

Große Stücke für die zwenyte Tracht.

Kalte Pasteten von Rheinsalm.

Nimm ein Stück Rheinsalm oder noch mehrere, nachdem es geschuppet ist, richte es in ein Kastrol ein mit Salz, Gewürz und feine Kräuter, laß es ein Paar Stunden stehen, hernach gieße weißen Wein dazu, stelle es auf das Feuer, laß es etliche Mahl aufkochen, und hernach kalt werden, nimm etwas Fleisch von einem andern Fisch auf ein Schneidbrett mit Butter, feine Kräuter, etwas Schampignon und Salz, thue es fein schneiden, mische hernach die Soß von dem Rheinsalm darunter, drucke den Saft von einer Lemoni auch dazu, mache die Pasteten von marbem Zaig, wie schon gemeldet, oder auch von hartem Zaig, gib den Fasch hinein, das Stück Rheinsalm darauf, bedecke es auch mit ein wenig Fasch, lege etliche ganze Artoffeln um das Stück herum, mache die Pasteten, bestreiche sie, und laß sie eine Stund im Ofen backen, daß sie eine schöne Farbe bekommt, wenn du sie aus dem Ofen nimmst, thue oben in das kleine Löchel ein wenig Französische Brantwein hinein gießen, mache das Löchel gleich mit Papier oder Zaig zu, laß sie kalt werden, servire sie zur Tafel nach Belieben,

willst du die Pasteten mit einer Sulz machen, so dürfen keine Artoffel dazu kommen, wie auch kein Brantwein, sondern anstatt die Artoffel und Schampignon nimm Fäsch, Sardellen und Kappern, mache eine Sulz auf die nämliche Manier, gleichwie gemeldet bey einer Spick, wenn die Pasteten kalt ist, und die Sulz auch, gieße ein wenig durch einen Trichter durch das kleine Löchel hinein, laß es wieder fest werden, damit auf die Lezt die Sulz oben ohne Fette schön klar bleibet, nachdem die Sulz fest ist, thue sie serviren zur Tafel nach Belieben von anderen Sorten Fischen. Man kann Pasteten auf diese nämliche Manier machen, von Hausen, Lachsforellen, Sälbling, Hechten, Fischottern, Biber, u. s. f.

Forellen blau gesotten.

Nimm ein Fischwandel, das groß genug ist zu dem Fisch, schneide von allen Sorten Wurzel hinein, Zwiebel, ein Paar Lorberblätter, Kräuter, Salz, ganzes Gewürz, etwas Provankeröhl, halb Eßig und halb Wasser, setze es auf das Feuer, und laß es sieden, mache den Fisch auf, nachdem er gewaschen ist, lege ihn auf eine große Schüssel, gieße von dem Sud etwas darüber, so wird

er schön blau, stelle ihn etliche Minuten in die Luft, hernach lege ihn in den Sud hinein, laß ihn stat sieden, bis er gar ist, alsdann setze ihn in ein kühles Ort, und laß ihn kalt werden, willst du ihn serviren, nimm ihn aus dem Sud auf ein Tuch, breche eine Serviette auf die Schüssel, rangire den Fisch sauber darauf, und gib ihn zur Tafel, auf solche Manier kannst du alle bemeldten Fisch blau absieden, wie sie folgen zu nennen, und was für Fische man blau kann geben. Ebenso werden Hechte, Aalfische, Alarupen, Rheinsalm, und der Kopf desselben ins besondere zubereitet.

Eine Sulz von Fischen.

Wenn du willst einen Fisch in der Sulz geben, welche auf Deutsch genennet wird eine Kumpelsulz, diese Fische, welche du in der Sulz geben willst, müssen alle blau gesotten werden, die Sulz wird eingerichtet auf die nämliche Manier, gleichwie bey der Spick gemeldet ist, nur daß du mußt mehrere Hausenblätter dazu nehmen, damit sie stark wird, weil diese Sulz gestürzt wird, wenn die Sulz klar durch die Serviette gelaufen ist, gieße sie in ein Kastrol, bestreiche es mit Provanferöhl, welches die Größe hat von deiner

