gut ausgedruckt, ein Hapel Zwiebel<sup>41</sup>, Lemoni Schäler<sup>42</sup>, hacke alles unter

---

<sup>27</sup> Flaumig rühren

<sup>28</sup> Holzstäbchen durchstecken und damit verschließen

<sup>29</sup> Zitronensaft

<sup>30</sup> Schüssel

<sup>31</sup> Zitronenschalen

<sup>32</sup> Gründling, Karpfenfisch

<sup>33</sup> Auf bestimmte Weise gestalten

<sup>34</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>35</sup> Kartoffeln

<sup>36</sup> Männlicher Fisch

<sup>37</sup> Weiblicher Fisch, der Rogen enthält

<sup>38</sup> Eingeweide

<sup>39</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>40</sup> Einweichen

<sup>41</sup> Zwiebelknolle

<sup>42</sup> Zitronenschalen

einander, treib einen Butter ab<sup>43</sup>, rühr das Gehack=  
te darein, und fülls in die Häring, und schneid  
dünne Schnittl<sup>44</sup> Brod, solang als der Häring ofen ist,  
legs darauf auf einen geschmirten Bogen Papier,  
leg das Papier auf dem Rost, und brats schön ge=

---

<sup>43</sup> Flaumig rühren

<sup>44</sup> Schnitten, Scheiben

[Seite] 167.

N<sup>o</sup> mach, wann sie zu trocken sind, so tropf einen Butter darauf, wann sie auf einer Seite gebraten sind, so kehrs um, nimh die übrige Milch, hacks klein, nihms auf eine Schiessel<sup>45</sup>, nimh Butter, und Milchram dazu, laß aufsieden, leg die gebratene Häring darauf, laß noch aufsieden, so sind sie recht.

Das Brod thut man weg, Artofeln<sup>46</sup> kannst auch oben darunter hacken.

### **122. Ein Laberdon<sup>47</sup> zu kochen**

der nicht zuviel gewässert ist.

Setz ein Häffen<sup>48</sup> Wasser zum Feüer, laß sieden, wanns sied, so steck den Laberdon darein, decks zu, setz ihn von Feüer dannen, laß ihn 1. Stund stehen, hernach leg ihn auf eine Sieb heraus, daß er gut abseucht, hernach nimh ein gutes Stück Butter auf eine Schiessel<sup>49</sup>, nimhst einen Gesalzenen, so wasch ihn vorher gut aus, nimh 3. oder 4: Löffel frisch Wasser auf die Schiesel, ein kleins wenig Safran, und Mußkatblühe<sup>50</sup>, rührs untereinander bis siedt, hernach richt den Laberdon darauf, begieß ihn über sich mit der Suppen, las ihn aufsieden, und gieb ihn auf die Tafel, kanst ihn auch pfefern, wann du wilst, kanst zum Laberdon ein Eyer Kraut geben, das machst so: schlag 8. Eyer in ein Häfen, rühr einen Löffel Mehl da= rein, salz, und backs aus einer *Fritata*<sup>51</sup> Pfann, breite düne Fleckel daraus, beeden Seiten schön gelb,

---

<sup>45</sup> Schüssel

<sup>46</sup> Kartoffeln

<sup>47</sup> Eingesalzener Kabeljau

<sup>48</sup> Geschirr, Topf

<sup>49</sup> Schüssel

<sup>50</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>51</sup> Frittaten, Palatschinken

[Seite] 168.

wann du alle gebacken hast, so wickel eine Flecken  
zusamm, schneid schöne Nudel daraus, so schneide  
alle, hernach machs auf eine Schiessel mit Butter,  
Milchram, und einein Schnittling<sup>1</sup>, laß gut aufdün=  
sten, und gieß Statt einen Kraut.

### **123. Kaiser Gerstel**

Erstlich nimh 1. Seitl<sup>2</sup> gute gewürzte Rindsuppen  
schlag 2: große frische Eyer darein, sprüdel<sup>3</sup> gut  
ab, ein wenig Butter und Salz dazu, hernach nimh  
ein Häffen<sup>4</sup> siedendes Wasser, das just recht ist, daß  
das Seitl Häferl hinein geht, bis auf dem Ramf<sup>5</sup>  
setz hinein, laß sieden, wann das Wasser einsiedt  
so gies ein warmes Wasser darein, daß alleweil  
der Gersten gleich ist, laß  $\frac{3}{4}$ . Stund sieden, her=  
nach richts mit einem Silber Löffel auf eine Schiesel<sup>6</sup>  
und gieß die Suppen darüber, ist es zu wenig so  
gieß noch ein wenig gute Rindsuppen darüber  
und giebs warmer.

### **124. Artischocken Koch.**

Erstlich nimh eine schöne grosse Artischocken mit  
einem schönen Kern, stutz die Spitz ein wenig weg  
drähe den Stengel aus mit samt den Faßern  
setz zu, laß sieden, bis daß die Blatl<sup>7</sup> gehen, her=  
nach thue die Blätter um und um herab, hernach  
nimh den Kern, hacke ihn klein, aber mit einem

---

<sup>1</sup> Schnittlauch

<sup>2</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>3</sup> Verquirlen

<sup>4</sup> Geschirr, Topf

<sup>5</sup> Rand

<sup>6</sup> Schüssel

<sup>7</sup> Blätter

[Seite] 169.

N<sup>o</sup> hölzernen Messer, hernach nimh ein paar Brieß<sup>8</sup>  
überbrennte<sup>9</sup> hacks darunter, wanns groß sind, hast  
in einem halbeten genug auch Krebs Schweifel<sup>10</sup>, ein  
subtiles Eingerührtes<sup>11</sup>, und ein kleins wenig Semel  
in der Milch gewaickt gut ausgedruckt, hack alles  
gut untereinander treib ein halbes Ey groß But=  
ter ab<sup>12</sup>, rühr das Gehackte darein, schlag 1. gan=  
zes Ey und 1. Dötter daran, Gewürz und salzs  
schmir ein Reindl<sup>13</sup> mit Butter, fülls darein gib  
unten und oben eine Glut, und backs ganz gäh<sup>14</sup>  
giebs gleich auf den Tisch, sonst fallen sie zusam=  
men, du kanst es auch einem Kranken geben.

### **125. Ein eingestrichene Krebs Paste= ten.**

Nimh 40. Krebsen 10: wasche aus und nimh die Gall  
und das Aderl<sup>15</sup> heraus, stoss in einem Mörser klein,  
gies 1. Seitl<sup>16</sup> Obers daran, sprüdel<sup>17</sup> ab, seüch<sup>18</sup> es durch  
ein Tuch, du must auch 3 ganze Eyer daran schla=  
gen, hernach auf ein Glüt<sup>19</sup> gesetzt, und zusamm  
gehen lassen, und wieder abgesehen, hernach die  
andern abgesoden, und ausgelöst, und gehackt,  
hernach von 2 Xr<sup>20</sup> Semel die Rinden abgerieben  
und auf geschnittelt<sup>21</sup>, und mit Obers angefeücht,

---

<sup>8</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>9</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>10</sup> Krebschwänze

<sup>11</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>12</sup> Flaumig rühren

<sup>13</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>14</sup> Schnell, hurtig

<sup>15</sup> Herz

<sup>16</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>17</sup> Verquirlen

<sup>18</sup> Absehen

<sup>19</sup> Glut

<sup>20</sup> Kreuzer

<sup>21</sup> In Schnitten, Scheiben geschnitten

hernach unter die Krebsen gehackt, auch von 2:  
Eyer, ein wenig Milchram, und Krebs Butter<sup>22</sup> ein

---

<sup>22</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

[Seite] 170.

N<sup>o</sup> Eingerührtes<sup>23</sup>, hacke alles unter einander; hernach treib 12. Loth<sup>24</sup> Krebs Butter ab<sup>25</sup>, schlag 3: ganze Eyer und 2: Dötter daran, rühr das Gehackte da= rein, Salz und Mußkatblühe<sup>26</sup>, hernach mach von dem Butter Teig einen Reif auf dem Ramf<sup>27</sup> und in den Boden streich von dem Krebs Teig fingerdick hinein; hernach mach die Füll nihm Brieß<sup>28</sup>, und Eiterl<sup>29</sup>, überbrenns<sup>30</sup>, schneids blatlet<sup>31</sup>, auch Hünnel<sup>32</sup> ein Obergam<sup>33</sup> alles gedünst in Butter, ein wenig Mehl gewürzt, Scharlotl<sup>34</sup> auch Spargel, Knoblach ein Artofel<sup>35</sup> blatlet darunter, auch Krebs Schweifel<sup>36</sup>, hernach wann es abgekühlt ist, eingefüllt, und mit dem Krebs Teig wieder zugestrichen wie ein Laibl Brodt, setz einen blechenen Reif darauf, und back schön gemach, wann es auch eine Stund ba= cket: Hernach von dem Gedünsten ein Süppel gemacht, und mit dem Trachterl<sup>37</sup> eingefüllt, so ist es recht.

### **126. Die Butter Nudel.**

Nihm 3. Vierting<sup>38</sup> Mehl in einen Weidling<sup>39</sup>, salz hernach nihm 2: ganze Eyer und 3: Dötter in

---

<sup>23</sup> Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>24</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>25</sup> Flaumig rühren

<sup>26</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>27</sup> Rand

<sup>28</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>29</sup> Euter

<sup>30</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>31</sup> Blättrig

<sup>32</sup> Huhn

<sup>33</sup> Gaumen, Kiefer des Ochsen

<sup>34</sup> Schalotten

<sup>35</sup> Kartoffel

<sup>36</sup> Krebschwänze

<sup>37</sup> Trichter

<sup>38</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>39</sup> Große, weite Schüssel

ein Häffen<sup>40</sup> 2: Löffel gewässerte, mehr als ½ Seitel<sup>41</sup>  
labelede<sup>42</sup> Milch, sprüdel ab, mach den Teig damit  
an, schlag ihn ab, und walg ihn aus einen Messer  
Rucken dick, hernach laß ½. lb.<sup>43</sup> Butter zerschlei  
chen<sup>44</sup>, schieds<sup>45</sup> auf den Teig, radle 3. finger brei=  
te Streif herunter, und wickels auf, wie einen

---

<sup>40</sup> Geschirr, Topf

<sup>41</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>42</sup> Lauwarm

<sup>43</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>44</sup> Zergehen

<sup>45</sup> Schütten

[Seite] 171.

Schnecken, schmirs alle Weil, hernach stehl es in eine dick geschmirte Rein<sup>46</sup>, und laß es noch so hoh gehen, hernach  $\frac{1}{4}$ . Seitl<sup>47</sup> siedende Milch darüber gegossen, und also schön backen lassen, sodann stürzs heraus man kann es auch mit Krebs Butter<sup>48</sup> machen, und gehackte Krebs Schweifel<sup>49</sup> darein gesträht, es ist recht.

### **127. Butter Ringel**

Nihm  $\frac{1}{2}$ . lb.<sup>50</sup> gefaihten<sup>51</sup> Zucker auch  $\frac{1}{2}$ . lb: Mehl, misch den Zucker unter das Mehl nihm 3: ganze Eyer und 2: Dötter in ein Häferl, rührs ein Viertl Stund ab, hernag wieg 5: Loth<sup>52</sup> süssen Butter, laß ihn zerschleichen<sup>53</sup>, mach den Teig damit an, würg ihn ab, auch von 1. Lemoni gewürflete Schäler<sup>54</sup>, ein wenig Anneis<sup>55</sup>, hernach mach allerhand Gebackt daraus Kipfel, Semmerl, Heiligstritzel<sup>56</sup>, und legs auf ein mit Butter geschmirtes Torten Blatl<sup>57</sup>, bestreichs mit Eyer Klar, und backs schön Semel Farb, hernach mach ein Eis<sup>58</sup> darauf, besträh es mit gehackten Pißtatzi<sup>59</sup>; es ist recht.

### **128. Das feine Zwiebackene Brod**

Nihm 8. ganze Eyer mit 4: Dötter in ein neües Häfen, schlag es  $\frac{1}{4}$  Stund ab, hernach nihm  $\frac{1}{2}$ . lb:<sup>60</sup>

---

<sup>46</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>47</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>48</sup> Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter

<sup>49</sup> Krebsschwänze

<sup>50</sup> 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>51</sup> Gesiebt

<sup>52</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>53</sup> Zergehen

<sup>54</sup> Zitronenschalen

<sup>55</sup> Anis

<sup>56</sup> Längliche Backware, manchmal geflochten

<sup>57</sup> Tortenblech

<sup>58</sup> Zuckerglasur

<sup>59</sup> Pistazien

<sup>60</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

gefahen<sup>61</sup> Zucker darein, rührs 1. ganze Stund,  
daß es schön dick ist, hernach nihm ein wenig An=  
neiß<sup>62</sup> darein, und 12. Loth feine Kern Stärk<sup>63</sup> misch

---

<sup>61</sup> Gesiebt

<sup>62</sup> Anis

<sup>63</sup> Speisestärke aus?

