

**Neues**  
**Salzburgisches**  
**Koch = Buch /**

**Für**  
**Hochfürstliche und andere vornehme Höfe/ Klöster/**  
**Herren-Häuser/ Hof- und Haus-Meister /**  
**Koch und Einkäufer ;**

**Wie auch**  
**Für einschichtige/ gesund und franche Personen/ nicht allein**  
**zu Haus/ sondern auch im Feld.**

**Mit mehr dann 2500. Speisen/ und 318. in schönen Kupffer**  
**gestochenen Formen/ aus eigener langwieriger praxi**  
**also eingerichtet /**

**Daß man auch bey Hoch-Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln/**  
**bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische**  
**auf das Zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich**  
**versehen und bestellen kan /**

**Bestehend**  
**Aus 4. Theilen/ in 8. Büchern eingetheilt/ bey deren**  
**jeden ein doppelt Register mit angehänget.**

**Durch**  
**Conrad Hagger/ Hoch-Fürstlich-Salzburgischer**  
**Stadt- und Landschafft-Koch.**

**Mit Röm. Kayf. Maj. allergnädigstem Privilegio.**

---

**A U S P U N G /**  
**Druckts und verlegt Johann Jacob Lotter /**  
**1719.**

38 Salzburgischen Koch-Buchs II. Theil/ 2. Buch/

fein lenn ab / walg ihn auf einem Tisch-Tuch aus / und zieh ihn auf das dünneſt aus / es muß ein langes Blatt / und länger als breit ſeyn / laß den Taig ſtarz werden / ſtoß Mandeln groblecht / ſtreue es auf den Taig / auch Wein-Beerlein / Zucker und Zimmet / ſchneide von Butter die Blättlein / legß auf den Taig fein dick / überwalgs rogel / legß hernach wie einen Schnecken / oder wie eine Schlangen / bachß langſam / es iſt gar gut.

Nº 33. Aufgeſtrichene Oblat / von Mandeln.

**S**toß ein Viertel Pf. Mandel klein / mit Roſenwaſſer / doch nicht zu naß / daß nur die Mandeln nicht ölicht werden / thue darunter 6. Loth Zucker / ſchneide weiße Oblat / wie die weſche Karten-Blätter / ein Oblat gibt zwey ſolche / dar- auf ſtreiche die Mandeln eines Meſſerrucken dick / darnach ſtreue eine geſchnittene Muſcatnuß darauf / truckß mit dem Meſſer / über die aufgeſtrichene Oblat / nieder / bachß in einer Dorten-Pfann / mit ein wenig Glut / unter und auf der Dorten-Pfann / wann ſie trucken ſind / ſo machß alſo / warm ein Eyß darüber von Zucker und Roſenwaſſer / ſtreichß auf die Oblat / thue es wieder röſch bachen / daß das Eyß anſlauffen kan.

Nº 34. Der Spig-Kuchen / oder Mörsel-Krapffen / wird alſo gemacht / wie folget :

**N**imm ſchön Meel in ein Geſchirz / nachdem der Krapffen groß oder klein wird / gieß darein warmen / süßen Nam / oder Milch / mit ein wenig weiſſer Bier-Gerben und zerlaſſenen Butter / ſammt Ethern nach Nothdurfft und dergleichen Dotter / in der lau-warmen Milch wohl abgerührt / und den Taig darmit angemacht / wie man die Weſpen-Neſter oder Meel-Schnecken macht ; nimm darein wenig Zucker / wohl Zimmet / Muſcatnuß / und wohl truckne Wein-Beerlein / oder laß die Wein-Beer aus nach Belieben / ſetz den Taig

Taig ein wenig an ein warmes Ort / daß er aufgehet / mach den Mörsel heiß / untersich und herum mit Glut / gieß warmen Butter darein / daß die Derter darvon auch warm und fett werden / und wann der Taig genug / so schütte ihn dar ein / aber nicht voll / dann er muß schön aufgehen / gib oben darauf auch eine Deck mit Glut / und bache ihn schön heraus / dann wird er mit gemachten Blättern von süßen Taig / gleich einem Artischocken besteckt / geziert und aufgetragen.

N<sup>o</sup> 35. Anderst / ein Prügel oder Spiz = Krapffen am Spiz zu braten.