Schüssel, wo du zu serviren hast, stelle sie auf das Eis oder in ein kühles Ort, daß sie recht fest wird, schneide sie mit dem Messer, so groß als das Loch seyn muß, stich sie hernach mit einem Löffel heraus in ein sauberes Kastrol, thue es auf eine schöne gleiche Façon garniren, mit Pomeranzen, Lemoui, Kapern, das Gelbe und Weiße vom Ey, Krebs-schweifeln, Sardellen, und Bricken, lege den Fisch hinein, die ausgestochene Sulz laß ein wenig auf der Glut zergehen, fülle das Loch damit an, bis es gleich ist, laß es hernach recht fest stehen, willst du sie serviren, lege eine Serviette auf die Schüssel, löse mit der Hand die Sulz rings herum ab, stürze sie auf die Serviette, will sie nicht gleich fallen, mache ein Tuch bey dem Feuer warm, lege es auf den Boden vom Kastrol, so wird sie gleich los seyn.

Große Krebsen gesotten.

Für ordinär thue die Krebsen in ein Kastrol mit Wurzeln, Zwiebel, Charlotten, Kräuter, ein Paar Lorberblätter, Salz, etliche ganze Körner Pfeffer, Essig und Wasser, laß sie kochen, richte sie an auf eine gebrochene Serviette, auf eine andere Manier, thue die Krebsen in ein Kastrol mit fein ge-

schnittenen Kräutern, Zwiebeln, Charlotten, ein Paar Lorberblätter, ein wenig Provanzeröhl, ein Glas Bier, ein Glas Essig, und so viel Wasser, Salz und ein wenig Pseffer, laß sie sieden, richte sie mit den Kräutern an, man kann auch anstatt dem Bier, Essig und Wasser, einen süßen Rahm daran gießen, auf die Legt thue ein Stück frischen Butter darein, schwinde sie, aber nicht mehr auf das Feuer, diese werden aber angerichtet ohne Serviette.

Einen Slang oder Aufgelaufenes zu machen von Zitronen.

Schneide von einem Paar halbgebakenen Semmeln die Krusten ab, die Schmolten schneide klein in ein Kastrol, gieße Milch darüber, daß sie dem Brot gleich ist, laß es ein Paar Stunden weichen, setze es hernach auf den Windofen, rühre es, bis es warm ist, hernach thue ein kleines Bröckel frischen Butter und 2 Löffel feines Mehl dazu, setze es wiederum auf das Feuer nicht zu stark, rühre es allezeit, und laß es kochen, bis recht fest wird, schlage 5 ganze Eyer in ein Geschirt, thue sie wohl zerrühren, gieße sie hernach an das Brot, rühre es, und setze es wiederum auf das Feuer, bis es fest wird, nachdem

laß es kalt werden, gib dazu ein halb Pfund frischen Butter, thue diesen wohl rühren, reibe etliche Lemoni auf den Zucker ab hinein, ein wenig gestoßenen Zimmet, etliche bittere Mandellaibeln dazu, schlage hernach 8 ganze Eyer, eins nach dem andern hinein, und 10 Dotter ohne Weiß, es muß eine Stunde gerührt werden, auf die Letzt gib gestoßener Zucker hinein, aber nicht zu süß, mache einen Keif von hartem Taig auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, 2 Finger hoch, gib das Abgetriebene hinein, den Keif zugleich, streiche es mit dem Messer, streue feinen Zucker darauf, mache von Papier um den Taig einen Keif, welcher aber höher ist als der Taig, stell es in den Ofen, der nicht mehr heiß ist, sondern wo schon heraus gebacken ist worden, anderthalb Stunden vor dem Serviren, so wird es recht schön und gut ausgebacken seyn, nimm das Papier davon, kalt darf es aber nicht werden.

Eines von Pomeranzen.

Dieses wird gemacht auf die nähmliche Manier, nur anstatt die Lemoni, reibest du Pomeranzen ab, aber Zimmet kommt nicht dazu.

Eines von Zitronat.

Dieses wird gemacht auf die nähmliche Manier, der Zitronat wird gerieben auf einem Riebeisen, und oben darauf, nachdem es mit Zucker bestreuet ist, wird es mit fein geriebenem Zitronat auf eine Tazon garnirt, als wie eine Rose.

Eines von Aprikosen und andern Früchten.

Dieses wird auch auf die nähmliche Manier gemacht, nur wenn du anfangst, gib eine Aprikosenmarmolade dazu, wie auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet. So wird auch das Aufgelaufene von Quitten, Äpfeln und andern Sorten von Früchten gemacht.