[Seite] 172.

es hinein, und schmire den Modl mit Schmalz, und fülls Halbs voll an setz in die Torten Pfann, und backs ganz langsam, hernach stürz heraus, und laß abkühlen, hernach schneid es Schnitzelweis, und laß es bräunen auf beeden Seiten, es ist recht.

### **129. Das gemeine Brod**

Nihm 6: ganze Eyer in ein Häfen<sup>64</sup>, rührs ¼. Stund hernach nihm ½. lb.<sup>65</sup> gefaihten<sup>66</sup> Zucker darein, rührs 1. Stund, ein wenig Anneis<sup>67</sup>, und Lemoni Schälerl<sup>68</sup> darein, hernach wieg 1: lb. Mehl auf das Nudelbret und mach den Teig an, mach kleine Stritzerl<sup>69</sup> daraus, und legs auf das Torten Blatl<sup>70</sup>, und backs schön gelb heraus, hernach schneid es also warmer und legs auf das Torten Blatl, und backs schön gelb heraus, und bräuns schon gelb.

### **130. Gewirz<sup>71</sup> Zelttl<sup>72</sup>.**

Nihm 2: ganze Eyer in ein Häfen<sup>73</sup>, rührs ¼. Stund hernach ½: lb: gefaihten<sup>74</sup> Zucker darein. rühr es eine halbe Stund, daß es schön dick ist, hernach wieg 12: Loth Mehl auf das Bret, nihm allerhand klein gestossenes Gewürzt darunter auch Lemoni Schäler<sup>75</sup> mach den Teig an und walg ihn Stückelweis aus Messer Rucken dick, druck die Zeltl aus

---

<sup>64</sup> Geschirr, Topf

<sup>65</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>66</sup> Gesiebt

<sup>67</sup> Anis

<sup>68</sup> Zitronenschalen

<sup>69</sup> Längliche Backware, manchmal geflochten

<sup>70</sup> Tortenblech

<sup>71</sup> Gewürz

<sup>72</sup> Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen

<sup>73</sup> Geschirr, Topf

<sup>74</sup> Gesiebt

<sup>75</sup> Zitronenschalen

legs auf ein mit Wax geschmirtes Torten Blat<sup>76</sup>  
und backs schön gemacht, oben mehr Glut als unten  
sie sind recht.

---

<sup>76</sup> Tortenblech

[Seite] 173.

### **131. Die Zucker Schiefl<sup>77</sup>.**

Nimm ½. lb:<sup>78</sup> Mehl, und ½: lb. gefaihten<sup>79</sup> Zucker misch es auf dem Bret zusamm, auch allerhand klein gestos= senes Gewürz, Zimmet Nägel<sup>80</sup>, Mußkatnus, Lemoni Schäler<sup>81</sup>, hernach mach mit einem starken Wein den Teig an, so fest als du kannst, und walg ihn eines Messer Rucken dick aus, schneid 4: eckigte Fleckel, wie die Schiefel, du kanst es auch in einen Model<sup>82</sup> drucken, man kann auch Mandel davon ausstechen, hernach auf ein mit Wachs geschmir= tes Torten Blat<sup>83</sup> legen, und also nicht zu gäh<sup>84</sup> ba= cken, sie sind recht, man kanns auch wie die französichen Karten schneiden, und mit den halben Mandel belegen, soviel die Karten Au= gen haben.

### **132. Den Hirsch Zemmer<sup>85</sup>.**

Nimm den Zemmer häutle ihn ab, und salze ihn, leg ihn in eine Rein<sup>86</sup>, gies Wein, Essig und Suppen daran, leg Lorbeer Blat, Rosmarin ganz Gewürz daran ein Lemoni Kappel<sup>87</sup>, ein spanisch Kudelkraut<sup>88</sup>, ein Zwiebel Happel<sup>89</sup> mit Nägel<sup>90</sup> besteckt und laß ihn also sieden, bis er schön marb<sup>91</sup> wird,

---

<sup>77</sup> Dünnes, kleines, viereckiges Stück, kleine Pfefferkuchen

<sup>78</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>79</sup> Gesiebt

<sup>80</sup> Gewürznelken

<sup>81</sup> Zitronenschalen

<sup>82</sup> Pressform, meist aus Holz

<sup>83</sup> Tortenblech

<sup>84</sup> Schnell

<sup>85</sup> Ziemer, Rückenstück vom Wild

<sup>86</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>87</sup> Zitronenhälfte

<sup>88</sup> Thymian

<sup>89</sup> Zwiebelknolle

<sup>90</sup> Gewürznelken

<sup>91</sup> Mürbe, weich

hernach steck ihn an Spies, und brat ihn zum  
Feüer, begies ihn mit Butter, reib Semel Brö=  
sel auch Zucker, gestossenen Zimmet, und besäe

[Seite] 174.

N<sup>o</sup> den Zemet ganz dick damit, daß er eine dicken Rinden bekommt, und schön braun, hernach nihm Butter, und Lemoni Saft auf eine Schiessel<sup>92</sup> man kan ihn auch in eine Schiessel legen, und in der Torten Pfann bräunen.

### **133. Krebs Becherl.**

Nihm 30: oder 40. Krebsen, 8: nihm die Gall und das Aderl<sup>93</sup> heraus, stoss lebendiger, thu es in ein Häferl, gieß ein Seitl<sup>94</sup> Obers darauf, schlag 3: ganze Eyer daran, sprüdel<sup>95</sup> ab, seüch<sup>96</sup> es durch ein Tuch in ein Reindel<sup>97</sup>, setz auf eine Glut, laß zu einen Döpfel<sup>98</sup> werden, hernach seüchs durch ein Siebel, es muß nicht zu fest werden, die anderen Krebsen sied in Salz Wasser ab, lös aus und hacks klein, nihm noch einmal soviel Semel als Krebsen, reib die Rinden ab, schnittel es auf<sup>99</sup>, und feüchts mit süß Obers an, hernach hacks darunter, mach von den Schäler ein gutes ½ . lb.<sup>100</sup> Krebs Butter<sup>101</sup>, nihm ein Ey groß in ein Reindl, schlag 2: Eyer daran, ein Löffel Milchram, mach ein Eingerührtes<sup>102</sup>, und hacks darunter, hernach nihm es in den Mörser, und stoss klein treib 12: Loth Krebs Butter ab<sup>103</sup>, rühr das Gestossene darein schla= ge 4: ganze Eyer und 2: Dötter daran, daß der

---

<sup>92</sup> Schüssel

<sup>93</sup> Herz

<sup>94</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>95</sup> Verquirlen

<sup>96</sup> Seihen

<sup>97</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>98</sup> Von Topfen abgeleitet, wegen der Konsistenz

<sup>99</sup> In Schnitten, Scheiben schneiden

<sup>100</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>101</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>102</sup> Eine Art Rührrei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

<sup>103</sup> Flaumig rühren

Teig auch nicht zu dünn wird, mach von Butter Teig  
eine Flecken, auf das Torten Blatt<sup>104</sup>, und schmir

---

<sup>104</sup> Tortenblech

[Seite] 175.

N<sup>o</sup> die Becherl, und streich es Finger dick ein, hernach mach die Füll; nimh Briesel<sup>105</sup> und Eiterl<sup>106</sup> überbrenns<sup>107</sup> das beste davon schneid gewürflet, auch Krebs Schweißel<sup>108</sup> gewürflet, auch überbrennten Spargel, Murrachen<sup>109</sup>, sauber gewaschen, und gewürflet geschnitten auch Gugumucken<sup>110</sup>, und dieses alles in Butter, und Gewürz ein wenig dünsten lassen, hernach wann es kalt ist, eingefühlt und mit dem übrigen Krebs Teig zugestrichen, und also in der Torten Pfann schön gebacken, hernach die Becherl heraus gezogen, und mit einem Krebs Butter geschmirt, und also giebs auf die Tafel an einen Fasttag; es muß die Füll von den gezupften Hechten, und Schildkroten gemacht werden, das Fleischl davon, auch Hechten Leberl, der Hechten muß mit einer Sardeln<sup>111</sup>, und Scharlotl<sup>112</sup> gedünst werden, kannst auch ein Artofel<sup>113</sup> dazu nehmen, es muß in den Krebs Teig auch eine Muskatblühe<sup>114</sup> genommen werden, so sind sie fertig.

### **134. Die Art den Wälischen<sup>115</sup>**

#### **Reiß zu machen.**

Auf eine Schiessel<sup>116</sup> Reiß, in der Größe wie das Muster ist, nimt man ½ . lb.<sup>117</sup> Reiß, welcher vorhero gut ausgewaschen, und ausgesucht seyn muß, her=

---

<sup>105</sup> Kalbsbries, Thymus des Kalbs

<sup>106</sup> Euter

<sup>107</sup> Abbrühen, oberflächlich rösten

<sup>108</sup> Krebschwänze

<sup>109</sup> Morchel, Speisepilz

<sup>110</sup> Champignon

<sup>111</sup> Sardelle

<sup>112</sup> Schalotte

<sup>113</sup> Kartoffel

<sup>114</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>115</sup> Welsch, fremdländisch, besonders romanisch, südländisch

<sup>116</sup> Schüssel

<sup>117</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

nach thut man ihn, in ein irrdenes Häfen<sup>118</sup>, und  
schiebt dazu eine halbe Maas siedende Suppen

---

<sup>118</sup> Geschirr, Topf aus gebranntem Ton

[Seite] 176.

welche von guten Rindfleisch, Kalbfleisch, Kapauner<sup>119</sup>  
und einen großen Marchbein<sup>120</sup> gesoden seyn muß.

Wann der Reiß halb versoden ist, thut man ihn  
in das Häfen, einen Löfelvoll, von guten geriebe=  
nen *Parmasan* Käß, und laßt ihn mit dem Reis  
bey einen kleinen Feüer aufsieden, ohne den  
Reiß umzukehren, wann er völlig gesoden, a=  
ber doch nicht zu stark, nimmt man das Häfen von  
Feüer, und laß es Seiten wärts stehen, bis der  
Reiß die Suppen völlig eingeschlucket, hernach thut  
man in die Rein<sup>121</sup> eine Handvoll Käß, hernach  
Reiß, und so dreymal nach einander, bis das  
Häfen völlig ausgeleert, nachdem thut manoben  
auf wieder mit Käß bestreüen.

### **135. Gestifelte<sup>122</sup> Mandl Torte.**

Zu einer großen Torten, nihm 1½. lb:<sup>123</sup> geputzte  
Mandl, ½: lb: stosse klein, ½: lb. schneide stifelt,  
und ½. lb: klein gehackt, die gehackt und gestifelte  
richte in einen Weidling<sup>124</sup>, auch ¼. lb. abgezogene,  
und gestifelt geschnittene Pißtatzi<sup>125</sup>, ½. Viertel<sup>126</sup>  
Citronat von einer Lemoni die Schäler<sup>127</sup> klein ge=  
schnitten, gefaihten<sup>128</sup> Zimmet, Nägerl<sup>129</sup>, eingemach=  
te grüne Nuß<sup>130</sup>, oder Zwetschen<sup>131</sup>, dieses klein zu=  
sammen geschnitten, nihm ¾. lb. Zucker, und

---

<sup>119</sup> Kastrierter Haushahn

<sup>120</sup> Markknochen

<sup>121</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>122</sup> In kleine Stifte geschnitten

<sup>123</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>124</sup> Große, weite Schüssel

<sup>125</sup> Pistazien

<sup>126</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>127</sup> Zitronenschalen

<sup>128</sup> Gesiebt

<sup>129</sup> Gewürznelken

<sup>130</sup> Johanninüsse, eingelegte unreife Früchte der Walnuss

<sup>131</sup> Zwetschken

2: Löffel frisch Wasser, sied den Zucker, bis er sich

[Seite] 177.

N<sup>o</sup> spinnt, und in das Geschnittene gies, und laß es auskühlen, nimm das andere ½. lb klein gestossene Mandeln in einen Weidling, 12. Loth<sup>132</sup> gefahnen Zucker daran, 4: Eyer, und 8: Dötter, nach und nach darein gerührt, hernach rühre das andere darein und soviel gerührt, daß es unter einander kommt, bestreiche ein Torten Blat<sup>133</sup> mit samt dem Reif, und mit Oblaten belegt, schiede es darein, und schön langsam gebacken, es gehet schön hoh auf, mache ein Lemoni Eis<sup>134</sup> mit gefahnen Zucker, und streiche es, weil die Torten warm ist darauf.

