

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
Tortenplattl, 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

ein halb Pfund Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, und laß ihn sieden, bis er sich spinnet, hernach gib es unter die Mandel, rühre es wohl untereinander, schlage sechs Eyerdotter, eines nach dem andern wohl, zerührt, hinein, und rühre es bey einer halben Stunde; nimm sodann einen halben Viertelg Zitronad, zwey Loth Bistazy, von einem Limonie die Schäler, schneide dieses alles klein, und rühre es unter die Mandel, nimm auch von zwey Limonien den Saft, damit sie schön aufgehen, hernach schmiere das Plattel mit Butter, lege Oblad darauf, fülle den Teig hinein, mache einen Reif herum, und backe es schön kühl.

Geschobene Torte.

Nimm zwey Pfund gesähten Zucker in einen Weidling, nimm von zwey Limonien die Schäler und den Saft, von sieben oder zehn Eyerklar den Schnee, rühre ein schönes Eis, nimm anderthalb Pfund Mandel, ein halb Pfund gestiftelte Bistazy, theile die Mandel auf drey Theile, das Eis auf vier Theile, unter einem Theil Mandel, nimm Bistazy und Spinatopfen, gosse den Spinat klein, rühre in durch ein Tuch, gieß ein wenig Wasser in ein Pfandel, laß es aufsteden, gieß

den Saft hinein, und laß ihn einen Sud mit aufthun, seibe ihn auf ein Sieb: nimm ihn zu den Bistazy, rühre es wohl durcheinander, zu den rothen nimm Alkermes, zu den braunen nimm Cioccalade oder Zimmet, den letzten lasse weiß, schmiere die Plattel mit Wachs subtil, streiche die Farben schön dünn darauf, backe es kühl, daß die Farben nicht braun werden, schiebe es mit einem Rüdelschäufel, setze es auf ein Bergplattel, und trockne es im Ofen.

Schmalz-Torte.

Nimm Dreyviertelpfund Schmalz, treibe es saumigt ab, schlage vierzehn Eyerdötter darein, hernach nimm ein halb Pfund Zucker, Dreyviertelpfund Mehl, von einer Limonie die Schalen, streiche es halben Theil auf ein Plattel, fülle Eingemachtes hinein, lege die Stangel darauf, mache um die Mitte einen Reif, und backe es schön kühl.

Harte Evertorte.

Nimm ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, bröckle es ab, nimm ein halb Pfund Zucker, acht harte fein geschnittene Eyer und Limonieschalen, mache dieses alles zusammen, und nimm den halben Theil auf

ein Plattel, fülle Eingefottenes hinein, mache einen Gattern darauf, bestreiche es mit Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe es schön.

Gesprißte Torte.

Nimm zwey Pfund Mandel, stosse es klein, neße sie aber mit Eyklar, damit sie nicht öhligt werden, hernach nimm zwey Pfund gefähten Zucker, und für sechs Kreuzer Tragant, welcher aber wohl geweicht seyn muß, ein Loth Nägerl, ein Loth Zimmet, zwey Muskatnüsse, von zwey Limonien den Saft, wie auch die Schalen, von zwey Eyerklar den Schnee, stosse dieses alles wohl durcheinander, hernach belege ein Bergplattel mit Oblad, nimm eine Sternspritzen, drucke das Platt voll an, setze es in Ofen, und laß es schön kühl backen. Wenn es gebacken ist, so drucke es wieder voll an, backe es wieder, und so fort, bis der Teig gar ist, und wenn es ganz gebacken ist, so mache ein Eis darauf.

Eine andere Gattung Schmalz- Torte.

Nimm ein Pfund Schmalz, treibe es schön ob, schlage sechs Eyerdotter und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern wohl zerührt hinein, hernach nimm ein Viertelpfund

Zucker, ein Viertelfund Mandel, von einem Limonie die Schäler, und auf die legt ein halb Pfund Mehl, rühre es durcheinander, streiche es halben Theil auf ein Plattel, fülle Eingemachtes hinein, mache Stangel dorauf, und backe es schön.

Englische Mandeltorte.