Eines von Krebsen.

Dieses wird auch auf die nähmliche Manier gemacht, der Unterschied davon ist, daß du anstatt dem weißen Butter einen Krebsbutter nehmen mußt, auch etwas Krebschweifeln fein gewürfelt hinein schneiden, und ein Paar Stück gesottener Karpfenmilchner, aber Zimmet kommt nicht dazu, und wenn es oben mit Zucker bestreuet ist, so garnire es mit Krebschweifeln.

 Eines von Spenat.

Dieses wird gemacht auf die nähmliche Manier, nur anstatt der Marmolade gib Spenatopfen dazu, damit es schön grün wird, etliche süße und bittere Mandellaißeln fein gestossen, auf die nähmliche Manier tractirt.

Eines von Artischocken.

Dieses wird gemacht, wie das von Spenatopfen, damit es grün wird, thue ein halb Duzend Artischocken lind sieden, schneide die Botten klein gewürfelt, gib es dazu, nachdem es mit Zucker bestreuet ist, nimm die schdüsten Blätter von den Artischocken, stecke sie rings um den Reif herum hinein, daß die Spitze oben davon heraus schauet, laß es so im Ofen backen, gleichwie die andern, auf diese Manier kannst du von Körbelkraut und allen Sorten Geschmack machen.

Einen Weichselkuchen.

Nimm das Kastrol, worin du ihn backen willst, thue die Weichseln hinein brocken, nicht gar voll, reibe etliche Semmeln fein, leere das Kastrol wieder aus, bestreiche es mit frischem Butter, bestreue es dick mit

geriebener Semmel, nimm eine Portion Weichseln, thue sie im Mörser stoßen sammt den Kernen, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück Zucker, laß sie kurz kochen, posfire den Saft in ein Geschirr, gib in ein Geschirr ein Stück frischen Butter, rühre ihn wohl ab mit 12 Eiern eins nach dem andern, gib das geriebene Brot dazu, den Saft von den Weichseln, ein wenig gestoßenen Zimmet, reibe die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker ab, gib die Weichseln auch dazu, thue wohl alles mischen, ist es Zeit in den Ofen zu stellen, gib die Weichseln in das bestrichene Kastrol und laß es 3 Stunden im Ofen ausbacken, um zu sehen, ob es ausgebacken ist, stich in der Mitte mit einem Messer hinein, wenn du es heraus ziehest und das Messer ist trocken, so ist es ein Zeichen, daß es ausgekocht hat, bleibet aber etwas wenig fleben, so muß du es noch eine Zeit im Ofen stehen lassen, wenn du ihn heraus nimmst, thue ihn stürzen und los machen, daß aber kein Saft davon gehet, nachdem laß ihn wiederum im Kastrol stehen, bis er kalt geworden ist, damit der Saft aller dabey bleibet, hernach kannst du ihn serviren nach Belieben.

Einen auf eine andere Manier.

Thue die Weichseln brocken in das Kastrol, worin du ihn backen willst, nicht gar voll, reibe die Semmeln, soviel als du hast, soviel bittere und süße Mandellaißel stoße, auch Biscoten, thue es unter die Semmelbröseln mischen, bestreiche das Kastrol mit frischem Butter dick, auch mit den Semmelbröseln, gib ein rechties Stück frischen Butter in ein Geschirr, zerrühre ihn wohl mit 12 ganzen Eiern, eines nach dem andern, gib die Bröseln wie auch Weichseln dazu, eine auf dem Zucker abgeriebene Lemoni, ein wenig Zimmet, ein Hand voll gestoßenen Zucker, ein Pfund eingemachte Weichseln, thue alles wohl mischen, richte ihn ein, und baße ihn im Ofen, wie vorher gemeldet.

Einen Prügelkrapfen.