Man kann es auch mit aufgesetzten Mandel Bögen zieren nach Belieben. So ist es recht.

### **136. Den Schöpßenen Schlägel<sup>135</sup>.**

#### **mit frischen Unmurken<sup>136</sup>**

Nimm einen schönen Schöpßen Schlägel, klopfe ihn braun und salz ihn über Nacht ein, den andern Tag patz<sup>137</sup> ihn ein, und laß ihn also eine Nacht noch stehen, den andern Tag steck ihn an<sup>138</sup>, und brat ihn, und begies ihn immerdar mit der Baiz, hernach schäle frische Unmurken, und schneid sie dünn blatlet<sup>139</sup>, und legs in die brat Pfann zu der Baiz, auch ein halbs Seitl<sup>140</sup> Milchram dazu, und ein Stück Butter, und also thue den Schlägel alleweil begiesen damit, bis er gebraten ist, die Unmurken besträ<sup>141</sup>

---

<sup>132</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>133</sup> Tortenblech

<sup>134</sup> Zitronenzuckerglasur

<sup>135</sup> Lammkeule

<sup>136</sup> Gurken

<sup>137</sup> Beizen?

<sup>138</sup> Auf einen Spieß stecken

<sup>139</sup> Blättrig

<sup>140</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>141</sup> Bestreuen

auf mit Pfeffer, hernach wann der Schlägel ge=

[Seite] 178.

braten ist, so zieh ihn herunter, und richt die Suppen darüber, so ist er recht.

### **137. Die Dopfen<sup>142</sup> Nudel.**

Nihm 1. lb.<sup>143</sup> Mehl, brösle um 2 Xr<sup>144</sup> Dopfen darunter, hernach nihm 4: Loth<sup>145</sup> süssen Butter, laß ihn zergehen, schlag 3: Eyer darein, 1: ganz und 2: Dötter 3: Löffel Germ, ½. Seitl<sup>146</sup> labletes<sup>147</sup> Obers, oder Milch, salzs, und mach den Teig zusammen; du darfst ihn nicht schlagen, nur gut zusammen machen, hernach machs aus in der Größ, wie die Grieß Nudel, laß gehen und backe sie aus dem Schmalz heraus, und gieb sie gleich warmer auf den Tisch. So sind sie fertig.

### **138. Germ Wandel<sup>148</sup>.**

12: Loth<sup>149</sup> Mehl in ein Weidling<sup>150</sup>, 4: Lotter<sup>151</sup> Butter, und 4. Loth Schmalz, laß zerschleichen<sup>152</sup> in ein Häferl, schlag 8. Eyer darein, 2: ganze und 6: Dötter, 2: Löffel gewässerte Germ, und 6: Löffel lablete<sup>153</sup> Milch, sprüdel<sup>154</sup> untereinander, salzs, und schied es ins Mehl, schlags rechtschaffen ab, füll die geschmirten Wandeln halben Theil an, laß gehen, und balks<sup>155</sup> in mitterer Hitz; so sind sie recht.

### **139. Die Grieß Nocken.**

---

<sup>142</sup> Topfen

<sup>143</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>144</sup> Kreuzer

<sup>145</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>146</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>147</sup> Lauwarm

<sup>148</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>149</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>150</sup> Große, weite Schüssel

<sup>151</sup> ?

<sup>152</sup> Zergehen

<sup>153</sup> Lauwarm

<sup>154</sup> Verquirlen

<sup>155</sup> Backen

Treib 5. Loth<sup>156</sup> Schmalz, und 5: Loth süßen Butter pfau=

---

<sup>156</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[Seite] 179.

Nº mig ab<sup>157</sup>, schlag 2: ganze Eyer, und 2: Dötter 5: Löffel kalte Milch, 2: Löffel Germ, nach dem 20: Loth Grieß salze ihn; in die Rein<sup>158</sup> nimt man 5. Seitl<sup>159</sup> Milch, sieds, große Nocken eingeschlagen, langsam dünsten lassen, oben auf auch Glut gegeben, wann mans auf die Tafel giebt, kann man sie zuckern.

#### **140. Die Grieß Knöderl nach dem Gewicht.**

Treib ein Vierting<sup>160</sup> Schmalz schön pfaumig ab, hernach nimt man 2: ganze Eyer und 2: Dötter, 15: Loth<sup>161</sup> Grieß; salz es rührs untereinander, und legs in das siedende Wasser, deck es zu, laß ein Viertl Stund sieden, gib sie gleich auf die Tafel.

#### **141. Die grünen Marillen einzumachen.**

Man nimt die Marillen, weil sie noch halb zeitig sind, und man mit den Nadeln durchstechen kann und schäl sie, hernach wägt man ½ lb.<sup>162</sup>, und 1: lb: Zucker, gies 1: Seitl<sup>163</sup> Wasser darauf, und laß ihn sieden, thue die Marillen in ein mössinges Beck<sup>164</sup> ins Wasser, und wann sie ein wenig lind<sup>165</sup> sind, so thu es heraus, und von Feüer weg, und thue ein wenig frisch Wasser darauf giessen, laß über Nacht stehen, hernach legt mans in Zucker, laß sieden, bis sie schön lind sind, thu es von Feüer, und in einen Weidling<sup>166</sup>, laß über Nacht stehen, hernach

---

<sup>157</sup> Flaumig rühren

<sup>158</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>159</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>160</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>161</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>162</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>163</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>164</sup> Messingbecken

<sup>165</sup> Weich



[Seite] 180.

~~legt~~ seücht man den Zucker herab<sup>167</sup>, und laß ihn sied= den, sobald er siedt, thut man die Marillen hinein, und läßt sieden, bis ein gesulzter Tropfen von dem Löffel fällt<sup>168</sup>, hernach thut mans in den Weidling, und läßt es über Nacht stehen, hernach seücht mans wieder ab, und setz den Zucker auf eine Glut, und laßt ihn aufsieden, thue die Marillen darein, setz auf die Glut, daß sie nur warm werden, richts in die Glässer, und gieß den Zucker daran nur soviel, daß er neben den Marillen aufgeht, und laß 2: Täge stehen, hernach schied den übrigen Zucker auch darauf.

#### **142. Die Ribissel an dem Stengel.**

##### **einzumachen.**

Man nimt schöne grosse Ribissel, und wägt einen Vierting<sup>169</sup>, und 12. Loth<sup>170</sup> Zucker, gieß ein Wasser darauf, und laß ihn in mössingen Pfandel<sup>171</sup> sieden, daß er ganz dick ist, und flieht<sup>172</sup>, hernach wascht man die Ribissel aus, und thut es in einen Weidling<sup>173</sup>, gieß den Zucker darauf und laß über Nacht stehen, hernach seich den Zucker ab<sup>174</sup>, und las ihn wieder sieden, bis er dick ist, thue die Ribissel darein, und laß sieden, bis sich der Saft sulzt<sup>175</sup> thu es von Feüer, setzs samt dem Beck<sup>176</sup> ins Wasser, hernach fülls in die Glaßl.

---

<sup>167</sup> Abseihen

<sup>168</sup> Entspricht der Fadenprobe beim Kochen von Zucker

<sup>169</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>170</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>171</sup> Pfanne aus Messing

<sup>172</sup> Flugprobe beim Zuckerkochen

<sup>173</sup> Große, weite Schüssel

<sup>174</sup> Abseihen

<sup>175</sup> Verdickt

<sup>176</sup> Becken

[Seite] 181.

Nº 143.

### **Die grünen Agraß<sup>177</sup>**

#### **einzumachen.**

Man nihmt die Agraß, weil sie noch hart sind, le= set die Kern heraus, und wascht sie 2: oder 3: mal aus frischen Wasser, wieg  $\frac{1}{2}$ : lb.<sup>178</sup> setz ein Wasser in einem kupfernen Beck<sup>179</sup> auf das Feüer, wanns ~~sie~~ siedet, so thue die Agraß darein, laß sie so= lang sieden, bis gelb sind, hernach thut mans von Feüer, spritz ein frisches Wasser darauf, decks zu, laß über Nacht stehen, hernach wiegt man 1. lb. Zucker; gieß 1. Seitl<sup>180</sup> Wasser darauf, und las sieden, wann der Zucker versoden hat, so thut man die Agraß hinein, und laß sieden, bis sie grün sind, hernach thut mans in einen Weidling und läßt über Nacht stehen, hernach seüchts<sup>181</sup> mans wieder ab, und setz den Zucker auf die Glut, wann er siedt, so thu die Agraß hinein, und laß es sieden, bis ein gesulzter Tropfen von Lö= fel fällt, hernach thut mans in einen Weidling und läßt über Nacht stehen, und seüchs hernach wieder ab, und laß den Zucker wieder auf= sieden, und die Agraß darein, und laß nur solang sieden, bis sie warm sind, hernach macht man das Glaß warm, und füllt die Agraß da= rein fein schön gleich, daß keine Lucken bleibt

---

<sup>177</sup> Stachelbeeren

<sup>178</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>179</sup> Becken

<sup>180</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>181</sup> Abseihen

[Seite] 182.

hernach gießt man den Zucker darauf, daß er gleich neben den Agraß aufgeht, laß 3: Tag stehen, hernach laß den übergebliebenen Zucker sieden, und gieß ihn gar darauf.

~~NB~~: die grünen Weinbeer werden eben so eingemacht, als wie die grünen Agraß.

#### **144. Die grünen Nuß.**

##### **einzumachen.**

Man nihmt hundert Nuß, und brock<sup>182</sup> sie um Jo= hannj<sup>183</sup>, als sie halbezeitig<sup>184</sup> sind, stupft<sup>185</sup> sie mit einem Gaberl etlichmal, hernach thu es in ein frisches Wasser, laß 14. Täge wässern, gib alle Tag zweymal frisch Wasser, hernach sied ein Wasser in einem kupfernen Beck<sup>186</sup>, und thue die Nuß hinein, und laß sieden, bis sie ein wenig lind<sup>187</sup> sind, hernach thu es wieder in ein frisch Wasser und laß 2: Stund darin liegen, hernach wisch sie mit einem Tuch ab, und bestecks mit Zimmet und Nägel<sup>188</sup>, und richt es in das Glaß, und sied 1: lb:<sup>189</sup> Zucker mit 1: Seitel<sup>190</sup> Wasser nur bis er versoden hat, hernach laß ihn kalt werden, und gieß ihn auf die Nuß, laß 3: oder 4: Tag stehen, hernach seüch<sup>191</sup> den Zucker herab, und leg 1: Viertel<sup>192</sup> Zucker da= rein, laß wieder sieden, und wieder kalt werden, alsdann gieß wieder daran, und laß 8: Tag ste=

---

<sup>182</sup> Pflücken

<sup>183</sup> Johannistag, 24. Juni

<sup>184</sup> Halbreif

<sup>185</sup> Anstechen

<sup>186</sup> Becken

<sup>187</sup> Weich

<sup>188</sup> Gewürznelken

<sup>189</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>190</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>191</sup> Abseihen

<sup>192</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

hen, hernach sied den Zucker wieder wie zuvor

[Seite] 183.

Nº

und leg ein Glaß Scheiben darauf, und schwer es mit einem Stein.

#### **145. Die Zwetschgen einzu=**

##### **machen**

Man nimt die Zwetschgen, weil sie grün, und halbzeitig<sup>193</sup> sind, thue ein Schnittl mit einem Messer hinein, durch das Häutl bis an den Stengel um die Zwetschgen, hernach las ein Wasser in einem kupfernen Beck<sup>194</sup> sieden, und wasch die Zwetschgen zuvor aus, und legs ins Wasser, damit aber das Beck nicht verzinnt ist, wanns siedt, thue die Zwetschgen hinein, laß sieden, bis gelb sind, hernach thu es von Feüer, und setz ein frisch Wasser darauf, decks zu, und laß über Nacht stehen, hernach thu die Zwetschgen heraus, und wieg 1: lb:<sup>195</sup> Zwetschgen, dazu nimst 2: lb: Zucker, gieß 2: Seitel<sup>196</sup> Wasser darauf, und laß sieden, sobald es sied, so thue Zwetschgen hinein, und laß sieden sobald es sied, und grün werden, so thu es in einen Weidling<sup>197</sup>, laß über Nacht stehen, hernach seich es ab<sup>198</sup>, und setz den Zucker wieder auf die Glut laß ihn sieden, thue die Zwetschgen darein, und laß sieden, bis ein gesulzter Tropfen von Löffel fällt, hernach thu es in einen Weidling, laß über Nacht stehen, und thu es wieder heraus, und laß den Zucker sieden, leg die Zwetschgen hin=

---

<sup>193</sup> Halbreif

<sup>194</sup> Becken

<sup>195</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>196</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>197</sup> Große, weite Schüssel

<sup>198</sup> Abseihen

ein, bis sie warm werden, hernach thu es von feuer

[Seite] 184.

und mach das Glas warm, und fülle die Zwetschgen hinein, bis das Glas voll ist, hernach gieß den Zucker darauf, daß er neben den Zwetschgen hergeht, laß 2: Tag stehen, und las den übrigen Saft wieder sieden, und gieß ihn darauf.

