

Funfter Absatz.

Von unterschiedlichen Pasteten, und
Torten zu machen.

N. 280. Karpfen-Pasteten.

Simm einen schönen grossen Karpfen, dieser wird geschüppet, und auf dem Rücken aufgemachet, die Gall heraus genommen, und den Karpfen wohl eingesalzen, laß ihn ein Stund im Salz liegen, hernach gieß eine gute Beiz darüber, und zugedeckt, etliche Stund stehen lassen, damit die Beiz durchgreiffet, alsdann mache einen guten marben Taig, nimm den Karpfen, und sauber abgetrüknet, inwendig gut gewürzt, auch Butter, Capri, Lemoni-Schäler, lege den Karpfen auf den ausgetriebenen Taig, vorher mit Lorber-Blätter, Rosmarin, und Lemoni-Schäler belegt, imgleichen auch den Karpfen mit diesen belegt, mache den andern Taig darüber, und formirt wie einen Karpfen, mache Schüppen, oder einen Ausschnitt, was beliebet, 2. oder 3. Stund gebacken, eine gute Suppen darein gemacht, nach Belieben.

N. 281.

N. 281. Karpfen-Pasteten auf andere Art.

Mit dem Karpfen verfare wie oben stehet. Der Form kan auch auf diese Art gemacht werden. Machte unterdessen ein gutes Fleisch, nimm Fisch-Breit, hacke es klein, wie auch geweißtes Brod, Capri, Lemoni-Schäler, Sardellen, treibe einen Butter ab, rühre das Kleingehackte darein, gut gewürzt, ein wenig Sur vom gebeizten Karpfen, daß ansäuerlet wird, wie auch ein wenig Milchreim, streich von diesen auf den ausgetriebenen Taig, lege den zubereiteten Karpfen darauf, das andere streich oben auf den Karpfen, und formirt wie der Karpfen ist, schön zierlich, und 3. Stund gebacken im Back-Ofen, es kan auch der Karpfen zu Stückeln geschrepft werden, doch aber, daß die Haut beyammen bleibe, es ist leichter vorzulegen.

N. 282. Karpfen-Pasteten ohne Graten.

Nimm von 2. Karpfen das Breit, hacke es klein, hacke auch von 3. Hechten die Leber darunter, und das Blut von Karpfen, mache von Eyern, und ein wenig Milchreim, mit Butter ein Fingerührtes, nimm geweißtes Brod, und ausgedrukt, stosse es untereinander, treibe frischen Butter ab,

R

rüh

rühre darein 6. Eyer, eines nach dem andern, rühre das Breit und das Gestossene darein, auch klein geschnittene Capri, Lemoni-Schäler, spanisch Rudelkraut, Milchreim, Lemoni-Saft, daß ansäuerlet wird, gut gewürzt, mach ein guten marben Taig, nicht gar zu dick ausgetrieben, nimm den Kopf von dem Karpfen, auf die ausgetriebene Flecken gericht, bereite das Abgetriebene, mache den Form wie ein Karpfen, lege oben auf Capri, Lemoni-Schäler, und mache den Deckel darüber, und hernach gebacken, mache ein ansäuerletes Süppel darüber, wann es gebacken ist, gibß auf die Tafel. Die Nechten-Pasteten werden auch gemacht wie die Karpfen-Pasteten.

N. 283. Schild-Kroten-Pasteten.

Mache einen Brand-Taig, oder marben Taig, doch aber, daß er vest angemachet wird, sonst bleibet der Form nicht, treibe ein Flecken oder Boden aus, darnach man eine grosse Pasteten machen will, man kan kleine, mittlere, und grosse machen, mache ein Form wie ein Schild-Krott ist, mit Kopf, Füßen und Schweif, schlage darein ein saubers Tisch-Serviet oder Papier, schön röset gebacken, mache die Füll,
die

die Schild = Krotten schön weich gesotten, und sauber gepuzt, dünste es in Butter und Semmel = Bröseln, und grünen Peter = sil, gieß eine gute Erbsen = Brüß darein, und Wein, laß auffieden, brenn es ein mit guter Butter = Einbrenn, daß die rechte Dicken bekomme, gut gewürzt, Salz, Lemoni = Schäler, richte es ein halbe Stund vor dem Tisch in die Pasteten, daß schön warmer auf den Tisch kommet. Auf diese Art kan man es auch ohne Pasteten für eine Speis geben. Item, kan auch in diese Pasteten ein gemischte Speis mit Schild = Krotten gemachet werden.

N. 284. Schild = Krotten = Pasteten auf andere Art.

Die Schild = Krotten werden nicht gar zu weich gesotten, nimm das Ingeweid samt der Gall sauber heraus, wie auch die wilde Haut abgeschält, gib Achtung daß alle 4. Biegeln ganzer beyssammen bleiben, bereite ein Rein mit Butter, grünen Petersil, Milchreim, Lemoni = Schäler, dünste die ganze Schild = Krotten, bestreue es mit Muscatblüh, und drucke Lemoni = Saft darauf, mit ein wenig Salz bespren = get, lasse es auskühlen, nimm gebähete

Semmel-Schnitten, diese in süßen Milchreim eingedunckt, mache es auf die Art, wie die Schnepfen-Schnitten, nimm von dreyen Karpfen das Beischel, den Rogen weg, hacke es klein, giesse auch das Karpfen-Blut darunter, auch Hechten-Leber, röste es in Butter, grünen Petersil, Lemoni-Saft, und Milchreim, ein wenig Semmel-Bröseln, und gewürzt, Nägerln, und recht gesalzen, streiche es auf die Schnitten, mache einen guten marben Taig, aber schön dinn ausgetrieben, richte die Schnitten darauf, hernach die Schild-Krotten, streiche von dem übergebliebenen gehackten Morast oben auf, wie auch Milchreim, formire es, wie ein Schnepfen-Pasteten, und ein halbe Stund gebacken, derothalben muß der Taig dinn ausgetrieben werden, die Suppen gibt diese Pasteten ohnedem.

N. 285. Schüssel-Pasteten von Milchreim
Butter-Taig.

Auf ein mittlere Pasteten wäge 1. Pfund Mehl, theile es voneinander, schneide darein 1. Pfund Butter, blättlet geschnitten, salze es, 2. Eyer, und 2. Dotter, 6. Löffel Milchreim, 6. Löffel Wein, mache den
Taig

Taig mit dem Radel Walger zusammen, viermalen geschlagen; wie den Butter-Taig, und allzeit ein wenig rasten lassen, nimm die gewöhnliche Pasteten-Schüssel, oder ein Torten-Blech, mache es auf die Art wie die Butter-Pasteten, mache eine gemischte Speis, als gebackenen Hechten, Kauli, Schwammerl, Schild-Krotten, Grundeln, kleine Knödeln, Krebsen, und grüne Erbsen. Wann die Pasteten schön gebacken ist, so richte die gemischte Speis darein.

N. 286. Milchreim Butter-Taig auf andere Art.

Nimm 1. Pfund Mehl, 4. Eyer-Dotter, eine Halbe Milchreim, mache einen linden Taig an, arbeite ihn wohl ab, und mache 7. Stückeln daraus, lasse ihn ein wenig rasten, nimm ein halb Pfund Butter, der sauber gewaschen ist, mache 7. Stückeln, treibe den Taig vierecket aus, wie auch den Butter, auf einen jeden Flecken Taig den Butter, und so fort, treib denselben aus, schlage ihn zweymal doppelt, einmal einfach, mache Pasteten, oder Krapfen, was beliebet, auch Torten.

N. 287. Butter-Pasteten.

Nimm zu einer grossen Pasteten 2. Pfund Mehl, 3. Eyer, und 3. Dotter in ein Naserl geschlagen, 2. Löffel Milchreim, 3. Löffel Wein, und das andere frisches Wasser, mache den Taig an, und wohl abgeschlagen, laß ihn zugedeckt eine halbe Stund rasten, nimm anderthalf Pfund Butter, dieselben sauber gewaschen, und ausgetrieben, walge den Taig aus noch so breit, als der Butter ist, und schlage den Butter auf die Flecken, halben Theil überlegt, schlage den andern halben Theil des Taigs herüber, schön gleich viermal ausgetrieben, und dreyfach geschlagen, und allzeit ein wenig rasten lassen; mache Schüssel-Pasteten, oder von freyer Hand auf ein Blech, richte eine gute gemischte Fasten-Speis, wann die Pasteten gebacken ist, darein gericht. Man kan auch Torten und Butter-Krapfen von diesem Taig machen.

N. 288. Stokfisch-Pasteten.

Mache die Pasteten wie die vorigen, ein Papier oder Brod eingeschlagen, und gebacken, nimm guten Stokfisch, ziehe ihm die Haut ab, zerschneide ihn zu kleinen Stückeln, und eingesalzen, laß ihn eine
hal

halbe Stund ligen, hernach abgetrüknet, mit Semmel-Bröseln und Mehl bestreuet, und schön gelb aus dem heissen Schmalz gebacken; richte ihn in eine Reim, nimm dinnen Milchreim, Muscatblüh, grünen Petersil, ein wenig Erbsen-Brüh, frischen Butter, und etliche Sardellen, lasse es untereinander auffieden, kanst auch gebackene Nechten-Leber darzu nehmen. Richte es eine halbe Stund vor dem Tisch in die Pasteten, setz es wieder in Back-Ofen, und gibß zur Tafel.

N. 289. Stokfisch in der Pasteten auf andere Art.

Nimm marben und schön weissen Stokfisch, ziehe ihm die Haut ab, schneide ihn zu Stückeln, und gesalzen, lege ihn auf einen Rost, und gebraten, damit das stinkende Wasser heraus kommet, alsdann mache einen guten marben Taig, darnach die Pasteten groß wird, nimm 1. Pfund Mehl, 2. Eyer, und 2. Dotter, einen Löffel voll Milchreim, Wein und Wasser, den Taig angemacht, nimm ein halb Pfund Butter, sauber gewaschen, in den Taig geschlagen, wie den Butter-Taig, so oft ausgetrieben; und wieder geschlagen, nimm einen

halben Vierting Butter, diesen abgetrieben, 2. Löffel-voll Milchreim, 4. klein-gehackte Sardellen, von einem halben Lemo-
ni die Schäler, klein-geschnittenen grünen Petersil, und Muscatblüh; diese Stück im Butter abgerührt, treibe den Taig aus, und von dem Abgetriebenen darauf gelegt, hernach den Stokfisch; das andere Abgetriebene streiche oben auf den Stokfisch, mache die Pasteten auf eine Schüssel oder Blech, wie es beliebt, backe es im Back-Ofen; die Suppen gibt es ohnedem selber.

