2 Lorbeerblätter und 2 Zeherl Knoblauch, laß sie so schön mürbe dünsten, lasse hernach ein Stückchen Butter in einem Pfandel zergehen, gieb schwarze Brodbröseln darein, und röste sie schön gelb, rühre es unter die Tauben, und laß nochmals gut dünsten, so lange bis die Soß schön klar ist. Nimm dann, wenn es Zeit ist zum Anrichten, die Lorbeerblätter und Zwiebel heraus, und gieb sie auf einer Schüssel zur Tafel.

Fünfte Abtheilung.

Verschiedene Salate, Aspick, saure Sulzen, Gefrornes, Salsen, Eingesottene und Säfte, dann Torten und feine Backerey.

Erster Abschnitt.

Verschiedene Salate, Aspick und saure Sulzen.

Nro. 1020. Antiphien-Salat.

Putze ihn rein, und schneide das Grüne sauber weg, das mittere Gelbe aber schneide in 4 Theile entzwey, und wasche ihn rein aus, gieb ihn dann auf die Schüssel, besprenge ihn mit Salz, giesse

guten Essig und feines Öhl darauf, und streue Zucker daran, den Ranft der Schüssel belege mit Citronenscheiben, und bestreue den Salat mit Granatäpfel-Körner.

Nro. 1021. Artischocken-Salat.

Wässere und siede grosse Artischocken, nimm die inwendigen Blätter sammt dem Haarichten heraus, lasse aber die auswendigen Blätter daran, die Artischockenkörner aber lege in eine Schüssel, mische hernach Essig, Baumöhl und Pfeffer untereinander, und giesse es darüber, laß so eine Weile die Artischocken darin liegen, damit sie die Kraft ein wenig an sich ziehen, lege allerley grünen oder Kräutersalat, auch Capern, Oliven und dergleichen hinein, und bestreue ihn mit klein geschnittenen Citronenschällern.

Nro. 1022. Aspick gute, zu machen.

Nimm in ein 6 Maßhäfen 3 Pfund Saftfleisch, 1 Pfund Kalbsknochen, ein kleines Stück Schünken, 2 Rebhühner, 2 Tauben, einige Kronabetvögel, und 1 Stück rindene Leber; fülle es dann mit einen Theil Wasser, Wein und Essig ganz voll, lege eine Handvoll frischen Bertram hinein, sollte dieser nicht zu haben seyn, so nimm Bertrameſſig, salze es nach Belieben, putze Wurzelwerk von gelben Rüben, Pastinat, Zeller und Petersill hinein, nimm 2 spanische Zwiebeln, bestecke sie mit 5 oder 6 Gewürznelken, nimm auch soviel ganzen Pfeffer, neues Gewürz, und 12 Blüthen Saffran, lasse es langsam sieden, schäume immer die Fette und den Schaum gut ab, unterdessen, daß die Aspick siedet, mache die Kälberfüßsulze, also: Nimm auf 6 Kälberfüsse 2 Maß Wasser in ein neues, reines Häfen, hacke sie klein zusammen, und lasse sie bey 2 Stunde stille kochen, schäume sie gut ab, seihe sie hernach durch ein Tuch,

und laß es noch bis auf ein Seitel einsieden; wenn nun die Aspick soviel gesotten ist, daß das Fleisch sich ganz von den Beinen gelöst hat, so lege einen Kochlöffelvoll geraspeltes Hirschhorn hinein, und giesse die Kalberfüßsulz dazu, und lasse es noch eine kleine Viertelstunde aufkochen. Nimm sie hernach vom Feuer, lasse sie eine Zeit stehen, damit sie sich setzet, schöpfe hernach die Fette rein ab, giesse sie durch ein Sieb in ein Kasterol oder Rain, zerdrücke 2 ganze Eyer sammt den Schaalen hinein, laß sie noch einen kleinen Sud aufthun, und rühre sie gut um. Nimm dann ein reines Serviet, binde es auf einen umgekehrten Stuhl auf, so, daß ein jedes Eck auf einen Fuß gebunden wird, setze einen Topf unter, giesse die Aspick darauf, und laß durchseihen, sieh aber darauf, ob sie schön klar ist, wenn sie nicht klar wie Gold ist, so lasse sie noch einmal sieden, drücke noch 1 ganzes Ey hinein, und seihe sie noch einmal durch ein reines Serviet, dann ist sie gut. Von dieser Aspick kannst du alle schönen Fleischsulzen machen.

Nro. 1023. Aspick mit einer Fasanbrust.

Nimm nach Belieben einen Model oder Kasterol, zerlasse etwas von der oben angegebenen Aspick, und giesse Daum hoch in den Model, stelle es auf Eis oder frisches Wasser, damit es sich sulzt, nimm hernach die Brust von einem gebratenen und gespickten Fasan, lasse selbe kalt werden, und schneide feine Schnitzeln davon, lege sie in die Mitte, garnire sodann den Fasan mit Kartoffeln, die auf folgende Art zugerichtet werden: Koche die vom Sand gereinigten Kartoffeln mit brauner Suppe, und etwas rothen Wein, lasse sie hernach auskühlen, und putze die schwarze Schaale davon ab, schneide sie in feine Blättchen, und ziere damit die Aspick. Nimm hernach einige Oliven, hacke sie etwas klein, und

besäe den Fasan und die Kartoffeln damit. Nimm hernach wieder die Aspick, und giesse zwey Finger hoch darauf, nur mußt du dich in Acht bey dieser und allen Sulzen nehmen, daß du sehr langsam darauf giesseſt, damit nichts aufsteht, und schön geziert bleibt. Wenn es wieder gesulzt hat, so belege sie abermals mit Fasan und Kartoffeln wie zuvor, giesse hernach Aspick nach Belieben so hoch du sie haben willst, lasse dieses wieder sulzen, und wenn du sie zur Tafel geben willst, so tunke ein Tuch in ein heisses Wasser, drucke es etwas aus, und umschlage den Model einige Minuten, damit sie sich ablöst, stürze sie hernach auf die Schüssel, gieb aber Acht, daß sie nicht zerfällt.

Nro. 1024. Aspick mit Forellen.

Siede die Forellen blau wie Nro. 288., richte die Aspick wie oben gesagt, lege die Forellen auf ein Sieb, damit sie ablaufen, wenn sie kalt sind und die Aspick gestockt ist, so lege die Forellen mit dem Rücken auf die Sulz, ziere sie mit Meerkrebseln, solltest du keine haben, so löse kleine Krebsscheeren aus, und belege es damit, gieb aber Acht, daß sie schön ganz bleiben, und du das rothe Häutchen nicht weg ziehst; übrigens behandle sie wie schon gesagt, und willst du Schünken mit Aspick geben, so siede Schünken den Tag vorher, damit sie sich schön schneiden läßt, ziehe dann die Schwarte davon ab, schneide schön feine Schnitzeln, und lasse zwey Messerrücken dick Speck daran, wenn die Sulz gestockt ist, so lege die Schünkenschnitzeln darauf, und bestecke die Speckseite mit feinen Petersill-Sträußchen. Siede auch ein Ey hart, und schneide von dem Weissen kleine Sterndeln aus, und ziere die Sulz um die Schünken herum. Behandle sie wie oben gesagt. Besser ist es wenn du einen glatten Model nimmst, indem

es, wenn du die Aspick schön zierst, ein sehr gutes Ansehen macht.

Nro. 1025. Aspick mit Kapaunen- oder Indianbrust.

Diese behandle wie die Vorhergehende, nur belege sie mit Austern, und ziere sie mit feinen Petersill-Sträußchen, nimm dich jedoch in Acht, daß bey den Austern kein Meerwasser bleibt, damit sich die Sulz nicht auflöst.

Nro. 1026. Aspick mit Spanferkel.

Nimm die Aspick wie Nro. 1022., sodann von einem Spanferkel die Ohren und Füsseln, putze sie rein, und siede sie in etwas Salzwasser und Weineßig, wenn sie weich sind, so nimm sie heraus, und lege sie in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, wenn die Aspick gesulzt ist, so nimm die Ohren und Füsseln, trockne sie mit einem Tuche rein ab, mache einen Schnitt in die Ohrenlappen, damit sie sich schön aufkrausen, und lege dann ein Ohr in die Mitte, gestürzt, und die Füsseln herum, schälle Pistazen ab, schneide sie in Stifteln, und ziere kleine Sträußchen davon, wenn du sie belegst, drücke sie mit der Nadel etwas nieder, damit, wenn du den Aspick daraufgiesseſt, sie nicht aufsteht, giesse soviel Aspick darauf, damit es einen Daum hoch übers Ohr geht, belege sie hernach mit dem zweyten Ohr, und ziere es wie das Vorige, giesse hernach die Aspick darauf nach Belieben, und behandle sie wie vorher gesagt.

Nro. 1027. Bricken-Salat.

Nimm schöne Bricken, schabe die äussere schwarze Haut ab, schneide sie in Stücke die Quer voneinander, und mache sie mit geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Essig und feinem Öhl an.

Nro. 1028. Capern-Salat.

Wenn du den Capern die Stiele abgezupft hast,

so lege sie über Nacht in reines Wasser, seihe sie dann ab, und wasche sie nochmals in frischem Wasser aus, giesse etwas Essig darüber, und zuckere sie nach Belieben, wasche alsdann ein wenig ausgekernte Rosinen und schöne Weinbeere aus, schneide geschällte Mandeln länglicht und Citronat würflicht, und mische alles unter die Capern, gieb ein wenig Baumöhl darauf, und richte es in eine Schüssel hoch auf, belege den Rand mit Citronenscheiben, und bestreue sie mit Zucker, thue auch klein geschnittene Citronenschäller und Pistazennüsserl darunter nehmen.

Nro. 1029. Fleisch-Salat.

Nimm gebratenes Geflügelwerk, oder Wildprät, schneide es in dünne schmale Schnitze, richte gehackte Sardellen auf den Boden der Schüssel, und die Schnitze vom Fleisch Reihenweiß darauf, würze es, und gieß Essig und Öhl darüber.

Nro. 1030. Gartenkrös-Salat.

Putze ihn sauber, und wasche ihn in frischem Wasser ein paar Mal gut aus, salze ihn ein wenig, giesse Essig und Baumöhl darüber, mische alles gut untereinander, und gieb ihn mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 1031. Gelber Rübensalat.

Nimm 6 gelbe Rüben, schabe sie rein ab, und schneide sie Fingerlang und recht fein, schneide auch von einer schönen Pomeranze oder Citrone die Schaalen eben so lang und dünn, doch muß nichts Weisses daran bleiben, vermische dann beydes gut mitsammen, gieb dann ein Stück Zucker in ein Kasterol, die Rüben und Schaalen dazu, gieß ein Glas guten Wein, und ein halbes Glas Wasser dazu, und laß auf der Gluth so lange kochen, bis die Rüben weich sind, drucke dann von einer Citrone den Saft darauf, und koste ob sie süß genug sind, sonst mußt du

noch mehr Zucker dazu geben, und ihn mit verkochen lassen, wenn dann alles gut verkocht ist, so richte ihn schön zierlich auf eine Schüssel, und lasse ihn kalt werden, belege den Rauft der Schüssel mit Pomeranzenschaalen, und gieb ihn zur Tafel.

Nro. 1032. Gurken-Salat.

Schälle und schneide sie Scheibenweiß ganz dünn, salze sie dann gut ein, decke ein Teller darauf, und schwere sie ein wenig, damit sie schwitzen, wenn sie nun so ein paar Stunde geschwitzet haben, so seihe das Wasser davon ab, und drucke oder presse sie gut aus, gieb Pfeffer und Scharlotten daran, und giesse Essig und Öhl darüber.

Nro. 1033. Haasenohren-Salat.

Nimm Haasenohren, setze sie mit Wasser zu, und laß eine Weile kochen, nimm sie hernach heraus in kaltes Wasser, und putze die Haare herab, schneide sie dann wie Nudeln, lege sie auf eine Schüssel, gieß Essig und Öhl darauf, und gieb sie mit länglicht geschnittenen Citronenschaalen belegt zur Tafel.

Nro. 1034. Häringsalat, mit Erdäpfeln.

Siede etliche schöne Erdäpfeln, schälle sie, und schneide sie wenn sie ausgekühlt sind, in Scheiben, putze alsdann zwey Häringe, und schneide sie ebenfalls in Scheiben, auch ein Zwiebelhappel, und einige Aepfel klein geschnitten, welche Letztere auch wegbleiben können, mische dieses alles schön zierlich untereinander, gieb Pfeffer aber kein Salz dazu, und gieb sie mit Essig und Öhl zu Tische.

Nro. 1035. Hopfen-Salat.

Nimm schönen Hopfen, putze und wasche ihn sauber, siede ihn dann in Salzwasser auf, wasche ihn im Salzwasser ab, und lege ihn hernach in eine Rain, gieb ein Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig daran, laß ihn darin weich kochen, und fri-

kasire ihn vor dem Anrichten mit ein paar Eyerdötter.

Nro. 1036. Kalbsbraten-Salat.

Lasse einen gebratenen kälbernen Schlegel kalt werden, schneide ihn dann in dünne Scheiben wie Blätter, richte diese schön zierlich auf eine Schüssel, gieb Pfeffer, Salz, Öhl und ein wenig Essig, und den Saft von einer Citrone dazu, so ist er fertig.

Nro. 1037. Kräuter-Salat.

Nimm Gartenkrös, jungen Sauerampfen, Schnittling, Körbelkraut, Feldsalat, Fenchelkraut, Kaisersalat, wasche und putze alles, salze es, und mache ihn mit Öhl und Essig wie bewußt, an, kannst auch statt Weinessig, Roseneſſig nehmen, zuckere ihn ein wenig, lege die Kräuter in Gestalt eines Berges in die Mitte, und den Salat, den die Zeit giebt rund herum, so ist er fertig.

Nro. 1038. Kraut-Salat.

Nimm rothe und weisse zarte Krauthappeln, löse die Blätter herunter, und schneide den durch das Blatt gehenden Stängel heraus, wikle dann etliche Blätter fest zusammen, und schneide sie so fein als möglich, salze sie dann auf der Schüssel ein, und gieß etliche Stunden vor dem Essen, Essig und Öhl darauf, kannst auch Pfeffer und Zwiebel dazu geben, mische alles gut untereinander, so ist er fertig. Du kannst ihn auch mit Speck abbrennen, je nachdem der Gusto ist.

Nro. 1039. Marillen-Salat.

Nimm schöne Marillen, schälle und schneide sie in der Mitte voneinander, damit die Kerne heraus kommen, gieb anstatt diesen in jedem Theile eine Mandel oder Pistazennuß, richte sie dann schön hoch in die Schüssel, giesse süssen Wein daran, und streue Zucker darunter, auch klein würflicht geschnittenen

Citronat, und obenauf ein wenig Trisanet, so ist er fertig.

Nro. 1040. Marschansker-Äpfel-Salat.

Schälle die Aepfel, und stich ihnen den Botzen heraus, aber den Stängel laß daran, lege sie alsdann in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, mache indessen in einer Rain oder messingenen Beck, Zucker und Wasser siedend, lege die Aepfel darein, und lasse sie schön langsam weich sieden, damit sie nicht zerfallen, nimm sie alsdann mit dem Schaumlöffel heraus auf eine Schüssel, und drucke Limoniesaft darüber, lege auch Limonieschäller in die Soß, nebst Zimmet und ganzen Gewürznelken, lasse sie dann soviel einsieden, daß es noch Soß genug für die Aepfel ist, passire sie dann durch ein reines Tuch über die in der Schüssel befindlichen Aepfel, ziere sie mit in Scheiben geschnittenen Pomeranzen, spanischen Weichseln, und eingemachten Marillen, und gieb sie kalt zur Tafel.

Nro. 1041. Pomeranzen-Salat.

Nimm schöne und süsse Pomeranzen, schneide sie in dünne Scheiben, belege das Teller damit schön zierlich, gieb Zucker darauf, daß süß genug wird, gieb dann auf jede Scheibe eingesottene Weichseln oder Ribiseln, so ist er fertig.

Nro. 1042. Quitten-Salat.

Nimm schöne grosse Quitten, schälle und schneide sie in der Mitte voneinander, stich die Kerne heraus, und übersiede sie in frischem Wasser, bis sie sich greifen lassen. Giesse dann das Wasser ab, nimm Wein und Zucker, und laß die Quitten darin weich dünsten, lege sie dann ganzer auf eine Schüssel, gieb in die Soß Limonieschäller, Gewürznelken und ganzen Zimmet, und passire sie durch ein reines Tuch über die Quitten, bestecke sie alsdann mit länglicht

geschnittenen Pistazen, Mandeln und Citronat, so ist er fertig.

Nro. 1043. Rapunzel-Salat.

Nimm die Rapunzeln, wasche sie sauber aus, und lege sie auf ein Teller, und in die Mitte stelle eine weisse gesottene Karfiolrose, nimm hartgesottene Eyer, und weich gesottene rothe Rüben, nimm dann den Dotter heraus, und schneide dann das Weisse sowohl als das Gelbe, und die rothen Rüben, jedes besonders recht fein, lege damit den Salat schön zierlich aus, so ist er nebst Essig und Öhl, das sich von selbst versteht, fertig.

Nro. 1044. Salat von Aepfeln, Rettig und Zwiebel.

Nimm Borsdorfer-Aepfeln und Rettig, schälle und schneide sie länglicht oder würflicht, auch den Zwiebel, und mische hernach alles gut untereinander. Schälle hernach 4 Loth grosse Rosinen, und laß sie ein wenig in heissem Wasser liegen, nimm sie dann heraus, und mische sie unter den Salat, schwälle auch 4 Loth Mandeln, schneide sie länglicht, und mische sie auch darunter, richte dann alles schön zierlich auf eine Schüssel, giesse guten Weinessig und feines Öhl darauf, streue Zucker darüber, so ist er fertig.

Nro. 1045. Salat von Prokoly oder Sprody.

Nimm die Sprossen von blauen Kohl, putze sie sauber, und lasse sie hernach in einem Topf mit Wasser kochen, gieb sie dann heraus auf eine Schüssel, und laß kalt werden, alsdann salze sie ein wenig, giesse Essig und feines Öhl darauf, und gieb ihn mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 1046. Salat mit Senf.

Nimm von einem hartgesottenen Ey den Dotter, zerreibe ihn mit 3 Löffelvoll feinen Öhl, 4 Löf-

felvoll guten Essig, und einen guten Löffelvöll Senf, sprütle es gut untereinander, und mache damit einen Salat an, wie ihn die Zeit giebt, es wird jeder gut.

Nro. 1047. Sardellen-Salat.

Wasche die Sardellen sauber, und löse hernach die Gräten aus, wässere sie dann nochmals, und richte sie hernach auf ein Teller, streue, wenn du ihn liebst, klein geschnittenen Zwiebel darüber, giesse Essig und Öhl darauf, so ist er fertig. Du kannst auch statt des Zwiebels, Citronenscheiben darauf legen.

Nro. 1048. Schnecken-Salat.

Siede die Schnecken in Wasser schön weich, hernach nimm sie heraus, putze sie sauber, und schneide sie länglicht recht fein, eben so auch Sardellen, hartgesottene Eyer, und Zwiebel, mische dann alles gut untereinander, richte ihn hernach auf eine Schüssel, pfeffere ihn, giesse Essig und Öhl darüber, so ist er fertig.

Nro. 1049. Spargel-Salat.

Putze ihn sauber, und siede ihn in etwas gesalzenen Wasser schön weich, nimm ihn dann heraus, und leg ihn in kaltes Wasser, wenn er schön ausgekühlt ist, so richte ihn schön zierlich auf eine Schüssel, bestreue ihn mit klein geschnittenen Citronenschällern, gieß Essig und Öhl darüber, so ist er gut.

Nro. 1050. Wälischer Salat.

Nimm Sardellen, wasche sie aus, und löse die Gräten sauber aus, rolle dann von den Sardellen etliche Stücke wie Papier zusammen, die Übrigen aber lasse wie sie sind. Nimm dann noch dazu auf den Teller, Müscherl, eingelegte Austern, Capern, Oliven, Citronen, Bricken, Salami, Granatäpfelkerne, wenn dann alles schön rangiret ist, so giesse Essig und Öhl darüber, und garnire es mit Citro-

nenscheiben, und klein geschnittenen Citronenschällern.