Thue auf der Wage ein Pfund frischen Butter, 1 Pfund feines Mehl, 1 halb Pfund Zucker wägen, gib den Butter in ein Geschirr, rühre ihn wohl ab mit 15 Eyerdottern eines nach dem andern, das Weiße davon mußt du in ein sauberes Geschirr thun, und einen Schnee davon schlagen, den But-

ter thue in ein Kastrol, stell ihn auf einen heißen Ofen, daß er zergethet, zu den 15 Eyerdottern und Butter schlage noch 6, aber wohl abrühren, nachdem gieße den zergangenen Butter dazu, und wiederum wohl rühren, hernach das halbe Pfund Zucker fein gestoßen, reibe dazu eine Pomeranze ab, wie auch eine Lemoni, einen fein gestoßenen Zimmet, gib das Mehl dazu, und thue es hernach mit 3 Seitel recht guten süßen Wein abrühren, auf die Legt rühre den Schnee von den 15 Eyerklaren dazu, so ist die Soß fertig, thue den Prügel mit einem Bogen Papier umwickeln, und mit einem Bindfaden fest binden, er darf aber nicht bestrichen werden, lege ihn zum Feuer, laß ihn heiß werden, begieße ihn mit dieser Soß mit einem Löffel schön gleich, und laß ihn eine gleiche Farbe bekommen, nachdem thue ihn wiederum begießen, und wieder Farbe nehmen lassen, dieses mache bis du keine Soß mehr hast, wenn dann auf die Legt der Krapfen recht schöne gleiche Farbe hat, thue ihn vom Feuer, gib vorn an den Spieß einen Stoß, so geht der Krapfen hernuter, stell ihn gleich auf, nimm also warmer das Papier und den Bindfaden ganz stat davon, und stelle ihn hernach an ein warmes Ort, bis du ihn servirest, du kannst ihn legen, oder auch in die Höhe stel-

len, und kanst auch etwas anders daraus machen.

Einen auf eine andere Manier.

Wäge 15 Eyer schwer Zucker, 12 feines Mehl, und 12 Eyer frischen Butter, schlage die 12 Eyerweiß in ein Geschirr, die Dotter aparte, zu diesen Dottern schlage noch 8, hernach schlage die Eyerweiß zu einem Schnee, gib die Dotter dazu, und schlage es wieder, gib nachdem den Zucker fein gestoßen daran, reibe eine Lemoni auf den Zucker, ein wenig fein gestossenen Zimmet, gib auch das Mehl dazu, hernach den zergangenen Butter, thue ihn an dem Feuer backen, und ausmachen wie vorher gemeldet.

Einen Gatau von Brandtaig.

Gieße Milch in ein Kastrol, oder auch einen weißen Wein, laß es auf dem Feuer sieden, schneide von einer Lemoni die Schalen dünn in ein Stück ab, laß es mitsieden, nimm sie wiederum davon weg, thue ein feines Mehl dazu, und mache einen Brandtaig recht dick, thue ihn wohl auf dem Feuer abrühren, setze ihn auf die Seite, und laß ihn kalt werden, nachdem rühre ein Stück frischen Butter dar-

ein, und rühre 8 ganze Eyer eines nach dem andern daran, wie auch 10 Eyerdotter, thue es nachdem ein wenig salzen, bestreiche das Kastrol mit Butter, wie auch mit ein wenig fetu geriebener Semmel, thue diesen Zaig hinein, und laß ihn in einem Ofen, welcher nicht gar heiß ist, anderthalb Stunden backen, hernach stürze ihn um, und wie er gestanden ist, so schneide den Deckel davon, nimm die Schmolzen heraus, laß ihn kalt werden, willst du ihn serviren, bestreiche ihn innaenher durchaus mit Marmolade, stelle ihn auf den Deckel, und thue ihn serviren.

Einen Gatau von Karmel.

Dieses wird auf Deutsch eine Torte genannt, wo aber davon die Franzosen einen Unterschied machen, ein Gatau ist hoch, aber eine Torte ist niedrig, gleichwie die Deutschen nennen eine Mandeltorte, oder Biscuit, diese auch hoch also muß genennet werden ein Gatau, wenn man aber von dieser in einen Buttertzig füllet, hernach kann man es eine Torte, gleichwie die Franzosen auf die nähmliche Manier nennen. Für den Gatau, mache einen marben Zaig, thue davon ein Blatt austreiben, die Größe von der Schüssel, wo du zu serviren hast, thue es