N. 290. Zausen-Pasteten.

Nimm frischen oder gesalzenen Hausen, der wohl ausgewässert ist, dieser wird eingebeizt, wie der Karpfen, lasse ihn einen halben Tag in der Beiz ligen; ist es aber ein frischer Hausen, der wird vorher eingesalzen, und hernach die Beiz darüber gossen; mache einen guten marben Taig, den Hausen sauber abgetrüknet, belege den Taig mit Butter, Capri, Lemo-
ni-Schäler, Rosmarin, und Semmel-Bröseln, gut gewürzt, imgleichen auch oben auf dem Hausen, mache die Pasteten zusammen, eine Form wie es beliebt;
ba=

backe die Pasteten in einer gleichen Hitz, daß sie nicht zusammen fällt; mache eine gute Capri-Suppen, oder von Sardellen. Diese Pasteten kan gute 2. Stund backen.

N. 291. Hausen-Pasteten auf andere Art.

Bereite den Hausen, dieser wird zu Stücken zerschnitten, wie der schon oben beschriebene, wird auch eingebeizt, hernach nimm eine breite Rein mit Butter belegt, lasse den Hausen darin anlauffen, daß er schön weiß bleibet, behalte den Saft auf, nimm von einem Stückel Hausen das Breit, hacke es klein, nimm darunter Capri, Lemoni-Schäler, 3. oder 4. Sardellen, geweihte Semmel, treibe ein wenig Butter ab, und rühre das Gehackte darein, wie auch den aufbehaltenen Saft von dem gedünsten Hausen, gut gewürzt und gesalzen, auch ein wenig Milchrein, und von der Beiz, daß es ansäuerlet wird; mache den Pasteten-Taig, nimm 3. Pfund Mehl, bereite es auf die Tafel, nimm 1. Pfund gesalzenen Butter, schneide es Mitten in das Mehl, und gesalzen, bereite ein siedendes Wasser, giesse es auf den Butter, und mache den Taig geschwind zusammen, feiz

ne Eyer kommen nicht darzu. Diesen Zaig kan man zu vielen Pasteten brauchen, er ist gut zu essen, und bleibet in der Pasteten der Form; streiche von dem Faisch auf den ausgetriebenen Zaig, richte den Haussen darauf, das andere Faisch oben auf gestrichen, und verfertige die Pasteten, mache ein Herz, oder vierecket, was dir beliebet, hernach angestrichen mit Ehern, und gebacken. Diese Pasteten gibt ohnedem die Suppen von sich selber.

N. 292. Rutten-Pasteten.

Nimm auf eine mittlere Pasteten 2. Pfund Mehl, und 3. Vierting Butter in das Mehl blättlet geschnitten, und mit dem Rudel-Walger abgearbeitet, gesalzen, nim in ein Haferl 3. Eyer und 4. Dotter, ein Löffel-voll Milchreim, Wein und Wasser, den Zaig angemacht, treibe eine runde Flecken aus, und schlage ein Brod, oder sauberes Papier, mache die Pasteten rund, wie eine aufgesetzte Pasteten, schön gebacken; richte unterdessen die Rutten, diese werden gespeilet, daß sie schön rund bleiben, und schön kürnig abgesotten, mache ein gutes Bier-Süppel, und lasse die Rutten darinnen einen Sud thun, gewürzt; man

man kan auch gebackene Karpfen-Milch und Hechten Leber darunter nehmen, richte es in die schon gebackene Pasteten, und setze es wieder in Back-Ofen, damit das Pasteten-Brod einen guten Geschmak davon bekomme. Die Hechten-Pasteten kan auch auf diese Art gemachet werden, wie die Karpfen-Pasteten auf zweyerley Art.

N. 293. Tauben-Pasteten.

Die Tauben werden sauber gebuzt, und ausgenommen, die Füßeln eingestekt, lasse es im siedenden Wasser anlauffen, und sauber gespikt, zwey oder drey Stund eingebeizt. Machte unterdessen einen marben Taig, oder einen Brand-Taig, treibe die untere Flecken aus, belege es mit Butter, Semmel-Bröseln, Capri, Rossmarin, Lorber-Blätter, und gemischten Gewürz, richte die gespikte Tauben darauf, und mache den Form vierecket, oder sechsecket, darnach die Pasteten groß wird, backe es zwey Stund, und mache ein ansäuerletes Capri-Süppel, und giesse es darüber.

N. 294. Tauben-Pasteten auf andere Art.

Die Tauben werden auf die Art zubereitet, wie die vorigen, man kan es auch in der Beiz anlauffen lassen, darnach man es

es geschwind brauchet. Wann die Tauben gespikt seynd, so dünste es in Butter ein wenig, und lasse es hernach auskühlen, nimm Hühnel-Lebern, und die Tauben-Lebern, hacke es klein, bereite auch fünf Sardellen, Lemoni-Schäler, spanisch Rudelkraut, Capri und grünen Petersil; dieses in Butter gedünst, gut gewürzt, Milchreim, und gesalzen, mache einen guten marben Taig, und ausgetrieben, den Boden belegt mit gebähten und in Milchreim geweikten Semmel-Schnitten, streiche halben Theil von dem Morast darauf, das andere streiche oben auf die Tauben, mache die Pasteten zusammen, wie rein aufgesetzte Pasteten; die Köpfe von denen Tauben richte schön zierlich herum auf dem Deckel, mache zwey kleine Täubeln von Taig, damit sie mit denen Schnäbeln zusammen schauen, schön gebacken, und auf die Tafel geben.

N. 295. Hühnel-Pasteten.

Die Hühnel werden sauber gepuzt, und gespikt; auf zweyerley Art kan es gemacht werden, wie die Tauben-Pasteten vor beschrieben worden. Allein ist zu merken, daß der Pasteten-Taig muß dinner aus-

ge-

getrieben werden zu der Hühnel-Pasteten, brauchet auch nicht so lang backen, als die Tauben-Pasteten. Die Form kan gemacht werden, wie es beliebt.

N. 296. Capauner-Pasteten.

Die Capauner werden sauber gerupft, und ausgenommen, schlage die Füß und Flügel, auch Ruckrad entzwen, eingebeizt und gespikt. Wann es grosse Capauner seynd, können sie 1. oder 2. Tag in der Beiz ligen; mache ein gutes Faisch, nimm Kalb-Fleisch, hacke es klein, Ochsen-March, Capri, Lemoni-Schäler, spanisch Kuddelkraut, geweichte Semmel; dieses klein gehakt, untereinander gerührt, gut gewürzt, Lemoni-Saft, ein wenig Essig, daß es ansäuerlet wird, gesalzen; mache einen marben Teig, treibe ihn aus, wie gewöhnlich ist, streiche von dem Fleisch darauf, daß andere auf die Capauner, auch ein wenig Milchreim darüber; mach die Pasteten zusammen, ein Herz oder vierecket, mache kleine Federl, oder einen schönen Querschnitt, backe es in einer gleichen Hiz, 2. oder 3. Stund, darnach die Pasteten groß ist. Die Suppen gibt diese Pasteten ohnedem selber.

N. 297. Pasteten von jungen Capäuneln.

Nimm 3. oder 4. junge Capäuneln, lasse einen starken Wein oder Essig siedend werden, nimm auch von unterschiedlichen Gewürz darein, giesse es dem lebendigen Capäunel durch einen Trichter ein einen Löffel-voll, und binde den Hals geschwind mit einem Spagat zusammen, ziehe dem Capäunel die Haut ab mit samt denen Federn, wie denen Häseln, richte es auf folgende Art: Die Brust hervor gebogen, gespeilet zweymalen, daß sie heraus kommen wie die junge Häseln, sauber gespikelt, mit gestossenen Cronawetbeeren und Röm bestreuet, und gut eingebeizt, lasse es 1. oder 2. Tag liegen, hernach mache die Pasteten, nimm auf die Tafel 2. Pfund Mehl, drey Viertling Butter in die Mitten geschnitten, und mit siedendem Wasser den Butter abgebrannt, mache den Taig schön fest zusammen; keine Eyer kommen nicht darzu: mache in der Pasteten den Form, wie eine Hasen-Pasteten, belege die Häselsel mit Lemoni-Schälern, Rossmarin, spanisch Rudelkraut, Butter, und gewürzt, Milchreim. Richte unterdessen den Backofen, und anderthalb Stund gebacken, ma

mache ein gutes dickes Capri: Süppel, und gib es darüber.

N. 298. Pasteten von jungen Capäuneln mit Mustern.

Die Capäuneln werden sauber, wie gebräuchlich ist, gepuzt, und ausgenommen, die Füßeln eingestekt, sauber gespißt, und ein wenig eingebeizt; mache einen marben Taig, oder den vorigen, wie es beliebig ist, nimm die Capäuneln aus der Beiz, und lasse es in einer Rein, mit Butter belegt, anlauffen, mit ein wenig Muscatblüh, klein-geschnittenen Lemoni Schälern, und einen Löffel-voll Milchreim, laß es aufdünsten; die Sur nimm hernach, wann die Form gemacht ist, auf die Capäunel, und verfertige die Pasteten, mache es schön zierlich; der obere Taig muß nicht gar zu dick seyn, also ist zu merken bey allen Pasteten, wann kleine Sachen eingeschlagen seynd, daß der Taig muß dinner ausgetrieben werden, dieweil es nicht so lang brauchet zu backen, als wo grosse Sachen eingeschlagen werden. Wann die Pasteten gebacken ist, richte die Mustern; diese werden ausgelöst, das Meer-Wasser erst auf die lezt darzu genommen, nimm
in

in ein Reinel Butter, und dünste die Auster, nimm auch Lemoni-Schäler, und den Saft, Semmel-Bröseln, grünen Petersil, Milchreim, gut gewürzt, ausgelöste Sardellen, und einen weichen Ochsen-Fuß, der vorher schon gesotten ist; dieser wird auch geschnitten, in der Größe wie die Auster, lasse es untereinander einen Sud aufthun, und richte es eine Stund vor dem Tisch in die Pasteten.