Nimm Dreyviertelfund Zucker, laß ihn fieden, bis er dick wird, nimm ein und ein Viertelfund gestoffene Mandel darunter, trockne es wohl ab, gib fünf Eyer, eines nach dem andern hinein, rühre es eine ganze Stunde, schlage auf die legt zwey Dötter, und von der Klar einen Schnee dazu: hernach nimm einen halben Vierteling Zitronad, Limonieschalen, etwas Zimmet, Nägerl, von einem Limonie den Saft, rühre alles durcheinander, bestreiche das Plattel mit Butter, belege es mit Oblad, und gib den Teig hinein.

Kleyn=Torte.

Nimm Dreyviertelfund Mandel, puße sie mit einem Tuch ab, stosse sie mit der Schäler, und laß es durch ein Rudelstieb in einen Weidling laufen, hernach nimm Dreyviertelfund Zucker dazu, schlage zwölf ganze Eyer, und achtzehn Dötter, eines nach dem andern

wohl zerrührt hinein, die Dötter müssen aber allein hineinkommen, und die Klar zum Schnee, rühre es eine Stunde lang, hernach nimm vier Loth Zitronade, ein halb Loth Zimmet, ein halb Loth Nägel, von einem Limonie die Schäler, schneide dieses alles klein, und nimm es darunter, hernach schmiere ein Platsel mit Butter, belege es sammt den Reif mit Oblad, gib den Teig hinein, backe es schön kühl, und mache ein Eis darauf.

Mandeltorte.

Nimm ein halb Pfund Mandel, stosse sie, und nimm ein halb Pfund Zucker, von einem Limonie die Schäler aber klein geschnitten, gib dieses allein in einen Weidling, schlage sechs ganze Eyer und zwölf Dötter darein, und rühre es eine ganze Stunde; in die Torte kann man auch Ciocolade nehmen, wenn man es schwarz haben will, gibt man sie sodann in einen Model oder Reif, und backet es bey einer Stunde.

Schwarze Brodtorte.

Nimm ein Pfund Mandel, stosse sie aber nicht gar zu viel, ein Pfund Zucker, 42 Eyer, zwölf ganze, und dreyßig Dötter, von zwey Pomeranzen und zwey Limonien die Scha-

len, vier Loth Bistazylblattel, acht Loth Zitronad aber gestiftelte, drey Loth Zimmer, ein Loth Nagerl, zwey Muskatnüsse grob gestossen, drey Loth geriebenes schwarzes Brod, es muß aber mit schwarzem Wein, oder mit Pomeranzensaft, aber nicht zu naß, angefeuchtet werden, es muß zwey Stunden gerührt, auch muß auf die legt das Brod mit den übrigen vermischet werden, backe es zwey Stunde, mache ein Eis von gestiftelten Bistazyl darauf.

Sorte von süßen Pomeranzen.

Nimm ein Pfund gestoffene Mandel, ein halb Pfund Zucker, achtzehn harte Eyerdötter, fünf süße Pomeranzen, reibe es auf einem Reibeisen, und stoffe sie klein unter die Mandel, treibe sechs Loth frischen Butter faumigt ab, nimm die Mandel dazu, und rühre es eine Viertelstunde, hernach nimm die Eyerdötter, stoffe sie, und gib es hinein: nach diesem nimm sieben Loth Mehl, rühre es nur so viel, daß es untereinander kommt, hernach schmiere ein Plattel mit Butter, lege Oblad darauf, streiche den halben Theil darauf, fülle ein was du hast, gib den übrigen Teig in die Spritzen, spritze ihn darauf, backe es schön kühl, und gib ein Wassereis darauf.

Köstentorte.

Nimm Dreyviertelpfund Kösten, fiede sie als wie ein hartes Ey, hernach löse sie aus, und nimm anderthalb Viertelung ausgelöste Kösten, hacke sie klein als wie einen Gries, gib sie in einen Weidling, nimm anderthalb Viertelung gestoffenen Zucker, einen halben Viertelung Mandel, vier Eyerdotter, Nägerl, Zimmet, Muskatblüthe, Muskatnuß, rühre alles mitsammen eine ganze Stunde, hernach mache die Eyerklar zum Schnee, schneide gewürfelte Limonieschalen, wie auch Zitronad, und gib es darunter, schneide Oblad, gib den Teig darauf, und backe es schön kühl.