schön ausbacken, nimm hernach ein Kastrol, die Größe vom Deckel, thue es außen mit ein wenig süßem Mandelöhl bestreichen, nimm ein Stück Zucker in ein Karmelpfandel mit einem Glas Wasser, mit einem Eyerklar abgeschlagen, gieße es zu dem Zucker, setze ihn auf den Windofen, und laß ihn kochen, thue ihn wohl absaumen, wenn er anfängt große Blätter zu machen, nimm den Stiel von einem Löffel, tunke ihn in ein frisches Wasser, hernach in den Zucker, nachdem wieder in das Wasser, heiß darauf, wenn der Zucker rösch abbricht, ist es ein Zeichen, daß er gut ist, wenn er aber noch zäh ist, so ist er noch nicht genug gekocht, wenn er genug gekocht ist, setze ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig stehen, nimm hernach einen kleinen weißen Besen, tunke ihn in dem Zucker ein, beschmiere das Kastrol schön gleich damit, nachdem mache ihn ein wenig los vom Kastrol, ist es Zeit zu serviren, bestreiche den Boden von Taig mit Marmolade, richte ihn auf die Schüssel, stelle den Karmel darauf, und gib ihn zur Tafel.

Einen Gatau von Biscuit.

Wäge auf der Wage 15 Eyer schwer fein gestoßenen Zucker, 11 Eyer schwer feines

Mehl, schlage die 15 Eyer das Weiße da-
 von, in ein Geschirr einen Schnee zu schla-
 gen, das Gelbe aparte, zu den 15 Ethern noch
 3 Eyerdotter, fange an das Weiße zu einem
 starken Schnee zu schlagen, nachdem thue
 das Gelbe dazu, und schlage es wieder eine
 Viertelstunde zusammen ab, hernach gib den
 Zucker dazu, und schlage es wieder eine
 Viertelstunde, drucke den Besen hernach aus,
 und gib das Mehl dazu, thue es mit einem
 Löffel ganz stat mischen, bis das Mehl ver-
 mischt ist, bestreiche hernach ein Kastrol mit
 frischem Butter, bestreue es mit ein wenig
 fein geriebenen Semmelbröseln, gib den Teig
 hinein, und laß ihn backen im Ofen, wel-
 cher nicht gar heiß, willst du ihn auf eine
 andere Manier machen, thue den Zucker in
 ein Geschirr, schlage gleich die Dotter daran,
 aber vier weniger, fange an zu rühren, so
 lang bis es anfängt zu faumen, reibe her-
 nach die Schalen von einer oder zwey Lemo-
 nien auf dem Zucker dazu, gib das Mehl
 darein, die Eyerklar müssen zu einem star-
 ken Schnee geschlagen werden, und auf die
 Letzt stat hinein gerührt werden, backe ihn
 hernach, wie vorher gemeldet.

Einen auf eine andere Manier.

Wäge ein Pfund fein gestoßenen Zucker, ein halb Pfund Stärkmehl, schlage in ein Becken 12 ganze Eyer, gib den Zucker dazu, stelle es auf den Windofen, wo eine heiße Asche darin ist, schlage es mit dem Löffel, so lang bis es anfängt dicklicht zu werden, das Geschirr muß nicht heiß werden, sondern nur warm, auf die Leyt gib das Mehl dazu, thue es stat mischen, willst du einen Geschmack geben von Lemoni, das stehet nach Belieben, thue ihu hernach ausbacken, wie vorher gemeldet.

Einen Mandelgatau.

Thue anderthalb Pfund Mandel blangiren, und sauber waschen, daß die rauscheten davon kommen, weil sie nicht gut sind, thue diese Mandeln recht fein stoßen, mit ein wenig Eyerklar, daß sie nicht öhlicht werden, hernach wäge so schwer fein gestoßenen Zucker als Mandeln, thue es zusammen in ein Geschirr, reibe Lemonschalen auf dem Zucker daran, ein Stückel fein geschnittenen Zitronat, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, schlage dazu 18 Eyerdotter, das Weiße aparte, zu einem Schnee zerschlagen, nur 9 Eyer-

klar, und die andern davon, hernach fange an die Mandeln eine Stunde lang zu rühren, gib den Schnee von dem Eyerklar, thue ihn stat hinein rühren, und backe es auf die nähliche Manier, gleichwie die andern vorher gemeldten.

Einen auf eine andere Manier.

Die Soff wird gemacht auf die nähliche Manier, wie vorher gemeldet, nur kånst du ein Stück Buttersaig schön gleich und dünn austreiben, hernach mit dem Backradel kleine oder lange Bandel schneiden, bestreiche das Kastrol mit frischem Butter, thue es hernach mit den Bandeln schön flechten das ganze Kastrol aus, gib die Soff hinein, und thue es ausbacken, wie vorher schon gemeldet.