Nro. 1051. Weichsel-Salat.

Nimm 2 Pfund abgezupfte Weichseln, und ein halbes Pfund Zucker, lasse Letztern in einem messingenen Beck mit 2 Löffelvoll frischen Wasser schön dick einsieden, richte dann die Weichseln in den gesottenen Zucker, und siede sie schön weich, wenn sie gesotten sind, so nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, seihe sie durch ein Sieb, und richte sie dann ordentlich auf eine Schüssel, den Saft aber laß einsieden bis er sich sulzet, passire ihn dann über die Weichseln, und laß ihn an einem kalten Orte sulzen, gieb sie dann, den Ranft der Schüssel mit geschnittenen Limonie oder Pomeranzenscheiben belegt zur Tafel.

Nro. 1052. Wunderbarer Salat.

Nimm von blauen Kohl die feinen Blätter, und überbrenne sie mit heissem Wasser, damit sie grün werden, schneide ihn hernach wie den Krautsalat, und gieb ihn unangemachter zu Tische; ersuchet nun die Frau Jemanden aus der Gesellschaft, zu machen daß dieser Salat roth werde, so wird sich alles entschuldigen, daß dieß nicht seyn könne. Dann gießt die Frau vom Hause Essig und Öhl darüber, so verwandelt sich dieser Salat augenblicklich aus der grünen in die rothe Farbe. Auf diese Art kannst du auch Salat auf dein Tische in 4 Stunden wachsen machen. Nimm gute fette Erde in einem grossen zierlichen Topf, etwa 2 Finger hoch, säe in selben Salatsaamen, den du vorher durch 24 Stunden in Brandtwein geweicht hast, so wird der Salat vor aller Augen in 4 Stunden so hoch wachsen, daß du ihn gebrauchen kannst.

Nro. 1053. Zeller-Salat.

Putze den Zeller, und überbrenne ihn in warmen Wasser, schneide ihn hernach in Scheiben, salze ihn, und gieb ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit Essig und Ohl zur Tafel.

Zweyter Abschnitt.

Allerley Salsen.

Nro. 1054. Aepfel-Salse.

Nimm schöne Aepfel, eine Gattung welche nicht zu mürbe ist, damit sie nicht im Sieden zerfallen, schälle und schneide sie in 4 Theile, und lege sie dann in frisches Wasser. Gieb alsdann in ein Einsiedbecken, und in Ermanglung dessen, auch in eine saubere Rain, Wein, etwas Wasser und Zucker, laß es mitsammen sieden, und lege dann die Aepfel hinein, und laß schön langsam sieden. Wenn sie schön weich gesotten sind, so gieb sie heraus auf eine Schüssel, gieb dann in den Sud Gewürznelken, Limonieschäller und ganzen Zimmet, laß sie soviel einsieden, als du Soß nöthig hast, seihe sie dann durch ein Sieb, und färbe sie mit Alkermes roth.

Nro. 1055. Agras-Salse.

Nimm schöne grosse unzeitige Agras, gieb sie in ein Becken oder Rain, stelle sie in heissen Aschen, giesse ein wenig Wasser darauf, und rühre sie im Kochen öfters um, damit sie sich nicht anlegen, wenn sie auf diese Art weich genug gedünstet sind, so passire sie durch ein Sieb, und läutere hernach eben soviel Zucker in Wasser, als die durchgetriebene Masse

ist, giesse dann die Agrasmasse in den Zucker, und laß sie schön langsam über der Gluth sieden, damit sie sich nicht anlegen, und eine schöne Dicke bekommen, und fülle sie dann in die Salsenglaser.

Nro. 1056. Dientel-Salse.

Diese behandle wie die Vorige, passire sie dann ebenfalls durch ein Sieb, läutere soviel gefähten Zucker als es Salse ist, und rühre sie dann unter dem Zucker, laß sieden bis sie sich von der Pfanne löst, und fülle sie dann in die Gläser.

Nro. 1057. Erdbeer-Salse.

Nimm schöne zeitige Erdbeere, stosse sie in einem steinernen Mörser fein, passire sie durch ein Sieb, gieb soviel geläuterten Zucker als du Salse hast, dazu, und laß es mitsammen aufsieden bis sie dick wird, gieb sie dann mit Gebratenen, und wenn du Vorrath einsiedest, so fülle sie wie gewöhnlich in die Gläser.

Nro. 1058. Hetschepetsch-Salse.

Nimm Hetschepetsch, lasse sie weich werden, und passire sie hernach durch ein Sieb, läutere dann gleichviel Zucker, und rühre ihn dann nach und nach in die Salse, rühre auch klein geschnittene Limonieschäller darunter, und fülle sie hernach in die Gläser.

Nro. 1059. Holler-Salse.

Nimm schöne und reine Hollerbeere, und laß sie in einer Rain siedend werden, zerdrucke sie dann, und passire sie hernach durch ein Sieb, gieb dann das Dicke welches im Sud zurückbleibt, wieder in die Rain, laß nochmals sieden, und passire es dann wieder, und fahre damit fort, so lange sich ein Saft heraus bringen läßt. Nimm dann auf einen Sud von diesem Saft 2 Maß in ein messingenes Einsiedbeck, laß ihn schön langsam sieden, und rühre ihn dabey beständig um, damit er sich nicht anlegt, und

etwas dicklicht wird, rühre alsdann ein halbes Pfund gestossenen Zucker dazu, und laß ihn nach und nach auskühlen, bis er, wenn du etwas davon auf Fließpapier thuest, nicht mehr durchschlägt, fülle ihn dann in die Gläser, so ist er fertig.

Nro. 1060. Nuß-Salse.

Nimm schöne wälsche Nüsse, löse die Kerne aus, gieb dazu das Weisse von hartgesottenen Eyern, und etwas schönes Semmelmehl, stosse alles gut untereinander, treibe sie dann mit guten Wein durch ein Sieb, salze und würze sie, so ist sie fertig, und zu Gebratenen sehr gut.

Nro. 1061. Marillen-Salse.

Schälle zeitige Marillen, und nimm die Kerne heraus, passire sie hernach durch ein Sieb, damit es eine feine Salse wird. Auf ein Pfund solche Salse nimm 3 Vierting Zucker, lasse ihn in einem Beck mit anderthalb Seitel Wasser sieden, so lange, bis er schwere Tropfen wirft, gieb alsdann die Salse darein, und laß langsam fortsieden, gieb dann, wenn du glaubst, daß sie genug gesotten wäre, ein wenig auf ein Teller, sulzet sie sich, so ist sie gut, nimm sie dann von der Gluth, laß auskühlen, und fülle sie hernach in die gewöhnlichen Gläser.

Nro. 1062. Pomeranzenblüth-Salse.

Nimm Pomeranzenblüthe, zupfe die Blüthe vom Stängel, gieß dann ein wenig siedendes Wasser darauf, und laß sie so gut vermacht über Nacht an einem warmen Orte stehen, seihe dann das Wasser davon ab, und stosse die Blüthe in einem steinernen Mörser fein zusammen, und drucke Limoniesaft daran. Wenn dieß geschehen, so läutere den Zucker wie bekannt, gieb dann die gestossenen Pomeranzen-Blüthen darein, wenn es dir zu dick scheinen sollte, so hat es nichts zu sagen, denn wie die Blüthe hin-

ein kömmt, laßt der Zucker nach, hast daher nicht nöthig, sie lange über der Gluth zu lassen, damit sie den Geruch nicht verlieret, das Wasser das du von der Blüthe abgeseihet, mußt du zum Zucker läutern verwenden, damit nichts von der Substanz verloren gehet.

Nro. 1063. Quitten-Salse.

Siede die Quitten weich, und schälle sie hernach, passire sie dann durch ein Sieb, läutere dann eben soviel Zucker, gieb die Salse darein, und laß sie bis sie fest wird, über der Gluth sieden, fülle sie dann in die Gläser zum Gebrauch.

Nro. 1064. Weinbeer-Salse.

Nimm blaue Weinbeere, zupfe sie vom Stängel, auf 4 Pfund Weinbeere kommt ein Pfund gestossener Zucker, richte dann in ein Einsiedbeck eine Lage Weinbeere, und auf diese eine Lage Zucker, und so fahre fort, bis Beydes gar ist, laß dann auf der Gluth mitsammen sieden, bis es dicklicht wird, und saume sie im Sieden immer ab, damit die Kerne davon wegkommen, welche immer in die Höhe gehen, wenn es dann so dick eingesotten ist, daß sie sich sulzet, so nimms von der Gluth, laß auskühlen, und fülle sie hernach in Gläser; wenn es dir beliebt, so kannst du auch Zimmet und Limonieschäller mitsieden lassen. Diese Salse ist vortrefflich zu Wildprät, und auch zu gefüllten Sachen.

Nro. 1065. Zwetschken-Salse.

Nimm die Zwetschken, löse die Kerne heraus, schälle sie, und laß sie in dem Einsiedbecken mit Wasser so lange stehen, bis sie schön gelb werden, bespritze sie dann wieder mit frischem Wasser, und lasse sie so über Nacht stehen, passire sie dann des andern Tages durch ein Sieb, nimm auf ein Pfund Salsen ein Loth gefähten Zucker, lasse Beydes mit-

sammen auf der Gluth sieden, bis es sich von der Pfanne schällt, und fülle sie dann, wenn sie ausgekühlt ist, in die Gläser.

Dritter Abschnitt.

Gefrornes.

Nro. 1066. Aepfel-Gefrornes.

Schälle schöne Marschanskeräpfel, nimm die Botzen heraus, und schneide sie in 4 Theile, gieb sie alsdann nebst Limonieschaalen und Zimmet in ein Kasterol, giesse etwas Wasser daran, und laß so lange dünsten, bis sie schön weich sind, drucke sie dann durch ein reines Tuch in ein Kasterol, auf ein Seitel von diesem Saft kommt ein Vierting Zucker, diesen lege darein, und laß so lange kochen bis es sich, wenn du einen Tropfen davon auf ein Teller fallen läßt, sulzet, dann ist es genug gekocht, nimm ihn dann von der Gluth, und laß ihn gut auskühlen, fülle ihn dann in die Gefrierbüchse, stelle sie in das Schaffel mit zerhackten Eis, wozu du in der Mitte einen leeren Raum lassen mußt, damit die Büchse ordentlich hinein gestellt werden kann, drehe dann die Büchse so lange herum, bis das darin Enthaltene gefroren ist, du mußt aber nicht unterlassen, es alle halbe Viertelstunde mit der dazu gehörigen Spachtel auf dem Boden, und an den Seiten los zu machen, damit es nicht eisigt, und auch nicht brockigt wird, wozu vorzüglich ein unausgesetztes Herumdrehen das meiste beyträgt; wenn es dann durch und durch schön fest aber dabey pflaumig ist, so nimm die Büchse her-

aus, wische sie mit einem Tuche sauber ab, gieb dann das Gefrorne mit einem Löffel in die Gläser, so ist es fertig.

Nro. 1067. Butter-Gefrornes.

Siede eine halbe Maß gutes Obers mit 4 Loth auf Pomeranzen abgeriebenen Zucker, sprütle dann 8 Eyerdötter daran, und rührs so lange, bis es schön dicklicht wird. Im Falle es nicht dick genug seyn sollte, so kannst du noch einen oder zwey Eyerdötter daran rühren, passire es dann durch ein Sieb, und laß auskühlen, fülle es dann wie oben gesagt in die Büchse, und verfahre damit ebenso, nur ist dabey zu bemerken, daß dieses nicht in die Gläser gefüllt, sondern ganzer auf einem Teller gegeben wird, schlage daher, wenn es fertig ist, ein warmes Tuch um die Büchse, damit es sich von den Seiten ablöset, und stürze es dann auf den hierzu bestimmten Teller.

Nro. 1068. Crem-Gefrornes.

Läutere einen Vierting Zucker, lasse hernach eine Maß süsses Obers, und 8 Eyerdötter sammt dem geläuterten Zucker unter beständigem Rühren in einer Pfanne auf der Gluth etwas dick werden, passire es dann durch ein Sieb, und laß auskühlen, den Geschmack kannst du nach Belieben geben, von einigen Tropfen Liquer, von Pomeranzenblüthe oder auch Vanilie, letztere wird klein gestossen, und im Aufkochen darunter gemischt, bey ersteren wird der Zucker auf Limonie oder Pomeranzen abgerieben, fülle es dann in die Gefrierbüchse, und verfahre damit wie bekannt.

Nro. 1069. Kaffee-Gefrornes.

Mache erstlich einen starken Kaffee, welchen du, wenn er gut gesetzt ist, in einem andern reinen Topf abseihest, und soviel Obers dazu giessest, als man gewöhnlich zu einem Kaffee nimmt, gieb dann

auch ein wenig Vanilie dazu, und zuckere es stark, damit das Süsse vorschlägt, du kannst auch, wenn du das Gefrorne recht gut haben willst, 20 Mandelkerne auf eine halbe Maß Kaffee ganz leicht darunter brennen, sie dann fein schneiden, und mit dem Kaffee sieden lassen, fülle dann den Kaffee in die Büchse, wie bewußt.

Nro. 1070. Kirschen-Gefrornes.

Nimm auf ein Pfund frische oder eingesottene Kirschen, ein halbes Pfund Zucker. Stosse dann die Kirschen sammt den Kernen in einem Mörser recht fein, giesse etwas Wasser darauf, und laß eine Weile kochen, passire sie hernach durch ein Sieb, gieb den Zucker, ein ganzes Stück Zimmet, und nur ein wenig Wein darunter, laß es dann nochmals mitsammen aufkochen, gieb es, wenn es ausgekühlt ist in die Büchse. Dieses darf aber nur anderthalb Stunde vor der Tafel ins Eis gestellet werden. Dieses Gefrorne ist eine wahre Delikatesse im Sommer.

Nro. 1071. Limonien-Gefrornes.

Reibe ein halbes Pfund Zucker auf 8 Limonien ab, schabe ihn hernach in eine Schaale, und drucke den Limoniesaft daran, das andere halbe Pfund Zucker koche mit einer Kaffeeschaale voll Wasser in einer Pfanne auf, schäume ihn ab, und wenn er soviel eingesotten ist, daß sich Fäden spinnen lassen, so gieb den Zucker sammt dem Saft, nebst ein paar Kaffeeschaalen voll Wasser hinein, laß alles mitsammen nochmals aufkochen, passire es dann durch ein Sieb, und laß auskühlen, fülle es dann in die Gefrierbüchse wie bekannt.

Nro. 1072. Milch-Gefrornes.

Nimm eine Maß gute Milch, einen Vierting gestossenen Zucker, ein halbes Loth ganzen Zimmet,

und eine Limonieschaale in ein Becken, stelle es auf die Gluth, und rühre es beständig, damit es nicht zusammenläuft wenn es siedet, so sprüttle 10 Eyerdötter zu Schaum, und dann in die Milch, lasse es mit selber unter beständigem Rühren aufkochen, bis es schön dicklicht wird, dann stelle es von der Gluth, laß auskühlen, und fülle es in die Büchse, oder sonstig beliebigen Model, verfahre übrigens wie bekannt. Diese Portion ist für eine Gesellschaft von 6 bis 8 Personen.

Nro. 1073. Milchram-Gefrornes.

Siede eine Maß Milchram ab, und laß ihn dann kalt werden, sprütle nach und nach wenn er kalt ist, 9 Eyerdötter daran, und gieb die Schaale von einer Limonie auf Zucker abgerieben darein, läutere dann nach Belieben einen Vierting Zucker mit einem Stückchen Zimmet, rühre es auch unter den Milchram auf der Gluth so lange, bis es schön dicklicht wird, und behandle es wie das Vorige, wenn es dann bald fertig ist, so gieb nur einen Tropfen, aber ja nicht mehr Bergamotöhl dazu, damit der Geschmack nicht unangenehm wird, so ist es fertig.

Nro. 1074. Punsch-Gefrornes.

Giesse auf 2 Loth guten Theeboy eine halbe Maß siedendes Wasser, reibe dann ein halbes Pfund Zucker auf Limonie ab, und drucke dann den Saft davon an den abgeriebenen Zucker, seihe dann auch den Thee daran, und passire alles mitsammen durch ein Sieb, gieb hernach ein Glas guten Arrack und eine Bouteille Champagnier darunter, fülle es dann in die Gefrierbüchse, und behandle es wie die Übrigen. Dabey ist zu bemerken, daß es, weil der Arrack dabey ist, nie vollkommen gefrieren wird, daher wird es auch nur in Gläsern zum trinken gegeben.

Nro. 1075. Quitten-Gefrornes.

Nimm schöne Quitten, und schälle sie rein, koche sie dann in so vielem Wasser, daß sie sich leicht bewegen können, mit einem Stück ganzen Zimmet schön weich, und passire sie hernach durch ein Tuch, unter ein Pfund Quitten kömmt ein halbes Pfund gestossener Zucker, rühre es gut mitsammen ab, und verfahre wie bewußt.

Nro. 1076. Ribisel-Gefrornes.

Rühre in 2 Seitel Ribiselsaft 1 Seitel Wein, ein halbes Pfund geläuterten Zucker, 4 ganze Gewürznelken und ein Stück Zimmet, verrühre es gut mitsammen, und streiche es hernach durch ein Sieb, mache es dann wie bereits gesagt.

Nro. 1077. Rosen-Gefrornes.

Nimm blaurothe Rosen, zupfe die Blätter ab in ein Sieb, und übergiesse sie hernach mit Wasser, damit alles Unreine davon wegkömmt, schneide sie alsdann recht fein, nimm dann zwey Händevoll davon, und koche sie in einer Maß Milch, wenn selbe gut gesotten hat, so passire sie durch ein Tuch in ein Kasterol, und stelle es wieder auf die Gluth, gieb einen Vierting Zucker und ein Stück ganzen Zimmet daran, und laß dann so lange kochen, bis es dick wird, sprütle es dann mit 8 Eyerdöttern ab, und laß nochmals aufkochen, gieß dann in eine porzelainene Schaale, laß kalt werden, behandle es dann wie alle Andern. Dieß ist eine Portion auf 6 Personen.

Nro. 1078. Schmankerl-Gefrornes.

Nimm eine halbe Maß süsses Obers, und ein paar Löffelvoll Mehl nebst etwas Zucker und Vanilie, mache davon ein dünnes feines Kindskoch, wenn selbes gut ausgekocht ist, so sprütle 6 Eyerdötter mit einem Seitel Obers gut ab, und gieb es unter das

warme Koch unter beständigem Rühren, passire es hernach durch ein Sieb, und gieb noch ein Stück geläuterten Zucker darunter, rühre es dann nochmals gut ab, und laß hernach auskühlen, fülle es dann in die Büchse, es braucht nicht soviel Arbeit wie die andern Gefrornen, indem es sehr schnell gefriert. Indessen du es zubereitest, so mußt du dir von einem extra feinen Kindskoch Schmankerl machen lassen, und wenn das Gefrorne fertig ist, und in die Schaalen gefüllt wird, mit selben überlegen, dann ist es fertig und sehr gut.

Nro. 1079. Thee-Gefrornes.

Giesse 3 Loth Thee mit einer halben Maß siedendes Obers auf, seihe dann den Thee ab, und drucke ihn gut aus, nimm dann das abgesiehene Obers in ein Beck, gieb einen Vierting Zucker und 8 Eyerdötter auf der Gluth gut verrührt darunter, rühre es so lange bis es schön dick wird, passire es dann nochmals durch ein Sieb, und rühre es so lange bis es kalt wird, dann gieb es in die Büchse, wie bewußt.

Nro. 1080. Vanilie-Gefrornes.

Nimm anderthalbe Maß Obers, einen Vierting fein gestossenen Zucker, ein Stängel Vanilie, welche auch ganz klein gestossen werden muß, eine Messerspitze voll gestossene Muskatblüthe, eine sehr fein abgeschällte Limonieschaale, wenn du dieses alles gut miteinander abgerühret hast, so lasse es auf der Gluth sieden, indessen dieses geschieht, nimmst du 12 Eyerdötter, giesse etwas Wasser darunter, und sprütle es zum Schaum, rühre es dann unter das Obers, und laß fortkochen, rühre es aber beständig, damit das Obers nicht gerinnet, und laß fortkochen, bis es schön dicklicht wird, nimm es dann von der Gluth

und laß auskühlen, verfahre wie bewußt. Diese Portion ist für 6 Personen.