N. 299. Indianisch-Pasteten.

Nimm ein gutes Indianisch, bereite es also zu, wie die Capauner-Pasteten, allein daß sie länger backen brauchet: man kan es mit Faisch machen, oder ohne Faisch; den Form mache wie das Indianisch ist mit Federn, und auf einen gebogenen Zein den Kopf schön zierlich gemacht, wie auch die Flügeln und Schweif: wann es beliebet, kan auch ein Pelican gemachet werden: mache auch Junge, die an der Brust saugen, backe es in einer guten Niz, damit es nicht zusammen fället, auch nicht zu gäh, damit die Federn, oder der Kopf nicht verbrennet werden. Zu dieser Pasteten kan ein Brand-Taig gemachet werden, nimm 4. Pfund Mehl, 8. Eyer, 1.

Pfund

Pfund Schmalz in einen Kasterol, gieß so viel Wasser daran, als man vermeinet, daß genug ist, laß es miteinander auffieden, das Mehl gesalzen, und mit siedendem Wasser und Schmalz den Taig angemacht schön vest. Diese Pasteten kan 3. Stund backen; mache eine gute dicke Capri- oder Sardellen-Suppen, wann die Pasteten gebacken ist, darein gegossen, und auf die Tafel geben.

N. 300. Gänß- oder Aenten-Pasteten.

Die Gänß oder Aenten werden sauber gepuzt, die Fuß und Kuckrad entzwen geschlagen und eingebeizt, lasse es zwey oder drey Tag in der Beiz ligen, daß die Beiz wohl durchgreiffet; mache es auf die Art wie die Indianisch-Pasteten, doch aber den Form wie die Gänß oder Aenten; man kan auch einen marben Taig machen, doch aber daß der Taig wohl vest gemachet wird, gebacken wie die vorige.

N. 301. Wild-Aenten-Pasteten.

Die Wild-Aenten werden sauber gepuzt und ausgenommen; die Fuß eingestekt; mache eine gute Beiz, und lasse es darinnen anlauffen, wann die Beiz siedet, hernach gespikt, und lasse es etliche Stunden

in der Beiz liegen, nimm Hühnel-Leberln, wie auch die Lebern von Aenten, wann sie frisch seynd, hacke es klein, nimm in ein Reib Butter, und laß die Aenten darinnen dünsten, nimm sie heraus, damit sie ankühlen, rühre die gehackte Lebern in denselben Saft, allwo die Aenten gedünstet, nimm noch ein wenig Butter darzu, wie auch geriebene Semmel-Bröseln, grünen Petersil, Milchreim, gewürzt, kleingeschnittene Lemoni-Schäler, ein wenig von der Beiz, allwo die Aenten gelegen seynd, damit es ansäuerlet wird; mache einen guten marben Taig, einen Flecken ausgetrieben, richte die Aenten darauf, schütte den Morast darüber, verfertige die Pasteten, und schön gebacken: die Suppen gibt es ohnedem selber. Zu merken ist bey allen Pasteten, was eingeschlagen, damit es äußerlich zeigt, was darinnen ist, daß Innere aber muß allezeit schön marb seyn.

N. 302. Reb-Hühnel-Pasteten.

Die Reb-Hühneln werden sauber gerupft, und ausgenommen, gespikt und eingebeizt; mache den Morast auf die Art wie bey denen Wild-Aenten. Ein marber
Taig

Teig kan auch gemacht werden; mache es in allen wie die Wild-Plenten-Pasteten, schön gebacken, und gibs auf die Tafel.

N. 303. Reb-Zühnel-Pasteten auf andere Art.

Die Reb-Zühneln werden zubereitet wie die vorige. Das Faisch mache also: nimm von einem kalbernen Schlegel das Breit, hacke es klein, nimm auch vier ausgelöste Sardellen, Lemoni-Schäler, Capri, Ochsen-March, und geweiktes Brod; dieses alles klein geschnitten, in einem Naserl wohl abgerührt, gesalzen, gewürzt, und ein wenig Milchreim, mache einen guten marben Teig, treib denselben aus, streiche von diesem Faisch so weit als die Reb-Zühneln gelegt werden, das andere oben auf die Reb-Zühneln gestrichen. Verfertige die Pasteten schön zierlich, mache es mit Federn und Flügeln, oder mit schönem Laub-Werk und Ausschnitten; gebacken wie die Wild-Plenten-Pasteten zwey Stund, damit die Reb-Zühneln schön marb werden, und giesse ein gutes ansäuerletes Süppel darüber.

N. 304. Fasan-Pasteten.

Die Fasane werden sauber gerupft, und ausgenommen, die Füß eingestekt, sauber gespikt, und eingebeizt, mach das vorig-be-

schriebene Faisch, mache einen abgebrannten Pasteten-Taig, vier Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, wann mehrer Fasanen seynd; ist aber nur einer, nimmt man halben Theil, bereite das Mehl auf die Tafel, mache in der Mitten eine Gruben, schneide den Butter oder Schmalz Blat-
tel-weis darein, nimm so viel siedendes Wasser, und gieß es auf den Butter, salze, und mache den Taig zusammen, aber nicht zu weich, treibe den Taig aus, streiche von dem Faisch darauf, mache den Form wie ein Fasan, mit Kopf, Flügel, und langen Schweif, wie auch die Füß, hernach gebacken, und wohl Achtung geben, damit der Back-Ofen nicht zu heiß, und nicht zu kalt ist, lasse es zwey und ein halbe Stund backen.

N. 305. Fasan's Pasteten auf andere Art.

Die Fasanen werden zubereitet wie die vorigen, mache einen guten marben Taig, treibe denselben wie gebräuchlich ist, zu zwey Flecken aus, wann die Fasanen ge-
beizt und gespickt seynd, so nimm ein Rasterol mit Butter belegt, und laß die Fasanen darinnen dünsten, laß wieder auskühlen, richte es auf den Taig, nimm
klein

klein-geschnittene Lemoni-Schäler, Butter, und gewürzt, ein wenig Milchreim, und verfertige die Pasteten, mache ein Herz, oder was beliebet, backe die Pasteten schön Semmelfarb zwey und ein halbe Stund, mache die Brüh also: nimm ausgelöste Austern, diese werden in Butter gedünst, oder auch gedünst in Butter und Milchreim, Artoffeln, aber ein jedes besonders, daß die Brüh die rechte Dicken bekommet, wann es zu dinn ist, so nimm klein-geriebene Semmel-Bröseln darzu, wann die Pasteten gebacken ist, so richt dieses ein halbe Stund vor dem Tisch darein, und setze es wieder in Back-Ofen, damit die Fasanen einen guten Geschmack bekommen.

N. 306. Schnepfen-Pasteten.

Die Schnepfen werden erstlich sauber gerupft und abgesengt, nimm das Ingeweid heraus, und hacke es klein, stecke die Füßeln in die Schnepfen ein, und laß in einer Kasterol mit Butter belegt anlauffen, damit sie schön weiß werden, salze sie ein, und drücke von einem Lemoni den Saft darauf, nimm den gehakten Morast, röste es in Butter, streue auch darzu Semmel-Bröseln, grünen Petersil, Gewürz,

und Milchreim, nimm gebähte Semmel-Schnitten, weiche es in süßen Milchreim, mache den Pasteten-Taig, nimm gutes Mund-Mehl, Butter und Schmalz, mit dem Rudel-Walger wohl untereinander abgearbeitet, nimm 3. Eyer, und 6. Dotter, Wein und Wasser, mache den Taig wohl fest an, treibe ihn aus, wie gewöhnlich, richte die Schnitten mit halben Theil, den Morast darauf, nimm die Schnepfen, und mache den Form drey- oder vierecket, streiche den andern Morast darauf, und verfertige die Pasteten, richte die Schnepfen-Köpf auf die Schnirkel schön zierlich herum, und backen 2. Stund, die Suppen gibt es ohnedem selber, dessentwegen heißet es die Morast-Pasteten.

N. 307. Schnepfen-Pasteten auf andere Art.

Die Schnepfen werden sauber gerupft, und ausgenommen, das Ingeweid wird klein gehakt, und auf die Art zubereitet wie das vorige, die Schnepfen werden gespißt, und eingebeizt, laß etliche Stund in der Beiz ligen, mache einen marben Taig, oder Brand-Taig, verfahre mit dieser Pasteten wie mit der vorigen, mache

che es schön zierlich, schön Semmelfarb gebacken, und gibß auf die Tafel.

N. 308. Nuß-Häcker-Pasteten.

Die Nuß-Häcker werden sauber gerupft, der Kopf kommt weg, die Füßel werden eingesteckt, wie die Schnepfen, hernach sauber gespikt, und wohl eingebeizt, laß einen Tag in der Beiz liegen, nimm ein Rein mit Butter belegt, laß die Häcker darinnen dünsten, nimm sie wiederum heraus, und laß austühlen, mache das Faisch also: nimm von Kälbernen Schlegel ein halb Pfund Breit, hacke es klein, be-
 reite auch geweikte Semel, Ochsen-March, Capri, Lemoni-Schäler, etliche Sardellen, diese Stück alle klein gehakt, gewürzt, und ein wenig Milchreim, auch etliche Zehrl Knoblauch klein geschnitten darunter, mache einen guten marben Taig, schmie-
 re ein Rasterol mit Schmalz, richte den Taig ausgetrieben darein, lege erstlich von Faisch, hernach die Häcker, die Brüstel unter sich; wann die Pasteten gebacken ist, wird es umgestürzt, damit der Saft untereinander kommet, lege obenauf das andere Faisch, und mache es mit einem Deckel zu schön gebacken, und auf die Tafel geben.

N. 309. Hasen-Pasteten.

Erstlich werden die Hasen ausgezogen, und gehäutlet, hernach gespikt und eingebeizt, mache einen marben, oder Brand-Taig, diesen, wie gebräuchlich ist, ausgetrieben, belege den Boden mit Butter, Lemoni-Schäler, Capri, Semmel-Bröseln, Rossmarin, gemischtes Gewürz, richte den Hasen darauf, also belege auch den Hasen oben auf mit diesem, und mache die Pasteten in Form eines Hasen, richte den Back-Ofen in einer gleichen Hitz, schmiere die Pasteten mit Eyer, und 2. Stund gebacken, mache unterdessen eine gute Sarsellen-Suppen, und richte es darein.