Einen Gatau von Pistazien.

Dieser Gatau wird gemacht auf die nähliche Manier, gleichwie dieser vorher bemeldte von Mandeln, nur daß nichts von keinen Geschmack dazu kommt, weil die Pistazien ihren eigenen Geschmack behalten müssen.

 Eine französische Torte.

Mache von Buttersaig 12 runde und längliche Blättel, nachdem die Form von der Schüssel ist, wo du zu serviren hast, thue sie mit dem Messer stechen, daß sie gleich bleiben, hernach bestreichen mit Eiern, und schön ausbacken, nachdem wenn sie kalt sind, fange auf den ersten Ohu eingemacht oder Marmolade zu streichen, setze das andere Blatt darauf, und bestreiche es wieder mit etwas, und dieses so fort bis alle 12 auf einander gelegt sind, mache von fein gestoßenem Zucker eine Glas, mit Eyerklar und Lemonisafft, thue die Torte rings herum, und oben schön glasiren, thue sie mit etwas Confect garniren, stelle sie in den Ofen, welcher nicht heiß ist, laß die Glas trocken und hernach kalt werden, thue sie auf die Schüssel richten zur Tafel.

Eine auf eine andere Manier.

Mache einen guten marben Saig, als nämlich 1 Pfund Mehl, 1 Pfund frischen Butter, ein halb Pfund gestoßenen Zucker, und 6 flüsse Mandellaißeln fein gestoßen, 6 harte Eyerdotter fein geschnitten, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni auf dem

Zucker abgerieben, ein wenig fein gestoßene Pomeranzenblüthe, schlage 3 Eyerdotter dazu, und mache den Taig zusammen, hernach mache die 12 Blatteln, thue sie im Ofen backen, welcher nicht zu heiß ist, formire die Torte, wie die vorher gemeldte, thue sie auch glasiren und schön garniren.

Einen Croquant auf Deutsch.

Nimm ein feines Mehl auf ein Backbret, halb soviel fein gestoßenen Zucker, eine welsche Nuß groß Butter, reibe die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker dazu ab, auch den Saft von der halben Lemoni, ein wenig fein gestoßenen Zimmet, mache den Taig mit Eyerklar an, aber nicht zu lind, mache den Croquant davon, worauf du ihn machen willst, oder auch zum Ausschneiden.

Ein Croquant auf Französisch.

Nimm nichts anders als feines Mehl, feinen Zucker mit etwas Geschmac, und diesen Taig angemacht mit Eyerklar, aber nicht zu lind, dieser Taig ist besser und gewisser zu schneiden, weil er nicht so bricht, auch nicht so delicat ist, es nehmen auch viele etwas Dragant dazu, damit er weiß bleibet.

man läßt ihn auch nicht viele Farbe im Ofen bekommen.

Einen auf eine andere Manier.

Thue eine Portion süße Mandeln recht fein stoßen mit Eyerklar, hernach durch ein Sieb passiren, nimm etwas Mehl und so viel Zucker, die Mandeln, abgeriebene Lemonischalen, auf dem Zucker, ein wenig Geschmack von Pomeranzenblüthe, mache den Teig zusammen mit Eyerklar nicht zu dünn, so ist er fertig zu einer Fason nach Belieben.

Eine Mandeltorte.

Nachdem die Mandeln blaugirt und sauber geschälet sind, müssen sie recht fein gestoßen werden, thue sie hernach in ein Kastrol, nimm so viel schwer fein gestoßenen Zucker dazu, als die Mandeln ausmachen, reibe eine Lemoni auf dem Zucker ab, rühre sie wohl, stelle sie auf einen Windofen, worin heiße Asche ist, thue sie so lang abtrocknen, daß, wenn du sie mit der Hand anrührest, sie nicht mehr an der Hand kleben bleiben, alsdenn richte diesen Teig auf ein Backbret mit fein gestoßenem Zucker, thue ihn mischen, bestreiche das Kastrol oder die Schüs-

fel mit Wachs oder frischem Butter, worauf du die Torte machen willst, treibe den Teig dünn aus, nimm das Obertheil, schneide es aus nach deinem Belieben, vom Überrest des Teiges mache einen Boden, thue es schön ausbacken, eine gleiche Farbe nicht zu stark, wenn du sie serviren willst, so bestreiche den Boden mit Marmolade, stelle den Deckel darauf, und gib sie zur Tafel.