Nro. 1081. Veilchen-Gefrornes.

Nimm 3 Kaffeeschaalen voll Veilchensyrup, rühre von 4, auf Zucker abgeriebenen Limonien die Schaalen darunter nebst dem Saft, passire dann alles durch ein Sieb, und verfahre übrigens wie bey dem Milchgefrornen.

Nro. 1082. Zucker-Gefrornes.

Siede einen Vierting Zucker so lange, bis er braun wird, giesse ihn hernach auf ein mit feinem Öhl bestrichenes Blech, laß ihn kalt werden, rühre alsdann in einem Kasterol 4 Eyerdötter gut ab, giesse eine halbe Maß gutes Obers darein, und laß auf der Gluth gut sieden, gieb dann von dem gebrennten Zucker, nachdem du es süß haben willst, darein, und nimm es gleich von der Gluth weg, rühre aber immer fort, bis es ausgekühlt ist, und die Milch nicht mehr gerinnen kann, mache es dann mit gestossenen weissen Zucker vollends süß, passire es durch ein Sieb, verfahre dann wie mit den Übrigen.

Nro. 1083. Zwetschken-Gefrornes.

Löse guten zeitigen Zwetschken die Kerne aus, und stelle sie mit etwas Wasser auf die Gluth, gieb auch ein klein wenig Wein dazu, und laß schön weich kochen, passire sie dann durch ein reines Tuch in ein anderes Beck, gieb ein ganzes Stück Zimmet, und ein Stück Zucker darein, auch eine Limonieschaale, und laß noch eine Weile kochen, gieß dann in eine porzelaine Salatschaale, und laß kalt werden, verfahre dann weiter wie bekannt, den Zucker bestimmest du, nachdem die Zwetschken mehr oder weniger süß sind.

Vierter Abschnitt.

Verschiedene Sulzen, Crem und Milch.

Nro. 1084. Aepfel-Sulz.

Nimm 12 schöne Borstorfer-Aepfel, bestreue sie mit einigen Gewürznelken, lasse sie dann in einer Rain mit einer halben Maß Wasser sieden, bis die Aepfel ganz weich sind, seihe alsdann das Wasser durch ein Tuch, und drucke den Saft gut aus, ohne das zurückgebliebene Dicke dazu zu nehmen. Nimm dann soviel braunen Zucker-Candis, als du Saft hast, und mische beydes in einen Topf untereinander, laß aufsieden, schäume es gut ab, und laß bey starster Gluth einsieden, so lange, bis er vom Boden Perlen wirft, alsdann fülle sie in die Sulzschaale, und gieb sie, wenn sie ausgekühlt ist zur Tafel. Du kannst auch selbe nach Belieben aufheben.

Nro. 1085. Blamasche-Sulz.

Nimm einen Vierting klein geschwällte und fein gestossene Mandeln, giesse eine Maß gutes Obers daran, rühre es mit einem silbernen Löffel durcheinander, seihe es in einen Weidling, und von diesem in ein messingenes Beck. Löse alsdann ein Loth Hausenblase in frischem Wasser auf, gieß hernach auch in das Beck, nimm darunter um 6, gegenwärtig um 12 bis 15 Kreuzer Vanilie, stelle es dann auf die Gluth, und rühre alles durcheinander, es darf aber nicht mehr sieden, sondern nur heiß werden, passire sie dann durch ein sauberes Tuch in den Weidling, du darfst sie aber niemals stehen lassen, sonst bekommt

sie eine Haut, gieb dann soviel Zucker darunter, daß just genug wird, gieß sie alsdann in die Sulzschaale, und laß an einem kühlen Orte sulzen, so ist sie fertig.

Nro. 1086. Blaue Weinbeer-Sulz.

Nimm 3 schöne zeitige Quitten, reibe sie auf dem Reibeisen, und presse den Saft aus, gieb ihn dann in ein Beck, und zerstosse hernach 3 gute Händevoll zeitige blaue Weintrauben, gieb sie sammt der Schaale in den Saft, und auch einige zerstossene Gewürznelken, Zimmet und Limonieschäller, laß alles mitsammen so lange sieden, bis es schön weich wird, passire es dann durch ein Tuch in das Beck. Nimm auf ein Seitel von diesem Saft, einen Viertling Zucker, siede es eine gute Viertelstunde, nimm es hernach vom Feuer, und rühre anderthalb Loth gut zugerichtete gesiehene Hausenblase auf der Gluth darein, und passire sie noch einmal durch ein Serviete in die gehörigen Schaalen.

Nro. 1087. Crem, von Erdbeeren.

Nimm schöne reife Erdbeeren, und suche die Schönsten und Größten ein paar Händevoll davon aus, schlage dann eine halbe Maß durch ein feines Sieb, nimm 6 Loth Zucker in ein messingenes Pfandel, und giesse etwas Wasser darauf, lasse ihn so lange sieden, bis er anfängt sich zu spinnen, dann giesse die durchgeschlagenen Erdbeere hinein, laß es etwas aufsieden, und dann auskühlen, schlage unterdessen 8 Eyerdötter in ein Häfen, und einen Eßlöffelvoll Wasser dazu, schlage sie gut ab, gieß eine halbe Maß Obers und die Erdbeer-Masse dazu, sprütle es gut durcheinander, seihe es noch einmal durch ein Sieb, wenn du es brauchst, so stelle es auf eine gelinde Gluth, sprütle es recht gut, bis es anfängt dick zu werden, dann giesse es schnell auf die

Schüssel, damit es nicht gerinnt, und garnire sie mit ausgesuchten Erdbeeren.

Nro. 1088. Crem, von gebrannten Zucker.

Nimm 8 Loth Zucker, und giesse etwas Wasser darauf, lasse ihn sieden, bis er schön dunkelgelb ist, gieb aber Acht, daß er nicht zu braun und bitter wird, giesse hernach eine halbe Maß Obers zu dem Zucker, und lasse es aufsieden, gieß es sodann in einen Topf, wenn es kalt ist, so schlage 10 Eyerdötter hinein, gieb auch 10 oder 12 bittere, fein gestossene Mandeln dazu, sprütle alles gut durcheinander, und seihe es durch ein feines Sieb, setze es auf eine gelinde Gluth, und behandle es wie das Vorhergehende. Ist die Crem auf der Schüssel etwas abgekühlt, so siede abermals feinen Zucker, bis er sich zieht, und überspinne die Crem so hoch du kannst, es steht sehr gut, und ist für die Brust sehr gesund. Diese Quantität ist immer auf 6 Personen bestimmt. Du kannst wenn du willst, die Crem auch im Dunst sieden, schmiere einen Model nach Belieben mit frischem Butter, giesse die Crem hinein, stelle eine Nain mit Wasser auf, wenn es siedet, so stelle das Becken hinein, gieb oben etwas Kohlen, und lasse es so lange sieden, bis es fest ist, nur gieb Acht, daß in der Nain nicht zu viel Wasser ist, damit nichts in die Crem kömmt, wenn du sie heraus stürzest, so trockne das Becken rein ab. Auf diese Art kannst du alle Gattungen Crem machen, den Geruch gieb nach Belieben: Vanilie, Pomeranzen oder Limonie.

Nro. 1089. Dientel-Sulz.

Gieb in ein Beck ein grosses Seitel Wasser, und eine Maß Dienteln, laß so lange sieden, bis sie die Farbe verlieren, alsdann seihe sie ab, löse ein Loth gewaschene Hausenblase in einem halben Seitel

Wasser auf, und mische selbe, wenn sie geläutert ist, nebst dem Abgesottenen und Durchgezogenen von den Dienteln und einem halben Pfund Zucker in einem messingenen Becken zusammen, und laß aufsieden, passire sie hernach einige Male durch ein Tuch, damit sie schön fein wird, und laß sulzen, so ist sie fertig.

Nro. 1090. Eyerweiß-Milch.

Nimm von 12 Eyern die Klar, und sprütle sie in einer Maß kalter Milch mit ein wenig Zucker gut ab, setze es dann über gelinde Gluth, und sprütle es so lange, bis es anfängt zu sieden, alsdann giesse sie in eine Schüssel, und schneide abgeschällte Mandeln länglicht, und streue sie darüber, so ist sie fertig.

Nro. 1091. Gewürz-Sulz.

Gieb in ein messingenes Beck 5 Seitel rothen Wein, 2 Loth geschnittene Hausenblase, ein halbes Loth ganze Gewürznelken, eben soviel ganzen Zimmet, von einer halben Limonie die Schäller, und ein Pfund Zucker, oder auch mehr, nachdem du sie mehr oder weniger süß haben willst, laß es mitsammen eine gute halbe Stunde sieden, alsdann probire sie auf einem Teller, ob sie sich sulzet, sollte dieses nicht seyn, so mußt du sie noch länger sieden lassen, giesse die Sulz auf Tücher wie vorhin, und lasse dann das Durchpassirte in einer Schaale an einem kühlen Orte sulzen.

Nro. 1092. Grüne Sulz.

Stosse eine gute Handvoll Körbelkraut, und drucke den Saft durch ein Tuch gut aus, gieb ihn nebst dem Saft von 3 Limonien in eine Maß Wasser, reibe alsdann einen Vierting Zucker auf Limonien ab, und gieb ihn nebst etwas Zimmet, und an-

derthalb Loth Hausenblase auch darunter, läutere sie übrigens wie bewußt, und gieb sie in die Schaale.

Nro. 1093. Himbeer-Sulz.

Gieb ein Seitel schöne Himbeere in einen Weidling, zerdrucke sie, und gieß hernach ein halbes Seitel warmes Wasser darauf, und lasse sie so zugedeckter über Nacht stehen. Am andern Tag passire den Saft durch ein Serviete in ein messingenes Pfandel, gieb Zucker und Limonieschaalen, und auf ein Seitel von diesem Saft ein halbes Loth Hausenblase dazu, und behandle sie übrigens wie die Vorigen.

Nro. 1094. Holländerthee-Sulz.

Nimm 3 Vierting Zucker in ein Beck, und laß ihn sieden bis er sich spinnet, drucke alsdann von einer Pomeranze und 3 Limonien den Saft daran, giesse auch ein halbes Seitel rein abgesiehenen Thee, nebst anderthalb Seitel guten Österreicher Wein dazu, lege Limonieschäller und etwas ganzen Zimmet daran, und lasse es so ein paar Sud aufthun. Wenn dieß geschehen, so gieb ein Loth aufgelöste Hausenblase darunter, und laß noch eine Weile lauwarm stehen, passire sie dann einige Male durch ein reines Tuch, fülle sie dann in die Schaale, und laß an einem kalten Orte sulzen.

Nro. 1095. Johannesbeer-Sulz.

Mache von diesen Beeren ein Seitel Saft, giesse alsdann ein halbes Seitel guten Wein dazu, gieb ohngefähr 3 Vierting Zucker daran, und laß schön dick einsieden. Probire es dann ob sie sich sulzet, und wenn dieses ist, so fülle sie in eine porzelainene Schaale. Du kannst sie lange aufbehalten.

Nro. 1096. Kirschen-Sulz.

Zupfe von schönen zeitigen Kirschen die Stängeln, und nimm die Kerne heraus, stosse dann das Fleisch in einem Mörser, wenn dieß geschehen, so

fülle sie in ein messingenes Beck, giesse einen Theil rothen Wein darauf, und lasse sie gut sieden, passire es hernach durch ein Sieb, gieb dann den Saft, wenn du ihn zuvor gemessen hast, in eine Pfanne, nimm auf eine Maß ein halbes Pfund Zucker, etwas ganzen Zimmet und Gewürznelken darunter, und laß eine Viertelstunde gut sieden. Gieb hernach 2 Loth aufgelöste Hausenblase, und von einem Ey die zu Schnee geschlagene Klar dazu, laß noch ein paar Sud aufthun, passire sie dann einige Male durch reine Tücher, und gieb es hernach in die Schaale, stelle sie an einen kühlen Ort, und laß auskühlen. Nimm indessen eine Handvoll kleine Kirschen, und dünste sie sammt den Stängeln in etwas Wein und Zucker, sieh aber darauf, daß sie nicht zerspringen, seihe sie hernach ab, und laß auskühlen, wenn dann die Sulz fest ist, so stecke die Kirschen mit den Stängeln schön zierlich darauf, und giebs zur Tafel.

Nro. 1097. Limonien-Milch.

Nimm auf eine halbe Maß süsses Obers 6 bis 8 Eyerdötter, zuckere und sprütle es gut durcheinander, reibe auch von einer Limonie die Schäller auf einem Reibeisen dazu, stelle sie dann auf die Gluth, und laß unter unausgesetzten Sprüteln aufkochen. Wenns anfängt zu sieden, so sprütle von einer ganzen Limonie den Saft daran, wenn es dann ein paar Waller aufgethan hat, so nimms von der Gluth, und sprütle sie immer fort, bis sie recht kalt ist, dann stelle sie auf einen kühlen Ort bis zum Gebrauch.

Nro. 1098. Limonie-Sulz.

Nimm einen Vierting fein gefähten Zucker, gieß ein Seitel kaltes Wasser darauf, und laß ihn stehen, wenn er zergangen ist, so druck von 4 Limonien den Saft daran. Nimm 2 Loth klein geschnit-

tene Hausenblase, gieß warmes Wasser darauf, stelle sie in einem Naindl auf die Gluth, und rühre sie so lange bis sie zergehet, alsdann passire sie durch ein Tuch in den vorher in ein messingenes Beck, passirten Zucker mit Wasser und Limoniesaft, stelle es auf die Gluth, und laß sieden, drucke dann noch von einer Limonie den Saft dazu, und laß einem Querfinger einsieden, gieb auch klein geschnittene Limonieschaller darunter, färbe alsdann einen Theil mit Saffran gelb, den Zweyten mit Veilchen blau, und den Dritten laß weiß, fülle sie dann in die Sulzschaale, stelle sie aufs Eis, so ist sie fertig.

Nro. 1099. Mandel-Käs.

Nimm einen halben Vierting klein gestossene Mandeln, und ohngefähr ein halbes Seitel Milch in einem Topf, sprütle beydes gut untereinander ab, und zuckere es gut, gieb alsdann geläuterte Hausenblase darein, soviel als du glaubst, daß zum sulzen genug ist. Nimm dann einen beliebigen Model, als eine Puppe, Hanswurst oder andere, schmiere diesen mit guten Mandelöhl, binde hernach beyde Theile des Models zusammen, verpappe ihn gut mit Taig, und gieß den Mandelkäs hinein, soviel als bis am halben Leib, färbe hernach etwas von der Masse mit einem Farb-Tücherl, laß gestehen, und gieß dann wieder hinein, färbe dann wieder einen Theil mit Alkermes, wenn es wieder etwas gestanden ist, so giesse es hinein, und formire so die Jacke oder Kleid, wenn es sich dann im Model hart gestanden hat, so mache den Kopf mit der weissen Masse, wenn es alles gut gesulzt ist, so nimm die Puppe aus dem Model heraus, stelle sie auf eine Schüssel, und richte eine schöne Sulz herum. Diese Speis von einer geschickten Köchin gemacht, findet immer vollen Beyfall.

Nro. 1100. Mandelmilch-Sulz, mit Farben.

Nimm gestossene Mandeln, passire sie mit Wasser, darin Hausenblase gesotten hat, durch, nimm grünen Petersill, schneide ihn klein, zuckere dann die Mandelmilch gut, nimm von dieser den dritten Theil, und passire sie mit dem geschnittenen Petersill durch, so wird sie grün. Nimm nun auch die andern 2 Theile und laß sieden, einen Theil davon giesse in eine Pfanne und laß ihn weiß, den andern mache mit Saffran gelb, so sind es drey verschiedene Farben, wenn sie eine Weile an einem kühlen Orte gestanden und gesulzt sind, so halte sie in ein heisses Wasser, stürze sie dann auf ein blechenes Plattel, und schneide sie auf einer Schüssel nach Belieben, so ist sie fertig.

Nro. 1101. Marillen-Sulz.

Nimm schöne Marillen, schälle und siede sie, und passire sie hernach durch ein Haarsieb. Nimm alsdann auf ein Pfund von dieser Sulz, 3 Viertling Zucker, gieb beydes in ein Beck, gieß ein halbes Seitel Wasser daran, und lasse es auf der Gluth stehen, damit sich der Zucker auflöst, laß es dann so lange fortsieden, bis ein Tropfen davon zur Probe auf einem zinnernen Teller getropft sich sulzet, lasse sie dann auskühlen, und gieb sie in Gläsern oder in der Schaale.

Nro. 1102. Milch, gesaumte.

Nimm von 3 Eyern die Klar, und sprütle sie mit einer Halbe süssen Obers gut ab, zuckere es, und nimm den Schaum davon immer weg. Wenn du auf diese Art alles zu Schaum gerührt hast, so mache von Butter eine Artischocke, richte sie auf eine Schüssel, und mache von dem Schaum einen Berg herum. Dieses alles muß in einem Keller oder doch

sehr kühlen Ort gemacht werden, damit die Milch desto besser schäumet, und recht kalt zur Tafel kömmt.

Nro. 1103. Milch, gerührte.

Nimm eine halbe Maß Obers, die Hälfte davon laß mit einem Stückel Vanilie sieden, und unter die andere Hälfte rühre einen Vierting geschwällte und klein gestossene Mandeln, nebst 5 Eyerdöttern, sprütle es ab, rühre es unter das gesottene Obers, rühre es dann auf der Gluth bis es schön dicklicht wird, zuckere sie nach Belieben, und giebs dann gleich zur Tafel.

Nro. 1104. Milch, gestockte.

Auf eine halbe Maß Obers nimm 3 ganze Eyer und einen Dotter, zuckere es gut, und reibe Citronenschaalen darauf, sprütle es dann in einem Topf gut ab, und stelle sie hernach sammt demselben in siedendes Wasser, laß 3 Viertelstunde stehen, gieß sie alsdann in die Schaale, streue Zucker darauf, und bräune es mit einer heissen Schaufel, so ist sie fertig.

Nro. 1105. Milch, gesulzte.

Nimm eine halbe Maß süsses Obers, gieb von 6 Eyern die Klar dazu, zuckere und sprütle sie wohl untereinander, stelle sie dann auf die Gluth, und sprütle es in einem fort, bis anfängt zu sieden, stelle sie dann von der Gluth, und sprütle sie so lange fort, bis sie kalt wird, stelle sie hernach im Keller, laß sulzen, wenn sie gesulzt ist, so gieb sie mit gestiftelt geschnittenen Mandeln, Zibeben, oder was dir sonst beliebt, bestreuet zur Tafel.

Nro. 1106. Obers-Kaffee-Sulz.

Brenne einen Vierting Kaffee ganz leicht, so daß er sich bloß bräunet, hernach stosse ihn grob, und siede ihn in einer halben Maß Obers, seihe dann das Obers durch, zuckere es gut, und laß kalt wer-

den, löse indessen etwas Hausenblase mit wenig Wasser auf, und gieb sie warmer darein, dann stelle den Kaffee an einem kühlen Ort, und laß ihn sulzen.

Nro. 1107. Pomeranzen-Blüthe-Sulz.

Nimm Pomeranzenblüthen und überbrenne sie in Salzwasser, lege sie dann wieder in frisches Wasser, und laß über Nacht stehen, stosse sie hernach mit gefähtem Zucker in einem Mörser recht fein. Wenn dieses geschehen, so nimm geläuterten Zucker, giesse Pomeranzenblüthen-Wasser darauf, und laß ihn sieden, wenn er gesotten hat, so rühre die gestossene Blüthe darein, und laß noch ein paar Sud aufthun, so ist sie fertig, wenn du sie zur Tafel giebst, so begiesse sie obenauf mit Citronensaft.

Nro. 1108. Quitten-Sulz.