N. 310. Hasen-Pasteten auf andere Art.

Der Has wird auf die Art zubereitet wie der vorige, das Faisch wird also gemacht: nimm kälbernes Fleisch, dieses klein gehakt, bereite auch Capri, Lemoni-Schäler, geweiktes Brod, treibe ein Stück Butter ab, rühre das Gehakte darein, gesalzen und gewürzt, mache es ein wenig ansäuerlet mit Lemoni-Saft, oder von der Beiz, allwo der Has ist gelegen, mache einen marben oder anderen Pasteten-Taig, streiche das Faisch auf unten und oben, wie

wie schon öfter gemeldet, verfertige die Pasteten, und backe es länger, als 2. Stund, gieß hernach ein Suppen darein, und gibß auf die Tafel.

N. 311. Wildprät-Pasteten.

Nimm von einem Hirschen das Ruck-Brätl, dieses wird gehäutelt, und sauber gespikt, mit gestossenen Rimm und Kronawetbeeren bestreuet, eingesalzen, und mit Essig besprenget, laß ein oder zwey Tag ligen, mache einen guten Brand-Taig, treibe denselben aus wie gebräuchlich ist, belege den Boden mit klein-geschnittenen Lemoni-Schalern, Butter, Capri, Rossmarin, Lorber-Blätter, Gewürz, und richte das Ruck-Brätel darauf, belege es auch obenauf wie unten, mache den Form wie ein Lateinisches S. mache die zwey Schnirkel schön mit Lauben, richte den Back-Ofen in einer guten Hitze, und gebäckten drey Stund, mache ein gutes Capri-Süppel, richte es darein, und gibß auf die Tafel.

N. 312. Wildprät-Pasteten auf andere Art.

Das Ruck-Brätel wird auf die Art zubereitet wie das vorige, das Faisch wird gemachet wie zu der Hasen-Pasteten, wann

beliebet, kan ein wenig Knoblauch genommen werden, wie auch Milchreim, so wird es desto saftiger, es kan auch gebacken werden gute drey Stund, mache eine gute Sardellen-Suppen, und darein gegossen. Auf diese zweyerley Art kan auch die Lungen = Brätel = Pasteten gemacht werden.

N. 313. Reh = Schlegel = Pasteten.

Der Reh = Schlegel wird gehäutelt, und sauber gespikt, nimm klein-gestossene Kronawetbeer und Kimm, mit diesen bestreuet, und eingesalzen, mit kalten Essig besprenget, laß ihn liegen, daß er schön marb wird, etlichemal umgekehrt, mache einen guten marben oder Brand = Taig, zu dem Brand = Taig nimm 4. Pfund Mehl, auf die Tafel voneinander gebreitet, anderthalb Pfund gesalzenen Butter, oder Schmalz Blättelweis darein geschnitten, gesalzen, und mit siedenden Wasser den Taig angemachet, treibe 2. Flecken von demselben aus, belege den Boden wie schon öfter gemeldet, mit Butter, Capri, Lemoni = Schäler, Rossmarin, Lorber = Blätter, gemischtes Gewürz, richte den Schlegel darauf; imgleichen nimms auch obenauf, verfertige die

Pa:

Pasteten, und mache den Form wie der Reh=Schlegel ist, richte unterdessen den Back=Ofen, der wohl geheizt ist, drey oder vier Stund gebacken, mache eine gute Suppen, wann die Pasteten gebacken ist, richte es darein, und gibs auf die Tafel.
N. 314. Reh=Schlegel=Pasteten auf andere Art..

Der Reh=Schlegel wird zubereitet wie der vorige, mache einen marben oder Brand=Taig, treibe ein halb Pfund Butter ab, rühre darein 8. ausgelöste klein=geschnittene Sardellen, von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, und den Saft darein gedruckt, nimm auch ein halb Pfund klein=gehacktes kälbernes Fleisch, drey Löffel-voll Milchreim, gutes Gewürz, klein=geriebene Semmel=Bröseln, diese Stück alle im Butter gerührt, treib den Pasteten=Taig aus, belege den Boden mit diesem Abgetriebenen, richte den Reh=Schlegel darauf, das andere streiche oben auf den Schlegel, mache die Pasteten zusammen, und verfertige sie, gebacken wie die vorige, mache eine gute Brüß, und gieß es darein.

N. 315. Kälberne Schlegel=Pasteten.

Nimm einen schönen weissen kälbernen
Schle

Schlegel, dieser wird gehäutelt, und das Bein entzwey gehakt, sauber gespikt und eingebeizt, laß ihn 1. oder 2. Tag liegen, brauchet man aber den Schlegel geschwind, so laß die Beiz drey oder viermal sieden, und allzeit wieder auf den Schlegel gegossen (dieses kan in allem Fleischwerk, was eingeschlagen wird, in die Pasteten gemacht werden, wann es die Eil erforderet) mache einen guten marben Pasteten-Taig, nimm den Schlegel aus der Beiz, laß ihn in einer Rein mit Feisten belegt dünsten, treibe den Taig aus, belege denselben mit Butter oder Ochsen-March, Lemoni-Schäler, Rossmarin, Lorber-Blätter, gemischtes Gewürz, auch obenauf belege den Schlegel mit diesem Vorgeschiedenen, alsdann mache den Form, wie ein kälberner Schlegel ist, richte unterdessen den Back-Ofen wohl geheizt, in einer gleichen Hitz, backe die Pasteten über drey Stund, mache unterdessen eine gute Capri-Suppen, und richte es darein, wann die Pasteten gebacken ist, gibß auf die Tafel.

N. 316. Kälberne Schlegel-Pasteten auf
andere Art.

Bereite den kälbernen Schlegel auf die
Art

Art wie die vorigen, mache einen marben oder Brand-Taig, was beliebig ist, mache das Faisch, nimm drey Vierting kälbernes Fleisch, dieses klein gehakt, treibe einen Vierting Butter ab, bereite 4. ausgelöste Sardellen klein geschnitten, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, rühre dieses in den abgetriebenen Butter, Salz, und gut gewürzt, treibe den Taig aus, nimm von diesem Faisch, belege den kälbernen Schlegel unten und oben, und mache die Pasteten zusammen, der Form wird gemachet wie in der vorigen, gebacken 3. Stund, oder auch länger, wann der Schlegel groß ist: also ist in allen Pasteten zu beobachten, daß, was eingeschlagen ist, allzeit schön marb ist, und einen guten Geschmack bekommt.

N. 317. Kälberne Schlegel-Pasteten mit Austern.

Bereite den kälbernen Schlegel, wie die zwey vorgeschriebene, mache einen guten Pasteten-Taig, wie schon öftermalen gemeldet ist worden, treibe den Taig zu zweyen Flecken aus, aber wohl dick gelassen, nimm einen Vierting Butter, diesen abgetrieben, 4. ausgelöste und klein-geha-

te

te Sardellen, von 2. Capauner die Leber klein gehakt, oder von Hühnel-Leber, von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, dieses in Butter abgerührt, gewürzt, alsdann richte den Schlegel, und das Abgetriebene darauf gestrichen, verfertige die Pasteten, gebacken, wie die vorigen, nimm 30. Austern, diese werden ausgelöst, und in Butter ein wenig gedünst, mit Lemo-ni-Saft, und ein Löffel Milchreim, nimm 1. Pfund körnige Bricken, diese werden geschwind ein wenig auf dem Rost gebraten, und halben Finger lange Stückel geschnitten, die Stückel wieder besonders in Butter mit ausgelösten Sardellen gedünst, ein Löffel Milchreim, wann die Pasteten gebacken ist, so richte es mit samt der Soß darein, und gibs auf die Tafel. Auf diese Art kan auch die Fasan = Pasteten, auch mit Capauner, oder Indianisch gemacht werden.

N. 318. Schunken-Pasteten mit Sulz.

Nimm einen gefelchten Sau-Schunken, schneide das schwarze, wie auch die Haut sauber weg, und wohl ausgewässert, lege es nach diesem 24. Stund in ein Wein-Geläger, mache einen Brand-Taig, wie

zu einer anderen Pasteten, belege den Boden mit einem saftigen Rind-Fleisch, nimm die Schuncken, die sauber abgewischt, und darauf gericht, belege es auch oben auf mit diesem Fleisch, verfertige die Pasteten, und 3. gute Stund gebacken, wann die Pasteten aufgeschnitten ist, nimm das Rind-Fleisch weg, und mache viererlen Sulzen, bereite 3. oder 4. kälberne Füß, auch kälberne Knochen, dieses klein zerhackt, und gieß darein in den Hasen, allwo sie gesotten wird, Wasser und Wein, auch etwas von Essig, Lemoni-Schäler, ein Zwiffel-Häupel, geraspeltes Hirschhorn, laß wohl einsieden, nimm auch ein wenig geweikte Hasen-Blattern darzu, seihe es hernach durch, und laß einsieden, so viel man Sulzen vonnöthen hat, nimm von zweyen Eyern das Weisse, und rühre es darein, nimm ein sauberes wollenes Tuch, und laß es durchlauffen, damit sie schön klar wird, theile es ab auf 5. Theil, mache es ansäuerlet mit Lemoni-Saft, und Zucker darein, mache die Farben also: Erstlich rot, mache es mit eingesottenen Alkermes oder Durnosol; die gelbe mache: nimm ein Pomeranzen, reibe den Zucker in der
Scha-

Schalen, das Gelbe schabe in die Sulzen; die weiße mache: nimm klein = gestossene Mandeln in sauberes Tüchel, und treibe es mit der Sulzen durch, daß sie schön weiß wird; die grüne mache von Spenat = Topfen; die schwarze mache von Cioccolate; eine laß wie sie in sich selber ist; bereite ein Rasterol, und gieß eine darein, und laß stehen bis sie sich sulzet, nimm wieder eine andere, und also fort; wann die Pasteten gebacken, und ausgekühlet ist, nimm das Saft = Fleisch weg, wie auch den Deckel, stosse die Rasterol in ein warmes Wasser, und auf ein Bret geschwind umgekehrt, schneide es schön Blättel = weis, und richte es auf die Schunken, gib es ohne Deckel auf die Tafel. Diese Sulzen kan auch in die Gläsern geschüttet werden, und ist auch auf andere Pasteten zu gebrauchen. Wann diese Sulzen im Sommer gemachet wird, so muß man Eys haben, oder einen kalten Keller, damit sie sich wohl sulzet, sonst kommen die Farben zusammen.