#### **146. Die grünen Feigen**

##### **einzumachen**

Nimm grüne Feigen; /: wie besser sie sind :/ die nicht halbzeitig<sup>1</sup> sind, je grüner, desto besser, schneide sie in der Mitten, und doch nicht gar von einander, und überbrenn sie in einem siedenden Wasser wohl, daß mans ein wenig greifen kan, wann sie überbrent sind, so leg sie in ein frisch Wasser in 3 oder 4: bald nach einander, in den letzten läst mans eine ganze Stund liegen, legs auf ein saubers Tuch, tröckners ab, leiter<sup>2</sup> einen Zucker, leg die Feigen darein, laß sieden, solang ein paar Eyer sied, hernach schied den Zucker und die Feigen in einen Weidling<sup>3</sup>, laß Tag und Nacht stehen, seüch den Zucker wieder ab<sup>4</sup>, thue die Feigen in ein Glaß, und laß den Zucker sieden, gieß ihn kalter darauf, sie werden gesoden wie die Citroni, allein daß auf die letzt der Zucker dick seyn muß, als wie ein dicker Julipp<sup>5</sup>; der Zucker muß viermal darauf gesoden werden.

---

<sup>1</sup> Halbreif

<sup>2</sup> Läutern, Aufkochen von Zucker und Wasser

<sup>3</sup> Große, weite Schüssel

<sup>4</sup> Abseihen

<sup>5</sup> Sirup

[Seite] 185.

**Nº**

### **Das roth Eingemachte**

#### **Die Himbbeer einzumachen**

Nihm schöne große Himbbeer, die nicht gar zu zeitig<sup>6</sup> sind, und wasch aus, wäg 1. lb.<sup>7</sup> Himbbeer, und 1: lb : Zucker, gieß auf den Zucker 1: Seidl<sup>8</sup> Wasser, und laß ihn sieden, bis er dick ist, hernach thue die Imbeer darein, und laß ein zwey Waller<sup>9</sup> aufsieden, hernach thu es in den Weidling, und laß über Nacht stehen, und den andern Tag klaubt man die Himbeer alle mit einer Nadel auf ein Reitterl<sup>10</sup>, und seücht den Zucker durch ein Tuch, und thue ihn in das Beck<sup>11</sup>, setz ihn auf eine Glut, laß ihn sieden, bis er einen gesulzten Tropfen macht, hernach thue die Himbbeer darein, und laß 3. Waller aufthuen, alsdann fülls in das Glaß, so sind sie fertig.

#### **148. Marillen einzumachen**

Man nihmt Marillen und schälts, und wieg 1: lb:<sup>12</sup> und laß ein Wasser in einem kupfenen Beck<sup>13</sup> sieden, und thue die Marillen hinein, laß sieden, bis sie ein wenig weich sind, hernach seücht mans auf ein Sieb ab<sup>14</sup>, und nihmt auf 1: lb: Marillen, anderthalb lb Zucker, gieß anderthalb Seidl Wasser darauf, laß ihn sieden, wann der Zucker versoden hat, so thue die Marillen hinein, laß sieden, bis schön durchsichtig

---

<sup>6</sup> Reif

<sup>7</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>9</sup> Das Aufwallen einer siedenden Flüssigkeit

<sup>10</sup> Sieb

<sup>11</sup> Becken aus Messing oder Kupfer

<sup>12</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>13</sup> Kupferbecken

<sup>14</sup> Abseihen

sind hernach thu es in einen Weidling<sup>15</sup>, laß über

---

<sup>15</sup> Große, weite Schüssel

[Seite] 186.

N<sup>o</sup> Nacht stehen, und seüch die Marillen wieder ab und setz den Zucker wieder auf eine Glut, laß ihn sieden, bis er einen gesulzten Tropfen macht, hernach thue die Marillen wieder hinein, laß sieden, bis sich der Saft wieder sulzt, hernach thu es in einen Weidling, und mach die Glässer warm, richts schön hinein, gieß den Saft darauf, daß er neben den Marillen geht, hernach laß 2: Tag stehen, und sied den übergebliebenen Saft wiederum, und gieß ihn darauf.

#### **149. Dientl<sup>16</sup> einzumachen.**

Man nihmt schöne Dientl, die nicht recht zeitig<sup>17</sup> sind, aber doch daß sie schon ein wenig lind<sup>18</sup> werden wollen, und die in spaten<sup>19</sup> Herbst sind, die fruh Zeitigen sind nichts nutz, hernach wasch die Dientl aus, und 1: lb.<sup>20</sup> Zucker wäg, und 1. lb. Dientel, gieß ein Seitl<sup>21</sup> Wasser darauf, und laß den Zucker sieden, wann der Zucker versoden hat so thue die Dientl darein, laß sieden bis sie lind sind, hernach laß sie über Nacht in dem Weidling<sup>22</sup> stehen, und seüch den Zucker wieder ab<sup>23</sup>, und sied die Suppen schön dick, thue die Dientl hinein laß sieden, bis sie sich sulzen, und fülls in die Glässer.

---

<sup>16</sup> Dirndl, Kornelkirschen

<sup>17</sup> Reif

<sup>18</sup> Weich

<sup>19</sup> Spät

<sup>20</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>21</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>22</sup> Große, weite Schüssel

<sup>23</sup> Abseihen

[Seite] 187.

**Nº 150.**

**Weinschärling<sup>24</sup> einzumachen**

Man nimt ein halb Glaß, und richts mit schönen ausgelösten Weinschärling ein, hernach nimt man 1. lb:<sup>25</sup> Zucker und gießt ein Seitel<sup>26</sup> Wasser darauf, laß ihn sieden, bis der Zucker ein wenig dicklet wird, hernach laß ihn kalt werden, und gieß ihn an die Weinschärling, laß 8. Tag stehen, und wann der Zucker wieder dünn ist worden, so thut man ihn wieder aufseüchen<sup>27</sup>, und einen Procken Zucker nach= legen, und wieder sieden lassen, und kalt darauf giessen, und ein Glaßscheiben darauf legen, und ein Steinl<sup>28</sup>, darauf.

**151. Hötschen Bötschen<sup>29</sup>**

Man lößt die Hötschen Bötschen aus, und laßt es in einem Weidling<sup>30</sup> über Nacht stehen, hernach wann sie weich sind, richts in ein Glaß, und sied einen Zucker, und gieß ihn kalt darauf, wie an die Weinschärling<sup>31</sup>, hernach legs in ein Glaß, und eine Scheiben<sup>32</sup> und Steinl<sup>33</sup> darauf. Laß 8. Tag stehen, und sied wieder einen Zucker nach.

**152. Kitten<sup>34</sup> einzumachen**

Man nihmt die Kitten, schäl sie, und schneid sie zu 4. Spalten, sied sie im Wasser, bis sie linde<sup>35</sup> sind,

---

<sup>24</sup> Berberitzen

<sup>25</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>26</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>27</sup> Abseihen?

<sup>28</sup> Kleiner Stein

<sup>29</sup> Hagebutten

<sup>30</sup> Große, weite Schüssel

<sup>31</sup> Berberitzen

<sup>32</sup> Glasscheibe

<sup>33</sup> Kleiner Stein

<sup>34</sup> Quitten

hernach wieg 1. lb.<sup>36</sup> Kitten, und 1½. lb. Zucker, thu  
es in ein Beck<sup>37</sup>, und gieß 1½ Seitel<sup>38</sup> Wasser darauf,

---

<sup>35</sup> Weich

<sup>36</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>37</sup> Becken aus Messing oder Kupfer

<sup>38</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

[Seite] 188.

und laß ihn sieden, hernach leg die Spalten darein  
laß sieden bis sie lind sind, thu es in einen Weidling<sup>1</sup>  
laß 3. Tag stehen, hernach seüchs<sup>2</sup> wieder ab, und setze  
den Saft auf eine Glut, laß ihn dick sieden, thue  
die Spalten darein, laß wieder sieden, bis sie sich  
sulzen, hernach macht man das Glaß warm, und  
richt die Spalten darein, gieß den Saft darauf,  
daß er neben den Kitten hergeht, hernach laß 3:  
Tag stehen, und mach den übrigen Saft warm, und  
gieß ihn darauf.

### **153 Die rothen Ribissel einzu= machen.**

Man nihmt die rothen Ribissel, und zupft sie ab,  
wasch sie aus, hernach wieg 1: lb.<sup>3</sup> Ribissel, 1: lb: gefah=  
ten<sup>4</sup> Zucker, thu es zusamm in ein mössingenes  
Beck<sup>5</sup>, und gieß ein gutes halb Seitl<sup>6</sup> Wasser darauf  
laß sieden, bis sie sich sulzen, hernach stellts samt  
dem Beck in ein frisches Wasser, daß überkühlen, als  
dann mach das Glas fein warm, und fülle sie  
ein.

### **154. Die spanischen Weixel<sup>7</sup>.**

Man wascht die Weixel aus, und schneidt die  
Stengel halben Theil ab, und wieg auf 1: lb:<sup>8</sup> Weixel  
1: lb: Zucker, und gieß 1. Seitl<sup>9</sup> Wasser darauf, laß  
den Zucker sieden, sobald er siedt, so thu die Weixel

---

<sup>1</sup> Große, weite Schüssel

<sup>2</sup> Abseihen

<sup>3</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Gesiebt

<sup>5</sup> Becken aus Messing

<sup>6</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>7</sup> Weichsel, Sauerkirschen

<sup>8</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>9</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

[Seite 189.]

N<sup>o</sup> hinein, und laß sieden, bis man den Kern sieht, hernach thue sie in einen Weidling<sup>10</sup>, und laß über Nacht stehen, darnach seüchs ab<sup>11</sup>, und laß den Saft sieden, bis er sich sulzt, und thue die Weixel hinein, laß ein wenig sieden, bis der Saft wieder gesulzt fällt, hernach thu es in einen Weidling, laß abkühlen, und fülle sie in die Glässer.

### **155. Den Zuckerrosrath<sup>12</sup>.**

Nihm die Rosen, schneids ab, und hack sie klein, darnach stosse sie klein, und nihm auf 1. Vierting<sup>13</sup> Rosen ½. lb.<sup>14</sup> Zucker gut gewogen, gieß ½. Seitel<sup>15</sup> Wasser darauf, laß ihn sieden, bis er flieht<sup>16</sup>, hernach gieß 6: Tropfen Schwebel Geist<sup>17</sup> in die Rosen, stoss untereinander ab, und gieß den Zucker nach und nach in die Rosen, und fülle ihn in das Glaß, von Nägel<sup>18</sup> macht mans eben also wie die Rosen.

### **156. Marillen in die glässene Schaa= len oder Schachterl.**

Nihm Marillen, so bleich sie an der Farb sind, nicht zu groß, und daß sie gern von dem Kern gehen, schäle sie, und nihm den Kern heraus, und wieg auf 1: lb.<sup>19</sup> Marillen 1½. lb. Zucker, und gieß 1½. Seitel<sup>20</sup> Wasser darauf, und laß ihn sieden, und wann der Zucker versoden hat, so setze ihn von Feüer, und nihm die Marillen, und laß sie in

---

<sup>10</sup> Große, weite Schüssel

<sup>11</sup> Abseihen

<sup>12</sup> Rosenzucker, Genuss- und auch Abführmittel aus Zucker und Rosensaft

<sup>13</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>14</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>15</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>16</sup> Flugprobe beim Zuckerkochen

<sup>17</sup> Schwefelspiritus

<sup>18</sup> Gewürznelken

<sup>19</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>20</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

[Seite 190.]

einem kupfernen Beck<sup>21</sup> mit einem Wasser ein Südl<sup>22</sup> aufthuen, und nihm sie mit einem Gaberl aus dem Wasser, und thu es in den Zucker, laß sieden bis sie schön durchsichtig sind, hernach thu sie in einem Weidling<sup>23</sup>, und laß über Nacht stehen, seüche sie ab<sup>24</sup>, und laß den Zucker sieden, bis er sich sulzt, hernach thue die Marillen hinein, und laß sieden, bis sie sich sulzen, alsdann lasse sie in dem Weidling abkühlen, doch daß sie warm in die Schachterl, oder Schaalerl gefüllt werden.