**N**ache den Taig / wie gleich jetzt vor gedacht / aber nicht zu fett oder zu dünn / und sobald der Taig an der Wärme ein wenig aufgangen ist / schütte ihn auf die saubere Tafel oder Brett / und walge ihn mit schön Meel in der Größe nach deiner Nothdurfft / wie dein Prügel groß oder klein ist / wann er ausgewalgt ist / so bestreich ihn mit zerlassnem Butter / streue ein wenig Zucker / wohl Zimet und Muscatnuß / und wer will / auch klein gehackte / oder etwas grob geriebene Mandeln und Wein Beerlein darauf / bestreich den Prügel ein wenig mit Butter oder Schmalz / wickle oder winde den Taig darauf / und binde ihn mit einer Spagat = Schnur / welche auch zuvor mit Butter bestrichen / schön Schrauben = weiß von oben bis unten aus / jedoch nicht zu fest zusammen / lege ihn zum Feuer / und brate ihn gemach herab / bestreiche ihn zu Zeiten mit Butter / und laß ihn also umtreiben / bis er wohl gebraten und eine schöne Farb hat / dann ziehe ihn sanfft ab / stopffe beide Löcher zu / bis er kalt ist.

N<sup>o</sup> 36. Der Spiz = Krapffen wieder anderst / von dem guten N<sup>o</sup> 1. beschriebenen Pasteten = mürben / Englischen Taig / 2c.

**N**ach einen festen Taig von schönem Meel / Salz / guten Butter / Eyerdotter und frisch Wasser / wie er in dem Ersten Sa:

40 Salzburgischen Koch-Buchs II. Theil/ 2. Buch/

Capitel No 1. bey dem Pasteten- Taig vollständig beschrieben ist/ so es beliebt/ so mische darunter Zucker/ Zimmet und Muscat-  
nuß/ walge von diesem Taig ein Finger-dickes Blatt aus/ streue  
darauf grob-gestossene Mandeln/ kleine Rosin/ mit ermeltem Ge-  
würz/winde den Taig um die/ oder den Prügel/ binde ihn ganz  
sanfft mit einer saubern mit Butter bestrichenen Spagat-  
Schnur/ von unten bis oben/ Daumen-weit voneinander durch-  
aus/ in Form/ als wie eine Schrauben/ der Prügel- Krapffen  
wird am Spiß dicker/ verbinde ihn auch ein wenig mit Papier/  
und brate ihn langsam herab/ als wie eine Gans/ auch zuweilen  
mit Butter beträfft/ und endlich nimmt man das Papier her-  
ab/ begießt ihn nachmal ein wenig mit Butter/ und gibt ihm  
schöne Farb; bestreu ihn mit Zucker und Zimmet/ oder mach ein  
Eys dar auf/ und ziehe ihn ab/ wann er mit dem nachfolgenden  
Schmarren gleich einem Artischocken besteckt wird/ so wird er  
nicht übereyßt/ richte ihn an/ und regalire ihn mit kleinen  
Prügel-Kräpflein/ allerhand Schmarren und Blumen. Di-  
ser ist besser zu bestecken/ als der nachfolgende/ weil der andere  
mürber ist.

No 37. Anderst/ ein Spiß-Krapffen zu machen.

**D**er nimmt man an statt des vorigen/ den guten/ süßen  
Linzer-Taig/ bey den Mandel- Dorten schon beschrie-  
ben/ jedoch nicht gar zu fett/ auch fein trucken und gut  
von Gewürz angemacht/ ausgetwalgt Fingerdick/ (und wann  
der Prügel groß) auch Daumen- dick gelassen/ an den Spiß  
gewickelt/ und dem vorigen gleich gebunden und gebraten/  
wann er zu früh Farb hat/ und zu braun würde/ muß er  
mit Papier verbunden werden/ und wann er fertig/ wird er  
übereyßt/ oder gleich also abgezogen/ aufrecht auf eine Schüs-  
sel in die Mitte gestellt/ und kalt werden lassen; unterdessen wird  
auch von diesem Taig auf ein Blech oder Papier ein guter/ et-  
was dünner Schmarren gemacht: also zu Becklein geschnitten/  
auch

auch in den grossen Spiß: Krapffen auf und auf in guter Aus-  
theilung / bequeme Löcher gemacht / daß die Spiß von den  
zerschnittenen Schmarren hinein gehen / Dann mach einen dick-  
geläuterten Zucker in ein Pfännlein / stoß allezeit ein Spiß  
von einem Wägglein darein / und also gemischt nacheinander  
auf den Krapffen.