Nimm schöne Quitten, schälle und schneide sie in 4 Theile, die Kerne nimm heraus, setze dann ein Pfund von diesen Spalten in einer halben Maß frischen Wasser eben soviel Wein, und einem halben Pfund Zucker in einem Beck auf die Gluth, die Schaalen und Kerne lege auf den Boden des Beckens, dann erst die obige Masse darauf, gieb Limonieschaalen daran, und laß schön weich kochen, lege alsdann die Quitten auf eine Schaale heraus, das Übrige passire durch ein Tuch, und laß dann noch ein wenig einsieden, nimm es hernach von der Gluth und laß auskühlen, wenn es zu sulzen anfängt, so giesse sie über die Quitten, und laß an einem kühlen Orte vollends sulzen, so ist sie fertig. Auf diese Art kannst du auch die Aepfelsulz machen.

Nro. 1109. Ribisel-Sulz.

Nimm schöne Ribiseln, ein halbes Seitel, die Stängeln zupfe weg, zerdrucke sie, giesse dann ein halbes Seitel Wasser darauf, und laß über Nacht stehen, am andern Tage passire den Saft durch ein

reines Tuch, und nimm auf ein Seitel von diesem Safte, ein halbes Loth Hausenblase, und von zwey Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, nimm soviel geläuterten Zucker, daß es süß genug wird, laß gut aufsieden, binde dann ein Serviet auf einem Stuhl, gieb Flußpapier hinein, und laß durchpassiren in die dazu gehörige Schaale, stelle sie dann an einem kühlen Ort, und laß sulzen.

Nro. 1110. Schotto-Sulz.

Gieb in einen Topf 12 Eyerdötter, eine Maß guten Wein, anderthalb Loth aufgelöste Hausenblase, einen Vierting auf Limonien abgeriebenen Zucker, sprütle dieses alles mitsammen auf der Gluth so lange bis es schäumt, und anfängt dick zu werden, stelle alsdann den Topf in eine Schüsselvoll kaltem Wasser, und sprütle den Schotto so lange, bis er sich ein wenig ausgekühlet hat, giesse sie sodann in einen beliebigen Model, laß sie an einem kühlen Orte sulzen, stürze sie dann auf eine Schüssel, und giebs zur Tafel.

Nro. 1111. Sulz, stärkende.

Nimm 3 gute Händevoll geraspeltes Hirschhorn, 2 sauber geputzte Kälberfüsse, 8 Blüthen Saffran, von einer halben Limonie die Schaale, etwas Muskatenblüthe, und 8 bittere Mandeln, mische dieses alles untereinander, und giebs in einen 2 Maßtopf, fülle ihn dann mit frischem Brunnenwasser voll, und lasse es zugedeckter bey 5 Stunden schön langsam fortsieden, schöpfe alsdann die Fette säuber herab, und passire es hernach durch ein reines Tuch. Wenn dieß geschehen, so giesse die Sulz in ein Kasterol, zuckere sie gut, und drucke von einer Limonie den Saft daran, laß dann noch eine halbe Stunde sieden, indessen schlage von 2 Eyern die Klar zu einem Schnee, gieb ihn auch in die Sulz, und laß noch-

mals gut versieden, bis die Sulz schön klar wird, passire sie dann nochmals durch ein reines Tuch in die Schaale, und laß an einem kühlen Orte sulzen, so ist sie fertig. Diese Sulz ist ein Hauptmittel für die Brust, und dient vorzüglich zur Anfeuchtung, doch mußt du sie beym Gebrauch immer in der Wärme ein wenig überschlagen lassen, sonst könnte die Kälte schaden.

Nro. 1112. Vanilie-Becherl-Sulz.

Nimm auf 8 Becherl 3 Seitel Obers, um 40 Kreuzer (gegenwärtig) Vanilie, und 5 Loth Zucker, laß in einem Becken gut zusammen sieden, und hernach auskühlen, sprütle 8 frische Eyerdötter mit ein wenig süsser Milch ab, und giesse es darein, sprütle dann alles mitsammen nochmals gut ab, und passire es dann durch ein Haarsieb, fülle alsdann die 8 Becherl nicht gar voll damit an, damit selbe nicht überlaufen können, stelle die Becherl in ein Kasterol mit siedendem Wasser, so daß das Wasser den Rauft der Becherl nicht erreichet; decke dann das Kasterol zu, gieb oben etwas Gluth, und laß schön langsam sieden, damit das Wasser nicht über die Becherln gehet, wenn die Sulz fest geworden, so stelle das Kasterol vom brennenden Feuer weg, und gieb bloß oben und unten etwas Gluth, damit sie bis zum Gebrauch warm bleiben. Du kannst diese Sulz auf eben die Art von Limonien, Pomeranzen oder was dir sonst beliebt machen, nur wenn du sie vom Kaffee haben willst, so muß selber recht stark gemacht, und mit dem Obers vermischt, auch um ein paar Eyerdötter mehr genommen werden, jedoch erhältst du auch mehr Becherl.

Nro. 1113. Wasser-Sulz.

Nimm, nachdem du viel oder wenig machen willst, Zucker, laß ihn in kaltem Wasser zergehen,

giesse ihn auf eine breite Schüssel, und gieb ihm eine beliebige Farbe, stelle ihn, wenn er gefärbt ist, auf die Gluth, und lege geläuterte Hausenblase daran, damit er gestehet, stelle ihn dann an einem kühlen Ort, und laß ihn sulzen, so ist sie fertig.

Nro. 1114. Weichsel-Sulz.

Nimm einen guten Theil schöne frische Weichseln, wenn sie gerade die Zeit giebt, im Winter nimmst du den Saft, putze die Stängeln nebst den Kernen weg, und stosse sie mit 3 Gewürznelken und etwas Zimmet im Mörser, gieb sie hernach in einen Weidling, giesse eine halbe Maß Wasser darauf, rühre es mit einem Kochlöffel gut durcheinander ab, und lasse es hernach ein paar Stunde stehen, passire sie dann durch ein dichtes Tuch, drucke von 4 oder 5 Limonien den Saft daran, und zuckere sie gut, nimm ein halbes Seitel Milch, gieß die Hälfte davon in die Sulz, und laß eine Weile stehen bis die Milch zum Topfen wird, gieß sie alsdann auf, gieb Hausenblase mit gesottenen Weichselsaft darunter, und laß an einem kühlen Orte sulzen.

Nro. 1115. Weisse Sulz.

Nimm Eyerklar, nachdem du viel machen willst, giesse gutes Obers und Rosenwasser daran, zuckere es, klopfe es wohl durcheinander, setze es in der Pfanne zum Feuer, und siede es unter stetem Rühren, giesse sie alsdann in die Sulzschaale, und laß an einem kühlen Orte sulzen, gieb sie dann mit Mandeln besteckt in die Schaale.

Nro. 1116. Zimmet-Sulz.

Nimm, nachdem du viel machen willst, Hausenblase, schneide sie ganz klein, und weichs in kaltem Wasser ein, wasch sie dann ein- oder zweymal sauber aus, giesse wieder kaltes Wasser daran, und laß über Nacht weichen, gieß sie dann in ein messin-

genes Pfandl, stelle es über gelinde Gluth, und laß einen Sud aufthun, damit sie zergehet, passire sie dann durch ein reines Tuch in die Schüssel, und laß an einem kühlen Ort gestehen, so kannst du sie zu allen Sulzen gebrauchen. Wenn dieß geschehen, so nimm 3 Loth Zimmet in einen neuen Topf, den du vorher in einem Mörser stossen mußt; wenn du ihn ein wenig gestossen hast, so fähe ihn durch ein Sieb in den Topf, damit das Schwarze davon kömmt, nimm bey einem Loth von dem in der Seihpfanne Gebliebenen, und gieb ihn auch darunter. Nimm alsdann ein Seitel Weinessig, ein Seitel süsse Milch, ein halbes Seitel Wein, und 3 Viertling grob gestossenen Zucker, gieb alles zusammen in den Topf, und mische es gut untereinander, rühre es mit dem Kochlöffel eine Stunde, wenn es so gut gerührt ist, so decke ein Tuch darauf, verbinde es gut mit Spagat, und laß so über Nacht stehen, passire sie dann am andern Tag durch ein Sieb, und dieß wiederhohle 2 bis 3 Mal, damit sie schön klar wird, gieb dann ein wenig Zimmetgeist daran. Richte sie dann auf die Schüssel, und färbe sie wie du willst, wenn dieß geschehen, so stelle sie auf die Gluth, lege geläuterte Hausenblase nach Gutdünken darein, und laß an einem kühlen Ort sitzen, zerschneid sie dann in Stücke, und richte die verschiedenen Sorten zierlich auf eine Schüssel, und giebs zur Tafel.

Fünfter Abschnitt.

Torten.

Nro. 1117. Bauern-Torte.

Nimm 1 Pfund klein gestossene Mandeln, 3 Vierting Zucker, nicht gar ein Seitel Wasser, lasse den Zucker im Wasser sieden, und rühre dann die Mandeln darein, rühre dann eine halbe Stunde darauf 3 ganze Eyer und 3 Dötter nach und nach daran, gieb gestiftelt geschnittene Limonieschäller, Zimmet und Gewürznelken darunter, lege ein Oblat über das Plattel, mache den Raif darüber, und gieß die Tortenmasse hinein, gieb eine beliebige Füll in die Mitte und laß backen.

Nro. 1118. Brod-Torte.

Nimm 8 ganze Eyer und 4 Dötter, schlage sie in der Schüssel eine Weile ab, gieb hernach ein halbes Pfund gefähten Zucker darunter, und rühre es eine halbe Stunde. Stosse ein halbes Pfund Mandeln klein, nimm auch 2 Händevoll schwarze Brodbröseln, dörre sie in der Röhre, damit sie schön röslicht werden, gieb dann beydes nebst Zimmet, Gewürznelken, Muskatnuß und Limonieschäller unter das Gerührte, rühre es dann noch eine halbe Stunde, alsdann schmiere ein Plattel sammt Raif mit Schmalz, bestreue es mit gedörrten Brodbröseln, und fülle das Gerührte darein, backe sie schön langsam, so ist sie gut.

Nro. 1119. Brösel-Taig-Torte.

Nimm feines Mehl, salze es ein wenig, nimm alsdann Butter, brösle ihn darunter und vermische beydes gut miteinander, gieb nicht zu wenig gefäh-

ten Zucker darunter, und mache dann den Taig mit lauter Eyerdötter an, walke hernach von diesem Taig ein Blattel aus, leg es auf das Tortenplattel, mache den Raif darum, und gieb dann die Füll darein, gieb obenauf wieder ein Blattel vom nähmlichen Taig, backe sie schön, so ist sie fertig.

Nro. 1120. Butter-Torte, geblätterte.

Mache einen guten Buttertaig, walke 4 Blätter daraus, jedes einen Messerrücken dick, hernach mache die Füll, also: Stosse Mandeln ganz gröblicht, und rühre sie wie bey einer Mandeltorte mit Zucker und Eyer ab, versteht sich, soviel ganze Eyer als Dötter, schneide dann soviel Citronenschaalen als es Mandeln sind, gröblicht, und gieb sie, wenn Erstere gut verrühret sind, nebst klein geschnittenen Limonieschällern, gröblicht gestossenen Zimmet, und klein geschnittenen Pistazen auch darunter, der Taig von den Mandeln muß dünner seyn als zur Mandeltorte, weil ihn das Übrige sonst zu dick machen würde. Lege dann eines von den ausgewalkten Blättern auf das Tortenplattel, streiche die Füll darüber, dann wieder ein Blatt und wieder Füll, und so fort, bis die Blätter gar sind, obenauf schneide sie wie beliebig, du kannst diese Torte auch von Milchramtaig machen, backe sie schön langsam und nicht zu braun, sie ist sehr gut.

Nro. 1121. Butter-Torte mit Mandeln.

Nimm ein halbes Pfund Butter, treibe ihn gut ab, gieb hernach einen Vierting klein gestossene Mandeln darunter, rühre 6 Dötter und hernach 2 ganze Eyer, eines nach dem andern daran, rühre sie so in einem fort bey einer guten Stunde, gieb alsdann einen Vierting gefähten Zucker und einen Vierting Mehl darunter, auch klein geschnittene Limonieschäller, schlage dann noch 2 ganze Eyer dar-

an, und rührs dann noch eine halbe Viertelstunde. Belege hernach ein Tortenplattel mit Oblaten, gieb den Taig darauf, bestreiche es in der Höhe mit einem abgeschlagenen Ey, und backe sie bey mittlerer Hitze, so ist sie fertig.

Nro. 1122. Chocolade-Torte.

Nimm 3 Vierting gestossene Mandeln, ein halbes Pfund gefähten Zucker, 10 ganze Eyer und 5 Dötter, rühre dieses alles eine Stunde. Nimm dann soviel Chocolade als du meinst daß genug ist, die ganz gerührte Masse schwarz zu machen, schabe ihn fein, und rühre ihn dann ebenfalls darunter, wenn alles gut gerührt ist, so schmiere ein Plattel sammt Raif mit Butter, gieß das Gerührte darein, und back sie schön langsam in einer Tortenpfanne.

Nro. 1123. Erdäpfel-Torte.

Nimm Erdäpfel, siede sie, laß hernach ein wenig auskühlen, schälle sie dann sauber, und reibe sie auf einem Reibeisen zu Mehl, treibe hernach einen Vierting frisches Schmalz gut ab, rühre 4 Eyerdötter einen nach dem andern darunter, nimm dann einen halben Vierting gefähten Zucker, 2 Loth fein gestossene Mandeln, ein wenig Limonieschäller, den halben Theil von einem halben Seitel Obers, und die geriebenen Erdäpfel, gieb alles dieses ebenfalls darunter, und rühre es gut, schlage dann die Klar von den 4 Eyern zu einem Schnee, und reibe von einem Milchramkipfel Bröseln, gieb beydes auch darunter, und nochmals gut gerührt, wenn dieß geschehen, so bestreue einen beliebigen Model mit Semmelbröseln, gieb das Gerührte hinein, und backe sie schön, so ist sie vortrefflich. NB. Soviel Salz als sich zwischen 2 Fingern halten läßt, muß auch unter das Gerührte genommen werden.

Nro. 1124. Eyerdötter-Torte.

Nimm einen Vierting gestossene Mandeln, 4 Loth süssen Butter, eben soviel Zucker und auch Mehl nebst 4 hartgesottenen Eyerdöttern, stosse alles dieses mitsammen in einem Mörser recht fein, nebst etlichen Limonieschällern. Schmiere dann ein blechenes Plattel mit Butter, streiche es darauf, gieb nach Belieben ein Eingesottenes darauf, mache dann von dem noch übrigen Taig Stangeln, und lege sie wie bey andern Torten über das Eingesottene, backe sie schön gelb, kannst auch ein Eis darauf machen, so ist sie fertig.

Nro. 1125. Eyertorte gestiftelte, mit Raif.

Treibe 12 Loth Butter in einem Weidling schön pflaumig ab, gieb auch eben soviel Zucker, 6 hartgesottene Eyerdötter, und ein halbes Pfund Mandeln, alles klein gestossen darunter, und treibe alles mitsammen nochmals fein untereinander, schmiere hernach ein flaches Tortenplattel mit Butter, überlege es mit Oblaten. Nimm dann den halben Theil dieser abgetriebenen Masse, und walke sie so groß als das Plattel ist, aus, gieb es darauf, und laß in der Tortenpfanne ein wenig übertrocknen, mache dann von dem übrigen Taig ein Gitter darüber, und backe sie schön, mache ein Wassereis darüber, und laß so lange in der Tortenpfanne, bis schön aufgezogen ist, alsdann ziere sie mit allerley Eingemachten oder Eingesottenen. Den gestiftelten Raif herum mache also: Schneide ein Pfund Mandeln schön gestiftelt, laß sie dann auf einer Gluth übertrocknen, nimm alsdann ein halbes Pfund gefähten Zucker in eine hölzerne Schüssel, rühre ihn mit abgeschlagener Eyerklar ab, gieb hernach die Mandeln und klein geschnittene Limonieschäller darein, und mache davon um die Torte einen schönen runden Kranz, backe sie dann

schön. Wenn sie ausgebacken ist, so ziere den Kranz herum mit Pistazen und rothen Citronen-Kräutel, und in die Mitte verschiedenes eingemachtes Obst. Die Torte ist vortrefflich.

Nro. 1126. Eyer-Torte, gestossene.

Nimm ein Pfund Mandeln, schwälle selbe, und gieb sie hernach im Mörser, gieb dann noch dazu 8 hartgesottene Eyerdötter, und 8 Loth frischen Butter, stosse alles recht gut untereinander, schneide dann ein halbes Pfund Citronen klein würflicht, gieb auch Limonieschäller, würflicht geschnitten darunter, überbrenne beydes, damit sie das Bittere verlieren, gieb dann den gestossenen Taig aus dem Mörser auf ein Brett, vermische ihn mit den Citronen- und Limonieschaalen, auch gefähten Zucker und etwas feinem Mehl. Nimm dann den halben Theil Taig, und drucke ihn schön gleich auf ein mit Oblaten überlegtes Tortenplattel und überbacke ihn, bis er röslicht wird, wann dieß geschehen, so mache von dem noch übrigen Taig ein Gitter darüber, und laß vollends ausbacken, bestecke sie hernach mit eingemachten Früchten, so ist sie fertig.

Nro. 1127. Galanterie-Torte.

Nimm ein Pfund Mandeln, und eben soviel Zucker, stosse beydes recht fein, gieb es hernach in einen Weidling, schlage ein ganze Ey, und von dreyen die Klar daran, rühre es eine Weile, gieb hernach Limonieschäller darunter. Belege alsdann ein Teller mit Oblaten, gieb einen Raif herum, und dann noch zweye, wovon ein jeder immer enger ist, das Teller muß aber umgekehrt genommen werden, damit es in der Mitte höher kömmt, fülle dann die Raife wie das Mittere mit dem Taig gleichvoll an, und backe sie in einer Tortenpfanne, belege sie dann mit eingemachten Sachen, Schnecken von Zu-

cker, wenn du vorher die Naise herausgenommen hast, ziere sie in der Mitte mit einem Pocket, oder was dir sonst beliebt, so ist sie fertig.

Nro. 1128. Gefüllte Torte von Mandeln, und Pistazen.

Schwälle ein Pfund Mandeln, und schneide sie länglicht, nimm auch ein Pfund Zucker, und weiche die Hälfte davon in Wasser ein, und laß ihn zergehen, wenn er zergangen ist, so siede ihn auf einem Glüthel bis er sich spinnet, gieb alsdann die Hälfte von den Mandeln darein, auch klein geschnittene Limonieschäller, drucke Limoniesaft dazu, und laß auf der Gluth trocknen. Dann nimm den übrigen Zucker und Mandeln und verfahre ebenso, wenn auch dieses auf der Gluth getrocknet ist, so schälle Pistazen, und schneide sie länglicht, mache alsdann einen guten Bröseltaig, und gieb davon das Blatt auf die Schüssel, nimm alsdann die rothen und weissen Mandeln und Pistazen, und bestreue mit diesen vermischt das auf dem Teller befindliche Blattel vom Bröseltaig, überbacke sie dann in der Tortenpfanne, belege sie hernach mit eingemachten Früchten und Citronen, so ist sie fertig.

Nro. 1129. Germ-Torte.

Nimm ein halbes Pfund frisches Rindschmalz, und 5 Löffelvoll süsse Milch, schlage auch 8 Eyerdötter einen nach dem andern gut verrührt daran, gieb dann 2 Löffelvoll Germ, ein halbes Pfund feines Mehl, und 10 Loth gefähten Zucker darunter, und mache damit den Taig an, vom Zucker behalte so viel zurück, daß du die Torte in der Höhe damit bestreuen kannst, streiche ihn alsdann kleinen Fingerdick auf das Plattel, und fülle etwas Trocknes ein, von dem noch übrigen Taig mache Stangeln darauf, mache dann einen papiernen Naif herum, bestreich sie

dann mit Eyerklar, und säe den zurückbehaltenen Zucker darauf, nimm dann gestiftelt geschnittene Mandeln, und bestecke sie hin und wieder damit, laß sie so eine Viertelstunde gehen, stelle sie dann in die Tortenpfanne, gieb unten und oben gleichviel Gluth, stelle sie auf einen hölzernen Naif, und backe sie schön, gieb sie dann mit Zucker bestreuet zur Tafel. Wenn du sie willst grösser machen, so nimm dazu 3 Vierting Schmalz, 7 Löffelvoll Mehl, 15 Loth Zucker, 4 Löffelvoll Germ, und Mandeln nach Belieben.