### **Unterschiedliche**

#### **Salßen<sup>25</sup>**

##### **157. Marillen Salßen<sup>26</sup>.**

Man nihmt die Marillen, schält sie, und schlägt sie durch ein Sieb, und wieg 1: Vierting<sup>27</sup> Marillen, und 1: Vierting gefahten<sup>28</sup> Zucker, rührs unter einander, und rößt es auf der Glut, bis er sich von dem Beck<sup>29</sup> schält, hernach mach das Glas warm und fülls ein.

##### **158. Agras Salßen<sup>30</sup>.**

Man laßt ein Wasser in einem Beck<sup>31</sup> sieden, und nihm ganz grüne Agras, wasch sie aus, thue sie in ein siedendes Wasser, laß sieden, bis sie gelb sind, hernach bespritz sie mit einem frischen Wasser

---

<sup>21</sup> Becken

<sup>22</sup> Aufwallen lassen

<sup>23</sup> Große, weite Schüssel

<sup>24</sup> Abseihen

<sup>25</sup> Marmelade

<sup>26</sup> Marillenmarmelade

<sup>27</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>28</sup> Gesiebt

<sup>29</sup> Becken aus Kupfer oder Messing

<sup>30</sup> Stachelbeermarmelade

<sup>31</sup> Becken aus Kupfer oder Messing

[Seite 191.]

und laß über Nacht in dem kupfernem Beck, stehen darnach seüchs<sup>32</sup> aber, und schlags durch ein haarenes Sieb<sup>33</sup>, und wieg 1: lb:<sup>34</sup> Salsen, und 1: gefahnen<sup>35</sup> Zucker, thu es zusamm in ein mössenges Beck<sup>36</sup>, rößt auf einer Glut, bis sie sich von Beck schält, mach das Glaß warm, und fülls ein.

#### **159. Dierntl Salßen<sup>37</sup>.**

Man nihmt weiche Dierntl, und schlagts durch ein Sieb wieg 1: lb:<sup>38</sup> Salsen, und 1: lb: gefahnen<sup>39</sup> Zucker, thu es in ein Beck<sup>40</sup> zusamm, rößt auf der Glut, bis sie sich von Beck schält, hernach fülls in das Glas.

#### **160. Himbeer Salßen<sup>41</sup>.**

Schlag die Himbeer durch ein haarenes Sieb<sup>42</sup>, und wieg 1: lb.<sup>43</sup>, und 1: lb. gefähten<sup>44</sup> Zucker, thu es zusamm in ein Beck<sup>45</sup>, und rößt, bis sie sich von Beck schält, und fülls in die Glasser.

#### **161. Gesulzte Milch.**

Nihm 1: halbe Süß Obers, und sprüdle 4: Eyer und 2: Klar darein ab, zuckers, daß süss genug ist, hernach laß sieden, und gib ein wenig Rosen Wasser darein, und gieß auf eine Schaaalen, und laß gestehen.

#### **162. Krapfen von der Frau Waberl**

2: lb.<sup>46</sup> Mehl, ½ Seidl<sup>47</sup> Germ ½. Seidl Obers 4: Loth<sup>48</sup> Butter, 4:

---

<sup>32</sup> Abseihen

<sup>33</sup> Haarsieb

<sup>34</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>35</sup> Gesiebt

<sup>36</sup> Becken aus Messing

<sup>37</sup> Kornelkirschenmarmelade

<sup>38</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>39</sup> Gesiebt

<sup>40</sup> Becken aus Kupfer oder Messing

<sup>41</sup> Himbeermarmelade

<sup>42</sup> Haarsieb

<sup>43</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>44</sup> Gesiebt

<sup>45</sup> Becken aus Kupfer oder Messing

Loth Schmalz gut abgeschlagen untereinander.

### **163. Krapfen von der Frau Zachin**

1. lb.<sup>49</sup> Mehl, 1: Seitel<sup>50</sup> Obers, 3: Löffel Germ  $\frac{1}{4}$ . lb: Butter 4: Eyer

---

<sup>46</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>47</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>48</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>49</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>50</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

[Seite 192.]

Nº 1: ganzes und 3: Dötter.

#### **164. Meine Krapfen**

**wie ich es mach**

40. Loth<sup>1</sup> Mehl, 1 Seidl<sup>2</sup> Obers, 3 Löffel Germ, 6: Loth Butter

12: Eyer Dötter.

#### **165: Mandel Torten.**

1½. lb.<sup>3</sup> Mandel, 1½ lb. Zucker, 10. gepfaumte<sup>4</sup> Eyer

Klar von 2: Lemoni<sup>5</sup> den Saft, und von einer die  
Schaalen.

#### **166. Eine andere.**

2. lb. Mandel, 2 lb.<sup>6</sup> Zucker ½: Loth<sup>7</sup> Zimmet ½: Loth  
Nägel<sup>8</sup> 1. Quintl<sup>9</sup> Nuß, dies alles auf der Glut ge=  
röst 6: gefaumte<sup>10</sup> Eyer Klar von 2: Lemoni<sup>11</sup> den  
Saft von einer Schaalen ¼. ting<sup>12</sup> Citronat.

#### **167. Souverain<sup>13</sup> Torten.**

Ein Viertel<sup>14</sup> Schmalz, 1. Viertel süßen Butter  
schön und pfaumig abgetrieben, nach diesen 1: gan=  
zes Ey und 7: Dötter eins nach den andern, ein je=  
des wohl verrührt, geschnittene Lemoni Schäler<sup>15</sup>, 1 ½  
Viertel fein gefahten<sup>16</sup> Zucker, dieses alles 1. Stund  
gerührt, von 1. halben Lemoni den Saft dazu, nach=  
dem 14. Loth<sup>17</sup> schönes Mund Mehl<sup>18</sup>, nur soviel gerührt,  
daß es wohl untereinander ist, ein glates Blat<sup>19</sup> mit But=

---

<sup>1</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>2</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>3</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Flaumig geschlagen

<sup>5</sup> Zitronen

<sup>6</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>7</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> Gewürznelken

<sup>9</sup> 1 Quentchen = 4,375 Gramm in Österreich (1 Loth = 4 Quentchen)

<sup>10</sup> Flaumig geschlagen

<sup>11</sup> Zitronen

<sup>12</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>13</sup> Franz. hoheitlich

<sup>14</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>15</sup> Zitronenschalen

<sup>16</sup> Gesiebt

<sup>17</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>18</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

ter gechmirt, einen Theil von dem Teig schön gleich da=  
rüber gestrichen, in die Mitte ein Eingemachtes, wel=  
ches nicht viel Saft hat, gerührt, den anderen Teig

[Seite] 193.

schön gleich darüber gestrichen, in der Mitte ein wenig dicker mit frischen Wasser bestrichen, wohl mit Zucker besäet einem Reif von Papier darum gemacht, muß auch mit Butter beschmirt werden. Die Torten Pfanne wohl gehitzt, nachdem gut ausgebacken

### **168. Krach<sup>20</sup> Torten**

Nimm 1: lb.<sup>21</sup> Mandel, schwöls<sup>22</sup>, und schneids breit blatlet<sup>23</sup>, und 1: lb: gefahnen<sup>24</sup> Zucker, thu es in einen Weidling<sup>25</sup>, von 2: Lemoni gewürflete Schäler<sup>26</sup>, und den Saft, schlag von 8: Eyer die Klar recht pfaumig ab<sup>27</sup>, daß es sich zerschneiden läßt, nimm es dazu, und misch nur recht gut untereinander, hernach schmir das Torten Blatl mit Wax, und streich den Teig ganz dün darauf, backs schön gemacht, hernach schiebs mit einem Hack Messer herunter, und gleich auf das Hohe Torten Blatl<sup>28</sup>, daß aber durchaus hübsch gleich und hoh wird das Torten Blatl muß alzeit abgewaschen werden sehr sauber, und wieder frisch mit Wax geschmirt.

Wann es fertig ist, so beeis<sup>29</sup>, mit weis und rothen Eis, und säe gehackte Pißtatzi darauf, tröckere das Eis in der Torten Pfann, so ists fertig.

NB: das Blatl muß gleich auf eine Schiessel gestellt werden, eh man was darauf schiebt, und

---

<sup>20</sup> Krachen, knacken

<sup>21</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>22</sup> Einweichen und schälen

<sup>23</sup> Blättrig

<sup>24</sup> Gesiebt

<sup>25</sup> Große, weite Schüssel

<sup>26</sup> Zitronenschalen

<sup>27</sup> Flaumig schlagen

<sup>28</sup> Tortenblech

<sup>29</sup> Mit Zuckerglasur versehen

[Seite] 194.

Nº den Teig darf man just nicht gleich aufstreich= chen; *Contrain*<sup>30</sup> es ist besser, wann er 2: oder 3: Stund stehen kann.

### **169. Die Pfaum Kollazen**<sup>31</sup>

8. Loth<sup>32</sup> süssen Butter und 7. Loth Schmalz unter= einander abgetrieben<sup>33</sup>, wie einen puren Pfaum<sup>34</sup> als dann 9. Eyer Dötter ein jedes wohl verrührt darnach 6: Löffelvoll kalte Milch, so oft 3: Eyer 2. Löffel kalte Milch, die abgesoden ist, und wie= der kalt ist, 3: Lofel gewässerte Germ 15. Loth Mund Mehl<sup>35</sup>, nur sovielgerührt, daß es darun= ter ist, beleg das Torten Blatl<sup>36</sup> mit Papier, mach kleine Patzel<sup>37</sup> darauf, wie einen Gulden, mach in der Mitte mit einem Messer ein kleines Grü= bel<sup>38</sup>, leg was Eingemachtes darein, daß nicht nas ist, streichs wieder zu, laß ein wenig gehen, be= streichs mit Eyer Klar, besäe es mit Zucker sträh<sup>39</sup> langlete Mandel und Pißtatzi darauf sie müssen ganz gäh<sup>40</sup> gebacken werden.

### **170. Faschierte Maurachen**<sup>41</sup>.

Nihm grosse Maurachen, wasch sie sauber aus, mach einen fasch<sup>42</sup> von kälbernen Fleisch oder Hün= nel<sup>43</sup> Leberl, wie du willst, nihm unter den Hasch Maurachen, oder Schambian<sup>44</sup>, ein wenig grünen Petersil, wann sie ein wenig überdünst sind, so

---

<sup>30</sup> Entgegengesetzt

<sup>31</sup> Flaumige Golatschen, radförmiges Gebäck mit Füllung

<sup>32</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>33</sup> Flaumig rühren

<sup>34</sup> Flaum, Schaum

<sup>35</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>36</sup> Tortenblech

<sup>37</sup> Kleine Häufchen

<sup>38</sup> Grube

<sup>39</sup> Streuen

<sup>40</sup> Schnell

<sup>41</sup> Morchel, Speisepilz

<sup>42</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>43</sup> Hühner

<sup>44</sup> Champignon, Speisepilz

staub ein wenig Mehl darauf, laß es wieder

[Seite] 195.

schied eine Rindsuppen daran, Gewürz, und salz es so sind sie recht.

#### **171. Maurachen<sup>45</sup> auf andere Art.**

Erstlich nihm Maurachen putzs unter den Stengel fein sauber, und wasch sauber aus, und salzs ein, aber nicht gar zu viel, und etliche nihm, und dünst in einem Reindl<sup>46</sup>, thue einen süssen Butter daran, grün Petersil, und ein wenig Zwiebel, und Mußkatblühe<sup>47</sup>, setzs auf eine Glut, laß dүнsten, hernach nihm Semel Schmoln<sup>48</sup>, in der Milch geweikt, und einen grünen Petersil und die gedүнste Maurachen auf ein Brod, hacks klein, nihm ein Eingerührtes darunter, salz und gewürzs, staub ein bissel Mehl darauf, misch alles gut untereinander, fülls in die gesalzene Maurachen ein, besäe sie ein wenig mit Mehl, backs in Schmalz schön gelb heraus, so sind sie recht.

Das Süppel machst also: nihm ein Petersil Wasser, bräuns ein bissel ein, salz und gewürzs laß sieden, gieß über die Maurachen, und laß noch einen Sud aufthuen, so sind sie recht.