Eine auf eine andere Manier.

Die Mandeln müssen auch recht fein gestossen, hernach durch ein grobes Haarsieb possiret werden, nimm so schwer fein gestossenen Zucker, als Mandeln sind, in ein Kastrol, reibe eine Lemoni auf dem Zucker dazu ab, thue sie hernach auf einer heißen Asche abtrocknen, bis die Mandeln an der Hand nicht mehr kleben bleiben, thue diesen Teig auf ein Backbret mit fein gestossenen Zucker, mache ihn mit der Hand zusammen, treibe ihn hernach recht fein aus, gleichwie ein feines Papier, mache daraus nach Belieben, was du machen willst, eine große oder kleine Torte, wenn du diesen Teig ausbackest, muß der Ofen nicht heiß, sondern warm seyn, dieser Teig darf nur trocknen,

und keine Farbe bekommen, so ist er um desto schöner, auch delicateser.

Eine mit Karamel.

Nachdem die Mandeln sauber gepulzt und blaugirt sind, lege sie trocken, thue die Mandeln in feine Fülle schneiden, hernach in einem warmen Ofen trocknen lassen, koche von einem Stück Zucker einen Karamel, wie schon gemeldet zu machen, die geschnittenen Mandeln dazu, thue sie mit dem Zucker mischen, das Geschirr oder die Form, wo du sie darauf gibst, muß mit süßem Mandelöhl bestrichen werden, thue sie mit dem Löffel gleich ausdrucken, und laß sie kalt werden, alsdenn sind sie gut zu serviren.

Eine Bergtorte von Mandeln.

Nachdem die Mandeln blaugirt und abgeschälet sind, müssen sie auch in feine Fülle geschnitten und abgetrocknet werden, gleichwie die vorher gemeldten, thue hernach einen rothen Zucker kochen, oder auch Turnesol in Eyerklar einweichen, nimm eine Portion von den geschnittenen Mandeln dazu, sein gestoßnen Zucker und Chokolade, ein wenig Eyerklar, thue sie wohl meliren, hernach wie eine

welsche Nuß groß Oblaten, und auf ein Blech, fein gestoffenen Zucker in ein irdenes Geschirr, thue den Turnosol mit dem Eyerklar ausdrücken, und rühre den Zucker nicht zu dünn damit an, gib von den geschnittenen Mandeln dazu, thue sie wohl mischen, hernach einer welschen Nuß groß ausbacken, nachdem nimm wiederum etwas fein gestoffenen Zucker in ein irdenes Geschirr, rühre den Zucker mit dem Eyerklar ab, gib auch etwas Mandeln dazu, auch auf Oblaten, thue auch eine Portion von der vorgemeldten Mandelpistazie in feine Fülle geschnitten, etliche hart gefottene Eyerdotter, setze sie auf eine Oblaten, und laß sie hernach in einen Backofen, welcher nicht zu heiß ist, ausbacken, so hast du vier Sorten Farbe, mache auf ein Kastrol von Croquant-Taig einen hohen Boden, thue ihn auch ausbacken, stelle ihn hernach auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, mach ihn fest mit Karamel, thue mit den ausgebackenen Mandeln die Bergtorte formiren, du kannst auch etwas von mehreren Sorten Confect dazu nehmen, um die Torte schöner und besser zu garniren, alsdenn ist sie fertig.

 Eine auf eine andere Manier.

Mache einen Biscuit-Taig, wie schon gemeldet ist, von diesem Taig bestreiche ein Paar Bleche, auf ein halbes strene Chokolade, auf den andern halben Theil feine Mandeln, laß es hernach in den Ofen backen nicht zu stark, wenn du es aus dem Ofen nimmst, thue ihn gleich mit einem Messer ablösen, zusammen stecken, und liegen lassen, bis er kalt wird, mache auch einen hohen Boden mit Croquant-Taig, formire hernach mit Karamel die Bergtorte von diesem Ausgebakenen, thue sie auch mit andern Farbenconfect garniren, um die Torten besser und schöner zu machen, alsdenn ist sie fertig.