Nro. 1130. Germ-Torte, gegossene.

Nimm einen Vierting frisches Schmalz, rühre es in einem Weidling schön pflaumig ab, schlage 8 Eyerdötter einen nach dem andern gut verrührt daran, gieb ein Viertelseitel Milch, und 3 bis 4 Löffelvoll gewässerte Germ dazu, salze es, gieb dann soviel feines Mehl dazu, daß es ein schönes lindes Taigl wird. Schmiere dann den Tortenmodel mit Butter, und fülle ihn etwas über die Hälfte mit diesem Taigl voll, laß ihn dann so lange in der Wärme gehen, bis der Model ganz voll ist, alsdann backe sie eine Stunde lang, stürze sie dann heraus, und gieb sie gleich warmer mit Zucker gut bestreuet zur Tafel. Wer will, kann sie mit Krebsbutter machen, auch würflicht geschnittene Krebsschweifeln darunter nehmen, so ist es eine Krebstorte und sehr gut.

Nro. 1131. Germ-Torte, gestangelte.

Nimm 12 Loth frisches Schmalz oder Butter, rühre es eine ganze Stunde, schlage dann 12 Eyerdötter in einem Topf, gieb 2 Löffelvoll gewässerte Germ, und ein Viertelseitel Milch darein, sprütle es gut untereinander ab, und gieß in den Butter, mache alsdann den Taig mit feinen Mehl so dick, bis er sich vom Löffel und Weidling löset, salze ihn, streue hernach Mehl auf ein Brett, walke eine schöne

runde Flecke von einem Theil dieses Taiges aus, gieb eine beliebige Füll darauf, und mache von dem noch übrigen Taig Stangeln oder Gitter darüber, vermache sie um und um mit Papier, und laß in der Wärme gehen, alsdann backe sie in der Tortenpfanne, wenn sie halbs überbacken ist, so bestreiche sie mit Zuckerwasser, streue auch ein wenig Anis darauf, und laß sie dann vollends ausbacken, so ist sie fertig.

Nro. 1132. Geschlossene Torte.

Nimm ein Pfund, oder auch mehr Zucker, nachdem du sie groß haben willst, nimm alsdann so viel Mandeln als es Zucker ist, schwälle und schälle sie, hernach stosse sie in einem Mörser fein, gieb alsdann den Zucker in eine Schüssel, und schütte Wasser daran, damit er sich weichet, wenn er zergangen ist, so giesse ihn in ein messingernes Pfandl, und laß ihn auf der Gluth sieden, bis er dicklicht wird, gieb sodann die gestossenen Mandeln und klein geschnittene Limonieschäller darein, und laß es auf der Gluth abdünsten, damit es eine dicke Masse wird, setze ihn dann von der Gluth, und mache runde Wuzerl daraus. Nimm alsdann eine Schüssel, lege einen zinnernen Teller darauf, und bestreiche es mit Eyerklar, überlege es mit Oblaten, nimm dann die Wulzerln, und schliesse von der Schüssel hinauf auf dem Teller an, laß nur ein wenig überbacken, bestreiche sie alsdann mit Eyerklar, und übertrockne sie dann vollends im Ofen, ziere sie mit eingemachten Sachen, so ist sie fertig.

Nro. 1133. Geschnittene Nudel-Torte.

Nimm einen Vierting Mehl, und eben soviel Zucker, brösle eben soviel Butter darunter, schlage 4 Eyerdötter daran, und mache den Taig, walke davon Flecken aus, und schneide aus selben schön kleine gestutzte Nudeln, mache dann die Füll dazu, also:

Nimm einen Vierting gestutzte Mandeln, und schneide sie länglicht wie den gestiftelten Brey, bräune sie auf dem Tortenplattel in der Tortenpfanne schön röslicht. Nimm dann einen Vierting Citronat, 2 Loth Pistazen, und einen halben Vierting überzogene Limonieschaalen, schneide dieses alles länglicht, und mische es untereinander, auch gestossene Gewürznelken darunter, schmiere alsdann ein Tortenplattel mit Butter, und überlege es mit Oblaten, gieb auf selbe eine Lage von den Nudeln, dann eine Lage von der Füll und wieder Nudeln, und so fort bis beydes gar ist, und am Ende die Nudeln schliessen, backe sie dann schön langsam in einer Tortenpfanne, mache ein Eis darauf, so ist sie fertig, und eine kostbare Torte.

Nro. 1134. Gewürzte Torte.

Nimm 3 Vierting Mehl auf ein Brett, eben soviel süssen Butter, 3 Händevoll Zucker, 3 Löffelvoll Wein, 4 Eyerdötter, ein Loth gestossenen Zimmet, 3 Quintel Gewürznelken, und von einer Limonie die klein geschnittenen Schäller, mache dann den Taig mit dem Walker, nachdem du vorher alles gut untereinander gemischet hast, zusammen, walke dann die Hälfte des Taiges nach der Grösse des Tortenplattels aus, überlege das Plattel mit Oblaten, nachdem du es zuvor mit Butter geschmieret hast, lege die ausgewalkten Flecken darauf, gieb zur Fülle trockne Quitten oder Citronen, walke dann die andere Hälfte aus, und lege sie darauf, reisse den Taig oben mit einem Messerl in beliebigen Formen auf, bestreiche sie mit Wasser, und belege sie mit halben Mandeln, bestreue sie mit Zucker, und backs eine gute Stunde, so ist sie fertig, und muß kalt zur Tafel gegeben werden.

Nro. 1135. Geschobene Torte.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, und eben soviel gefähten Zucker, den halben Theil der Mandeln schwälle, und schneide sie gestiftelt, und die andere Hälfte stosse klein. Schlage von 2 Eyern die Klar zu einem Schgum, gieb hernach den gefähten Zucker darunter, und rühre beydes mitsammen 3 Viertelstunde ab, gieb hernach die gestossenen Mandeln darunter, rühre es wieder eine Weile, dann die gestiftelten, und wieder gerührt, dann von einer ganzen Limonie die klein geschnittenen Schäller und den Saft, rühre es noch eine Weile, und theile es dann in 5 Theile, einen Theil laß weiß, und menge gestiftelt geschnittene Pistazen darunter, den andern Theil färbe mit Alkermes roth, und treib ihn schön glatt ab, den Dritten mit Spenattopfen grün, den vierten Theil mit geriebenen Chocolade schwarz, und beyde schön glatt abgerührt, den Fünften mache mit Zimmet braun, und mische ebenfalls Pistazen darunter, schmiere hernach das Plattel mit Wachs und laß abkühlen, streich dann einen 2 Fingerbreiten Streif roth, einen weiß, einen braun, einen grün und einen schwarz, besäe sie hernach mit klein geschnittenen Pistazen und gefähten Zucker, stelle sie alsdann in die Tortenpfanne, und backe sie schön langsam, aber ja nicht zu braun, nimm sie dann heraus, und schneide sie mit dem Küchenmesser in 3 Theile, schiebe jeden Theil besonders mit dem Messer herab, und lege sie über den Nudelwalker, laß darauf bis steif sind, nimm sie alsdann herunter, und richte sie schubweis auf ein Teller, willst du sie aber wieder auf dem Plattel haben, so mußt du sie mit gesponnenem Zucker auf selben fest machen, dann ist sie fertig.

Nro. 1136. Kaiser-Torte.

Nimm ein Pfund Zucker, und eben soviel Mandeln, Letztere stosse mit Limonisaft so fein, wie gestossenen Zucker, nimm 15 hartgesottene Eyerdötter, und einen Vierting Butter in dem Mörser, und stosse beydes mitsammen ebenfalls recht fein, gieb es dann auf das Brett, und mache mit einem Vierting feinem Mehl und Limonieschällern einen Taig an, den du wie einen Nudeltaig abwürgen mußt, streich dann den halben Theil auf ein mit Butter geschmiertes Tortenplattel, und gieb eine beliebige Füll darauf, von dem andern halben Theil mache Stangeln darüber, und backe sie schön, so ist sie fertig.

Nro. 1137. Kastanien-Torte.

Auf eine Torte nimm ein Pfund Kastanien, siede sie weich und schälle sie, hernach hacke sie klein, und rühre 2 Eyergroß Mark darunter, schlage hernach 6 ganze Eyer daran, würze es mit Zimmet, und zuckere es gut, treibe es dann recht fein miteinander ab, gieb sodann alles mitsammen in eine mit Butter geschmierte Schüssel und backe sie schön, wenn sie halbs gebacken ist, so bestreue sie mit fein gefähten Zucker und Zimmet, und laß ganz ausbacken, so ist sie fertig und gut.

Nro. 1138. Krebsen-Torte.

Nimm 50 Krebsen, 12 davon nimm das Aderl und die Gall weg, stosse sie dann in einem Mörser recht fein, gieß ein Seitel Milch daran, seihe sie ab, und drucke das Wasser davon, die andern Krebsen siede in Salzwasser, löse sie aus und hacke sie klein, hernach stosse sie nebst dem Topfen im Mörser, gieb auch um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmole darunter, stosse auch einen Vierting Mandeln, hernach mache einen Vierting Krebsbutter, behalte etwas davon zurück, den Übrigen aber treibe

ein wenig ab, die Mandeln benetze mit Alkermeßsaft und stosse sie, damit sie schön roth werden, aber nur so viel, daß selbe nicht öhlicht werden können, rühre alsdann die gestossenen Krebsen und Semmelschmole unter dem Butter, schlage daran 3 ganze Eyer und 3 Dötter, jedes gut verrührt, zuckere es, daß süß genug wird, rühre dann auch die Mandeln dazu, und rühre sie eine ganze Stunde, zuletzt lasse den übrigen Krebsbutter zergehen, und rühre ihn auch darunter. Streiche alsdann diesen Taig auf das Plattel wie bey einer Linzertorte, gieb in die Mitte eine beliebige Füll, und backe sie schön langsam, nur mußt du nicht vergessen, oben mehr Gluth als unten zu geben, sollte der Taig zu dick seyn, so kannst du noch ein ganzes Ey oder einen Dotter dazu nehmen, mache dann ein kleines Eis darüber, und bestreue sie ganz dünn mit Pistazen, so ist sie fertig.

Nro 1139. Limonie-Torte.

Treibe ein Pfund frischen Butter gut ab, rühre hernach ein Pfund Mehl und ein halbes Pfund gefähten Zucker darunter, gieb dann von einer Limonie den Saft und die Schäller dazu, walke dann eine Flecken in der Grösse eines Tortenplattels aus, beschmiere das Plattel mit Butter, und lege die Flecken darauf, formire sie wie eine Stangeltorte, und backe sie in der Tortenpfanne, so ist sie fertig.

Nro. 1140. Linzer-Torte.

Rühre ein halbes Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre dann eben soviel Mehl und gefähten Zucker darunter, auch soviel klein gestossene Mandeln, von Mehl und Zucker aber, behalte etwas zurück, walke dann die Hälfte dieses Taigs zu einem Boden aus, beschmiere das Tortenplattel mit Butter, lege selben darauf, fülle sie mit was dir beliebt, und mache von dem übrigen Taig ein Gitter darüber,

vermache sie dann mit Papier und backe sie, wenn sie gebacken ist, so mache ein Eis darüber, und laß sie in der Tortenpfanne übertrocknen, gieb sie dann so oder mit eingemachten Früchten geziert zur Tafel.

Nro. 1141. Mandellaibel-Torte.

Gieb von 5 frischen Eyern die Klar in einen Topf, schlage sie so lange ab, bis der Löffel darin stecken bleibt, laß sie dann so eine Viertelstunde stehen. Nimm dann den Schaum davon in einen Weidling, rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker Löffelweiß daran, und rühre es schön pflaumig ab, rühre dann ein halbes Pfund klein gestossene Mandeln darein, und rührs dann noch eine Viertelstunde, gieb zuletzt klein geschnittene Limonieschäller darein, und mach Laibeln oder sogenannte Tortletteln daraus, lege sie auf Oblaten, mache mit dem Messer ein Kreuz darein, backe sie dann in einer Tortenpfanne nicht zu heiß, du kannst auch eine grosse Torte davon machen, sie ist vortrefflich.

Nro. 1142. Mandel-Torte, aufgestrichene.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwälle und stosse sie klein, gieb im Stossen ein wenig Rosenwasser darunter, damit sie nicht öhlicht werden, weiche hernach Tragant ein, wenn er genug geweicht ist, so treib ihn durch ein Sieb in eine messingerne Pfanne, gieb auch einen Vierting gefähten Zucker dazu und laß sieden, gieb alsdann die gestossenen Mandeln darein und laß trocknen. Gieb nun ein wenig Mehl auf ein Brett, und gieb das im Pfandel Getrocknete darunter, mache Würsteln daraus. Wenn dieß geschehen, so mache auf einer Zinnschüssel einen Taig grob an, bicke diesen um dem Rauft derselben, stürze dann eine andere Schüssel darauf, bestreiche sie mit halbs Eyerklar und halbs Wasser, überlege sie mit Oblaten, und diese belege mit dem

Mandeltaig, mache von dem übrigen Taig runde Wuzerln, und stelle sie auf die Höhe. Wenn die Torte so ganz aufgesetzet ist, so backe sie schön braun in einer Tortenpfanne, gieb dann gefähten Zucker unter 8 Löffelvoll Wasser, rühre beydes gut mitsammen ab, und bestreiche damit die Torte, gieb sie dann wieder in die Tortenpfanne und laß schön aufgehen, so ist sie fertig; du kannst sie auch in der Höhe mit eingemachten Sachen füllen.

Nro. 1143. Mandel-Torte, gegossene.

Nimm ein Pfund Mandeln, schälle und stosse sie klein, benetze sie im Stossen mit Limoniesaft, damit sie nicht öhlicht werden, wenn sie gestossen sind, so gieb sie in eine hölzerne Schüssel, gieb dann ein Pfund gefähten Zucker dazu, schlage 12 ganze Eyer und 4 Dötter, einen nach dem andern gut verrührt daran, rühre es dann eine ganze Stunde auf einer Seite, gieb würflicht geschnittene Limonieschäller darunter. Schmiere alsdann einen Tortenmodel mit Butter, und fülle ihn mit dem Gerührten etwas über die Hälfte an, backe sie so bey einer guten Stunde schön langsam, bestreue hernach ein Tortenplattel mit Zucker, stürze die Torte aus dem Model auf selbes, bestreue sie obenauf wieder mit Zucker, so ist sie fertig.

Nro. 1144. Mandel-Torte, gehackte.

Nimm anderthalbe Pfund Mandeln, 1 Pfund Pistazen, 1 Pfund eingemachte Citronen, und schneide es wie einen Gries zusammen. Vermische es hernach mit einem Pfund fein gestossenen Zucker. Nimm dann die Klar von 3 Eyern zu einem Schnee geschlagen, vermische sie mit etwas geweichten Tragant, und gieb es unter das Obige, vermische es gut miteinander, schmiere hernach ein Tortenplattel mit Butter, und überlege es mit Oblaten, auf diese gieß

das Gemischte, und backe sie schön langsam in der Tortenpfanne, mache Eis darüber, so ist sie fertig.

Nro. 1145. Mandel-Torte, gerührte.

Nimm 1 Pfund klein gestossene Mandeln, und ein Pfund gefähten Zucker, mische es gut untereinander, schlage 7 ganze Eyer und 12 Dötter in einen Topf, und schlage sie eine ganze Stunde ab, rühre sie dann nach und nach in die Mandeln und den Zucker, rühre auch klein geschnittene Limonieschäller darunter. Wenn alles mitsammen gut abgerührt ist, so giesse die Masse in einem beliebigen Model, backe sie schön, so ist sie gut.

Nro. 1146. Mandel-Torte, gestiftelte.

Nimm ein halbes Pfund gestossene, und eben soviel gestiftelt geschnittene Mandeln, gieb beydes in einen Weidling, gieb noch darunter ein wenig klein geschnittenen Kittenkäs, und eine Handvoll geschwällte und länglicht geschnittene Pistazen, auch rothen Citronat. Nimm nun 3 Vierting Zucker in ein messingernes Pfandel, gieß ein wenig Wasser darauf, und laß ihn sieden bis er sich spinnet, rühre dann die im Weidling befindliche Masse nach und nach an den Zucker, und schlage es schön glatt ab, schlage auch 4 Eyerdötter, einen nach dem andern gut verrührt daran, belege hernach ein Tortenplattel mit Oblaten, streiche die Masse Finger dick darauf, gieb einen papiernen Raif herum, mache dann verschiedene Zierrathen darauf, begiesse sie mit einem Wassereis, und backs in der Tortenpfanne, sie ist eine vortreffliche Torte.

Nro. 1147. Mandel-Torte, geschobene.

Nimm einen Vierting länglicht geschnittene Mandeln, und eben soviel klein Gestossene, gieb eben soviel gefähten Zucker unter die gestossenen Mandeln, und die Klar von einem Ey zu Schnee geschlagen, ebenfalls dazu, wie auch Limoniesaft, rühre es eine

Viertelstunde fleissig ab, gieb hernach die länglicht geschnittenen Mandeln auch darunter, und rühre es noch eine Weile. Wann es genug gerührt ist, so theile diese Masse in 3 Theile ab, Einen färbe roth mit Alkermessaft, und den Andern grün mit gestossenen Pistazen, den Dritten laß wie er ist, weiß, streiche es dann auf das Tortenplattel, einen Streif weiß, den Andern grün, und den Dritten roth, die Streife aber müssen ganz schmal seyn, und bis das Tortenplattel voll ist, wiederholt werden, backe sie dann nicht zu lange in der Tortenpfanne, und schiebe sie hernach mit dem Nudelschäuferl in die Quer, damit die Farben untereinander kommen, sie ist dann eine wahre Zierde auf der Tafel.

Nro. 1148. Mandel-Torte, getrocknete.

Nimm auf ein Pfund Mandeln, ein halbes Pfund feinen Zucker in ein messingernes Pfandel, giesse ein wenig Wasser daran, und läutere ihn mit Eyerkar wie zu den eingemachten Früchten, laß ihn sieden bis er ein wenig stehet und abgeschäumet wird. Stosse dann die Mandeln klein, gieb sie in den geläuterten Zucker, und trockne sie auf der Gluth, aber nicht zu viel, damit er nicht an der Pfanne anklebt, laß dann ein wenig überkühlen, schneide dann etwas ganzen Zimmet, Gewürznelken und Limonieschäller schön klein, auch ganze Muskatblüthe, und giebs ebenfalls darunter, walke dann von dem Taig einen dünnen Fleck aus, wozu anstatt dem Mehl, Zucker genommen wird, nur ein wenig Mehl kommt dazu, damit das Ganze eine Halt bekommt, überlege alsdann das Tortenplattel mit Oblaten, lege die Flecken darauf, und dann eine beliebige Füll, aus dem noch übrigen Taig mache Streifeln, und flechte sie wie ein Gitter, kannst auch lauter Ringeln oder was dir sonst beliebt darauf machen, und selbe

mit Pistazen zusammen hängen, auch kannst du den Rand herum mit verschiedenen Zierrathen belegen, und sie dann in einer Tortenpfanne schön langsam backen, mache dann ein Eis darüber, laß in der Tortenpfanne übertrocknen, und giebs zur Tafel.

Nro. 1149. Mandel-Torte mit Bögen.

