

sie acht oder zehn Tage liegen, schlage sie so dann in ein sauberes Tuch ein, und in die Selchkammer acht Tage lang aufgehängt, so sind sie fertig.

### Kapauner-Schmarrn.

Nimm von drey Semmeln die Schmolten, mache ein Semmelkock daraus, nicht zu dick, streiche es durch ein Sieb, schlage zehn Eyer dötter, und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, von zwey Kapaunern das Haschee davon in Butter ausgedünstet, so ist er fertig.

---

## B a c k w e r k e.

---

### Den Buttermteig zu verfertigen.

Nimm ein Pfund Mundmehl, theile es von einander, hernach nimm ein Pfund feinen schon gewaschenen Butter, walke ihn unter die Hälfte des Mehls, in Sommerszeit lege den gewalkten Butter auf das Eis, bis du ihn brauchst, von der andern Hälfte des Mehls mache einen Teig: nimm vier Eyerdöt-

ter dazu, und das übrige Süßobers, der Teig aber muß die Fesse haben, wie zu einer Milchramstrudel, arbeite ihn eine Viertelstunde ab, damit er recht fein wird: hernach walke ihn etwas aus, und nimm den Butter vom Eis, und schlage ihn in diesen Teig hinein, walke ihn in die Länge, gib aber Acht, daß er sich nicht an das Nudelbrett anklebt, damit du ihn nicht viel einmehlen darfst, in Sommerszeit kommt er auf das Eis, außerdem lege ihn auf das Nudelbrett, und decke ihn mit einem Tuch zu: auf obbemeldte Art walke ihn dreymahl, und schlage ihn vierfach zusammen; das viertemahl aber walke ihn messerrücken-dick aus.

NB. Von diesem Buttermteig kannst du Butterpasteten, Hascheepasteten, Maulaschen, und allerhand Krapfelwerk machen.

### Die Butterpastete.

Nimm eine blecherne Schüssel auf ein oder ein halb Pfund, so du zur Pastete brauchst, lege die Schüssel auf den Teig, und schneide gleich der Schüssel einen runden Fleck heraus, schmiere sie um den Rand herum, und lege um und um ein Streif Teig, in der Mitte aber gib Papier oder Servieten hinein, lege den angeschmierten Reifteig, und den Deckel darauf, hernach schmiere die Pa-

steten, gib aber acht, daß du auf den Ranft nicht kommst, sonst geht sie dir nicht auf, du kannst auch mit dem kleinen Ausstecher etwas ausstechen, und auf den Ranft legen, backe es in einer Tortenpfanne, oder im Ofen, hernach schneide sie auf, nimm das Papier heraus, und gib zur Zeit, wenn du anrichten willst, das Eingemachte hinein.

### Hascheepastetel von diesem Teig.

Den Butter walke wie oben gemeldet messerdeckendick aus, stich den Teig mit einem Krebsbecherl, oder Glas aus, schmiere ein Fleckel, gib ein wenig Hasch darauf, und lege ein ausgestochenes Fleckel darauf, und mache es fort, bis alle fertig sind, hernach nimm ein Papier auf das Backblech, lege die Pastetel darauf, und schmiere es, gib aber Acht, daß du den Ranft nicht triffst, sonst gehen sie dir nicht auf. Den Haschee in diese Pastetel zu machen: Nimm ein Stückel Kalbfleisch in ein Reindel, und gib ein Stückel Butter, und einige Limonieschalen hinein, und laß es dünsten, es muß aber schön weiß bleiben: hernach nimm das Fleisch auf das Brett, nimm etwelche Kapri und Schampion, schneide es klein, und gib es in das Reindel, gib ein kleines Stückel Butter, geweichte Sem-

melschmollen, ein Eydotter, und etwelche Tropfen Limoniesaft hinein, und laß es auf dem Feuer zusammmgehen.