Unterschiedliche Torten zu machen.

N. 319. Marcipan-Torten.

Auf eine Torten nim̄ anderthalb Pfund schön klein-gestossene Mandeln, bereite eine messingige Pfann, 3. Vierting Zucker, 2. Löffel Wasser, und laß sieden bis er schön diklet wird, alsdann rühre die Mandeln darein, und laß wohl anziehen, drucke darein von einem Lemoni den Saft, von zwey Ehern das Weiße, wohl ungerühret, daß sie schön bicket werden, nimm ein Torten-Blech mit Schmalz geschmieret, die Oblater mit Eyer-Klar, und das Torten-Blättel mit diesem belegt, streiche vom Taig darauf, nimm eingemachte Salsen, und darauf gestrichen, von dem andern Taig mache schöne Ringeln, oder aufgesetzt geflochten, es kan auch mit einer Spritzen schön zierlich gemacht werden; backe diese Torten in einer gemachten Ofen, mache ein weißes und rotes Eys, auch mit Mandel-Bögen schön hoch aufgerichtet, auf die Tafel geben, und mit eingemachten Sachen schön gezieret.

N. 320. Marcipan-Torten auf andere Art.

Nimm 1. Pfund groblecht gestoffene Mandeln, bereite 3. Vierting gefähten Zucker, und 6. Loth Mund-Mehl, nimm in einen Weidling 6. Loth frischen Butter, diesen schön pfläumig abgetrieben, drucke darein von einem Lemoni den Saft, und die Schäler klein geschnitten, rühre auch darein die Mandeln und Zucker, ein halbe Stund gerühret, hernach die 6. Loth Mund-Mehl so viel gerühret, daß untereinander kommet, bereite ein flaches Torten-Blättel, geschmieret mit Butter, ein Theil von dem Taig darauf gestrichen, fülle es mit eingemachten Salsen, den andern Taig spritze, oder mache ein Gätter darüber, gemach gebacken.

N. 321. Ein gute Pomeranzen-Torten.

Bereite zu einer Torten ein Pfund klein gestoffene Mandeln, ein halb Pfund gefähten Zucker, siede 18. Eyer hart, und löse die Dotter heraus, nimm 5. Stuck Portugeser, oder süsse Pomeranzen, reibe die Schalen oder das Gelbe an einem Reibeisen ab, bis auf das Weiße, stosse die Schäler in einem Mörser schön klein, auch die hart-gesottene Eyer-Dotter darunter
ge=

gestossen, nimm 6. Loth frischen, oder gesalzenen Butter, diesen schön pfläumig in einem Weidling abgetrieben, rühre darein die gestossene Mandeln, eine Viertelstund abgerühret, hernach den gefähten Zucker wiederum ein Viertelstund gerühret; alsdann nimm die Pomeranzen = Schalen, Eyer = Dotter, und vier Loth Mund Mehl, dieses so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, bestreiche ein flaches oder umgekehrtes Torten = Blech mit Schmalz oder Butter, von diesem Abgetriebenen den Boden aufgestrichen, fülle es mit Netschepötsch = Salsen, den andern Taig spritze Ringel = weis herum, mache den gewöhnlichen Raif herum, mit Schmalz bestreichen, und schön langsam gebacken. Wann diese Torten auf eine Rund = Tafel gegeben wird, so mache es auf ein umgekehrtes Torten = Blech, mit schönen Eys, und Mandel = Bögen aufgericht und gezieret.

N. 322. Pomeranzen = Torten auf andere Art.

Nimm zu einer Torten 1. Pfund geschälte, und klein = geschnittene oder gehakte Mandeln, bereite drey Vierteling Zucker in ein messingenes Beck, ein Seitel frisches Wasser, siede es, bis sich der Zucker spin-

net, oder schön dick wird, schütte den Zucker in einen Weidling, lasse ihn ein wenig auskühlen, und die Mandeln darein gerühret, schlage 6. Eyer und 4. Dotter auf einmal darein, eine ganze Stund abgerühret; reibe von 2. süßen Pomeranzen das Gelbe auf einem Rib-Eisen herunter, einen Viertling klein-geschnittenen Citronat, rühre es in das Abgetriebene, bestreiche ein Torten-Blättel mit samt dem Raif mit Butter, und Oblat belegt, das Abgetriebene darein geschüttet, und schön langsam gebacken. Mache ein schönes Eys darüber, und mit spanischen Weichseln und eingesottenen Marillen gezieret.

N. 323. Muscazoner-Torten.

Zu einer Torten nimm 1. Pfund Mandeln, ein halbes Pfund schwölle, und klein gestossen, das andere halbe Pfund wische sauber ab, und mit samt denen Schälern auch klein gestossen; bereite drey Viertling gefähten Zucker, 1. Loth Zimmet, ein halb Loth gestossene Nägerln, 1. Muscatnuß gerieben, von zwey Lemonien die Schäler klein geschnitten, 8. Loth Meund-Mehl; richte dieses auf eine Tafel, alles zusammen abgewischt, nimm von 8. Ethern die
Dotz

Dotter, und mache den Taig zusammen, bestreiche ein flaches oder umgekehrtes Torten-Blättel mit Schmalz, belege es mit Oblaten; treibe von diesem Taig einen dinnen Flecken aus, und darauf gericht, nimm zu der Füll eingemachte Ribiseln, von dem andern Taig mache Kreuz-weiß ein Gätter, nimm den Muscazoner-Model, den andern Taig darinnen ausgedruckt, und lege überall entzwischen, oder aufgebogen, bis der Taig gar ist, hernach den blechernen Raif herum gemacht, und schön gemach gebacken; mache ein Wasser-Eys von Zucker darüber.

N. 324. Muscazoner-Torten auf andere Art.

Nimm zu einer Torten anderthalb Pfund klein-gestoffene Mandeln, treibe 3. Viertel frischen Butter ab in einem Weidling, drey Viertel gefähten Zucker darein gerühret, vorhero aber nimm 10. Eyer, im Butter abgerühret, hernach die Mandeln und den Zucker, rühre es drey Viertelstund, zuletzt klein-gestoffene Gewürz-Nägerln, Zimmet, geriebene Muscatnuß, klein-geschnittenen Citronat, und von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, das Torten-Blättel samt dem Raif bestrichen, das

Gerührte darein geschüttet, und langsam gebacken; mache ein Eys, oder was beliebet, darüber, und gibs auf die Tafel.

N. 325. Schwarze Brod-Torten.

Bereite zu einer Torten 8. Eyer, und 6. Dotter in einen Hasen, nimm 1. halb Pfund gefähten Zucker darein, rühre es eine halbe Stund ab, bereite ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln, aber nicht benezt im Stossen, richte es auch darein, und wiederum drey Viertelstund gerühret, auf die lezt nim 2. gute Hand-voll schwarz geriebenes Haus-Brod, ein wenig gestossene Gewürz-Nägerln, Zimmet, eine geriebene Muscat-Nuß, von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, untereinander abgerühret; bestreiche ein flaches Torten-Blättel mit samt dem Raif, das Gerührte darein geschüttet. Man kan auch geriebene Cioccolate darunter nehmen, schön langsam gebacken, und Eys darüber gemachet.

N. 326. Brod-Torten auf ein andere Art.

Zu einer Torten nimm ein Pfund klein-gestossene Mandeln, zwey Hand-voll geriebenes Brod in guten Wein geweift, hernach ausgedruft; richte die Mandeln
und

und das Brod in einen Weidling, auch ein halb Pfund gefähten Zucker, gestossene Nügerln, Zimmet, Muscatblüh, von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, nimm von zehen Ehern die Klar, nach und nach darein gerühret eine halbe Stund, bereite einen Vierting Mehl, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, nimm ein flaches Torten-Blättel, bestrichen mit samt dem Raif mit Schmalz, den Boden aufgestrichen, gefüllt mit eingemachten Salsen; den andern Taig spritze, ein Gätter, und langsam gebacken.

N. 327. Zucker-Torten.

Zu einer Torten nimm in einen Weidling ein halb Pfund Butter, diesen schön pfläumig abgetrieben, rühre darein 4. Eyer-Dotter, ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln, ein halb Pfund gefähten Zucker, wohl abgerühret, von einer halben Lemoni die Schäler klein geschnitten, ein halb Pfund Mund-Mehl, so viel gerühret, daß es untereinander kommet; bereite ein flaches Torten-Blättel mit samt dem Raif bestrichen, den Boden Messer-Rücken-dick aufgestrichen; fülle es mit

Netschepötsch = Salsen, den andern Teig darüber gespritzt, und gebacken.

N. 328. Piscotten = Torten.

Nimm auf ein Pfund Zucker 14. Eyer in einen Hasen, schlage es zwey Stund ab auf einer Seiten, daß es schön pfläumig wird; auf die lezt bereite einen Viertling Mund = Mehl, und ein halb Pfund gefähte Stärk, und darein wohl abgerühret; bestreiche den gewöhnlichen Model mit Schmalz, und schütte ihn halb voll an; es gehet hoch auf, langsam in einer gemacht Hitz gebacken.

N. 329. Linzer Torten.

Zu einer grossen Torten nimm 3. Viertling Butter in einen Weidling, diesen eine halbe Stund schön pfläumig abgetrieben; rühre darein ein halb Pfund feinstgestoffene Mandeln, rühre es wiederum eine halbe Stund, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Viertelftund gerühret. Auf die lezt bereite drey Viertling gefähtes Mund = Mehl, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, ein wenig gesalzen; bereite ein flaches Tortenblättel, bestreiche es samt dem Raif mit Schmalz,

Schmalz, streiche den Boden auf, fülle es mit Eingemachtem vom andern Teig, spritze schöne Ringel, gebacken in einer mittleren Hiß; mach ein weißes und rotes Eys von Alkermes und Pistazen, langleicht geschnitten, und darüber gestreuet.

N. 330. Linzer-Torten auf andere Art.

Nimm zu einer Torten in einen Weidling anderthalb Vierting frischen Butter, treibe denselben schön pfläumig ab, 1. Pfund klein-gestoffene Mandeln, eine Viertelstund abgetrieben, ein halb Pfund gefähten Zucker darein gerühret, treibe es in allem ab drey Viertelstund; auf die lezt rühre darunter von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, den Saft darein gedruckt, ein geriebene Muscat-Nuß, 8. Loth Mund-Mehl, wohl verrühret; mache es hernach in allem, wie bey vorbemeldter, schön langsam gebacken.