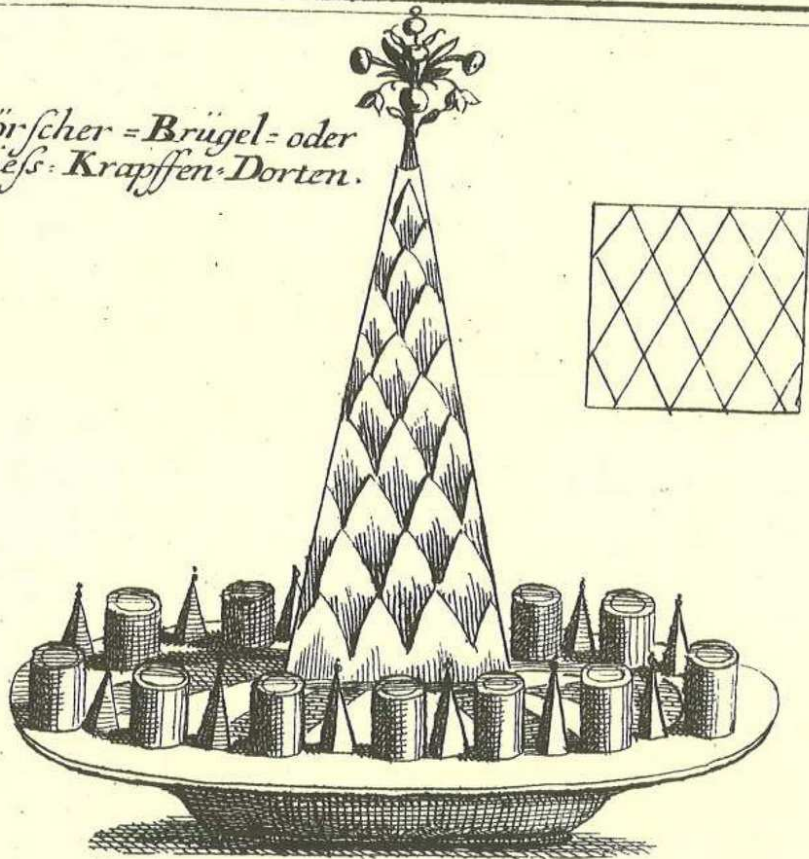
NB. Tragant: Taig zu machen.

Nimm halb Zucker und halb Meel / aber das! feiniste /  
und Eyerklar nach Nothdurfft / und mache disen nicht zu  
naß oder feucht an / dann der Zucker laßt nach / hernach wal-  
gere zwey dünne Blättlein / eines lege in ein mit Butter dünn-  
geschmierte silberne oder kupferne Schüssel innwendig / und  
stupffe es mit einem Messerlein / oder Gabel / oder Spickna-  
del wohl ab / daß es nicht blättericht wird ; das andere Blatt  
aber / auf eine gleichfalls umgekehrte / und dünn- geschmierte  
Schüssel / glatt angelegt / und sauber ausgeschnitten und ge-  
backen / hernach mit einer Latwergen / oder köstlichen Cafft  
innwendig bestrichen / und mit dem oberen ausgeschnitten / zuge-  
hült und aufgetragen.

Nº 38. Der grüne Mandel-Schmarren.

**N**imm ein halb Pf. abgezogene Mandeln / wasche sie in fri-  
schen Wasser aus / und auf einem Tuch getrocknet / und  
in einem nicht gar zu kleinen Mörsel gestossen / nimm ei-  
nen grünen Spinat: Dopffen / reibe oder stosse ihn unter die  
Mandeln / hernach bereite den Zucker also : Man nimmt auf  
ein halb Pf. Mandeln / ein Viertel Pf. gestossenen Zucker in  
eine messingene Pfann / auf einem Glütlein schön rösch und  
trucken herab geröst / biß er wohl erwarmet ist / hernach den war-  
men Zucker in ein sauber erdenes Geschirz gethan / und ge-  
schwind von 1. oder 2. Lemoni den Cafft darein getruckt / und  
auch von einer Lemoni die Schaalen klein geschnitten / und zuvor  
Salzb. Koch: Buchs II. Theil / 2. Buch.      §      üben.

*Mörſcher = Brügel = oder  
Spieß: Krapffen: Dorten.*



*Spieß zu dem groſſen Krapffen.*