### Saure Pasteten.

Nimm ein Pfund gefähtes Mehl auf ein Brett, nicht gar ein Pfund Butter, schneide den Butter unter das Mehl, und salze es, hernach walke mit dem Nudelwalker ganz leicht darüber, damit der Butter recht fein und dünn wird, hernach brödle den Butter mit der Hand etwas ab, nimm ein ganzes Ey und drey Eßter, drey Löffel Milchram, und ein halbes Seitel Wein, mache den Teig an, damit er aber nicht zu fest wird, ist das obbemeldte zu wenig, so nimm einen Löffelvoll Wasser, und mache den Teig zusammen, würge ihn aber nicht zu viel mit der Hand, bestaube das Brett, aber nicht zu viel, und walke ihn wie den Buttermteig in die Länge, schlage ihn wieder zusamm, würke ihn aber nicht viel mit der Hand, und laß ihn rasten. Hernach nimm Lauben, Ochschweif, oder Lungenbratel, du kannst auf diesen Teig sechs Lauben nehmen, puße es sauber, nimm eine Keim, lege etwelche Stückel Speck, zwey ganze Zwibelhappel, etwelche Blättel gelbe Rüben, Petersil, Lorberblätter, Limonieschalen, Muskat.

blüthe und Gewürznägel hinein, und lege die eingeschränkte Lauben darauf: hernach nimm Rindsuppe, Bertram, Essig und Salz, so viel nöthig ist, lege auch ein Stückel Kalbfleisch dazu, setze es auf das Feuer, und laß es eine Viertelstunde dünsten, hernach nimm die Lauben aus der Press; ist das Kalbfleisch zu fest, so laß es noch in der Press gehen: wann du aber einen Schweif oder Lungenbratet hast; so laß es länger dünsten, hernach nimm das Kalbfleisch aus der Press, den Speck, die Limonieschalen, Zwiebel, zwey oder drey ausgelöste Sardellen, etwelche Kapry, Schampion, ein wenig grünen Peterfil, ein paar Kapaunerleber, auch in der Press geweichte Semmelschmollen, schneide dieses alles recht fein, und gib einen Eßffel voll Milchraum dazu, so ist der Fasch fertig. Alsdann nimm den Teig, schneide ihn in der Mitte von einander, walke die Hälfte klein fingerdick aus, mache in der Mitte von diesem Fasch eine gute Rundung, lege die Trauben schön ordentlich darauf, und gib den übrigen Fasch darüber: hernach walke die andere Hälfte von diesem Teig aber dünner und größer aus, ziehe ihn über den Rodelwaller, und lege ihn ganz gemach über die Lauben, schneide den darüber hängenden in der Runde weg, walke

ihn ganz dünn aus, schneide mit dem Messer eine Form aus, und mache ein kleines Deckel darauf; was du noch übrig hast mache ein Bandel herum, bestreiche die ganze Pastete mit einem abgeschlagenen Ey, mache einen schönen mit dem Daum gedrückt, oder mit dem Pastetelzwickler einen Auftrieb, lege das Band und den Deckel darauf, bestreiche es mit Eyer, und gib es in Ofen, backe es Dreyviertelstunde in einem Ofen, der nicht gar zu kalt ist. Die Pastetensuppe mache auf folgende Art: Mache in ein Reindel eine gelblichte Einbrenn mit Butter, hernach gieß die Beiz, wo das Fleisch gekocht hat, hinein; wenn es zu wenig ist, so nimm eine Rindsuppe sprüde es gut untereinander, und laß es auffieden, seihe es durch ein Haarsieb, und gib ein wenig Milch und Kapry daran: hernach schneide die Pastete schön rund auf, gib einen Anrichtlöffelvoll von dieser Soff hinein, die übrige gib in einem Soffeur auf die Tafel. Zu Wildenten oder Rebhühnern wird es auf eben diese Art gemacht.

### Schnepfenpastete.

Den Zeig mache wie den obigen, überbratte die Schnepfen am Spieß, so viel du hast, aber so wenig, daß der rothe Saft heraus-