Eine auf Deutsch.

Nimm ein oder mehrere Pfund Mandeln, nachdem sie blaugirt und geschälet sind, thue sie recht fein mit Eyerklar stoßen, wenn sie recht fein sind, richte sie in ein Geschirr mit so schwer fein gestoßenem Zucker, ein Paar Lemoni auf dem Zucker abgerieben dazu, wie auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet, rühre sie hernach wohl ab, gib eins nach dem andern Eyerklar dazu, der Taig muß etwas

dick seyn, bestreiche die Bleche mit weißem
 Wachs, hernach thue von dem Mandeltaig
 darauf, streiche den Taig mit dem Messer schön
 dünn, und gleich, laß es im Ofen ausba-
 cken schön gelb, löse ihn hernach mit dem
 Messer ab, schneide ihn in kleine vieredichte
 Stücke, thue sie lagiren, wie die Mandel-
 bögen, schneide ein wenig Mandel und Pi-
 stazie fein, mache eine weiße Glas von Zu-
 cker mit Eyerklar, und Lemonisafft, glasire von
 diesen Mandelbögen einige damit, bestreue an-
 dere mit Pistazie, und etliche mit Mandeln,
 reibe Pomeranzen auf dem Zucker ab zu et-
 was von der weißen Glas, so hast du gelb,
 zu ein wenig anderer Glas reibe ein Paar
 Lemoni auf dem Zucker ab, zu der andern
 gib ein wenig Chokolade fein zerrieben, nach-
 dem thue die andern Mandelbögen damit gla-
 siren, und trocken im Ofen, oder in einem
 trocken Kasten, mache einen hohen Boden von
 Croquant-Taig, formire ihn mit Karamel, die
 Mandelbögen, Bergtorten thue auch mit
 etwas andern Confect garniren, um die
 Torte besser und schöner zu machen, so ist
 sie fertig.

Ein Gatau mit Hefen, oder Germ genannt.

Setze eine Portion Milch in einem Kastrol auf das Feuer, und laß sie sieden, thue hernach feines Mehl darein, laß es recht abtrocknen, der Zaig muß recht fest seyn, thue ihn auf einem Backbret recht verarbeiten mit dem Mudelwalker, wenn es recht kalt ist, gib ein Stück Butter, ein wenig Hefen, Salz und Eyerdotter dazu, dieser Zaig muß recht gearbeitet werden, muß etwas fest seyn, wenn er einen Tag vorher gemacht wird, ist es desto besser, thue ihn einschlagen in ein Tuch, damit er rüftig wird, den andern Tag richte ihn auf ein Blech, laß ihn im Ofen schön ausbacken, der Ofen darf aber nicht zu heiß seyn, alsdenn ist er fertig.

Einer auf eine andere Manier.

Thue das Mehl auf einen Backtisch, gib Butter, ein wenig Hefen, Salz, ein Paar ganze Eyer, und 8 Dotter dazu, thue alles zusammen wohl verarbeiten, und richte ihn hernach wie vorher schon gemeldet, der Zaig soll auch einen Tag vorher gemacht werden.

 Einer auf Italiänisch.

Dieser wird gemacht auf die nähmliche Manier wie der vorher gemeldte, nur daß ein Käse muß dazu kommen, Welche nehmen einen Parmesankäse, oder auch ein Stück, welcher piquant ist, dieser Käse wird fein gewürfelt geschnitten, und unter den Teig gemischt, das Übrige wird alles auf die nähmliche Manier gemacht.

Eine abgetriebene Sorte.

Thue ein Paar Semmeln in der Milch einweichen, treibe ein halb Pfund frischen Butter mit 6 Eyerdottern, und 3 ganze eines nach dem andern ab, thue die Semmel ausdrücken, gib sie dazu, auch etliche bittere, süße Mandellaiel, und etliche Biskoten fein gestoßen, ein Stückel fein geschnittene Pomeranzenblüthe und eine Lemoni auf dem Zucker abgerieben, dieses alles wohl abgerühret, schneide von Buttersaig mit dem Backradel feine Bandel, bestreibe ein Kastrol von der Größe, so du vonnöthen hast, mit Butter, belege das Kastrol mit diesen Bandeln, gieße die Tous hinein, laß es langsam schön gelb ausbacken, thue es hernach umstürzen, und mit Zucker glasiren.