#### **172. Hirn Wandel<sup>49</sup>.**

Nihm ein kälbenes Hirn, überbrenn es in Salz Wasser, seüchs sauber ab<sup>50</sup>, zieh das rohe Häutl davon und hacks klein winzig, ein wenig grünen

---

<sup>45</sup> Morchel, Speisepilz

<sup>46</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>47</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

<sup>48</sup> Semmelkrumen

<sup>49</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>50</sup> Abseihen

[Seite] 196.

um 1: Xr<sup>1</sup> Semel Schmoln<sup>2</sup> in Milch geweickt, und gut aus ausgedruckt, klein winzig untereinan=der gehackt, treib 8. Loth<sup>3</sup> Schmalz oder Butter ab<sup>4</sup>, schlag 4: Eyer und 4 : Dötterein darein, das Ge=hackte darein, salzs rührs eine halbe Stund, schmi=re die Wandel mit Butter, fülls halben Theil voll an, setz sie in eine Rein<sup>5</sup>, gieß finger hoh heisses Wasser darein, decke einen Bogen Pa=pier darauf, und darüber auch eine Schiessel<sup>6</sup>, setz auf eine Glut, laß sieden, sie laufen hoh auf, wann sie fest werden, so sind sie gut, richt eine gute Rindsuppen auf eine Schiessel, stürz die Wandel darauf, gib sie geschwind auf die Tafel, sonst werden sie fest, man kann die Wan=del von einem Hünel<sup>7</sup>, oder auch von Fischen ma=chen, wanns nur schön klein gehackt wird.

### **173. Schlein<sup>8</sup> Suppen.**

Nihm einen Spann<sup>9</sup> langen Schlein, schein<sup>10</sup> ihn sauber ab, mach ihn auf, wasch ihn sauber aus, wirf ihn in ein Maas Häfen<sup>11</sup> ein kleines Handevoll Arbes<sup>12</sup>, ein Stückel Zeller<sup>13</sup>, 4: Petersil Wurzen, gieß voll mit Wasser an, ein wenig Mußkatblühe<sup>14</sup>

---

<sup>1</sup> Kreuzer

<sup>2</sup> Semmelkrumen

<sup>3</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Flaumig rühren

<sup>5</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>6</sup> Schüssel

<sup>7</sup> Huhn

<sup>8</sup> Schleie, Karpfenfisch

<sup>9</sup> Spanne, natürliches Längenmaß, etwa 20–25 cm, d. h. der Abstand von der Spitze des Daumens bis zur Spitze des kleinen Fingers bei gespreizter Hand

<sup>10</sup> Abschuppen

<sup>11</sup> Geschirr, Topf für 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter

<sup>12</sup> Erbsen

<sup>13</sup> Sellerie

<sup>14</sup> Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss

und Safran; back von einem Ey ein Eyer Pfanzel<sup>15</sup>, laß kalt werden, legs auch dazu, laß also 2: Stund sieden schön langsam, richts über Arbes richtt Schnidl<sup>16</sup>; es ist fertig.

---

<sup>15</sup> Pfannkuchen

<sup>16</sup> Schnitten, Scheiben von Gebäck

[Seite] 197.

#### **174. Senf.**

Ein Seidl<sup>17</sup> süßes, und 1. Seidl bitteres Senf Mehl in einen Weidling<sup>18</sup>, den Most wohl einsieden lassen, hernach siedender das Mehl mit dem Most abgerührt schön glatt, und soviel nach und nach darein gerührt, bis er die Senef Dicke hat, mit einer Zinnschiessel<sup>19</sup> zugedeckt, und bis auf den Abend stehen lassen, wann er noch zu dick wäre sied man von dem Most noch daran, füllt ihn in eine Flaschen, verbind ihn wohl, wann der Most sauer wäre, nihmt man nach Belieben einen Zucker darzu; wer will auch ein wenig Zimet

#### **175. Topfen Strudel.**

Nihm 1. Vierting<sup>20</sup> Schmalz in einen Weidling<sup>21</sup> treib es pfaumig ab, nihm um 5 Xr<sup>22</sup> süßen Topfen, druck ihn durch ein Tuch sauber aus, treib ihn unter das Schmalz gut ab, nihm 6: Eyer 3: Dötter, und 3: ganze ein jedes wohl verrührt nihm 5. Löffel Milchram darunter, und salzs ein wenig, wann du wilst, kanst du Weinbeer<sup>23</sup> darunter nehmen, und auch Zucker, den Teig machst als wie zu einer Milchram Strudel doch aber recht gut übertröckern.

---

<sup>17</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>18</sup> Große, weite Schüssel

<sup>19</sup> Schüssel aus Zinn

<sup>20</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>21</sup> Große, weite Schüssel

<sup>22</sup> Kreuzer

<sup>23</sup> Rosinen

[Seite 198.]

D' jünett<sup>1</sup> Budin<sup>2</sup>

¼ lb<sup>3</sup> Butter, starken ¼ lb Mehl, der Butter  
vorhero in einen Rein<sup>4</sup> zerlaßen, mit den Mehl  
aufzu kochen, an laufen, dazu ein gros Seidel<sup>5</sup>  
Milch darangegosen etwas aufkochen, abgekühlt  
9 Eir /: 6 ganze 3 Dotter :/ gerührt; den Fam<sup>6</sup>  
des Klar daran, *vaniglin*, Zucker, nach Belieben,  
den Model<sup>7</sup> mit Buter ausgeschmirt, dann nicht  
voll angefüllt, und in ~~siedendes~~ Waser durch  
4/3 stund gegeben - ~~siedendes~~

---

<sup>1</sup> Künette, grabenförmige Ausschachtung, meint hier Kastenform zum Backen

<sup>2</sup> Span. Pudding

<sup>3</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Lange Bratpfanne mit hohem Rand

<sup>5</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>6</sup> Schaum

<sup>7</sup> Pressform

[Seite 199.]

### Brand Kiepfeln

Nihm ein Seutl<sup>8</sup> milch Sied es  
dan, Rier<sup>9</sup> ein gutes, Seutl Mehl,  
daran, gut auf kochen lasen, und  
las es aus kiln<sup>10</sup>, dan ruer 6 eier, eins,  
nach den andern, hirin und wen die  
nur dran Sind, so tue den  $\frac{1}{4}$  buter  
so wie er ist dran rurn<sup>11</sup> zucker nach  
beliben, dan mach runde walzel  
finger dick biege es genau wie kiepel.  
dan schmier eine babir<sup>12</sup>, mit buter,  
leg es drauf schmir, die kiepel oben  
wieder, mit buter und bak es ein  
halb Stund Gibs warm zu tafel.

### Kinskoch<sup>13</sup>

auf 1  $\frac{1}{2}$  Seutl<sup>14</sup> milch 6 kochleffel<sup>15</sup>  
mehl, wird feun<sup>16</sup> ab gerirt<sup>17</sup>, und dut  
auf Siden lasen, Tue 4 loth buter  
in das koch, gerirt dan auf kochen lasen =

---

<sup>8</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>9</sup> Rühren

<sup>10</sup> Auskühlen

<sup>11</sup> Rühren

<sup>12</sup> Papier

<sup>13</sup> Kinderbrei, Auflauf

<sup>14</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>15</sup> Kochlöffel

<sup>16</sup> Fein

<sup>17</sup> Abrühren

[Seite 200.]

dan, rirt<sup>1</sup> man 10 nur Döter eins nach den  
andern hinein von 2 die klar zu Schne<sup>2</sup>,  
und mich drein ein handvoll glein ge=  
Stosene mandl dazu ein limon<sup>3</sup> mit  
zucker abgeriben den zucker gestosen  
und nach belieben zukern ein modl<sup>4</sup>  
mit buter Schmirn und mit  
Semel bresel aus Streu und  
langsam gebagen es hat  $\frac{3}{4}$  Stund  
zu baken.

#### Reus<sup>5</sup> Siflet<sup>6</sup>

Nim ein  $\frac{1}{4}$  lb<sup>7</sup> reus wasch in sauber  
aus Stos in feun<sup>8</sup> koch in eim  
halb ales ein dan las in aus kiln<sup>9</sup>  
treib 10 loth<sup>10</sup> buter pflaumig ab<sup>11</sup>  
den dan, gebe ein  $\frac{1}{4}$  lb fein gestos=  
sene mandl darunter und in das mit  
gekilte koch<sup>12</sup> schlage 12 nur Döter eins  
nach den andern dann die klar zu Schne<sup>13</sup>  
und komt nach und nach darunter

---

<sup>1</sup> Rühren

<sup>2</sup> Eischnee

<sup>3</sup> Zitrone

<sup>4</sup> Pressform

<sup>5</sup> Reis

<sup>6</sup> Soufflee

<sup>7</sup> Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>8</sup> Fein

<sup>9</sup> Auskühlen

<sup>10</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>11</sup> Flaumig rühren

<sup>12</sup> Brei, Auflauf

<sup>13</sup> Eischnee

[Seite 201.]

gemich und zucker nach beliben Schmir  
ein Schiesel<sup>14</sup> und reif<sup>15</sup> dann wird es  
langsam gebaken.

---

<sup>14</sup> Schüssel

<sup>15</sup> Ringform

<b>Nº</b>	<b>Register aller bevorstehenden Speisen.</b>	<b>Fol:<sup>1</sup></b>
1.	Die schwarzen Brod Wandeln	„ 1
2.	Die Krebs Krapfeln	„ eod <sup>2</sup>
3.	Die Kack Wandeln	„ 2.
4.	Die faschirten Karmanadl	„ 3.
5.	Die March Wandeln	„ 5.
6.	Das kleine Zwiebackene Brod	„ eod
7.	Wie man die Arbes Wandeln macht	„ 6
8.	Die Kleyen Musch	„ eod.
9.	Die Mandel Wandel	„ 7.
10.	Ein Krebs Eiterl	„ eod.
11.	Ein gute Suppen von Hünneln Leberln	„ 8
12.	Den Fasch in eine Pastetten	„ eod
13.	Die geschnittene Nudel Wandeln	„ 9.
14.	Die Germ Galatscheln	„ 10
15.	Die abgetriebene Grieß Nudeln	„ eod.
16.	Die Krebs Becherln	„ 11.
17.	Ein Weixel Kuchen	„ 13.
18.	Die Germ Bischkotten	„ eod.
19.	Ein Lungel Bratl	„ 14.
20.	Die blatleten Mandel Bögen	„ 15.
21.	Die bauern Krapfeln	„ 16.
22.	Die Bischkotten Becherln	„ eod
23.	Die Mandeln Bretzerln	„ 17.
24.	Bischkotten Krapfeln	„ eod

---

<sup>1</sup> Fol., folium, lat. Blatt

<sup>2</sup> Eod., eodem, lat. ebendort

[Seite 210.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
25. Faschierte Fleck	„ 18.
26. Die faschierten Hendel	„ 19.
27. Duggaten Nudeln	„ 21.
28. Die Germ Wandeln	„ 22.
29. Die gestifelten Bauern Krapfel	„ eod
30. Die schwarze Brod Torten	„ 23.
31. Eine Fleck Speiß	„ 24.
32. Die Anneis Schaiden	„ 25.
33. Die Krebs Strudel	„ eod.
34. Die Bauern Torten	„ 27.
35. Die Gewürz Zelteln	„ eod
36. Pißstatzi Koch	„ eod.
37. Germ Waffen Krapfen	„ 28.
38. Juden Eyer Schmalz	„ 29.
39. Die Rogen Würstel	„ eod:
40. Pischkotten Wandeln	„ 30.
41. Pischkotten Leberl	„ eod:
42. Den Ochsen Schweif	„ 31.
43. Schnee Baalen	„ cod:
44. Bröseln Wandeln	„ 32.
45. Linzer Torten	„ eod:
46. Kleyen Torten	„ 33.
47. Leber Pfanzel in einer Schie Suppen	„ eod:
48. Butter Ringel	„ 35.
49. Die Marziban	„ eod.
50. Reiß Wandel	„ 36.
51. Ein Artitschocken Koch	„ eod
52. Ein abgetriebener Guglhupf	„ 37.

[Seite 211.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
53. Die Eyer Würstel	„ 38.
54. Die gewickelten Krebs Germ Nudel	„ 39.
55. Ribissel Pfeffer über ein Wildbret	„ eod:
56. Die gesodenen Mandel Wandel	„ 40.
57. Den faschirten Kohlrabie	„ eod:
58. Dragant Krapfel	„ 41.
59. Hechten Eiterl	„ 42.
60. Dalkerln	„ 43.
61. Dortletl	„ 44.
62. Die krummen Kipfeln von der Germ	„ eod
63. Germ Gallatschen auf andere Art	„ 45.
64. <i>Coccolada</i> Bußerln	„ eod:
65. Den Krebs Schmarn	„ 46.
66. Zucker Waffen Krapfen	„ eod
67. Die Ragu Wandel	„ 47.
68. Karpfen in einer Pastetten Suppen	„ 48.
69. Zimmet Krapfel	„ 49.
70. Das Fisch Beischl	„ 50.
71. Karpfen in einer böhmischen Suppen	„ eod:
72. Abgetriebene Spec Knötl	„ 51.
73. Die <i>Coccolada</i> Suppen	„ 52.
74. <i>Coccolada</i> Bußerln auf eine andere Art	„ eod:
75. Das gefüllte Kraut	„ 53.
76. Ein <i>Meridan</i>	„ 54.
77. Schwammen Gersten	„ 55.
78. Harte Eyer in einer Zwiebel Suppen	„ 56.
79. Germ Nudel in der Milch	„ eod
80. Spritz Krapfen	„ 57.