lauft, hernach trenschiere sie ordentlich auf vier oder sechs Theile, und mache den Fasch auf folgende Art: Nimm das Eingeweid von den Schnepfen, ein oder zwey Gansleber, einen guten Theil geschabenen Speck, ein Stück von einem Artosel, ein wenig Schalloten und grünen Petersil, dieses alles schneide recht fein zusammen, hernach gib in ein Reindel ein Stückel Butter, gib den Fasch hinein, und laß es nur ein wenig auf der Glut angehen, dann nimm es vom Feuer, und laß es angehen, walke den Teig wie den obigen nur etwas dicker aus dem Boden, gib den halben Fasch darauf, lege die Schnepfen schön ordentlich in die Runde, damit kein Bein herausstehe, gib den übrigen Fasch darauf, und bedecke es mit dem Deckel wie oben. Du mußt die Schnepfenpastete aber allzeit schön gleich und hoch formiren, damit sie einer Kastrollpastete ähnlich ist; wenn sie mit dem Deckel bedeckt ist, so bestreiche sie mit Eyer, und stich mit einem kleinen Ausstecher, oder Rosenmodel was du willst darauf, und belege sie damit statt dem zweyten Deckel, backe es wie die obige, doch nicht länger, als bis der Teig ausgebacken ist. Wenn sie gebacken ist, so schneide sie in der Mitte nur Gulden groß auf, und gib mit einem kleinen Anrichtlöffel eine braune Soß, oder ein wenig Golly hin.

ein, decke es gleich wieder zu, und gib in einem Soffeur die übrige auf die Tafel.

### Kastrollpasteten mit Magaronen oder Schinkenfleckerln.

Nimm ein wohlverzinntes Kastroll, bestreue es mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln, füttere das Kastroll mit Butterteig aus, hernach nimm ein Pfund gute Schinken, siede es weich, löse die Beine, und hauge sie sammt der Schwarte weg, schneide es mit dem Schneidmesser klein, reibe einen Viertel Parmasankäs, siede ein halb Pfund Magaronen im Wasser, und seihe es auf ein Sieb ab, gieß einen Schöpflöffelvoll kaltes Wasser darüber, und laß es recht trocken abseihen, und kalt werden. Willst du Fleckerl nehmen, so mache was drey Eyer benehen, schöne kernigte dünne Fleckerl, schneide sie nach Belieben, und siede sie ab wie die Magaronen; nur gib Acht, daß sie dir im Sieden nicht zusammenkleben, hernach fülle die Pastete auf folgende Art: Nimm nicht gar einen Viertel Butter, und ein Seitel guten Kam, zuerst streue etwas Schinken, hernach gib einen Theil von den Magaronen oder Fleckerln darauf, gib zwey Eßlöffelvoll von dem zerschlichenen Butter, bestreue es mit Parmasankäs, gib zwey Löffelvoll Milchram darüber,

und streue wieder Schinken, gib wieder Ma-  
garonen oder Fleckel darauf, und auf solche  
Art mache es fort, bis das Kastroll voll ist.  
Wenn es angefüllt ist, so bestreiche es am  
Rande mit Eyer, gib einen Deckel darauf,  
ermache den Teig gut, und drücke ihn am  
Rande, oder mache einen Auftrieb, bestreiche  
es am Deckel mit Eyer. Damit aber nichts in  
das Kastroll hineinlaufft, so backe es in einem  
heißen Ofen Dreyviertelstunde, stürze es her-  
aus, sobald du sie aus dem Ofen nimmst,  
sonst wird es weich. Wer keinen Parmasane-  
käse will, der kann Semmelbrösel nehmen.

### Sauerkrautpastete.

Mache ein gut gedünstes Fasankraut, es  
muß aber gar nicht suppigt seyn, und laß es  
kalt werden, füttere mit dem schon gemeldten  
Pastetenteig ein Kastroll aus, gib die Hälfte  
von dem kalten Kraut hinein, gib etwas von  
Klein geschnittenen Artoffeln darauf, trenschie-  
re den Fasan schön ordentlich, lege ihn in die  
Mitte, bedecke ihn wieder mit Kraut, und ein  
wenig Artoffeln, und decke das Kastroll zu,  
wie bey den Schinkenfleckerln; willst du die  
Sauerkrautpastete aber aufgesetzt machen, so  
ist nur zu merken, daß der Teig am Boden,  
und durchaus etwas dicker gehalten wird, als

die übrigen Pasteten, und daß du es erst in der gehörigen Zeit in Ofen gibst, damit sie vom Ofen gleich kommt, schneide sie aber bevor auf, und gib einen kleinen Anrichtlöffel voll gute braune Soß darein, damit das Kraut saftig ist; willst du aber die Pastete blind machen, so schlage ein Serviet oder Papier darein, und gib das gekochte Kraut hinein.