N. 331. Linzer-Torten mit Zimmet.

Bereite drey Vierting Butter in einen Weidling, dieser wird wohl abgetrieben, rühre darein 9. Eyer-Dotter, einen nach dem andern, nimm darein ein halb Pfund klein-gestoffene Mandeln, und wohl abgerühret, ein halb Pfund gefähten Zucker,

zwen Loth gefähten Zimmet, eine ganze Stund gerühret, hernach wäge drey Viertel Mund-Mehl, darein geschüttet, daß es wohl untereinander kommet, nimm ein flaches Torten-Blättel, bestreiche es mit samt dem Raif, streiche den Boden halben Messer-Rücken-dick auf, nimm eingesottene Ribiseln; vom andern Taig mache ein abgerädletes Gätter, oder Ringel, langsam gebacken, und ein Eys darüber gemachet, gibß auf die Tafel.

N. 332. Mandel-Torten.

Bereite zu einer grossen Torten 1. Pfund Klein-gestoffene Mandeln in einen Weidling oder Hasen, ein halb Pfund gefähten Zucker, rühre schön langsam darein 8. ganze Eyer, und 20. Dotter, dieses zwey Stund abgerühret, daß es schön aufgehet, bestreiche den darzu gehörigen Model mit Schmalz, nimm von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten, und darunter gerühret, giesse es in den bestrichenen Torten-Model, und in einer mittleren Hiß gebacken. Der Back-Ofen muß unten wohl abgekühlet werden, damit es sich nicht brennet.

N. 333. Mandel Torten auf bessere Art.

Wilst du eine gute Mandel-Torten machen, nimm 1. Pfund klein-gestossene Mandeln in einen Weidling oder Hasen, 1. Pfund gefähten Zucker darein, rühre in 2. Stunden 16. Eyer, und von 30. Eyer die Dotter darein, schön gemacht gerühret, daß es schön pfläumig wird, bestreiche den darzu gehörigen Torten-Model mit einem guten Fleiß mit Schmalz, nimm von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, auf die legt darein gerühret; schütte das Abgerührte in den bestrichenen Model, nicht gar voll, und gebacken. Zu merken ist bey der Mandel- oder Biscoten-Torten, daß der Back-Ofen nicht zu heiß ist, absonderlich daß er untersich wohl abgekühlet ist; es wird eine halbe Stund, oder drey Viertelftund gebacken. Auf diese Art werden auch die Mandel-Wandel gemacht.

N. 334. Gestiftelte Mandel-Torten.

Zu einer grossen Torten nimm andert-half Pfund gepuzte Mandeln, ein halb Pfund stosse klein, ein halb Pfund schneide stiftlet, und ein halb Pfund hacke klein, die gehakten und gestiftelten richte in einen Weidling, auch ein Viertling abgezogen

gene und stiftlet geschnittene Pistazen, einen halben Viertel Citronat, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, gefähten Zimmet, Nägerln, eingemachte grüne Nüssen, oder klein-geschnittene Zwetspen, diese Stück alle zusammen; nimm 3. Viertel Zucker, und 2. Löffel frisches Wasser, siede den Zucker bis er sich spinnt, und hinein in das Geschnittene gegossen, lasse es auskühlen, nimm das andere halb Pfund klein-gestossene Mandeln in einen Weidling, zwölf Loth gefähten Zucker daran, 4. Eyer, und 8. Dotter nach und nach darein gerühret, eine ganze Stund abgerühret, hernach rühre das andere darein, und so viel gerühret, daß es untereinander kommt, bestreiche ein Torten-Blättel mit samt dem Raif, und mit Oblaten belegt, schütte es darein, und schön langsam gebacken; es gehet schön hoch auf. Mache ein Lemoni-Eys mit gefähtem Zucker, und streiche es weil die Torten warm ist darauf. Man kan es auch mit aufgesetzten Mandel-Bögen zieren, nach Belieben.

N. 335. Gestiftelte Mandel-Torten anderer Art.

Nimm zu einer Torten 5. Viertel Mandeln,

deln, diese werden geschwöllet, und die Haut oder Schalen abgezogen, klein langlecht geschnitten, in ein frisches Wasser gethan, damit sie schön weiß bleiben; nimm drey Viertling Zucker in ein messingenes Beck, zwey Löffel frisches Wasser, lasse es schön diklet einsieden, seihe die Mandeln ab, und rühre es darein; lasse es wohl dünsten, und öfters umgerührt, damit sie den Saft vom Zucker allen an sich ziehen; richte vorhero ein umgekehrtes Torten-Blätztel, oder in der Noth ein zinnerne Schüssel mit Schmalz bestrichen, die Oblaten mit Eyer-Klar angestrichen, und belegt, richte die geröstete Mandeln, weil sie warm seynd, geschwind darauf, mache einen Raif herum, schön langsam gebacken, mache ein Eys darüber. Es kan auch aufgerichtet werden mit Mandel-Bögen, darnach die Zeit ist.

N. 336. Die geläuterte Mandel-Torten.

Nimm ein Pfund sauber geschälte Mandeln, schneide es mit einem krummen Messer auf einem saubern Brett schön klein, hernach richte es in einen Weidling, schneide auch einen Viertling Citronat klein, auch darunter gethan, nimm drey Viertling
ting

ting Zucker in ein messingenes Beck, ein halb Seitel frisches Wasser, siede den Zucker bis er sich spinnt, schön dick, giesse ihn in die Mandeln, und abgerühret, schlage darein 4. Eyer-Dotter, und die Klar faumet gemacht, langsam darein gerühret; rühre es drey Viertelstund in allem: bestreiche ein Torten-Plättel mit samt dem Raif mit Schmalz, und mit Oblaten belegt, schütte das Abgetriebene darein und backe es in einer mittleren Hitz, mache ein Eys, und darauf gestrichen, mit langlecht geschnittenen Pistazi bestreuet, und auf die Tafel geben, wann das Eys hart ist.

N. 337. Geläuterte Mandel-Torten anderer Art.

Nimm ein Pund geschwollte Mandeln, drey Viereing schneide ganz klein wie die vorigen, einen Vierting stosse klein, richte es in einen Weidling zusammen, nimm von zwey Lemonien die Schäler, klein geschnitten, gestossene Nägerln, Zimmet und Muscat-Nuß; richte drey Vierting Zucker in ein messingenes Beck, gieß ein halb Seitel Wasser darein, laß ihn wohl dick sieden, und hernach in die Mandeln geschüttet, rühre es um bis sie auskühlen;

rüh

rühre daran von 6. Eiern die Klar, fau-
met gemacht nach und nach. Auf die legt
nimm 2. Loth langlecht geschnittene Pistaz-
zi, einen halben Viertling Citronat, etli-
che grüne eingemachte Zwespen geschnitten,
so viel gerühret, daß es untereinander
kommt, nimm ein bestrichenes Torten-
Blättel mit dem Raif und mit Oblaten
belegt, schütte das Abgerührte darein,
und schön langsam gebacken.

N. 338. Gehakte Mandel Torten.

Zu einer grossen Torten nimm 1. Pfund
Mandeln, ziehe ihnen die Haut ab, und
hacke es auf einem Brett schön klein, schla-
ge in einen Hasen oder Weidling 3. ganze
Eier, und 3. Dotter, 3. Viertling gefä-
ten Zucker, rühre es eine halbe Stund,
nimm darein die gehakte Mandeln, und
rühre es wieder eine halbe Stund; bereite
von 2. Lemonien die Schäler, einen halben
Viertling Citronat klein geschnitten, und
darein gerühret, mit Butter bestrichen
ein Torten-Blech mit samt dem Raif, das
Abgerührte darein geschüttet, und schön
gebacken.

N. 339. Brösel-Torten.

Erstlich nimm auf die Tafel anderthalb
Pfund

Pfund Mehl, 1. Pfund Butter blättlet darein geschnitten, und ein halb Pfund Zucker, untereinander mit dem Nudelwalger abgearbeitet, nimm 1. Ey, und 4. Dotter, ein wenig gesalzen, und mache den Teig zusammen; bereite eine Tortenschüssel, treibe von dem Teig den Boden aus, fülle es mit Eingemachten; mache vom andern ein doppeltes oder geflochtenes Gätter, bestreiche es mit Eiern, und backen.

340. N. Brösel = Torten auf andere Art.

Bereite 3. Viertel frischen oder gesalzenen Butter in einen Weidling, diesen schön pflaumig abgetrieben, nimm 12. Eyer, siede es hart, löse die Dotter aus, und reib es im Mörser, rühre es in den abgetriebenen Butter eine halbe Stund, hernach ein halb Pfund gefähten Zucker, und wieder eine halbe Stund gerühret; nimm von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, drey Viertel Mund = Mehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet; bereite ein flaches Torten = Blättel, den Boden aufgestrichen, fülle es mit eingemachten Ribiseln, von dem andern Teig spritze schöne Ringeln,
und

und langsam gebacken, auch einen Raif herum gemacht.

N. 341. Brösel-Torten wieder anderst.

Erstlich nimm 3. Vierting Mund-Mehl, ein halb Pfund frischen Butter blättlet darein geschnitten, mit dem Walger abgearbeitet, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, wie auch den Saft daran gedruckt, 3. gute Löffel Wein, 3. Eyer-Dotter, anderthhalb Vierting gesähten Zucker, mache den Taig zusammen, treibe ein Blat aus, und belege das Torten-Blättel, fülle es mit Eingemachten; mache von dem andern Taig ein doppeltes Gätter, und schön gemacht gebacken.