[Seite 212.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
81. Ein Lungel Bratl	„ 57.
82. Den faschirten Salad	„ 58.
83. Germ Mandl Strudel	„ 59.
84. Gespickte <i>Fricando</i>	„ 60.
85. Gerollte Vögerl	„ 61.
86. Musch Torten	„ 62.
87. Die geschobene Torten	„ 63.
88. Der faschirte <i>Carti</i>	„ 64.
89. Spiß Krapfel	„ 65.
90. Aufgelofenes Kreß Koch	„ 66.
91. Milchram Krapfel	„ eod
92. Fleck an einem Faßtag	„ 67.
93. Gepfaumtes Kitten Koch	„ 68.
94. Gedünste Tauben in einer Pastetten Suppen	„ eod
95. Alkermuß Saft einzusieden	„ 69.
96. Bischkotten Bußerln	„ 70.
97. Gesulzte Kitten	„ eod.
98. Hechten Fleckel Speiß zu machen	„ 71.
99. Hechten Schmarn	„ 72.
100. Pißtazi Becherl	„ eod:
101. Austern Pastetl	„ 73.
102. Aepfl in Schlafrock	„ eod:
103. Kitten <i>Pagatus</i>	„ 74.
104. Das Most Bratl	„ eod:
105. Paulaner Würstel	„ 75.
106. Krebsen Eyer Fleckel	„ eod
107. Ein Schunken Fleisch	„ 76.

[Seite 213.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
108. Gesulzte Aepfel	„ 77.
109. Krebs Füll zum Hünnel füllen	„ 79.
110. Kästen Torten	„ eod.
111. Guten Mandel Kren	„ eod.
112. Pfeffer zum Wildbret	„ 80.
113. Abgetriebene Schmalz Torten	„ eod:
114. Groß Zwiebackenes Brod	„ 81.
115. Die Lemoni Kränzel	„ eod:
116. Das Kitten Koch	„ 82.
117. Abgetriebene Torten	„ eod
118. Ein Lungel Eiterl	„ 83.
119. Ein Mandel Koch	„ eod:
120. March Wandel auf eine und andere Art	„ 84.
121. Blauen Köhl gut zu machen	„ eod.
122. Geschröpfte Aepfel gebacken mit Zucker, Wein, und Zimmet aufgesoden	„ 85.
123. Faschirte Hendl mit Artofeln und Austern	„ 86.
124. Eine pohlnische Suppen über frische Zungen, über kälberne oder rindene	„ 87.
125. Den gesalzenen Butter	„ eod:
126. Ein Eyer Koch	„ 88.
127. Ein abgetriebenes Wepsen Nest	„ eod
128. Braune Artofel Ragu	„ 89.
129. Rohr Krapfel	„ eod:
130. Kropf Füll zu einen Indian	„ 90.

[Seite 214.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
131. Gespritzte Torten	„ 90.
132. Ein Semel Pfanzel	„ 91.
133. Heiß gesodene Grundeln	„ 92.
134. Fasch in die Eyer Würstl	„ eod:
135. Semel Pastetl	„ 93.
136. Die Felder Torten die gestifelte	„ eod:
137. Den Zemmer zumachen	„ 94.
138. Gefaschirte gemischte Pasteten	„ 95.
139. Baudexen	„ 96.
140. Hechten in <i>Fricasée</i>	„ 97.
141. Guter Pasteten Teig	„ eod:
142. <i>Ordinari</i> Butter Teig ohne Eyer	„ eod
<b>Ende des ersten Buchs.</b>	
143. Wie man den Himbbeer Saft macht	„ 98.
144. Korn Blumen Saft	„ eod
145. Ein kälbernes Eiterl	„ 99.
146. Einen gedünsten Hechten in Müscherl Suppn	„ 100
147. Einen d: Lemoni Saft	„ eod
148. Eine durchgetriebene Suppen	„ eod:
149. <i>Coccolada</i> Koch	„ 101
150. Eine andere gute Suppen	„ eod:
151. Hechten Suppen	„ 102.
152. Mandel Strudel	„ 102.
153. Schildkrot in <i>Fricasée</i>	„ 103.
154. Die Quitten Lattweg	„ eod:
155. Schmalz Torten	„ 104.
156. Einen Hechten gut zu kochen	„ eod

[Seite 215.]

<b>Nº</b>		<b>Fol:</b>
157.	Einen Stockfisch gut zu kochen	„ 105.
158.	Den Schaden Schweif zu machen	„ eod
159.	Ein Butter Teig	„ eod
160.	Ein aufgelofenes Butter Koch	„ 106
161.	Gute Mandel Wandel	„ eod
162.	Mandel Maultaschen	„ eod
163.	Krebsen Torten	„ 107.
164.	Linzer Torten	„ eod
165.	Kack Wandel	„ eod
166.	Zwiebackenes Brod	„ 108
167.	Die Germ Krapfen	„ eod
168.	Schildkrot in Gabri	„ 109
169.	Geröste Mandel	„ eod
170.	Germ Wandel	„ eod
171.	Wepsen Nest	„ 110.
172.	Gugelhupf	„ eod
173.	Linzer Torten	„ 111
Koch Buch von der Fr: Pruckmayrin		
1.	Die Aepfel schön zu backen	„ 112
2.	Eine gute Suppen in einem Fleißtag	„ eod
3.	Junge Tauben in einer <i>Fricasée</i> Suppen	„ 113.
4.	Die Ragu Suppen	„ 114.
5.	Ein gutes Glanz Koch	„ eod
6.	Die Topfen Nudel	„ 115.
7.	Die französischen Karmanadl	„ eod
8.	Ein Schnepfen Pastetten	„ eod

[Seite 216.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
9. Ein weis Kapauner Köchel	„ 116.
10. Semel Knötl	„ 117.
11. Die kleinen Hollahipperln	„ eod:
12. Ein Semel Pfanzl	„ 118.
13. Suppen über gesottene Forellen	„ eod
14. Die Brat Knöderl	„ eod:
15. Die Suppen über einen geselchten Fisch	„ 119
16. Den gefüllten Salad	„ eod.
17. Einen Pomeranzen Kren	„ 120.
18. Die Krebs Schlickkräpfel	„ 121.
19. Die Fleck mit den gehackten Schunken	„ eod:
20. Die Predling	„ 122.
21. Wie man den Asch in einer Suppen kocht	„ eod.
22. Den Hechten in einer guten Suppen	„ eod
23. Hausen zu kochen	„ 123.
24. Hechten in einer weisen Suppen	„ eod
25. Hechten in Senef	„ eod
26. Lax zu kochen	„ 124.
27. Karpfen in Knoblach	„ eod:
28. Ein grün gemischte Suppen	„ 125.
29. Eine andere gute Suppen	„ eod:
30 Wie man den marben aufgegangenen Teig macht	„ 126.
31. Hünel in Blut zu machen	„ eod
32. Die aufgestrichene Mandel Torten von harten Eyer Dötter	„ 127.

[Seite 217.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
33. Milchram Krapfen	„ 127.
34. Wie man den Milchram Teig macht	„ 128.
35. Das Kitten Koch	„ eod
36. Das aufgegogene Aepfel Koch	„ eod
37. Die Torten von Linzer Teig	„ 129.
38. Ein Milchram Teig zu Wandl od Krapfel	„ eod:
39. Das Gehackel in die Wandl an einem Faßtag	„ 130.
40. Die geschobene Mandel Torten	„ eod
41. Das Gehackel in die Wandl von Fleisch	„ 131.
42. Die Mandel Krapfel in Schmalz zu backn	„ 132
43. Den gebackenen Kohl	„ eod
44. Gute Leber Stritzl	„ 133.
45. Die Marcepan Torten	„ eod.
46. Einen gebratenen Hechten mit Müscherln	„ 134.
47. Gebackene Semel Knöderl	„ eod
48. Ein Semel Eiterl	„ eod
49. Ein Köhl Pfanzel	„ 135
50. Ein abgetriebener Gugelhupf	„ eod
51. Bauern Krapfel	„ eod
52. Ein Wepsen Nest	„ eod
53. Mandel Maultaschen	„ 136.
54. Ein abgetriebener Gugelhupf	„ eod
55. Die Krebsen Oblat	„ eod
56. Die Schliessel Krapfel	„ 137.
57. Bischkotten Nudeln	„ eod:

[Seite 218.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>	
58. Ein Eyer Koch	„	138.
59. Ein Semel Koch	„	eod
60. Ein gerührte Mandel Torte	„	eod
61. Die Gallandrie Tortel	„	139
62. Abgetriebene Knöderl	„	eod:
63. Krebs Schlick Krapfel	„	eod
64. Kitten Würstel	„	140.
65. Bischkotten Torten	„	eod
66. Spritz Krapfen	„	eod
67. Gute Kaißer Krapfen	„	141.
68. Gute Spiß Krapfel	„	142
69. Ein guter Pastetten Teig	„	eod
70. Gold Hanel	„	eod
71. Mandel Schlangel	„	eod
72. Gefaschirten Fischkopf	„	143.
73. Kack Schlangel	„	144.
74. Germ Butter Teig	„	eod
75. Die Finger Nudl mit Krebsen	„	145
76. Die kraußte Semel	„	eod
[Nr. 77 wurde vergessen]		
78. Ein aufgelofenes Wein Koch	„	146
79. Die Hünnel Füll mit Krebsen und Pißtatzi	„	eod
80. Gute Germ Krapfen	„	eod
81. Die gefüllten Eyer mit Krebsen	„	147
82. Schlick Krapfel von marben Teig	„	148.
83. Ein Krebsen Koch	„	eod

[Seite 219.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
84. Die Anneis Schaiten	„ 149.
85. Fasten Geschnatel	„ eod
86. Zimmet Fleckl oder Torten	„ eod
87. Die aufgelofene Schlick Krapfel	„ 150
88. Ein abgetriebes Nudel Pfanzel	„ eod
89. Eine Karpfen schön abzusieden	„ eod
90. Die gefüllten Krapfel	„ 151.
91. Die böhmische Gallatschen	„ eod
92. Die gedörrten Weichsel, Kirschen etc.	„ 152
93. Butter Teig	„ eod
94. Daß das kälberne Bratl, oder anderes Geflügel, schön weis wird	„ 153.
95. Wie man die Hünel einmacht, daß sie schön weis werden	„ eod
96. Eine andere Suppen	„ 154.
97. Die Mandel Torte	„ eod
98. Die Mandel Muschel	„ 155.
99. Getröckerte Torten	„ eod
100. Falsche Pißtatzi Torten	„ 156.
101. Mandel Bögen	„ eod
102. Die Germ Torten	„ 157.
103. Die Krebs Pastetten	„ eod
104. Die Spiß Krapfel	„ 158.
105. Den Otter gut zu kochen	„ eod
106. Die Pißtatzi Torten	„ 159.

[Seite 220.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
107. Die Schmir Krapfel	„ 159.
108. Das Bischkotten Koch	„ 160.
109. Die March Knödl	„ eod
110. Die Kapauner Würstel	„ 161.
111. Das Zwiebackene Brod	„ eod
112. Gute Germ Nudel	„ 162
113. Anneis Scheitten	„ eod
114. Die gegossene Hollahipperln	„ eod
115. Die Eis Krapfel	„ 163.
116. Mandel Suppen	„ eod
117. Krebs Suppen	„ 164
118. Eine Saft Suppen	„ eod
119. Suppen von kälbernen Hirn	„ 165.
120. Den gefüllten Hechten	„ eod
121. Den gefüllten Häring	„ 166.
122. Einen Laberdon zu kochen	„ 167.
123. Kaißer Gerstel	„ 168.
124. Artitschocken Koch	„ eod
125. Ein eingestrichene Krebs Pasteten	„ 169.
126. Die Butter Nudel	„ 170.
127. Butter Ringel	„ 171
128. Das feine zwiebackene Brod	„ eod:
129. Das gemeine Brod	„ 172.
130. Gewirz Zettl	„ eod
131. Die Zucker Schiefel	„ 173

[Seite 221.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
132. Den Hirsch Zemper	„ 173.
133. Krebs Becherl	„ 174
134. Die Art den Wälischen Reiß zu machen	„ 174.
135. Gestifelte Torte	„ 176.
136. Den Schöpfsenen Schlagel	„ 177.
137. Die Topfen Nudel	„ 178.
138. Germ Wandel	„ eod
139. Die Grieß Nocken	„ eod
140. Die Grieß Knöderl nach dem Gewicht	„ 179
141. Die Grün Marillen einzumachen	„ eod
142. Die Ribissel an dem Stengel einzu machen	„ 180.
143. Die grün Agraß	„ 181
144. Die grünen Nuß	„ 182.
145. Die Zwetschgen einzumachen	„ 183.
146. Die grün Feigen	„ 184.
147. Die Himbeer einzumachen	„ 185.
148. Marillen einzumachen	„ 186
149. Dientl einzumachen	„ eod:
150. Weinschärling	„ 187.
151. Hötschenböschchen	„ eod
152. Kitten	„ eod
153. Die rothen Ribissel einzumachen	„ 188.
154. Die spanischen Weixel	„ eod
155. Den Zuckerroshrath	„ 189
156. Marillen in die gläsene Schaaalen	„ eod:

[Seite 222.]