### Käspasteten zu machen.

Nimm Faust großen Brandteig in der Milch angemacht, rühre ein Großseitel Milchram darein, nimm 24 Eyerdotter, ein halb Pfund Butter, Champignons, Schnittling, Petersil, Charlotten, oder grünen Zwiebel dazu; dieß alles in Butter passirt, nachdem es fein geschnitten ist, bis er steigen will, alles in den Teig gethan, reibe ein Pfund Parmasankäs, ein halb Pfund französischen Käs, und rühre ihn auch in Teig, mache auf die lezt einen Schnee von zwölf Ehern, fülle es in die Pastete, schneide auf die Höhe einen Stern von Käs, so ist es fertig.

### Pastete vom Germteig.

Nimm zwey Pfund Mehl, ein Pfund Butter, drey ganze Eyer, und drey Dotter, ein halbes Seitel Milchram, salze nach Gut-

dünken, nimm zwey Löffelvoll Germ, mache den Teig zusammen, nimm weder Wein noch Wasser dazu, so ist sie fertig.

### Falschen Bistazteig.

Nimm ein Pfund fein gestoffene Mandeln, eine große Nuß großen eingeweichten Tragant, stosse solchen unter die Mandeln. Wenn er genug gestossen ist, so nimm ein Pfund Zucker dazu, theile es auf vier Theile, ein Theil roth mit Altermus, oder Turnisol, ein Theil grün, ein Theil braun mit Zimmet, und einen Theil laß weiß, würge in einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walken läßt, drucke ihn in verschiedene Mödel, lege sie auf Oblad, und backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

### Mandelbackböfen.

Nimm in einen Weidling ein Viertelpfund gestoffene Mandeln, sechs Loth Zucker, schlage zwey ganze Eyer, und vier Dötter, darein, rühre es, bis es schön dick wird, schneide von Mandeln und Semmeln runde Schnitteln, runke sie in die Mandelfüll, und backe sie aus dem Schmalz schön braun, so sind sie fertig.

### Zwieback zu machen.

Nimm ein halb Pfund Zucker in ein Hä-

fen, schlage zehn ganze Eyer hinein, rühre es eine Stunde lang, nimm Anis, ein Viertel pfund Mandel blattelweis geschnitten, schön gelb in Ofen geröstet, darunter, auf die lezt ein halb Pfund Mehl, schütte es in Kapseln von Papier, backe es langsam, nimm es heraus, thue das Papier herunter, laß es abkühlen, schneide es, und backe es noch einmahl schön gelblicht.

### Lebzelten zu machen.

Nimm zehn Eyer in ein Häserl, schlage es eine Viertelstunde wohl ab, nimm zwey Pfund Zucker, rühre ihn nach und nach hinein, rühre es in allem eine Stunde; dann nimm ein Pfund, und ein halb Achtel gesähte Stärk, eine Halbe Mehl, zwey Loth Zimmet, zwey Loth Nägerl, zwey Loth Nuf, Limonieschäler, rühre es durcheinander, drucke es mit dem Model aus, und laß es über Nacht stehen, schmiere ein Plattel mit Wachs, und backe es schön kühl.

### Austern zu machen.

Nimm für einen Groschen Tragant, zwölf Loth fein gestoffene Mandeln, acht Loth Zucker, ein Loth Ciocolade, ein Loth Bistaz, Zimmet, Nägerln, Limonie, nach Belieben,

ein Viertelpfund gefähtes Mehl, mache den Teig zusamm, drucke die Schalen aus, und laß es trocknen. Wenn sie getrocknet sind, streiche sie mit Eis aus, und laß sie wieder trocknen: zu den Nustern nimm acht Loth Mandeln, sechs Loth Zucker, von einem Limonie die Schalen und den Saft; zu dem Wasser in die Nustern nimm acht Loth Zucker, von zwey Limonien den Saft, so sind sie fertig.

### Mandelkösten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pfund Zucker in ein Beck, gieß ein Seitel Wasser darauf, laß es sieden, bis der Zucker dick wird, von zwey Limonien den Saft dar- ein, rühre es auf dem Feuer, bis der Teig von dem Beck sich schält, nimm hernach den Teig, drucke die Kösten aus. Wenn der Teig zu fest ist, so gieß ein wenig Wasser darauf, laß ihn warm werden, und so, bis der Teig gar ist. Wenn sie fertig sind, so stecke sie an eine Gabel, bestreiche sie mit Eyer, brate sie über einen Windofen.