Nimm ein Pfund Mandeln, weiche sie über Nacht in frischem Wasser, oder schwälle sie, mußt aber darauf sehen, daß sie schön weiß bleiben, und schneide sie dann der Länge nach gestiftelt. Nimm ein Pfund Zucker in eine messingerne Pfanne, und läutere ihn wie bereits gesagt, laß auch für 2 Kreuzer Tragant über Nacht im Wasser weichen, wenn der geläuterte Zucker gesotten und dick genug ist, so laß ihn auskühlen, und passire den geweichten Tragant durch ein Tüchel in denselben, gieb auch klein geschnittene Limonieschäller und dann die Mandeln darein, so viel, daß sie der Zucker bedecket, bestreue dann ein Tortenplattel mit Mehl, und überlege es hernach mit Oblaten, nimm nun die länglicht geschnittenen Mandeln, und stelle sie in der Mitte auf das Tortenplattel, mache dann einen hohen Raif herum, der aber in der Mitte etwas hohl ist, so hoch und breit du ihn haben willst, gieb dann weiter heraus wieder einen solchen Raif; du kannst auf diese Art 3 bis 4 solche Raife herum machen, setze dann die Torte schön hoch auf, indessen dieses geschieht, stosse andere Mandeln und Zucker in einem Mörser schön fein, und trockne sie hernach ein wenig auf der Gluth, mache davon kleine Streifen, tunke sie in Tragant, und bestecke sie dick mit gestiftelt geschnittenen Mandeln, trockne sie dann gut ab, und bestreiche sie mit Eis, backe dann die Torte in der Tortenpfanne ganz gemach, denn sie darf nur ein wenig röslicht seyn. Mache dann ein Eis von dem feinsten

gefähten Zucker, gieb etwas Wasser daran, und rühre ihn gut ab, je länger du ihn rührest, desto feiner wird das Eis, wenn die Torte röslicht ist, so streiche das Eis darüber, und trockne es dann wieder in der Tortenpfanne, doch ehe du sie mit dem Eis bestreichest, mußt du die Streife oder Mandelbögen aufstellen, und so, daß selbe von einem Raif zum andern gehen, wenn auf diese Art der Aufsatz fertig ist, so gieb in der Mitte ein Pocket, oder ein mit gebrennten Zucker überzogenes Pomeranzenästchen, belege sie auch zwischen den Bögen mit eingemachten Sachen, so ist sie fertig.

Nro. 1150. Mandel-Torte mit Eyerdöttern.

Nimm ein Pfund geschällte Mandeln, und 20 hartgesottene Eyerdötter, und einen Vierting Butter, stosse es im Mörser eine Stunde gut untereinander, und zuckere es gut, doch ist zu merken, daß jedes der obbemeldten Sachen, vorher allein im Mörser gestossen werden muß, und selbe erst am Ende untereinander kommen müssen, weil sonst die Masse zu viel wäre, und nicht fein genug würde. Streiche es dann auf ein mit Butter beschmiertes Tortenplattel, gieb einen Raif herum, und vermache ihn gut mit Taig, gieb dann das Übrige noch hinein, und backe sie schön langsam in der Tortenpfanne, mache dann ein Wassereis darauf, so ist sie fertig.

Nro. 1151. Mandel-Torte ohne Eyer.

Nimm ein Pfund Mandeln, schwälle und stosse sie nicht gar zu klein, treibe dann ein Pfund frisches Rindschmalz schön pflaumig ab, druck von einer Limonie den Saft daran, und die klein geschnittenen Schällerl, dann die Mandeln, eine Handvoll würflicht geschnittenen Citronat, und ein Pfund feines Mehl, rühre alles gut und fein miteinander ab, gieb

es alsdann in einen beliebigen Model, und backe sie schön, füllen kannst du sie nach Belieben.

Nro. 1152. Mark-Torte.

Nimm 2 Händevoll Mandeln, schälle und stosse sie hernach im Mörser klein, weiche auch 2 kleine Mundsemmeln in Obers, und stosse sie ebenfalls darunter. Nimm dann hübsch viel Mark, und die Hälfte Butter, rühre beydes mitsammen schön pflaumig ab, schlage sechs ganze Eyer, eines nach dem andern gut verrührt darunter, rühre es dann noch eine Weile, gieb dann das Gestossene auch darunter, würze und zuckere es gut, und salze es ein wenig, schmiere dann einen Model mit Butter, gieb die abgerührte Masse darein, und backe sie schön langsam, so ist sie fertig.

Nro. 1153. Marcepan-Torte.

Treibe einen Vierting Butter schön pflaumig ab, rühre dann ein Pfund klein gestossene Mandeln, 3 Vierting gefähten Zucker, und 12 Loth feines Mehl darunter, wenn alles mitsammen recht fein abgerühret ist, so schmiere ein Tortenplattel mit Butter, überlege es hernach mit Oblaten, und formire die Masse darauf, wie bey der Linzertorte, wenn sie gebacken ist, so mache ein Eis darüber, dann ist sie fertig.

Nro. 1154. Milch-Torte.

Nimm eine Maß gute Milch in einen Topf, und laß warm werden. Nimm 4 bis 5 Löffelvoll Mundmehl, und rühre es mit soviel Milch schön glatt ab, daß es eine Dicke wie ein Nockentaig bekömmt, hernach schlage 4 ganze Eyer und 4 Dötter daran, und laß die übrige Milch in einer Rain aufsieden, so lange wie ein Ey, rühre hernach das Übrige daran, nimm es dann vom Feuer, lege einen Vierting süssen Butter daran, und zuckere sie, daß süß genug

wird, alsdann mache einen mürben Taig, walke ihn Messerrücken dick aus, und fittere damit einen kupfernen Model oder Schüssel, fülle sie dann mit dem gerührten Taig, aber nicht zu voll, leg einige länglicht geschnittene Stritzchen Butter darauf, backe sie dann bey einer starken Gluth, so ist sie fertig.

Nro. 1155. Mürbe Torte.

Nimm eine halbe Maß Mundmehl, ein und einen halben Vierting süssen Butter, von einer Limonie den Saft und die Schäller klein würflicht geschnitten, 2 Löffelvoll gefähten Zucker, und ein wenig guten Wein, schlage auch 2 Eyerdötter darunter, und mache davon einen Taig an, den du nur ein wenig zusammen würgen darfst, walke ihn ganz leicht in der Grösse des Tortenplattels aus, lege einen Theil davon auf das Plattel, dann eine beliebige Füll darauf, und den andern Theil darüber, backe sie dann schön langsam, und giebs mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 1156. Muschel-Torte.

Nimm, nachdem du viel machen willst, Mandeln, schälle sie, und laß sie hernach in frischem Wasser eine Weile liegen, damit sie schön weiß werden, nimm sie dann heraus, trockne sie mit einem Tuch sauber ab, und stosse sie im Mörser so lange, bis der Stössel darin stecken bleibt, du darfst aber keinen Tropfen Wasser daran geben, sondern nimm anstatt dessen auf ein halbes Pfund Mandeln die Klar von einem Ey, die du zuvor auf einem Zinnteller mit einem hölzernen Messer zu Schaum schlagen mußt, gieß selbe nach und nach im Stossen an die Mandeln, gieb sodann Limoniesaft, und soviel Zucker als Mandeln sind dazu, und stosse es so lange, bis die Masse zähe wird, gieb dann zuletzt klein geschnittene Limonieschäller darunter, so ist der Taig fertig, gieb ihn

alsdann in einem Muschelmodel, oder drucke kleine Muscheln aus, und formire aus diesen die ganze Torte, sie ist vortrefflich.

Nro. 1157. Pasterial-Torte.

Auf ein Pfund Mandeln nimm ein halbes Pfund Zucker, giesse auf selben ein halbes Seitel Wasser, und laß ihn in einem messingernen Pfandel sieden, bis er dicklicht wird und sich spinnet, stosse dann die Mandeln gröblicht, und gieb sie in den Zucker, trockne sie auf der Gluth. Nimm dann ein Tortenplattel, kehre es um, wenn es nicht hoch genug wäre, so stelle es in die Mitte einer umgekehrten Zinnschüssel, damit es höher wird, überlege dann das Tortenplattel mit Oblaten, und streiche den Taig um und um darauf, nur in der Mitte dünner als auf der Seite, um den Raif herum mache 2 bis 3 Querfinger breit eine Rolle, damit sie schön kräuslicht wird, backe sie dann ganz kühl, damit die Rolle inwendig weich bleibt, wie es bey diesem Taig seyn muß, und in der Mitte nur ein wenig röslicht wird, sie muß ganz gleich gebacken werden, weil sie dünn aufgestrichen ist, lege dann Papier darauf, damit sich auch das Dicke ausbacken kann, wenn sie gebacken ist, so mache ein Eis darauf, auf die Rolle herum aber stärker als in der Mitte, trockne es dann so lange in der Tortenpfanne, bis sich das Eis aufziehet, und schön weiß bleibt. Das Eis dazu mußt du also machen: Nimm ein wenig Wasser, und einen feinen gefähten Zucker, rühre es wie ein dünnes Koch auf einer Seite so lang, bis es gestehet, dann ist es zum aufstreichen gut, fülle sie dann mit Marillen in der Mitte und mit Ribiseln auf den Seiten-Feldern, wie selbe mit dem Eis bemerkt sind, so ist sie eine der besten Torten.

Nro. 1158. Piskotten-Torte.

Nimm einen neuen Topf, schlage 3 ganze Eyer und 8 Dötter daran, rühre sie eine halbe Stunde, gieb hernach ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, und rühre es wieder eine Stunde, gieb dann einen halben Vierting Stärk-Mehl, und einen Vierting feines Mundmehl nach und nach verrührt darein, schmiere dann einen beliebigen Model mit Butter, und fülle den Taig darein, doch muß der Model nicht ganz voll, sondern einen Querfinger leer bleiben, backe sie dann schön kühl. Du kannst diesen Taig in Papier giessen, oder durch den Straubenlöffel passiren auf Fließpapier in verschiedenen Formen, nur muß dazu der Taig etwas dicker als bey einer Mandeltorte seyn, und daher, wenn er zu dünn wäre, noch etwas Mehl darunter gerühret werden.

Nro. 1159. Pomeranzen-Torte.

Nimm ein Pfund Mandeln, schwälle und stosse sie klein, desgleichen auch ein Pfund Zucker, reibe alsdann von 6 Pomeranzen die Schäller bis auf das Weisse weg, und stosse sie dann unter die Mandeln, gieb dann diese Masse in einen Weidling, stosse dann 8 harte Eyerdötter, und einen Vierting Butter ebenfalls im Mörser mitsammen recht fein, und gieb es hernach ebenfalls im Weidling, drucke noch von einem Pomeranzen den Saft dazu, schlage auch ein ganzes Ey daran, rühre dieses alles gut miteinander ab, rühre alsdann den gestossenen Zucker nach und nach daran, und zwey würflicht geschnittene überzuckerte Pomeranzenschaalen. Überlege alsdann ein flaches Plattel mit Oblaten, streiche den Taig darauf, und fülle es in der Mitte mit etwas Eingemachten, richte sie übrigens wie eine Stangeltorte, und backe sie in der Tortenpfanne, sie ist eine der besten Torten.

Nro. 1160. Quitten-Torte.

Nimm Quitten, lasse sie in Wasser ein wenig sieden, damit sie weich werden, passire sie dann durch ein Haarsieb. Auf ein Pfund Quitten nimm ein Pfund gestossenen Zucker, rühre es gut durcheinander ab, und laß hernach eine Weile stehen, stelle es dann auf die Gluth, und laß so lange stehen, bis sie sich fast vom Beck schället, formire hernach die Torte wie du willst, und laß übertrocknen, fülle sie mit etwas Eingemachten, und backe sie schön, so ist sie fertig.

Nro. 1161. Reiß-Torte.

Nimm einen sauber geklaubten und gewaschenen Reiß, siede ihn in guter süsser Milch schön dick, und stosse ihn hernach im Mörser fein, gieb auch soviel Mandeln als es Reiß ist darunter, und stosse beydes mitsammen, treibe dann einen Butter schön pflaumig ab, rühre das Gestossene nach und nach darein, schlage dann, nachdem du selbe groß machen willst, halbs ganze Eyer und halbs Dötter daran, und zuckere es gut, schmiere hernach das Tortenplattel mit Butter, überlege es mit einem dünnen mürben Taig, und gieb das Abgerührte darauf, bestreue es obenauf mit Zucker, und backe sie in der Tortenpfanne.

Nro. 1162. Schmalz-Torte.

Rühre ein halbes Pfund frisches Schmalz in einem Weidling schön pflaumig ab, schlage hernach 12 ganze Eyer und 14 Dötter, einen nach dem andern gut verrührt daran, rühre auch nach und nach ein halbes Pfund Mandeln, und klein geschnittene Limonieschäller daran, zuckere es gut, rühre alsdann soviel feines Mehl dazu, daß es ein lindes Taigl wird, streiche diesen sodann auf eine Schüssel, oder sonstig beliebigen Model, und backe sie schön, wenn

sie gebacken ist, so gieb sie mit eingemachten Früchten belegt, zur Tafel.

Nro. 1163. Taig spanischen zu Torten, den man in silbernen Schüsseln zu machen pflegt.

Nimm einen Theil gefähten Zucker, einen Theil feines Mehl, und einen Theil frischen Butter, schlage es mit Limoniesaft gut ab, reibe dann von 2 Citronen die Schaalen herab, und rühre sie unter den Taig, wenn er gut gerührt ist, so ist er fertig, und vortrefflich, nur ist noch zu merken, daß die Torte mit nichts Nassen gefüllt werden darf, richte ihn dann in die Schüssel, und backe ihn in der Tortenpfanne.

Nro. 1164. Taig-Torte, gehackte.

Nimm ein Pfund feines Mehl auf ein Brett, schneide ein Pfund süssen Butter dünn blattlicht darein, gieb einen Vierting gefähten Zucker darunter, und hacke es hernach mit dem Hackmesser wie eine Gerste, wenn es recht fein gehackt ist, so walke es mit dem Walker ein wenig zusammen, salze es ein wenig, schlage 4 Eyerdötter daran, und walke dann von diesem Taig 2 fingerlange Blätter aus, schmiere hernach ein Tortenplattel mit Butter, und lege ein Blatt darauf, auf dieses gieb eine Fülle von Eingesottenen, dann das andere Blatt auf dem du einen saubern Ausschnitt machen mußt, überstreiche sie dann mit Wasser, und bestreue sie mit Zucker, mache von Papier einen Raif herum, backe sie dann in der Tortenpfanne, und gieb sie kalt zur Tafel.

Nro. 1165. Torte ohne Taig zu machen.

Nimm 2 Pfund Mandeln, schälle und stosse sie, schneide hernach ein Pfund Citronen länglicht, schneide hübsch viel Pomeranzenschaalen und Quitten darunter, auch Marillen-Salse, gieb zwey Pfund gestossenen Zucker in ein messingernes Beck,

stelle es auf die Gluth und laß heiß werden, rühre ihn gut um, damit er durch und durch warm wird, drucke dann geschwind soviel Limoniesaft daran, daß der Zucker wie ein dickes Kindskoth wird, wenn es zu sauer seyn sollte, so kannst du frisches Wasser daran giessen, laß es dann geschwind einen Sud aufthun, gieb dann alles Obige darein, und verrühre es gut, laß noch ein paar Vater unser lang auf der Gluth stehen, gieß dann in einen Naif, und laß auskühlen, willst du ein Eis darüber machen, so kann dieses erst am andern Tag geschehen, wenn selbe hart genug ist.

Nro. 1166. Zier-Torte.

Nimm ein Pfund Mandeln, stosse sie, und giebs in ein Beck, gieb dann 3 Vierting gefähten Zucker darunter, und rührs so lange miteinander ab, bis er sich ausmachen läßt, laß ihn dann auskühlen, schlage hernach 2 Eyerdötter daran, und rühre es nochmals gut ab, nimm dann ein umgekehrtes Tortenplattel, und lege in die Mitte desselben, wenn es nicht hoch genug seyn sollte, ein kleines zinnernes Schüsserl, überlege es mit Oblaten, und streiche einen Theil der Masse ganz dünn darauf, von dem Andern mache Ringeln, in der Mitte stelle ein höheres Kranzel darauf, und aussen herum wieder etwas kleinere, und um die Kranzeln mache die Ringeln, diese müssen aber alle wie eine Kette aneinander geschlossen seyn, und alle aufrecht stehend geflochten werden, damit sie schön hoch hersehen, in das mittere Kranzel aber mußt du kleine Bögen machen, und in die äussern kleine Vögerl, nur mußt du bey dieser Zierde die Proportion nie aus dem Auge verlieren, backe sie dann sehr langsam, denn eine zu gähe Hitze würde sie ganz verderben. Mache dann ein Eis darauf, und laß in der Tortenpfanne trocknen, damit sie sich

schön hoch aufziehet, belege sie dann mit allerley eingemachten Sachen, so ist sie fertig. NB. Du kannst auch das Eis weglassen.

Nro. 1167. Zimmet-Torte mit Eyerklar.

Nimm ein halbes Pfund Zucker und einen Vierting Zimmetmehl, gieb es in eine Schüssel, und rühre es eine ganze Stunde auf einer Seite, drucke hernach 4 Löffelvoll Limoniesaft darein, rühre es gut damit ab, weiche dann Semmelschmole in guter Milch, drucke sie dann aus, und rühre sie auch darunter, auch von 10 Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, nach und nach daran gerührt, am Ende rühre auch fein geschnittene Limonieschäller darunter, schmiere dann eine Schüssel mit Butter, gieb die gerührte Masse darein, und backe es schön, doch mußt du unten mehr Gluth als oben geben, wenn sie gebacken ist, so giebs mit Zucker und Zimmet bestreuet zur Tafel.

Nro. 1168. Zuckertaig-Torte.

Nimm ein halbes Pfund feines Mehl, einen Vierting Butter, und anderthalb Vierting gefähten Zucker, schlage 2 ganze Eyer daran, und arbeite dann den Taig so lange ab, bis er schön glatt wird, walke dann aus den halben Theil eine Flecke, gieb diese auf ein mit Butter beschmiertes Tortenplattel, gieb eine Füll nach Belieben darauf, und dann den andern Theil des Taigs darüber, mache einen Raif herum, und schneide den Taig in der Mitte schön aus, bestreiche sie dann mit Wasser, und bestreue sie mit einem halben Vierting gestossenen Zucker, damit sie ein schönes Eis bekömmt, so ist sie fertig.

Sechster Abschnitt.

Verschiedene feine Bäckereyen von Zucker.

Nro. 1169. Aneis-Brod.

Schlage 8 ganze Eyer in einen Topf, die Vögerl aber nimm davon weg, gieb dazu ein halbes Pfund feinen gefähten Zucker, schlage es mitsammen bey einer halben Stunde ab. Nimm alsdann vier Loth Stärk und eben soviel Mundmehl, rühre es ebenfalls nach und nach darunter, auch 2 Loth Aneis, wenn es genug gerührt ist, so schmiere einen Model mit Butter, und bestreue ihn mit Bröseln, gieb dann das Gerührte darein, und backe es ganz kühl, wenns gebacken ist, so stürze es auf eine Schüssel aus dem Model, und laß ein paar Tage stehen, damit es anzieht, schneide hierauf recht feine länglichte Schnitten daraus, und überbacke sie dann von beyden Seiten auf dem Rost, damit sie schön lichtbraun werden, behalte sie dann zum beliebigen Gebrauch an einem trocknen Orte.

Nro. 1170. Aneis-Krapfeln.

Nimm feines Mehl auf ein Brett, und zuckere es gut, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, gieb 2 Löffelvoll schönen Aneis dazu, salze es ein wenig, und mache dann den Taig fest zusammen, walke ihn dann so dünn als möglich aus, damit der Aneis gut zerdruckt wird, mache hernach mit dem Krapfenradel 2 fingerbreite Fleckerl, und backe sie ganz leicht aus dem Schmalz, so sind sie fertig, gieb sie dann mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 1171. Artischocken von Mehl und Zucker.

Nimm feines Mehl, nachdem du viel machen willst, theile es in 3 Theile, auf eine grosse Handvoll Mehl nimm 2 Dötter, und eben soviel Wein, mache dann den ersten Theil ganz gelind an, und salze ihn. Nimm und färbe mit etwas Alkermessaft den ersten Theil roth, mache dann den zweyten Theil wie den Ersten an, arbeite ihn gut ab, und lasse ihn weiß. Nimm dann zu dem dritten Theil um einen Kreuzer Spenat, schneide ihn fein, und drucke den Saft in ein messingernes Pfandel, gieb soviel Zucker dazu, als du zweymal zwischen 3 Finger halten kannst, stelle ihn auf das Feuer, und nimm ihn, sobald er zu sieden anfängt von selben weg, passire ihn durch ein Tuch, so bleibt ein Töpfl in demselben, dieses gieb in ein Schaalerl, und treibs mit etwas Wein nicht gar zu dünn ab, mache dann den dritten Theil wie den Ersten nicht zu leicht, aber auch nicht zu fest an. Schneide dann aus jedem Theil zwey Stückchen und wäge sie, damit keines schwerer als das andere ist, walke sie nicht gar Messerrücken dick aus, lege dann die zwey weissen Theile aufeinander, und walke sie schön gleich aus, daß er aber keine Falten oder Löcher bekömmt, sonst geht er nicht auf, mache dann den rothen und grünen Theil auf eben die Art, nimm den Artischocken-Model, und drucke den Taig nach einander aus, lege dann die Blätter nach der Reihe auf ein Brett, du darfst aber den Taig nie umkehren, nimm dann ein weisses, ein rothes und ein grünes Blatt, in allen 6, und bestreiche ein jedes mit Eyerklar, damit alle aufeinander picken bleiben, und so fahre fort, bis die Artischocken fertig ist, gieb dann in die Mitte ein Büscherl von dem Taig, oder mache mit dem Finger einen Drucker, so ist sie fertig. Lasse nun Schmalz

in einer Pfanne heiß werden, lege die Artischocken darein und beutle sie immer, gieß auch mit einem Löffel das Schmalz stets darauf, du darfst sie aber im Backen nicht umkehren, nimm sie dann heraus, gieb sie auf ein Fließpapier, so sind sie fertig.