<b>Nº</b>	<b>Fol:</b>
157. Marillen Salsen	„ 190.
158. Agras Salsen	„ eod
159. Dierntl Salsen	„ 191.
160. Himber Salsen	„ eod:
161. Gesulzte Milch	„ eod:
162. Krapfen von der Frau Waberl	„ eod.
163. Krapfen von der Zachin	„ eod:
164. Meine Krapfen	„ 192.
165. Mandel Torten	„ eod:
166. Eine andere	„ eod
167. <i>Souverain</i> Torten	„ eod:
168. Krach Torten	„ 193.
169. Pfaum Kollazen	„ 194.
170. Faschierte Maurachen	„ eod
171. Maurachen auf andere Art	„ 195.
172. Hirn Wandel	„ eod:
173. Schlein Suppen	„ 196.
174. Senef	„ 197.
175. Topfen Strudel	„ eod.

[Seite 224.]

### **Schokoladekoch<sup>1</sup>**

Nimm in Weidling<sup>2</sup> ein halb Pfund fein gestossene Mandeln, und 1 ½ Vierting<sup>3</sup> fein gesiebten zucker, 5-ganze Eyer, und 15 Dötter, jedes gut verrühret, rühre es in allen eine ganze Stunde, daß es Schön Pflaumig<sup>4</sup> wird, zuletzt nimm 6 Loth<sup>5</sup> geriebenen Schokolade, und ein halbes Loth gestossenes zimmet, rühre es nur so viel, daß es untereinander kommt, schmiere eine Schüssel und Reif<sup>6</sup> mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, hernach bestreue es mit zucker.

### **Haschewandeln<sup>7</sup>**

Schneide ein Kälbernes oder was für ein Bratel<sup>8</sup> ist, gegen ein halb Pfund<sup>9</sup> mit dem Schneidmesser fein zusammen, mische ein wenig fein geschnittene Limonienschaler<sup>10</sup> darunter, laß Eyer-groß Butter im Reindel<sup>11</sup> zergehen, lege das geschnittene darein laß ein wenig dünsten drucke

---

<sup>1</sup> Schokoladaufwurf

<sup>2</sup> Große, weite Schüssel

<sup>3</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Leicht und locker wie Flaum

<sup>5</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>6</sup> Ringform

<sup>7</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen mit Hackfleisch

<sup>8</sup> Weiches Fleisch

<sup>9</sup> 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>10</sup> Zitronenschalen

<sup>11</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

[Seite 225.]

von einem halben Limonie den Saft daran, und  
laß es auskühlen: mache einen Buttermteig, Walke  
ihn Messerrucken dick aus, schneide viereckigte Fleckel,  
so viel du brauchest, lege auf ein jeds Schüsserl  
ein Fleckel, schneide den Teig ringsherum gleich,  
als dann bestreiche den Rand mit abgeschlagenen  
Eyern, lege auf ein jedes einen Fasch<sup>12</sup>, darnach lege  
wieder auf ein jedes ein Fleckel, als dann drucke  
es mit einen Messerrucken Fingerbreit von einan  
der in die Höhe, bestreiche es obenauf mit abgeschlag  
=enen Eyern, backe sie in der gehizten Tortenpfan=  
=ne semmelfarb, hernach richte es auf eine Schüssel,  
und lege rings herum grünen Petersil.

### **Gestössene Krebswandel<sup>13</sup>**

zerlasse einen Vierting<sup>14</sup> Krebsbutter<sup>15</sup>, mache  
in einen halben Pfund Mehl ein Grübel<sup>16</sup>, Gieß den  
butter darein, nihm in einen Hafen<sup>17</sup> 4 ganze/

---

<sup>12</sup> Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung

<sup>13</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen

<sup>14</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>15</sup> Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter

<sup>16</sup> Grube

<sup>17</sup> Geschirr, Topf

[Seite 226.]

Eyer, 2 Dötter 3 Löffel gewässerte Germ,  
ein halbes Seitel<sup>1</sup> Obers, sprudle es ab mache den  
Teig an Schmiere die Wandel mit Krebs butter,  
und fülle sie halb voll an laß sie voll gehen;  
und backe sie.

### **Markwandel<sup>2</sup> auf eine andere**

**art.**

Nihm 8 Loth<sup>3</sup> geschwellte<sup>4</sup> und fein gestossene Man  
deln 6 Loth geshiebten<sup>5</sup> zucker, 3 ganze Eyer,  
und 4 Dötter, rühre alles in Weidling<sup>6</sup> bey drey  
Viertelstunde, mische aldann um 3 Kr<sup>7</sup> gewürfelt  
geschnittenes Mark, und 6 Loth länglicht geschnitte=  
nes zitronaht füttere die Wandeln mit mürben  
Teig, fülle sie halb an und baite<sup>8</sup> sie.

### **Eine Gute mübe<sup>9</sup> Pastete zu machen**

Nihm 5 Viertel<sup>10</sup> feines Mundmehl<sup>11</sup> 1 Pfund<sup>12</sup> süssen  
Butter, schneide den selben in das Mehl, Walke  
in mit den Nudelwalker<sup>13</sup> subtil ab mache den  
Teig also: Nihm 2 ~~G~~ Ganze Eyer und 3 Dötter

---

<sup>1</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>2</sup> Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen mit Knochenmark

<sup>3</sup> 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

<sup>4</sup> Eingeweicht und geschält

<sup>5</sup> Gesiebt

<sup>6</sup> Große, weite Schüssel

<sup>7</sup> Kreuzer

<sup>8</sup> Bähnen, leicht rösten

<sup>9</sup> Mürb

<sup>10</sup> Ein Viertel ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>11</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>12</sup> 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>13</sup> Nudelholz

[Seite 227.]

6 Eslöfelvoll Wein, 6 Lo[?]elvoll Milchraum<sup>14</sup>, salze ihn was recht ist, mache den Teig zesamen<sup>15</sup>, schlage ihn drey oder Viermal, lasse ihn ein wenig rasten, mache daraus eine Pastete, sie ist fertig und ser gut Nb. Einschlagen kann man, was man will.

### **Germbutterteig.**

Nihm auf das Brett ein halb Pfund<sup>16</sup> Mundmehl<sup>17</sup>, ein ganzes Ey, und einen Dotter ein halbes Seitel<sup>18</sup> Milch=raum<sup>19</sup>, 2 Löfelvoll Germ, salze es, mache den Teig zusammen, walke ihn aus, schlage einen Vierting<sup>20</sup> süssen Butter darein, und schlage ihn Viermal über, mache davon was du wulst<sup>21</sup>.

### **Anisbrezel auf eine andere art**

Nihm auf ein Brett ein halb Pfund Mehl 1 Vierting<sup>22</sup> Butter 1 Vierting gesiebten zucker, 2 ganze Eyer und anis, Wirke den Teig zusammen, mache Kleine Bretzel, bestreiche sie mit Eyerklar, streue zucker darauf, und backe sie schön.

---

<sup>14</sup> Rahm

<sup>15</sup> Zusammen

<sup>16</sup> 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>17</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>18</sup> 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

<sup>19</sup> Rahm

<sup>20</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>21</sup> Willst

<sup>22</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

[Seite 228.]

### **Fanillenkrapfel**<sup>1</sup>

Nimm in Weidling 1 Vierting<sup>2</sup> gesiebten zucker,  
schlag von 3 Eyer die Klar zum Schnee, und nimm  
sie dazu, rühre es eine halbe Stunde, mische  
hernach um 3 Xr.<sup>3</sup> Gestossene Fanille darunter,  
schneide runde Oblaten, mache runde Bazel<sup>4</sup> darauf,  
und backe sie so Kühl als es seyn kann.

### **Milchramkipfel.**

Treibe 4 Eyer groß butter oder Schmalz Pflam  
=ig ab<sup>5</sup>, schlage 3 Dötter und ein ganzes Eyer  
daran, gieß 2 Löffelvoll Germ, und 2 Löffelvoll Mülch  
raum<sup>6</sup> dazu, salze es was recht ist, rühre so viel Mehl,  
das du den Teig auswalken Kanst daran, mache  
Viereckigte Fleckel, fülle was eingemachtes, oder auch  
ziweben<sup>7</sup> und Weinbel<sup>8</sup> hinein, diese werden aber  
geschnitten, schmiere sie mit Eyer Dötter bestr  
eue sie mit zucker, laß sie langsam gehen, hernach backe  
sie schön.

---

<sup>1</sup> Vanillekrapfen

<sup>2</sup> Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm

<sup>3</sup> Kreuzer

<sup>4</sup> Kleine Häufchen

<sup>5</sup> Flaumig rühren

<sup>6</sup> Milchrahm

<sup>7</sup> Zibeben, Trockenbeeren vom Rebstock mit Kernen

<sup>8</sup> Weinbeeren, Rosinen

[Seite 229.]

### **Weichselfandel.**

Treibe einen halben Vierting<sup>9</sup> Butter recht Pflaumig  
ab<sup>10</sup>, rühre 2 Dötter und ein Ganzes Eyer, Limoni  
=enschäler<sup>11</sup>, zimmet zucker und Weichsel nach gedunken<sup>12</sup>  
darein, feuchte um einen halben Xr<sup>13</sup> Semelbräkel<sup>14</sup>  
mit süssen Obers an, rühre sie darunter, schmiere  
ein Reindl<sup>15</sup> mit Butter, fülle es ein, und backe es  
schön.

### **Weichselkuchen**

Treibe 1 Vierting<sup>16</sup> Butter Pflaumig ab<sup>17</sup>, rühre 2 ganze  
Eyer und 2 Dötter, jedes gut Verröhret<sup>18</sup>, von einem  
ganzen Limonie<sup>19</sup> Klein geschnittene Schäler<sup>20</sup> 1 Vierting  
gesiebten zucker, dann 1 Vierting gesiebtes Mund  
=mehl<sup>21</sup>, und zu lezt eine gute Handvoll Weichsel  
samt die Kerner darein, schmiere ein Plattel und  
Reif<sup>22</sup> [mit] Butter, fülle es ein, backe es langsam in der  
Tortenpfanne, hernach Kannst du ein Eis<sup>23</sup> darauf  
machen.

---

<sup>9</sup> Ein Vierting ist der vierte Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

<sup>10</sup> Flaumig rühren

<sup>11</sup> Zitronenschalen

<sup>12</sup> Gutdünken, ermessen

<sup>13</sup> Kreuzer

<sup>14</sup> Semmelbrocken

<sup>15</sup> Kleines, tiefes Kochbehältnis

<sup>16</sup> Vierter Teil ( $\frac{1}{4}$ ) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich,  $\frac{1}{4}$  = 140 Gramm

<sup>17</sup> Flaumig rühren

<sup>18</sup> Verrührt

<sup>19</sup> Zitrone

<sup>20</sup> Schalen

<sup>21</sup> Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden

<sup>22</sup> Ringform

<sup>23</sup> Zuckerglasur

[Buchdeckel Innenseite verso:]

umorgen<sup>1</sup> einzumochen

indes fasel<sup>2</sup> 6 fosel ~~einzumachen~~

gehenhinein pföfer um 2 Xr<sup>3</sup>

imber<sup>4</sup> 2 Xr

[Deckblatt verso]

Johan Diedrich

[Buchdeckel Innenseite recto:]

Im Jahr 1[?]06

350

92

258

[??]

[???]

~~258~~

350

92

258

92

[?]50

Den

D

---

<sup>1</sup> Unmurke, Gurke

<sup>2</sup> Fass

<sup>3</sup> Kreuzer

<sup>4</sup> Ingwer