### Gestiftelte Mandelbögen.

Nimm zwölf Loth gestiftelte Mandeln, zwölf Loth Zucker in ein Beck, von einem Limonie die Schalen, Zimmet und Nägerl dar-

unter, vier ganze Eyer, zerrühre eines nach dem andern, trockne es auf einer Glut langsam ab: vier Loth gestiftelte Mandeln, fünf Loth Bistazn, vier Loth Zucker, thue alles darunter, schneide die Obladen streifelweise, streiche es nicht gar zu dünn auf, und schön gekrauff, schmiere die Bögen mit Butter, backe sie schön, mache ein Eis darauf, laß sie trocknen, so sind sie fertig.

### Pomeranzen- Gollatschen.

Nimm in einen Weidling zwey Pfund Mehl, eine Halbe Obers, das laulich ist, schlage Eyerdötter hinein, drey Löffelvoll gute Germ, salze es, schlage es wohl ab, bis er sich vom Löffel schält, walke ihn aus, schneide ein halb Pfund Butter darauf, schlage ihn, wie den Buttermteig, schneide Gollatschen, belege sie wie du willst, bestreiche und zuckere sie, und backe sie, so sind sie fertig.

### Stangelbrod zu machen.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in einen Weidling, schlage zwey ganze Eyer, und zwey Dötter hinein, nimm ein Viertelpfund gestossene Mandeln, einen halben Viertel gestiftelte Mandeln, einen halben Viertel gestiftelte Bistazn, Zitronat, zwey Loth gestiftelte Nuß,

und gestiftelte Pomeranzenschalen, rühre dieß alles mit ein wenig Mehl durcheinander, mache von Papier Kapseln, fülle es hinein, und backe es kühl. Wenn es gebacken ist, so nimm es heraus, und schneide es stangelweise, backe es noch einmahl, so ist es fertig.

### Biskoten von Germ zu machen.

Nimm ein halb Pfund Butter, treibe ihn wohl ab, schlage acht Eyerdotter hinein, eines nach dem andern, zwey Löffelvoll Milchram, zwey Löffelvoll gewässerte Germ, salze es nach Gutachten, beutle Underthalbpfund Mehl hinein, und walke die Hälfte des Teigs aus, streue Marillensulzen darauf, die andere Hälfte des Teigs lege darüber, bestreiche es mit Butter, und bestreue es mit Zucker, stich es mit dem Model aus, lege es auf ein Papier, laß es gehen, backe es langsam, so sind sie fertig.

### Semmelbrezel.

Nimm einen halben Viertel Pfund Butter, treibe ihn wohl ab, ein Viertelpfund Mandeln, gestossen, und abgetrieben, ein Ey und drey Dotter, einen Viertel gefähten Zucker, zwölf harte Eyerdotter fein gehackt, und einen Viertel, Semmelbrösel und Limonieschäler, schmierre ein Plattel mit Butter, und belege es mit

Oblad, streiche die Hälfte Teig darauf, gib Eingemachtes hinein, fülle den übrigen Teig in die Sprizen, darüber gespritzt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

### Dotterbrod.

Nimm einen Viertel Zucker in einen Weidling, schlage zehn Eyerdotter hinein, rühre es schön sanimt, und beutle es, thue einen Viertel Mehl dazu, mache Kapseln von Papier, fülle sie, und backe sie schön kühl. Wenn sie gebacken sind, so ziehe das Papier herunter, schneide Schnittel, bestreiche sie mit Marmolat, lege ein Schnittel darauf, mache ein Eis darauf, so nicht zu dick ist, bestreiche es mit Biskay, und trockne es im Ofen, so ist es fertig.

### Brezel zu machen.

Laß in einem Kastroll einen Viertel Butter zergehen, thue einen Viertel Zucker dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es zu steigen anfängt, nimm Mehl, wie zu einem Brandteig, rühre solches auf dem Feuer hinein, nimm ihn vom Feuer weg, rühre ihn, bis er kühl wird, schlage acht oder neun Eyerdotter, einen nach dem andern hinein, und rühre ihn wohl ab, lege ihn auf ein Handvoll Mehl, und würge das Mehl hinein, und ma-

die kleine Brezel davon, bestreiche ihn mit Butter, streue Anis und gefähten Zucker darauf, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