Nro. 1172. Aufgelaufenes von Schocolade.

Nimm Schocolade, nachdem du viel machen willst, und schabe ihn fein, gieb 3 Theile Zucker dazu, und stosse es im Mörser fein, gieb auch zu Schnee geschlagene Eyerklar, aber im Anfange nicht zu viel, sondern nach und nach darunter, wenn es gut untereinander abgestossen ist, und der Taig einen Glanz bekömmt, so walke ihn gut Messerrücken dick aus, drucke ihn hernach im Model aus, und hilf dir dabey mit Zucker, schmiere hernach ein Plattel mit Wachs, und backe es schön kühl.

Nro. 1173. Aufgelaufenes von Zucker.

Gieb gestossenen Zucker nebst Citronenzucker auf ein Brett, schlage von einem Ey die Klar daran, und mache davon einen Taig an, walke ihn dünn aus, und stich ihn dann mit einem ganz kleinen Ausstecher aus, lege das Ausgestochene auf ein mit Papier belegtes Blech, und backe es schön, als Beweis, daß selbe gut zugerichtet sind, müssen selbe beynahe ein Zollhoch auflaufen.

Nro. 1174. Bauern-Krös.

Nimm ein halbes Pfund Zucker, eben soviel feines Mehl, nebst klein geschnittenen Limonieschällern, rühre es mit Eyerklar ganz dick und glatt ab, schneide geschwällte Mandeln blattlicht, trockne sie, und schmiere hernach ein Tortenplattel mit Wachs, wische es wieder ab, streiche das Gerührte darauf, und backe es schön kühl. Wenn es gebacken ist, so stosse es mit einem Schäuferl herunter, richte es schön gekrauft auf, laß kalt werden, so ist es fertig.

Nro. 1175. Belgrader Brod.

Nimm ein Pfund fein gestossenen Zucker, ein Pfund Mandeln, ein Pfund Mehl, 4 Eyer, 1 Loth gestossenen Zimmet, ein halbes Loth Gewürznelken, eben soviel Muskatblüthe, eine Muskatnuß, von 2 Citronen die Schaalen, und 4 Loth geschnittenen Citronat, mache dieses alles mit 2 Löffelvoll Zimmetwasser zu einem Taig an, oder auch mit Kirschengeist, würge es gut miteinander ab, alsdann walke ihn aus, stich dann beliebige Formen mit blechernen Mödeln aus, bestreiche sie mit Citronensaft, und backs in der Tortenpfanne.

Nro. 1176. Bienenkorb von Margaronentaig, auf eine Torte.

Nimm ein halbes Loth süsse, und 4 Loth bittere Mandeln, lege sie in heisses Wasser, ziehe ihnen hernach die Haut ab, und stosse sie in einem Mörser so fein wie möglich, lasse alsdann ein halbes Pfund Zucker in Wasser getaucht auf der Gluth zergehen, und einige Male aufkochen, alsdann rühre die Mandeln darein, und nimms gleich von der Gluth, und rühre die Klar von 6 Eyern zu einem Schnee geschlagen daran. Mache nun von dieser Masse einen Taig an, sollte er zu dünn seyn, so gieb ein wenig Stärkmehl darunter, von diesem Taig mache dann lauter runde Raife, backe sie schön gelblicht, und lege sie auf einander, damit sie die Form eines Bienenkorbes bekommen, du kannst sie auch wie die hölzernen Bienenkörbe formiren, diese mußt du von innen mit Eyerklar befestigen, damit die Theile dicht aneinander bleiben, bey den Raifen läßt du sie oben rund zulaufen, auch mußt du das Schwärmeloch hinbey zumachen, nicht vergessen, und an beyden Seiten derselben, vom nämlichen Taig etliche Bienen mit Flügeln und Augen versehen, an kleine Dräthe befe-

stigen, wenn die Körbe so geformt sind, so lasse sie in der Tortenpfanne vollends ausbacken. Du kannst dann einen Zuckerguß darüber machen, den du sorgfältig ausstreichen mußt, damit du die Furchen nicht verdirbst, lasse dann diesen Guß trocknen, so sind sie fertig. Dieses ist ein sehr mühsames, aber wohlschmeckendes Gebackenes, welches du auf Torten stellen kannst, und immer vollen Beyfall erhält.

Nro. 1177. Biskotten-Brod das breite, in Wandeln.

Schlage 6 ganze Eyer und 12 Dötter in einen Topf, und rühre sie gut ab, gieb hernach 3 Vierting schönen gesähten Zucker darunter, und rühre es abermal, damit es ein schöner dicker Taig wird. Nimm alsdann grob geschnittene Mandeln und Muskatblüthe, soviel du willst darunter, und wieder gerührt, rühre dann zuletzt 3 Vierting feines Mehl nach und nach daran, damit alles gut untereinander kömmt, fülle es dann in die dazu gehörigen Mödel, und backe sie schön langsam, wenn selbe gebacken sind, so stelle sie an einen kühlen Ort, und laß 2 Stunde stehen, schneide es alsdann in Schnitten, und stelle sie auf den Ofen, damit sie trocknen, bräune sie hernach ein wenig auf einer Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Nro. 1178. Biskotten-Stritzeln.

Nimm einen Vierting gesähten Zucker, 7 Eyerdötter, schlage sie eine Viertelstunde in einem Topf gut ab, die Klar davon schlage zu Schnee, und gieb sie dann nebst 5 Loth Stärkmehl auch darunter, wenn alles mitsammen gut verrühret ist, so schmiere die dazu bestimmten Mödel mit Schmalz aus, bebesäe sie mit feinen Bröseln, und fülle sie bis zur Hälfte mit dem Gerührten an, backe sie dann in einer gut abgekühlten Röhre, so sind sie fertig. Zu

dergleichen Confecten sind auf alle Fälle irdene Röhren die besten, weil die Tortenpfannen zu viele Hitze geben. Sollteſt du hiezu keine Mödel haben, so kannst du dir länglichte Kapseln von Papier machen, sie mit Schmalz schmieren, das Gerührte darein füllen, und sie in selben backen, auch mit sammt diesen Kapseln zur Tafel geben.

Nro. 1179. Biskotten-Wandeln.

Treibe einen Vierting süssen Butter in einem Weidling schön pflaumig ab, schlage 3 ganze Eyer und 2 Dötter daran, und verrühre sie gut, reibe einen Vierting Biskotten klein, gieb sie auch darunter, feuchte alsdann das Ganze mit einem guten Wein an, fülle sie in ein Wandel, und backe sie aus der Tortenpfanne; sind gut.

Nro. 1180. Biskotten, französische.

Auf ein Pfund gefähten Zucker, nimm 20 ganze Eyer und 10 Dötter, welche du in einem Topf allein gut abschlagen mußt, den Zucker gieb alsdann in ein messingernes Beck, und giesse die abgeschlagenen Eyer daran, stelle es dann auf eine gelinde Gluth, rühre es immer, es darf aber nie wärmer werden, als daß du die Hand darin erleiden kannst, rühre es so lange, bis es ganz weiß und dicklicht ist, rühre alsdann feines Mehl daran, so viel, daß es ein rechter Biskottentaig wird, gieb auch Aneis darunter, wenn dieses alles gut verrührt ist, so schneide von weissem Papier so grosse Flecke, daß 8 aus einem Bogen werden, gieb dann den Taig darein, und bestreue ihn mit Zucker, und backe sie in einer Röhre, wenn sie kalt sind, so ziehe das Papier mit Rosenwasser davon ab, und trockne sie auf einem Plattel.

Nro. 1181. Biskotten, grosse.

Stosse ein Pfund Zucker im Mörser fein, und gieb ihn hernach in einen Weidling, schlage eines oder

2 ganze Eyer daran, und rührs eine Stunde, rühre hernach ein Pfund Mehl daran, wenn auf diese Art alles mitsammen gut verrührt ist, so nimm ein Papier, mache einen Bug in die Mitte, gieß die Biskotten darauf, und backe sie schön lichtgelb.

Nro. 1182. Biskotten von Schocolade.

Nimm von 5 Eyern die Klar, schlag sie in einem Weidling ein wenig ab, nimm hernach ein Pfund gefähten Zucker, gieb ihn in die Eyerklar, und rühre es 3 Viertelstunde, nimm hernach 1 Pfund nicht gar zu klein gestossene Mandeln, einen Vierting Schocolade, und rühre es ebenfalls darunter, rühre es aber nur so lange als nöthig ist, daß es gut untereinander gemischt wird, streiche dann diese Masse in Biskottenform auf Oblaten, backe sie dann in der Tortenpfanne, wo du oben mehr Gluth als unten geben mußt, so sind sie fertig.

Nro. 1183. Bögen, mürbe.

Nimm ein Pfund Mehl auf ein Brett, schneide 3 Vierting Butter darein, und arbeite ihn mit dem Walker gut ab, brösle ihn dann sammt dem Mehl mit der Hand, schlage 4 Dötter und von 2 Eyern die zu Schnee geschlagene Klar daran, auch 3 Vierting gefähten Zucker, und von einer ganzen Limonie die klein geschnittenen Schäller dazu, arbeite dann den Taig gut untereinander, wenn er gut gearbeitet ist, so laß ihn eine Weile rasten, walke ihn dann Messerrücken dick aus, und schneide Bögen davon, bestreiche sie mit abgeschlagener Eyerklar, belege sie dann mit blattlicht geschnittenen Mandeln, lege sie auf ein Tortenplattel, bestreue sie mit Zucker, und backe sie schön hellgelb in der Tortenpfanne, hernach halte sie über dem Nudelwalker, damit sie schön krum und starr werden, so sind sie fertig.

Nro. 1184. Bretzeln von Zucker.

Nimm einen halben Vierting Zucker, und eben soviel süssen Butter, 1 Pfund Mehl, Limonieschäller, Zimmet und Gewürznelken, schlage 3 Dötter daran, menge alles gut untereinander, und arbeite den Taig gut ab, wutzle dann runde Stritzel, und formire die Bretzeln daraus, bestreue sie mit gefäthen Zucker, und backe sie in der Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Nro. 1185. Busserl, gefüllte.

Nimm recht fein gefähten Zucker, und benetze ihn mit frischer Eyerklar, daß es wie ein dickes Kindskoch wird, alsdann mache runde Batzeln wie ein Kreuzer, stelle sie dann in die Tortenpfanne, wo du nur oben Gluth geben darfst, damit die Hitze sie schön in die Höhe zieht, wann sie nun ganz lichtgelb sind, so nimm sie heraus, löse sie mit einem Messer vom Papier, und fülle darein was dir beliebt, vorzüglich gut sind sie mit Punsch, wenn selbe gefüllt sind, so vermache die Öffnung mit der noch übrigen Masse von Zucker, damit die beyden nassen Theile sich mitsammen vereinen, gieb sie dann nochmals in die Tortenpfanne, und laß in selber bis fest sind, dann zur Tafel.

Nro. 1186. Eis, durchsichtiges.

Nimm schönen Tragant, stosse ihn fein, und gieß ziemlich viel Rosenwasser daran, damit er gut zergehet, passire ihn dann durch ein Tuch, daß er die Dicke eines Kindskoches bekömmt, und sich giessen läßt, rühre alsdann gefähten feinen Zucker darein, und laß es stehen, wenn du etwas machen willst, und ein solches Eis nothwendig hast, so mache es den Tag vorher, so zergehet der Zucker, wenn du es aufstreichen willst, so stelle es, ohne zu rühren

in heisses Wasser, sonst würde es dir trüb und dick werden.

Nro. 1187. Eis-Krapfeln.

Gieb ein halbes Pfund gefähten Zucker in ein Beck, gieb die Klar von 3 Eyern dazu, und rühre es auf der Gluth bis warm wird, rühre hernach einen Vierting klein gestiftelt geschnittene Mandeln darein, und rühre es so auf der Gluth durch eine halbe Stunde in einem fort, richte alsdann Oblaten her, und mache von dem Gerührten Krapfeln auf selbe, backe sie in der Tortenpfanne schön kühl, damit sie resch bleiben, so sind sie gut.

Nro. 1188. Gedults-Biskotten.

Schlage ein halbes Pfund Eyerklar zu Schnee, gieb hernach 3 Vierting gestossenen Zucker hinein, und rühre es ein wenig ab, gieb dann einen halben Vierting Syrup, 6 Tropfen Pergamot-Essenz, und 18 Loth gesiebtes Mehl hinein, rühre alles mitsammen so lange, bis es fein genug ist, schmiere hernach ein Plattel mit Wachs, giesse die Biskotten darauf, und laß recht gut trocknen, backe sie dann bey starker Gluth in der Tortenpfanne oder im Back-Ofen.

Nro. 1189. Grillasch-Bögen.

Schwälle ein halbes Pfund Mandeln, und schneide sie gestiftelt, mische hernach ein halbes Pfund gefähten Zucker darunter, schneide auch von einer mittlern Limonie und Pomeranzen die Schäller fein zusammen, und mische sie sammt dem Saft ebenfalls darunter, damit der Zucker und die Mandeln schön feucht werden, sollten sie nicht naß genug seyn, so gieb noch Limoniesaft dazu, und laß sie also eine halbe Stunde anziehen, laß Nußgroß Schmalz im Pfandel heiß werden, gieb 3 mitlere Kochlöffel von dem Obigen in das heisse Schmalz, und röste es

schön braun, mußt aber darauf sehen, daß es sich nicht anbrennet, und gleiche Farbe hat, nimm es alsdann Löffelweiß auf einem mit Wasser benetzten Nudelwalker heraus, streiche es mit dem Messer in Form eines Bogens schön dünn auseinander, bestreue sie alsdann mit klein geschnittenen Pistazen, und nimm sie hernach herunter, so sind sie fertig, mache auf diese Art soviel du willst, nur dürfen sie auf dem Walker nicht krum werden.

Nro. 1190. Haarnudeln von Bisquit.

Gieb in einen Weidling ein halbes Pfund fein gefähten Zucker, 6 ganze Eyer, 3 Dötter, und die Klar davon zu einem Schnee geschlagen, auch dazu, schlage es mit dem Tortenbeserl eine halbe Stunde gut ab, rühre dann zuletzt 8 Loth feines Mundmehl darein, wenn es gut verrührt ist, so gieb einen Bogen Papier auf ein Tortenplattel, fülle dann den gerührten Taig in einen Trichter, und lasse ihn in Form einer Haarnadel, an beyden Enden etwa Daumenbreit, und in der Mitte ganz schmal heraus laufen, wenn du alle so weit auseinander aufgegossen hast, damit sie nicht zusammen laufen, so besäe sie mit Zucker, blase aber den auf das Papier Gefallenen weg, und backe sie schön kühl in einer Röhre, wenn sie ausgebacken sind, so nimm sie mit einem Messer behutsam vom Papier herab, und gieb sie auf einem Teller zur Tafel.

Nro. 1191. Haasen von gerührten Taig.

Gieb von 6 Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen in einen Weidling, gieb auch dazu 12 Loth gefähten Zucker nebst 14 Eyerdöttern, schlage es mitsammen so lange ab, bis es eine recht dicke Masse wird, wische hernach ein halbes Pfund Mandeln mit einem Tuch sauber ab, und stosse sie mit sammt den Schällern recht fein, gieb auch ein Zeltel geriebenen

Schocolade, von einer Limonie die Schäller fein geschnitten, ein wenig gestossenen Zimmet und Gewürznelken, nebst 2 Loth klein geschnittenen Citronat darunter, mische alles untereinander, und rühre es schön langsam unter das Aufgeklopfte. Wenn dieß geschehen, so schmiere den Haasenmodel gut mit Schmalz, fülle die gerührte Masse hinein, und lasse sie langsam backen, stürze alsdann den Haasen auf ein Tortenplattel, und mach ein wenig ein weisses Eis darüber, aber nicht zu viel, damit es das Ansehen hat, als ob der Haas mit Milchram überzogen wäre, belege ihn statt den Capern mit länglicht geschnittenen Pistazen, und statt des Specks, mit länglicht geschnittenen Citronat, übertrockne ihn dann im Backofen, und gieb ihn hernach schön zierlich auf einer Schüssel gerichtet zur Tafel.

Nro. 1192. Hollehippen.

Nimm schönes Mehl in eine Schüssel, schlage 2 Eyer daran, gieb klein gestossene Mandeln, und auf dem Reibeisen geriebene Limonieschäller, und eine Eyerguge voll Wasser daran, zuckere diese Masse gut, und schlage den Taig schön glatt ab, damit er schön dünn wird, backe dann die Hollehippen wie bekannt.

Nro. 1193. Jäger-Schnitten.

Rühre 6 Loth gestossene Mandeln mit Zimmet, und 8 Loth Zucker mit Eyern ab, daß es so dick wie ein Mandeltaig wird, schneide alsdann viereckigte Oblaten, und streiche auf jedes derselben von dem Gerührten Fingerdick darauf, bestreue sie mit Zucker, und backe sie in der Tortenpfanne, sind vortrefflich.

Nro. 1194. Kaiser-Biskotten.

Nimm 1 Pfund Zucker, stosse ihn, und gieb ihn in einen Topf, schlage 12 Eyer daran, und

rühre es 3 Stunde auf einer Seite, gieb hernach ein Pfund gefähtes Stärkmehl darunter, und rühre es nochmals gut ab, mache alsdann Häufeln von Papier, fülle das Gerührte darein, und backe sie in der Tortenpfanne.

Nro. 1195. Kindelbett-Brod, besonders gutes.

Rühre ein halbes Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre hernach ein halbes Pfund gefähten Zucker, eben soviel gestossene Mandeln, 2 Löffelvoll Zimmetwasser, und 2 ganze Eyer daran, wenn dieß geschehen, so arbeite den Taig auf dem Brett gut ab, walke ihn dann aus, und schneide viereckigte Stücke daraus, überstreiche diese mit zu Schaum geschlagener Eyerklar, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und backe sie schön. Dieß Brod ist auch sehr gut für Kranke.

Nro. 1196. Kranzeln gekrauste, von Mandeln.

Nimm einen Vierting Mandeln, schwälle und stosse sie klein, stosse auch einen halben Vierting Zucker darunter, und würge einen Taig davon aus, mache alsdann Kranzeln auf Oblaten gelegt, daraus, und backe sie schön gelb aus der Tortenpfanne.

Nro. 1197. Limonie-Brod.

Nimm von 3 Eyern die Klar, und von 2 Limonien die fein geriebenen Schaalen, rühre beydes mitsammen eine Viertelstunde, rühre hernach ein halbes Pfund fein gefähten Zucker darunter, und mache kleine runde Laibeln daraus, die du mit einem Kochlöffel nach Belieben formiren kannst, lege sie auf ein Papier, und backe sie bey gelindem Feuer in der Tortenpfanne so lange, bis sie auflaufen, alsdann mußt du sie heraus nehmen, und bey der Wärme abtrocknen, dann ist es fertig.

Nro. 1198. Limonie-Schatteln.

Schlage die Klar von einem Ey zu Schnee,

rühre einen Vierting von dem feinsten gefähten Zucker darunter, drucke hernach Limoniesaft daran, so viel, daß der Taig ganz dünn wird, gieb auch von einer Limonie die klein geschnittenen Schäller darunter. Wenn dieß geschehen, so schneide 2 Fingerbreite Oblaten, ein halbes Viertel lang, und überstreiche sie mit diesem Taig, streue rothes Citronen-Kräutel und länglicht geschnittene Pistazen darauf, lege sie über einen Walker, und laß im Backofen trocknen, du kannst damit vorzüglich die süssen Salate zieren.