Torte auf eine andere Art.

Nimm ein Pfund Mehl, und ein halb Pfund Butter, die Hälfte Butter zerbröckle, und gib es unter das Mehl, die andere Hälfte aber laß zerschleichen, aber schön kühl, hernach mache den Teig mit dem zerschlichenen Butter, und zwey Eyerdotter an, mache davon die Torte, und gib Zucker darauf.

Biskotentorte.

Nimm in ein sauberes Häfen ein Pfund Zucker, schlage 24 Eyerdotter darein, und

fange es gleich an zu rühren, mache von zwölf Eyerklar einen festen Schnee, und gib ihn hinein, rühre es eine gute Stunde, zuletzt wäge ein Pfund wohl getrocknetes Mundmehl oder so viel Stärkmehl, rühre es nur so viel, daß das Mehl durcheinander kömmt, und gib fein geschnittene Limonieschalen dazu, hernach gib es in einen geschmirten Model, oder in ein Tortenplattl, backe es bey Fünfviertelstunde recht kühl, und mache ein Eis darauf, wie auf andere Torten.

Berg = Torte.

Nimm ein Pfund geschwülste Mandeln, schneide sie klein, schneide einer halben Viertelg Citronad darunter, die Schäler von einem Limonie, nimm Alfermes, fülle es an, ein halb Loth Zimmet, Dreyviertelpfund Zucker, schlaege ein ganzes Ey und einen Dotter darein, rühre es durcheinander, nimm ein Bergplattl mit Oblad belegt, streiche den Teig darauf, lege den Reif herum; es muß aber unter sich höher, als oben seyn, schön kühl gebacken, und allerhand Eis darauf gemacht.

Mürbe Bregerl.

Nimm ein halb Pfund Mehl, sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker, fünf oder sechs

Eyrdötter, ein wenig Anis darunter, mache kleine Buzel daraus, bestreibe sie mit Eyerklar streue groben Zucker darauf, und backe sie schön kühl.

Mandelbögen.

Nimm zehn Loth Mandeln, einen Bier-
ting Zucker gestossen, schlage von drey Eyrn
den Schnee darunter, streiche den Teig Mes-
serruckendick auf zwey Fingerbreite Oblad,
schmiere die Bögen mit Butter, backe es schön
gelb, mache ein Eis darauf, und bestreue es
mit Distazy.

Eiskrapfel.

Nimm in ein Becken ein Pfund Zucker,
schlage fünf Eyerklar darcin, rühre es auf
einer Glut, bis es warm wird, hernach rühre
28 Loth klein gestoffene Mandeln darcin, rühre
es eine halbe Viertelstund auf der Glut, her-
nach nimm Oblad, mache schöne Krapfel,
backe es schön kühl, daß sie aber resch bleiben;

Mehlkranzel.

Nimm auf ein Madelbrett einen Bier-
gestebten Zucker, sechs Loth Mundmehl, klein
geschchnittene Liemonieschalen, nimm Gewürz nach
Belieben, schlage in ein Häsel ein ganzes Ey,

rühre es gut untereinander, mache damit den Teig an, mische ein wenig Mehl und Zucker untereinander, und besäe damit den Model, trockne es schön aus, schmiere ein Blech mit ein wenig Butter, lege es darauf, und backe es kühl.

Braune Mandelbögen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln klaube die Schalen sauber weg, und rüple sie mit einem Tuch ab, schneide sie mit einem Schneid-eisen, und sähe sie durch ein Radelreiterl, hernach nimm ein halb Pfund Zucker, stosse und sähe ihn, und mische ihn unter die Mandel, alsdann nimm gestoffenen Zimmet, Nägerl, und Ciemonieschalen, dann fünf Eyerklar, und mache einen Teig daraus. Nimm Oblad, schneide sie zwey Fingerbreit, und ein Fingerlang, schmiere die Oblad mit Eyerklar, und gib den Teig auf die Obladen, und schmiere die blechernen Bögen mit Butter, alsdann lege die gemachten Bögen darauf, und backe es schön kühl, hernach mache ein Eis, bestreiche damit die gebackenen Bögen, und streue etwas klein geschnittene Bistazp darauf.