### Hötschbetschbrod.

Nimm in einen Weidling einen Viertel Zucker, schlage sechs Eyerdotter darein, rühre es schön pflaumigt, schlage von der Eyerklar einen Schnee, und rühre ihn hinein. Wenn dieser zerrührt ist, so beutle zwey Loth Mehl, und vier Loth Hötschbeermehl hinein, nur subtil, daß das Mehl zerrührt ist, fülle es in kleine papierne Kapseln, die geschmiert sind, oder auch in die Wandeln, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

### Englische Brezel.

Nimm ein Pfund Mehl, ein halb Loth Zucker, ein wenig Salz in einen Weidling, nimm zwey Löffelvoll gewässerte Germ, zwölf Loth Butter, laß ihn warm werden, gieß Dreyviertelseitel Obers dazu, und gieß es in das Mehl, schlage den Teig gut ab, schneide ihn auf ein Blattel, laß in kalt werden. Im Sommer lege ihn aufs Eis, und mache Brezel; wenn sie fertig sind, so laß sie ein wenig auf einen warmen Ofen stehen, backe sie schön heiß heraus, so sind sie fertig.

### Mandelteig.

Nimm Mandeln, so viel du willst, wische sie mit einem Tuch ab, stosse sie fein, nimm mehr, als die Hälfte Zucker, stoß ihn dazu, und schlage Eyerdotter, Eimonieschäler, und Gewürz dazu, mache Ringeln oder Stangeln daraus, anstatt Mehl, nimm Zucker zum Ausmachen, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

NB. Von geschälten Mandeln kann man es auch machen, nur daß man Pazel daraus macht, und das Gewürz ausbleibt, in die Mitte ein Stückel Zitronat, oder Weichsel, bestreue es mit Zucker, und backe es schön kühl, so ist es fertig.

### Kapselbiskoten.

Nimm von zehn Eiern den Schnee, die Dotter hinein, nimm sechs Loth gefähten Zucker, und ein Loth Mehl. Wenn dieß wohl zerrührt ist, gib Geschmack nach Belieben, fülle die Kapseln gleich voll an, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

### Dotterkrapsel.

Nimm einen Viertel Mandeln, stosse sie, daß sie nicht öhligt werden, einen Viertel ge-

stoffenen Zucker: nachdem dieß alles fein gestoffen ist, thue es in ein Beck, schlage vier Eyerdötter darein, rühre es auf der Glut so lang, bis es trocken ist, daß du es mit dem Finger nicht mehr leiden kannst, sonach streiche es auf länglichte Oblad, backe es schön kühl, und streue Bistazy darauf, so ist es fertig.

### Tortelletel.

Nimm zwölf Loth Zucker in einen Weidling, schlage sechs Eyerdötter hinein, schlage, oder rühre es, wie einen Biskotentig, die Klar schlage zu Schnee, beutle sechs Loth Mehl dazu, nimm auf die legt ein Pfund gestiftelte Mandeln, einen Vierting Bistazy, einen halben Vierting Zitronat, acht eingemachte Nüsse, dieß alles gestiftelt geschnitten, rühre Ciemonieschäler darunter, schmiere zwey Bleche mit Butter, gieß überall die Hälfte darauf, und streiche es auseinander einen starken Messerrucken dick, backe es, schneide es, oder stich es rund oder länglicht, streiche Marmolat darauf, lege zwey Fleckel zusammen, und backe es noch einmahl, so sind sie fertig.

### Brioche zu machen.

Von einem Pfund Mehl mache einen Teig

mit Germ und laulichem Wasser an, wie einen starker Strudelteig, laß ihn gehen. Wenn er gegangen ist, so nimm zwey Pfund Mehl, zwey Pfund Butter, und zwanzig ganze Eyer, salze es, nimm Zucker dazu, mache den Teig an, und nimm den Germteig auch dazu, arbeite ihn wohl ab, schlage ihn so lang ab, bis er sich von der Hand und Tafel schält: alsdann mache ihn zusamm, schlage ihn in ein sauberes Tuch ein, und setze ihn in ein kaltes Ort, oder Eisgruben, bis den andern Tag, und mache die Brioché klein oder groß, bestreiche sie mit Eyer, und backe sie recht heiß, so ist es fertig.