Nro. 1199. Linzer-Confect.

Nimm ein Pfund feinen gestossenen Zucker, 2 ganze Eyer und 2 Dötter, rühre es zusammen eine halbe Stunde gut ab, rühre hernach einen Vierting zerlassenen frischen Butter darunter, und nach diesen ein halbes Pfund Mehl, und ein halbes Loth fein gestossenen Sternaneis oder Baduin, ebenfalls darunter gemischt, bestaube alsdann ein Brett mit Mehl, und mache aus diesem Taig kleine Bretzeln und Laiberln, und auch andere Formen so viel dir belieben, lege sie auf eine mit Papier überlegte Platte, überstreiche sie mit Eyerdötter, und backe sie eine halbe Stunde schön kühl in der Röhre, bewahre sie dann auf einem trocknen Ort zum Gebrauch auf.

Nro. 1200. Magen-Confect, ein besonders gutes und stärkendes.

Nimm ein Pfund recht fein gestossene Mandeln, eben soviel ganz zu Pulver geriebenes Zwiback, 2 Pfund fein gefähten Zucker, 8 Loth eingemachten Imber, eben soviel gestossene Muskatnuß, 10 bis 12 Gran Bisam, ein halbes Quintel Citronen-Essig, alles sehr klein gestossen und geschnitten, mische dann alles gut untereinander, und feuchte es mit Rosenwasser soviel an, daß es eine dicke Masse wird,

walke sie dann aus, und drucke sie in hölzerne Formen, trockne sie dann in einer Pfanne bey gelinder Gluth gut ab, so sind sie fertig, und vortrefflich.

Nro. 1201. Mandelbacht, aufgelaufenes.

Nimm 2 Loth recht fein gestossene Mandeln, mische darunter einen Vierting fein gefähten Zucker, und von einer Limonie die Schäller fein geschnitten, wenn du alles gut untereinander gemischt hast, so schlage die Klar von einem neu gelegten Ey zu Schnee, gieb davon soviel unter Obiges als nöthig ist, um den Taig damit anmachen zu können, stosse dann diesen Taig in einem Mörser gut ab, und mache daraus was du willst, auf diese Art kannst du auch Lebzelteln, Busserln oder ausgeschnittene Lauber machen, lege sie dann auf Oblaten, und backe sie ganz kühl in der Tortenpfanne, so lauft es recht schön auf.

Nro. 1202. Mandel-Berg.

Nimm ein Pfund Mandeln, schwälle und stosse sie gröblicht, nimm auch ein halbes Pfund gefähten Zucker, von 3 Limonien den Saft, und rühre es gut untereinander, bis es zu faumen anfängt, rühre auch von den Limonien die klein geschnittenen Schäller darunter, überschmiere alsdann ein Tortenplattel mit Butter, streiche das Gerührte schön hoch darauf, und backe es röslicht.

Nro. 1203. Mandel-Bögen.

Gieb einen Vierting schönen weissen Zucker in ein messingernes Beck, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, und laß ihn auf der Gluth so lange sieden, bis er schwer vom Löffel fällt, rühre alsdann ein halbes Pfund nicht gar zu klein gestossene Mandeln daran, und trockne es hernach gut ab, schlage alsdann die Klar von einem Ey zu Schnee, rühre es auch in das Beck, und laß wieder trocknen, gieb dann von einer Limonie die klein geschnittenen Schäl-

ler und den Saft dazu, und laß wieder trocknen, so lange bis der Taig schön fest wird. Schneide alsdann 2 daumenbreite Oblaten in der Länge, nachdem du die Bögen groß haben willst, überstreiche sie ganz dünn mit dem getrockneten Taig, schmiere die blechernen Bögen wenn du welche hast, oder auch einen Walker mit Butter, und lege die Mandelbögen darüber, es müssen immer 6 auf einmal auf das Blech kommen, backe sie sodann in der Tortenpfanne schön Semmelfarb, mache hernach ein Wassereis mit Pistazen und rothen Citronen-Kräutel belegt, darauf, stelle sie nochmals in die Tortenpfanne, und laß das Eis aufziehen; diese Bögen sind nicht nur auf Torten, sondern auch als Confect zu verwenden, und vortrefflich.

Nro. 1204. Mandelkuchen auf englische Art.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schälle und stosse sie fein, rühre hernach einen Vierting gestossenen Zucker daran, von einer Limonie die abgeriebenen Schaalen, und 2 zu Schaum geschlagene Eyer. Sollte diese Masse nicht dick genug seyn, so rühre noch einen Theil gestossenen Zucker daran, schneide alsdann viereckigte oder länglichte Oblaten, und streiche die Masse auf jede derselben Messerrücken dick auf, lege sie auf ein Tortenplattel, und backe sie schön langsam in der Tortenpfanne, damit sie weiß bleiben. Du kannst auch die Oblaten rund schneiden, und dann die Kuchen so auf eine Schüssel rangiren, darfst sie aber nicht mit Zucker bestreuen.

Nro. 1205. Mandel-Lebzelteln.

Nimm die Mandeln, weiche sie ein, und ziehe ihnen hernach die Haut ab, auf ein Pfund Mandeln, nimm die Klar von 6 Eyern zu einem Schnee geschlagen, wenn dieß geschehen, so theile die Mandeln in 3 Theile, gieb einen Theil davon nebst der

abgeschlagenen Klar von 2 Eyern in den Mörser, und stosse beydes mitsammen recht fein, gieb es dann in einen reinen Weidling, und nimm dann den andern Theil, und stosse ihn ebenso, auf diese Art auch den dritten Theil, gieb dann alles auf ein Brett, und vermische es mit hinreichend gefähten Zucker, damit es süß genug wird, und ein schönes Taigl macht, würge es alsdann ganz leicht ab, walke es aus, und drucke dann die Flecken mit dem Model aus, backe sie in der Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Nro. 1206. Mandel-Stritzeln, gestiftelte.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schälle und schneide sie der Länge nach gestiftelt voneinander, mische darunter ein halbes Pfund gefähten Zucker, von 2 Limonien den Saft, und die klein geschnittenen Schäller, und die Klar von einem frischen Ey zu Schnee geschlagen, salze es ein wenig, und vermenge es gut, streiche es alsdann in Form kleiner Stritzeln auf Oblaten, bestreue sie obenauf mit Zucker, und backe sie in der Tortenpfanne bey gleicher Hitze.

Nro. 1207. Mandel-Tascheln, gewürzte.

Nimm ein halbes Pfund ungeschällte Mandeln, wische sie mit einem Tuch sauber ab, und stosse sie gröblicht, mische dann ein halbes Pfund gefähten Zucker, von 2 Limonien die klein geschnittenen Schäller, ein halbes Quintel Gewürznelken, und ein halbes Loth Zimmet, beydes gröblicht geschnitten, nebst 2 geriebenen Muskatnüssen darunter, wenn es gut vermengt ist, so gieb die Klar von 2 Eyern zu einem Schnee geschlagen, ebenfalls dazu, und rühre es gut untereinander, schneide alsdann Oblaten in beliebiger Grösse, und streiche von der Masse in bekannter Dicke darauf, überstreiche sie hernach obenauf mit Eyerklar, und bestreue sie dann mit gefähten

Zucker, backe sie in der Tortenpfanne, gieb aber unten mehr Gluth als oben, so sind sie fertig.

Nro. 1208. Mandeln, gebackene.

Nimm Mundmehl, Zucker, Eygroß süssen Butter, ein ganzes Ey und 3 bis 4 Dötter, mache damit einen Taig nicht zu lind, und nicht zu fest an, walke ihn Messerrücken dick aus, drucke alsdann mit dem Model die Mandeln aus, so lang, bis der Taig gar ist, backe sie alsdann schön hellgelb aus dem Schmalz, sie sind sehr gut zu einem Glas Wein.

Nro. 1209. Mandeln, geröstete.

Gieb einen Vierting Zucker in ein Kasterol, giesse 4 Löffelvoll Wasser daran, und lasse ihn sieden bis er verschäumt hat, gieb alsdann ein halbes Pfund schöne Mandeln hinein, nebst etwas gestossenen Zimmet, und lasse sie so lange rösten, bis die Mandeln den Zucker ganz in sich gezogen haben, nimm sie dann heraus, breche sie in der Mitte von einander, und giebs wenn sie ausgekühlt sind, zur Tafel.

Nro. 1210. Marzipan, gefüllter.

Nimm ein halbes Pfund gute Mandeln, lasse sie eine Viertelstunde in Wasser liegen, alsdann schälle und stosse sie mit etwas Rosenwasser so fein wie möglich. Nimm hernach ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, und gieb ihn unter die gestossenen Mandeln, stelle es über gelinde Gluth, und rühre es so lange, bis es nicht mehr anklebt, vermische alsdann etwas gestossenen Zucker mit feinem Mehl, breite es auf dem Brett ganz dünn aus, lege den von obiger Masse verfertigten Taig darauf, und walke ihn schön dünn aus, streiche ihn hernach mit einem Messer auf grosse Oblate, die wie ein Stern oder eine Rose ausgeschnitten ist, nimm alsdann

eingesottene Kirschen, Weichseln, oder was dir sonst beliebt, und streiche es auf den Marzipan, auf denselben mußt du auch einen Rand von Taig machen, der von Mandeln, Zucker und etwas Eyerklar wie der Margaronietaig gemacht wird. Diesen Rand mußt du aber ganz schmal und rund machen. Stelle alsdann den Marzipan im Backofen, und backe ihn langsam, wenn dieses geschehen, so mache auf selben einen Spiegel von feinen Zucker, also: Nimm von 2 Eyern die Klar zu einem Schaum geschlagen, dann gieb ohngefähr 12 Löffelvoll fein gefähten feinen Zucker, und etliche Tropfen Citronensaft darunter, rühre alles gut mitsammen ab, und streiche es ganz dünn über das Eingemachte, du mußt aber sehr behutsam im Backen seyn, wenn der Eisspiegel darauf ist, so muß er bloß trocknen. Du kannst ihn auch mit Zuckerkörner bestreuen, auch mit eingemachten Rosenäpfeln und Pomeranzenschaalen belegen, oder Blumen von eingemachten Früchten darauf formiren, und trocknen lassen; es ist immer eine Speis die vollen Beyfall erhällt.

Nro. 1211. Nürnberger-Lebzelteln.

Nimm ein Seitel Honig, gieb einen Vierting gestossenen Zucker, Zimmet, Gewürznelken, Muskatblüthe, Imber und Limonieschäller, alles klein gestossen darunter. Schwälle einen Vierting Mandeln, stosse sie ebenfalls schön klein, und auch darunter, und laß sieden, wenns siedet, so rühre schwarzes Pohlmehl darein. Nimm dann diese gekochte Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett, würge den Taig gut ab, und mache Lebzelteln, schneide Mandeln in der Mitte voneinander, und belege sie damit, alsdann backe sie, wenn sie bald ausgebacken sind, so lasse einen Zucker gut sieden, und begiesse

die Lebzelteln damit, und laß nochmals überbacken, so sind sie fertig.

Nro. 1212. Oblat-Krapfeln.

Nimm gebackene Oblaten, streiche eine Salse darauf, diese überstreiche obenauf mit Eyerklar, und gieb wieder Oblaten darüber. Laß Schmalz in einer Pfanne ein wenig heiß werden, gieb die Krapfeln darein, kehre sie um, und nimms wieder heraus, damit sie schön weiß bleiben, lege sie alsdann auf ein Teller, und gieb sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 1213. Quitten-Käs.

Nimm ein Pfund durchgeschlagene Quitten in eine messingerne Pfanne, und einen Vierting Zucker, giesse ein Seitel Wasser darauf und laß sieden, bis sich die Quitten sulzen, gieb von einer Limonie dann die klein geschnittenen Schäller darunter, fülle ihn dann in die gehörigen Mödel, und stelle sie in einen nicht zu heissen Ofen, nimm sie dann heraus, und laß ihn vollends trocknen, so ist er fertig.

Nro. 1214. Schocolade-Taig.

Gieb einen Vierting Zucker, und einen Vierting Schocolade in einen Mörser, und stosse es recht fein misammen, ninm es dann heraus auf ein Brett, gieb von einem Ey die Klar dazu, und arbeite mit den Händen noch einen Vierting gefähten Zucker darunter, wenn dieß geschehen, so mache aus diesem Taig was dir beliebt, lege es auf ein mit Wachs bestrichenes Tortenplattel, und backe es schön kühl.

Nro. 1215. Schocolade-Taig, aufgelaufener.

Nimm 6 Loth fein gefähten Zucker, und 3 Loth geriebenen Schocolade, mische beydes gut untereinander, gieb zu Schnee geschlagene Eyerklar darunter, und stosse es wie zu einem andern Backwerk im Mörser fein, so ist er fertig.

Nro. 1216. Schwammerl zu machen.

Gieb ein paar Händevoll Mehl in einen Topf, giesse süsse Milch dazu, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter daran, salze es ein wenig, gieb 2 oder auch mehr Löffelvoll Zucker daran, nachdem du sie süß haben willst, schlage den Taig, daß er in der Dicke wie ein Schmarntaig ist, giesse einen Theil davon in eine Schüssel, zu dem andern Theil gieb zerriebenen Schocolade, damit er schwarz wird. Nimm alsdann den Schwammerl-Model, tunke ihn in heisses Schmalz, wische ihn dann ab, und mache die Stängeln vom Weissen, das obige oder den Kopf vom schwarzen Taig; fahre damit ins Schmalz, beutle sie vom Eisen, und backe sie schön kühl.

Nro. 1217. Servelate-Wurst mit Mandeln.

Nimm einen halben Vierting Mandeln, und eben soviel Zucker, die Mandeln stosse klein, und laß sie unter dem Zucker abtrocknen. Nimm dann nochmals die obigen Mandeln und Zucker, verfahre ebenso damit, und färbe es mit Alkermes roth, walke dann zuerst den weissen und dann den rothen Theil aus, rolle alsdann beyde über einander schön rund auf, und schneide es dann Stückweiß herab, walke es wieder aus, damit das Weisse und Rothe schön untereinander kömmt, formire dann ordentlich Würste daraus, und laß sie im Backofen trocknen, so sind sie fertig.

Nro. 1218. Tragant-Taig.

Gieb auf ein Brett eine Handvoll gestossenen Zucker, eben soviel schönes Mehl, und um 2 Kreuzer in der Eyerklar geweichten Tragant, wie auch von einem Ey die Klar, mache so den Taig an, und würge ihn gut ab, damit er schön fein wird, schneide ihn alsdann in 4 Theile voneinander, unter einen Theil gieb ein Zeltel geriebenen Schocolade, unter

den Zweyten Spenattopfen, unter den Dritten Alkermesſaft, und unter den Vierten 5 Tropfen Saffranwaſſer, dann walke jeden dieſer Theile aus, und drucke mit den Mödeln was dir beliebt aus, kannſt auch Körbchen auf Torten flechten, oder was dir ſonſt beliebt.

Nro. 1219. Vanilie-Krapfen.

Gieb einen Vierting gefähten Zucker in einen Weidling, und dazu die Klar von 3 Eyern zu einem Schnee geſchlagen, rühre beydes mitſammen eine halbe Stunde gut ab, damit es ſchön dick wird, alsdann miſche um 12 Kreuzer geſtoſſene Vanilie darunter, ſchmiere hernach ein Plattel mit Wachs, lege rund geſchnittene Oblaten auf ſelbes, und gieb auf jedes einen halben Eßlöffelvoll von dem Gerührten, backe ſie recht kühl, ſo ſind ſie fertig.

Nro. 1220. Wind, ſpaniſche.

Schlage von 8 friſchen Eyern die Klar zu einem feſten Schnee, miſche einen Vierting vom ſchönſten fein gefähten Zucker darunter, von einer ganzen Limonie die abgeriebenen Schaalen, und von einer Halben den Saft, nebſt einem Vierting geſchällten und fein geſchnittenen Mandeln. Wenn dieſes alles mitſammen gut verrührt iſt, ſo mache auf Oblaten von dieſer Maſſe Häufchen in der Gröſſe einer Nuß, und laſſe ſie in einem abgekühlten Ofen mehr trocknen als backen, ſchneide dann die darüber hervorſtehenden Oblaten weg, und bewahre das Gebackene an einem trocknen Ort zum Gebrauch auf, ſo bleiben ſie immer ſchön reſch.

Nro. 1221. Zimmet-Confect.

Nimm 6 Loth fein geſtoſſene Mandeln, und 4 Loth Zucker, rühre es mit 2 Eyerweiß eine Viertelſtunde lang, gieb hernach 2 Loth fein geſtoſſenen Zimmet darunter, und rühre es gut miteinander

ab, daß es eine nicht zu dünne Masse wird, im Falle sie aber doch zu dünn seyn sollte, so kannst du einen Löffelvoll Stärkmehl darunter rühren. Schneide alsdann dreyeckigte Stücke von Oblaten, streiche auf jedes derselben von dieser Masse, und backe sie dann in der Tortenpfanne auf Papier; du kannst auch verschiedene Figuren von Oblaten schneiden, und die Masse immer einen halben Finger hoch darauf streichen, und sie schön langsam backen.

Nro. 1222. Zucker-Bäckereyen, ausgelegte.

Nimm anderthalb Pfund gefähten Zucker, ein halbes Pfund geschällte Mandeln, eben soviel Pistazen und Zirbisnüssel. Gieb den Zucker in einen Weidling, und die Klar von 24 Eyern zu Schnee geschlagen, dazu, rühre davon ein Eis, und wenn es gut gerühret ist, so theile es in 3 Theile, unter einen gieb die Mandeln, die vorher blattlicht geschnitten werden müssen, mische sie dann gut mit diesem Theil ab, streiche es hernach auf grosse Oblaten, gieb blattlicht geschnittene Citronen darauf, und dann oben ein wenig Eis darüber, überbacke es dann schön langsam in der Tortenpfanne. Ziehe alsdann die Pistazen ebenfalls ab, schneide sie blattlicht, und mische sie unter den zweyten Theil, streiche ihn auch auf ein grosses Oblat, überbacke es in der Tortenpfanne, und gieb dann oben wieder etwas Eis darüber, und laß in der Tortenpfanne vollends backen. Reble nun die Zirbisnüssel mit einem Tuch gut ab, und mische sie unter den dritten Theil, gieb etwas Fenchel und Zimmet darunter, und verfahre übrigens wie mit den beyden andern Theilen. Mache dann ein grünes Eis, also: Nimm einen Eßlöffelvoll grünen Kaffee, weiche ihn über Nacht in Eyerklar, nimm dann die Kerne heraus, und mache davon das Eis, mache dann von diesem ein Kranzel darauf, schneide

sie alsdann länglicht wie Aneisschatteln, und lasse sie nochmals in der Tortenpfanne übertrocknen, so sind sie fertig; du mußt mehrere Oblaten überstreichen, damit es hoch wird, gieb dann die 3 Abtheilungen eines auf das andere, das heißt, wennn alles überbacken ist, so mußt du immer das andere darauf streichen.

Nro. 1223. Zucker-Zelteln.

Nimm einen Vierting Zucker, eben soviel Mundmehl, 1 ganzes Ey und einen Dotter, etwas Zimmet und Gewürznelken, reibe eine Limmie ab, und gieb ihn auch dazu, mache den Taig schön fest an, bestreiche ein Plattel mit Wachs, walke den Taig Messerrücken dick aus, mache dann viereckigte Fleckeln oder Ringeln, und backe sie gelblicht, so sind sie fertig.

Sechste Abtheilung.

Eingesottene und eingemachte Früchte, Säfte, warme und kalte Getränke, Fleisch und Fische zu räuchern, gute Würste und Liquere zu verfertigen.

Erster Abschnitt.

Eingesottene und eingemachte Früchte.

Nro. 1224. Agras, einzumachen.

Nimm nicht gar zeitige Agras, löse die Kerne heraus, und laß sie dann in einem messingernen Beck einige Sud aufthun, gieb sie alsdann auf ein Sieb