N. 342. Gute Gerben-Torten.

Auf ein mittleres Torten-Blättel nimm ein halb Pfund gesalzenen Butter, diesen sauber gewaschen, damit das Saure wegkommt, treibe ihn zu einem Blat aus, nimm ein Pfund Mund-Mehl auf die Tafel, schlage in ein Haserl 3. Eyer, und 3. Dotter, 4. Löffel dinnen Milchreim, und 2. Löffel gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, und schütte es in das Mehl, gesalzen, und den Taig angemacht, nicht gar zu vest, treib denselben aus vier-

N

ecket,

ecket, schlag den Butter auf die halbe Flecken, den andern Taig darüber, in allen schlag ihn wie den Butter-Taig: nimm ein flaches Torten-Blättel mit dem Raif, treibe nicht gar den halben Taig aus, richte ihn auf das Torten-Blättel, mit gedünsten Weinberln, Zibeben mit Zucker und Zimmet vermischt, gefüllt, mache von dem andern Taig ein doppeltes Gätter, und den Raif herum, lasse es aufgehen in einem warmen Ort, wie ein Kugelhopf, hernach gebacken; es gehet hoch auf, und wird schön pfläumig. Von diesem Taig kan man auch Krapfen machen, und füllen, aufheben lassen in einem warmen Ort, und gebacken wie die Torten, mit Eyern angestrichen.

N. 343. Gestänglete Gerben-Torten.

Nimm ein Pfund Butter, oder frisches Schmalz in einen Weidling, dieses eine halbe Stund schön pfläumig abgetrieben; bereite in ein Haferl ein halbes Seitel Milchreim, 12. Eyer-Dotter, und 3. Löffel gute gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, und treibe es in den abgetriebenen Butter schön gemach, damit es nicht zusammen lauffet, nimm 2. Pfund
ge=

gefähtes Mund-Mehl, rühre es darein, gesalzen, und den Teig angemachet, nimm ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudel-Bret, ein wenig abgewürket, bereite ein flaches Torten-Blech, und mache es in allem, wie die vorige beschrieben ist.

N. 344. Gerben-Torten auf andere Art.

Bereite zu einer Torten ein halb Pfund frisches Schmalz in einen Weidling schön pfläumig abgetrieben eine halbe Stund, nimm darein ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln, wieder ein Viertelstund abgetrieben, von 10. Eiern die Dotter, einen nach dem andern darein gerühret, 4. Löffel gute gewässerte Gerben, und 4. Löffel Milch in diesen abgetrieben; auf die lezt nimm ein Pfund Mund-Mehl, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, nimm den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudel-Bret, abgearbeitet; bereite ein flaches Torten-Blech mit samt dem Raif bestrichen, treibe den Boden aus, und belege ihn mit eingemachten Marillen, mache von dem andern Teig ein doppeltes Gätter, angestrichen mit Eiern, setze es in ein warmes Ort, laß wohl aufgehen, und hernach gebacken.

N. 345. Kleiben-Torten.

Nimm zu einer Torten ein Pfund Mandeln, diese werden sauber abgewischt, und nicht geschwöllet, stosse es mit samt denen Schälern nicht gar zu klein, bereite es in einen Weidling, ein halb Pfund gefähten Zucker, ein halb Loth Nagerln, eine geriebene Muscat-Nuß, von zwey Lemonien die Schäler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, nimm vier Eyer Dotter und Klar, faumet gemacht, drey Viertelstund abgerühret; bereite ein umgekehrtes Torten-Blättel, bestreiche es mit samt dem Raif, und mit Oblaten belegt, den Taig darauf gestrichen, und schön gebacken. Nach diesem nimm einen Viertling Zucker in eine messingene Pfanne, ein halb Seitel Wasser, gesotten, bis er sich spinnet, bereite einen Viertling gehakte Mandeln, und darein gerührt, nimm zwey Hand voll Spenat, stosse ihn klein, drucke das Wasser aus, setze es zum Feuer, laß sieden, seihe es durch, so bekommst ein grünes Töpfel, rühr es unter die Mandeln, daß sie schön grün werden, schlage ein Eyer-Klar zu einem Saum ab, und darein gerühret, laß es noch ein wenig
sies

sieden; wann die Torten gebacken ist, richte dieses darauf, mit einem schönen weissen Eys vermischet, und setze es wieder in Back-Ofen, und ausgetrüknet, damit das Eys hart wird.

N. 146. Kleiben-Torten mit harten Eyern.

Nimm drey Viertling Mandeln, wische es sauber ab, und stoß es mit samt der Schalen schön klein, siede 6. Eyer hart, löse die Dotter aus, und reibe es im Mörser, bereite 6. Loth frischen Butter in einen Weidling, treibe ihn schön pfläumig ab, rühre die gestoffene Mandeln darein, ein halbe Stund abgetrieben, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, und darein gerühret, die abgetriebene Eyer-Dotter auch darzu, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, wie auch den Saft, nimm gefähten Zimmet, gestoffene Nägerln, den Zaig angemacht, bereite ein flaches Torten-Blättel mit samt dem Raif, geschmieret mit Schmalz, streiche von diesem auf, fülle es mit Eingemachten, von dem anderen Zaig spritze ein doppeltes Gätter oder Ringel, und schön langsam gebacken.

N. 347. Zimmet-Torten.

Nimm 1. Pfund Mandeln, klein gestossen,

sen, ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Vierting Butter, ein Vierting Mund-Mehl, 2. Eyer-Dotter, drey Loth gefähten Zimmet, stosse diese Stuck alle zusammen in einem Mörser, daß wohl untereinander kommet, bereite ein flaches Torten-Blättel, streiche von diesem auf, fülle es mit Engemachten, von dem andern Taig mache Ringeln, oder schön zierlich gespritzt, schön langsam gebacken, mache ein Eys darüber, und laß im Back-Ofen anziehen.

N. 348. Eine gute abgetriebene Torten.

Nimm 1. Pfund gefähten Zucker in einen Hasen, schlage 10. ganze Eyer darein, und gieß ein Eyer-Ruchen, frisches Wasser darzu, rühre es eine gute Stund auf einer Seiten, hernach richte ein Pfund vierecket-geschnittene Mandeln in Mehl, ungetrifest in den abgerührten Zucker, und Eyer daran, rühre es so viel, daß untereinander kommet, schütte es in ein mit Butter geschmiertes flaches Torten-Blättel, mache den Raif herum, und gebacken.

N. 349. Nudel-Torten.

Erstlich nimm für eine grosse Torten drey Vierting abgezogene Mandeln, halben Theil

Theil stosse klein, mit Lemoni-Saft benetzt, den andern halben Theil schneide gestiftlet, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, in einen Weidling, die gestossene Mandeln darzu, rühre daran vier Eyer und drey Dotter, ein halbe Stund gerühret, mache vorhero von 2. Ehern und Mehl, mit ein wenig Zucker vermisch, geschnittene Nudeln, back es schön weiß aus dem Schmalz, zerbrich es wie die gestiftelte Mandeln, und rühre alle beede Stück in das Abgetriebene, daß wohl untereinander kommet, nimm ein geschmiertes flaches Torten-Blättel mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, mache den Raif herum, langsam gebacken.

N. 350. Schmalz-Torten.

Erstlich nimm ein halb Pfund frisches Schmalz, dieses in einem Weidling schön pfläumig abgetrieben, rühre 8. Eyer-Dotter, und zwey ganze darein, auch ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln, rühre es ein ganze Stund, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, darunter gethan, bereite drey Vierting Mund-Mehl, so viel gerühret, daß untereinander kommet, nimm ein flaches Torten-Blättel,

den Boden aufgestrichen, fülle es mit eingemachten Salsen, mache vom andern Taig ein Gätter, und gebaeken.

N. 351. Schmalz-Torten auf andere Art.

Erstlich nimm drey Vierting frisches Schmalz, dieses treibe in einem Weidling schön pfläumig ab eine ganze Stund, da rein gerühret 14. Eyer-Dotter, einen nach den andern, hernach nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, 3. Vierting Mund-Mehl, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, bereite ein flaches Torten-Blättel, mit samt dem Raif mit Schmalz geschmieret, streiche vom abgetriebenen Taig darauf, fülle es mit eingemachten Ribiseln, vom andern Taig spritze ein doppeltes Gätter, und schön langsam gebaeken.

N. 352. Ringel-Torten mit Mandel-Eys.

Nimm ein Pfund abgezogene Mandeln, diese werden groblet gestossen, drey Vierting gefähten Zucker, richte es in einen Weidling, schlage 4. Eyer und 4. Dotter daran, rühre es eine Stund, nimm auch von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten darunter, einen Vierting Pistazi langleicht geschnitten, gestossenen Zimmet, Nägerln,

gerln, schmiere ein Torten-Blättel, so umgekehrt, mit samt dem Raif, belege es mit Oblaten, schütte das Abgerührte darein, und gemach gebacken, mache das Mandel-Eys, nimm ein halb Pfund Mandeln, die schön weiß gepuzet seynd, klein gestossen, und im Stossen mit Lemoni-Saft angefeucht, wann diese klein gestossen, bereite anderthalb Viertling gefähten Zucker, von zwey Ehern die Klar, und reib es in einem Mörser wohl untereinander ab, nimm diesen Taig in eine zinnerne Spritzen, mit einem kleinen Köhrl, wann die Torten gebacken, spritze obenauf kleine Ringeln, schön zierlich, setze es in ein Torten-Pfann, und nur obenauf Blut gemachet, damit das Eys hart wird, ziere es mit aufgesetzten Mandel-Bögen, einen schönen Buschen in der Höhe.

N. 353. Krebs-Torten.

Nimm 20. Krebsen, ziehe ihnen das stinkende Nederl im Schweif heraus, stosse es zusammen, gieß ein Seitel Milch daran, abgerührt, und durchgeseiht, setze es zum Feuer, laß es zu einem Topfen zusammen lauffen, bereite von 20. gesottenen Krebsen die Schweiffeln, ausgelöst
 N 5 und

und gewürffelt geschnitten, im Mörser mit
 samt dem Topfen gestossen, von denen
 Krebs-Schalern mache einen Krebs-But-
 ter, nimm einen Viertling davon in einen
 Weidling, schön pfläumig abgetrieben,
 darein gerührt 3. ganze Eyer, und 3. Dot-
 ter, 1. Viertling klein-gestossene Mandeln,
 1. Kreuzer in Milch geweichte und ausge-
 drückte Semmel, rühre auch das Gestosse-
 ne darein, eine ganze Stund gerühret,
 nimm ein flaches Torten-Blättel, mit
 samt dem Raif geschmieret, streiche den
 Zaig zwey Messer-Rücken-dick auf, fülle
 es mit eingemachten Weichseln, vom an-
 dern Zaig mache ein gespritztes Gätter,
 und schön langsam gebacken.