### Kleinbrod von Semmelteig.

Nimm ein halb Pfund Mehl, 24 Loth Mundsemmelteig in einen Weidling, Pomeranzendhl ein Eyzungen voll, sprüdle sechs ganze Eyer in einem Seitel Obers ab, mache den Teig mit der Hand im Weidling ab, auf die legt in währendem Anmachen thue zwölf Loth gefähten Zucker darein, schlage ihn mit der Hand so lang, bis er sich von derselben schält, schmiere ihn in der Höhe mit Dehl, decke ihn mit einem saubern Tuch zu, und laß ihn stehen. Den andern Tag mache kleine runde Lai-

beln darauß, lege sie auf ein Papier, mit Oehl geschmiert, schön gebacken, so sind sie fertig.

### Zwieback zu machen.

Nimm sechszehn Eyer, ein Pfund gefähten Zucker, rühre es auf einer Seite eine Stunde, nimm ein Pfund Mehl, und rühre es untereinander, doch nur so viel, daß es durcheinander kömmt, nimm demnach Ciemonieschäler, Anis, Fenikel, backe es schön, so ist es fertig.

### Muskazoni zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln mit den Schalen, schneide sie schön klein, nimm von einem Ciemonie die Schäler, ein Loth Nägerln, ein Loth Muskatblüthe schön grob gestossen, vermischt unter die Mandeln, ein Pfund feinen Zucker, acht Loth Mehl, dieß alles mache mit zwey oder vier Eyerdottern zusammen, bestreiche die Mödel mit feinem Zucker, drucke es heraus, backe es kühl. Wenn sie gebacken sind, mache ein Wassereis darauf, so sind sie fertig.

### Gute saure Pastete auf eine andere Art.

Nimm zwey Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Schmalz, brötle alles durcheinander, schlage vier ganze Eyer dorein,

nimm zwey Löffelvoll Milchram, und vier Löffelvoll Wein dazu, mache den Teig mit einem frischen Wasser an, wie einen Strudelsteig, würge ihn aber nicht zu viel, walke solchen halben Finger dick aus, schlage ihn zweymahl dreyfach, und zweymahl vierfach, als wie man den Butterteig macht, sodann nimm sechs saubere Tauben, schneide ihnen die Flügel, Füßerl, und Häfel ab, und salze sie, nimm in eine Rein halb Eßig, und halben Theil Wasser, etwas Lorberblätter, Rosmarin, Kutekraut, Zwiebelhaperl und Gewürz, laß es dünsten, und zugedeckter auskühlen, mache den Force über die Tauben, mit Lorber, um zwey Kreuzer Sardeln, zwey Kreuzer Kabri, schwarze Brodschmollen in der Beiz geweicht, backe Zwiebelhaperl darunter, und besteckt, walke den Teig einen halben Finger dick aus, lege auf den Boden ein wenig Force, lege die Tauben ordentlich darauf, mache eine Form, wie du willst, so ist sie fertig.

### Germstrauben.

Nimm achtzehn Loth Mehl in ein Häfel, zwölf ganze Eyer, zwey Dötter, zwey Löffelvoll Germ, etwas mehr, als ein halbes Seitel Milch, ein halb Loth Schmalz in die Milch, salze, und mache den Teig an, setze das Schmalz

gleich auf das Feuer, denn der Teig ist gleich  
gegangen, das Schmalz aber muß heiß wer-  
den, backe sie heraus, so sind sie fertig.

---

---

## T o r t e n.

---

### Germ = Torte.

Treibe ein Pfund Butter saumicht ab,  
schlage ein ganzes Ey und acht Dötter dar-  
an, jedes wohl zerrührt, gib einen guten Löf-  
selvoll Germ dazu, treibe sie auch eine Weile  
mit ab, hernach nimm um einen Kreuzer lau-  
lichtes Süßobers, ein halb Pfund gefähtes  
Mehl und einen Viertel Zucker, rühre al-  
les gut durcheinander, gib die Hälfte auf ein  
Tortenplattell, gib Eingemachtes darein, strei-  
che den übrigen halben Theil darüber, und  
laß es ein wenig gehen, bestreiche es mit ab-  
geschlagener Eyerklar, streue Zucker darauf,  
und backe es langsam.

### Gesottene Torte.

Nimm ein Pfund fein gestoffene Mandel,  
daß sie aber nicht öhligt sind, hernach nimm