Gebackene Grem.

Mache die Grem wie die vorigen, nur

ein wenig dicker, und laß es auf dem Feuer gut austochen, gib es auf ein Plättel, und laß es kalt werden, hernach schneide Stängel daraus, tunke es in abgeschlagene Eyer ein, walze es in weissen Semmelbröseln um, und backe es aus dem Schmalz.

Geschobene Bögen.

Nimm ein Pfund blattelt geschnittene Mandeln, ein Pfund Zucker, von drey Ehern die Klar, die Schäler von einem Limonie, und von einem den Saft, rühre ein Eis, die Mandeln hinein, schmiere ein Plättel mit Wachs, streiche die Mandel Hand breit auf, du mußt es nach Art der Krapfen anstreichen. Wenn sie geschoben sind, streue Zucker darauf, daß es ein Eis bekommt, backe sie, und wenn sie gebacken sind, wie die Mandelbögen, so biege sie über einen Nudelwalker, dann sind sie fertig.

Mandelzettel.

Nimm einen Viertel Mandeln, einen Viertel gefahnen Zucker, und etliche Tropfen Limoniesaft, von zwey Eyerklar den Schnee, stosse es so lang, bis es vom Löffel fällt, nimm es heraus, und walke es Messerrucken dick aus, fülle Marmolat hinein, lege wieder ein

Bazel darauf, backe es schön. Wenn sie gebacken sind, mache ein weisses Eis darauf, trockne sie, so sind sie fertig.

Zuckerteig zu machen.

Nimm ein Pfund Zucker, ein Pfund gestossene Mandeln, ein Pfund Mehl, schlage sechs ganze Eyer zum Faum, mache den Teig an, nimm Anis und Limonieschäler dazu, schneide daraus was du willst, Ringel, Brelzel, oder Model ausdrucken, schmiere ein Blech mit Butter ganz subtil, backe es nicht zu gäh, bestreiche es mit Wasser, mache ein Eis darauf, so ist es gut und fertig.

Biskotenbögen.

Nimm acht Loth Zucker in einen Weidling, schlage vier Eyerdotter, und die Klar von zwey Eyer zum Schnee, nimm den Zucker, rühre es eine gute Weile. Hernach nimm von acht Loth Mandeln den halben Theil, stoß ihn klein, und mische ihn unter das Gerührte. Wenn die Mandeln vermischt sind, so nimmt man auch vier Loth Mehl dazu, und mischt alles wohl zusammen. Hernach schmiert man ein Blech mit Wachs, und streichet diesen eben gemachten Teig Messerrücken dick darauf, dann streuet man die übris-

gen vier Loth Mandel, gestiftelt geschnitten, darauf, und dann backet man sie ganz gelb, entweder in einem Ofen, oder in einer Sortenpfanne. Wenn es gebacken ist, so schneidet man aus den Gebackenen Bögen, so groß als es beliebt, und leget sie geschwind über den Nudelwalker, weil sie sonst zu starr und unbiegsam würden. Man kann auch ein Eis darauf machen, und Biskazzy darauf streuen.

Kremwandel von Mandeln und Vanille.

Von einem Seitel Obers, und vier guten Löffeln Mundmehl machet man ein Kindskoch, läßt es gut auskochen, und hernach auf einem Teller auskühlen. Alsdann treibet man einen Vierting Butter, und einen Vierting klein gestoffene Mandeln in einem Weidling gut ab. Hernach gibt man sieben Eherdötter, und sieben Löffelvoll Koch wechselweise nach und nach hinein, und rühret immer, dann schlägt man von den sieben Ehern die Klar zu einem Schnee, gibt ihn auch nach und nach hinein, und rühret ihn schön pflaumicht ab. Nachdem stoffet man um zehn Kreuzer Vanille, nimmt sieben Loth Zucker, und gibt nach Augenmaß Limonieschälert, und um sechs Kreuzer geschnittenen Zitronad hinein. Man füttert die Mandel mit Butterteig, füllet sie nicht gar