N. 354. Krebs-Torten auf andere Art.

Für eine Torten nimm 1. halb Pfund
 Krebs-Butter, diesen treib schön pfläumig
 ab in einem Weidling, rühre darein 10.
 Eyer-Dotter, einen nach dem andern, 3.
 Löffel Milchreim, 3. Löffel Milch, 3. Löff-
 fel gewässerte Gerben, von 20. übersotte-
 nen Krebsen die Schweiffel klein gehakt,
 das stinkende Nlederl heraus genommen,
 auch im Butter 3. Viertelstund abgerüh-
 ret, nimm 3. Viertling Mund-Mehl, und
 das

darein gerührt, ein wenig gestoffene Muscatblüh, Salz, und abgerührt, nimm ein flaches Torten=Blättel, treibe ein Blat aus, fülle es mit Weinberl, und gehakten Mandeln, mit Zucker und Zimmet vermisch, mache von dem andern Taig ein doppeltes Gätter, auch den Raif herum geschmieret mit Eyern, setze es in ein warmes Ort, und laß aufgehen, bis der Raif voll ist, backe es in einer gleichen Hitz, und gibß gezuckert und warmer zur Tafel.
N. 355. Eine Torten zu machen von Mandel-
Butter=Taig.

Nimm für eine grosse Torten ein Bier=ting Butter, diesen treib in einem Weid=ling schön pfläumig ab, rühre darein 8. Eyer=Dotter, einen nach dem andern, nimm 1. halb Pfund schön klein=gestoffene Mandeln, auch darunter gerühret ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Pfund Mund=Mehl, mache den Taig an, nimm ihn auf ein Tafel, würge ihn ein wenig ab, treibe ihn aus zu einem vierecketen Flecken, bereite ein halb Pfund gewaschenen Butter, und schlage ihn drey mal wie ein Butter=Taig, nimm halben Theil zu dem Boden auf ein flaches Torten=Blat, fül-

fülle es mit Eingemachten, vom übrigen Teig mache ein Gätter, und schöne kurze Fleckel abgeredelt auf den Ranft herum, backe es in einer gemachten Hitze.

N. 356. Spanische Torten.

Auf eine mittlere Schüssel nimm 3. Vierting frischen Butter, laß ihn lauet werden, und wieder überkühlen, daß sich das Saure zum Boden setzet, seihe ihn durch ein Sieb, laß ihn kalt werden, daß man einen Finger erleiden kan, gieß 3. abgeklopfte Eyer-Dotter darein, eine halbe Viertelstund gerühret, nimm 2. Loth gefähten Zimmet, von 2. Lemonien die Schäler, klein geschnitten, anderthalb Vierting gefähten Zucker, 3. Vierting Mund-Mehl, mache den Teig an, nimm ein flaches Torten = Blech, treibe ein Blat aus, bereite ein truckene Füll darein, von dem andern Teig mache ein Gätter, schmiere es mit Eyer-Dotter, ge-zuckert, und in geschwinder Hitze gebacken.

N. 357. Französische Torten.

Auf eine große Torten nimm 6. Loth gutes Schmalz, in einem Weidling schön pfläumig abgetrieben, rühre darein 3. Vierting klein = gestossene Mandeln, ein hal-

halbe Stund gerühret, von 2. Lemonien die Schäler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, 1. halb Pfund gefähten Zucker, rühre es noch 1. halbe Stund, bereite einen Vierting Mund-Mehl darein, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, nimm ein flaches Torten-Blättel, streiche den Boden auf, fülle es mit Eingemachten, vom andern Taig mache ein doppeltes Gätter, oder Ringel gespritzt, schön langsam gebacken.

N. 358. Cioccolate-Torten.

Bereite einen Vierting Butter in einen Weidling, treib ihn schön pfläumig ab, rühr 6. Eyer-Dotter darein, einen nach dem andern, die Klar von Ethern faumet gemacht, auch gemach darein gerührt, nimm 12. Loth klein-gestossene Mandeln, 1. Vierting gefähten Zucker, von einer Lemoni den Saft, darein gerühret, 5. Loth geriebene Cioccolate, 1. Loth Zimmet, nimm ein flaches Torten-Blättel, mit samt dem Raif geschmieret, mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, richte es schön, gleich gebacken, schön langsam in einer gemachten Nitz, mache ein Eys, und gibs zur Tafel.

N. 359. Cioccolate-Torten auf andere Art.

Bereite für eine Torten 3. Viertling Mandeln, ein halben Theil gepuzt, und klein gestossen, den andern halben Theil wische sauber ab, mit der Schalen gestossen, nimm es in einen Weidling, treibe vorhero in einem Hasen ein halbe Stund 6. Eyer und 8. Dotter ab, ein halb Pfund gefähten Zucker, rühre die gestossene Mandeln darein, und rühre es noch 3. Viertelstund, auf die lezt nimm 6. Loth geriebene Cioccolate, ein wenig gefähten Zimmet, von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, darunter gerühret, schmiere ein flaches Torten-Blättel mit samt dem Raif mit Schmalz, schütte das Abgerührte darein, und schön gemacht gebacken, mache ein Eys mit Pistazi bestreuet darüber.

N. 360. Pistazi-Torten.

Nimm 3. Viertling klein-gestossene Mandeln, mit Spenat-Topfen, wann sie gestossen seynd, benezt, daß sie schön grün werden, bereite einen Viertling Pistazi, schwölls, und ziehe ihnen die Haut ab, und auch klein gestossen, nimm die Mandeln, und dieses in einen Weidling, 2. und 1. halben Viertling gefähten Zucker
dar=

darzu, rühre es ab, wie die Mandel-Torten, eine ganze Stund, schlage die Eyer nach und nach hinein, 9. ganze, und 10. Dotter, auf die lezt nimm von einer Lemoni die Schäler, klein geschnitten darunter, schmiere mit Schmalz ein Mandel-Torten-Model, oder ein flaches Torten-Blech mit dem Raif, schütte das Abgerührte darein, und langsam gebacken, hat eine gute Stund zu backen.

N. 361. Eys von allerhand Farben auf die Torten.

Nimm von 3. Eyern die Klar, schlage es faumet ab, rühre gefähten Zucker darein, daß in der Dicken wird wie die Kinds-Röchel, rühre es in erdenem Geschirz eine Viertelftund, daß schön zäh wird, theil es ab, so vielerley Farben man machen will, eines laß weiß, das andere mache rot, mit eingesottenem Alkermes-Saft, das dritte grün, mit Spenat-Töpfen, das vierte braun, mit klein-geriebener Cioccolate, das fünfte gelb, mit ganzem ausgesottenem Saffran, oder Pommeranzen-Schalen, in Zucker abgerieben, und gestossen, in das andere Eys gethan, das sechste blau, mit eingesottenem Beizgelb

gel = Saft. Wann die Torten gebacken seynd, streich ein jedes besonder, schön zierlich, oder nach Belieben, eines auf das andere, aber allzeit das erste gebacken, ehe das andere darauf gestrichen wird, und also fort, in der Höhe kan man es mit gesärbten geschnittenen Citronat, und stiftelten Pistazi bestreuen, die Torten mit eingemachten Weichseln, Marillen, und ganzen Netchepetsch zieren.

N. 362. Ein Eys auf andere Art.

Bereite für ein Torten in ein erdenes Reinel ein halben Viertling gefähten Zucker, rühr von 2. oder 3. Ethern die Klar darein, auf einer Seiten gerührt drey Viertelstund, wann es aber zu dick wird, nimm noch mehrer Ethern Klar, wie länger es gerühret wird, desto dicker wird es, dieses Eys kan auch halb abgetheilet werden, mit Alkermes = Saft, oder Durnesol rot gemacht, und kan zu allen Torten gebraucht werden.

N. 363. Zimmet = Eys.

Nimm gefähten Zucker in ein messingene Pfann, darnach man viel Eys machen will, trufne den Zucker auf einer Glut wohl ab, mische gefähten Zimmet darunter,

ter, daß schön braun wird, drucke von 1. oder 2. Lemonien den Saft darein, daß die rechte Dicken bekommet, streiche es auf die Torten, oder auf anderes Gebackenes.

N. 364. Mandel-Eys.

Bereite für eine Torten 1. Viertling schön klein-gestossene Mandeln, die schön weiß seynd, nimms in einen kleinen Weidling, oder Mörser, nimm darein 1. Viertling gesähten Zucker, von 2. Ehern die Klar, umgerührt, wann die Torten gebacken seynd, fülle den Taig in eine kleine Spritzen, die ein kleines Röhrerl hat, mache schöne Ringeln und Zieraten, setze die Torten in eine Torten-Pfann, obenauf Blut gemachet, unten aber ist keine vonnöthen, dieweilen die Torten ohnedem schon gebacken ist, es brauchet nur das Eys ein wenig röset gebacken. Dieses Eys kan auf unterschiedliche Torten gemachet werden. Auf diese Art kan auch das Pistazi-Eys gemachet werden; an statt der Mandeln-Pistazen, mit Spenat-Topfen angefeuchtet, daß sie schön grün wird. Kan auch gelb gemachet werden, mit dem Zucker abgerieben in Pomeranzen-Schalen, und mache es auf die erste Art auf die Torten.

N. 365. Tragant=Eys zu machen.

Nimm klein=gestossenen Tragant, rühre ihn mit Rosen=Wasser, oder frischen Wasser schön glat ab, wie ein dinnes Rinds=Köcherl, laß ihn stehen, daß der Tragant wohl zergethet, drucke ihn durch ein Tüchel, und rühre zweymal durch, gib gefähten Zucker darein, daß so dick ist, wie ein Gries=Koch. Dieses Eys wird einen Tag zuvor gemachet, damit der Zucker wohl zergethet, wann man es aufstreichen will auf die Torten, so setze es in ein heißes Wasser, läßt sich desto besser streichen.

Sechster Absatz.

Von unterschiedlichen Backereyen, wie auch aufgeloffenen Köchen, und eingemachten Sachen.

N. 366. Gefüllte abgetriebene Gerben=Kräpfeln.

Für 20. Kräpfeln nim 7. Loth Schmalz, 8. Loth Butter, in einen Weidling gericht, schön pfläumig abgerühret ein halbe Stund, schlage nach und nach 9. Eyer=Dotter darein, 3. Löffel gewässerte Gerben, 6. Löffel süße Milch, gib Achtung, daß nicht

zu=