

Des grosses Pieces pour le  
second Service.

Große Stücke für die zweyte  
Tracht.

*Un paté froid de Saumon.*

Kalte Pasteten von Rheinsalm.

Nehme dieses Stück Rheinsalm oder noch  
mehr, nachdem es geschuppert ist, richte es  
ein in ein Kastrol mit Salz, Gewürz und  
feine Kräuter, laß ein Paar Stund stehen,  
hernach gieße weißen Wein darzu, stelle es  
auf das Feuer, laß etlichemal aufkochen,  
laß hernach kalt werden, nehme etwas Fleisch  
von einem andern Fisch auf ein Schneidbrett  
mit Butter, feine Kräuter, etwas Chambi-  
nion, und Salz, thue es fein schneiden, mi-  
sche hernach die Sous von der Rheinsalm  
darunter, drücke den Saft von einer Lemo-  
ni auch darzu, mache die Pasteten von mör-  
ben Taig, wie schon gemeldet, oder auch von  
harten Taig, gebe den Fisch hinein, das



Stück Rheinsalm darauf, bedecke es auch mit ein wenig Fäsch, lege etliche ganze Artoffel um das Stück herum, mache die Pasteten, bestreiche sie, und laß sie eine Stund im Ofen backen, daß sie eine schöne Farb bekommt, wenn du sie aus dem Ofen nimmst, thue oben in das kleine Löchel ein wenig französische Brandwein hinein gießen, mache das Löchel gleich mit Pappier 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 darzu kommen, wie auch kein Brandwein, sondern anstatt die Artoffel und Chambrion nehme Fäsch, Sardellen und Kappern, mache eine Sulz auf die nemliche 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 wieder fest werden, damit auf die Zeit die Sulz oben ohne Fetten schön klar bleibet, nachdem die Sulz fest ist, thue sie serviren zur Tafel nach Belieben von anderen Sorten Fischen, die, nachdem schon gemeldet worden, kann man auf diese nemliche Manier machen, ich habe die Pasteten nur benennen wollen vor die, die nicht recht Französisch können, und wollten die Zettel auf Französisch schreiben, so finden sie in diesem Buche, wie sie genennt und geschrieben werden, weil das Deutsche dabey ist.



Autre d'Eturgeon.

Eine von Haußen.

Autre de Truites Saumonées.

Eine von Lachsforellen.

Autre des Salblins.

Eine von Salblin.

Autre de Brochets.

Eine von Hechten.

Autre de Lotes.

Eine von Fischotter.

Autre de Castor.

Eine von Biber.

Alle diese Fischpasteten, wie sie hier benennt  
sind, werden auf die nemliche Manier ge-  
macht, als wie die vorhergemeldte kalte  
Rheinsalm Pasteten.

*Autre paté Truittes aux Corpouillons.*

Forellen blau gesotten.

Nehme ein Fischwandel, das groß ge-  
nug ist zu dem Fisch, schneide hinein von als  
len Sorten Wurzel, Zwiebel, ein Paar Lor-  
ber.



berblätter, Kräuter, Salz, ganzes Gewürz, etwas Provanzeröl, halb Eßig und halb Wasser, setz auf das Feuer, und laß sieden, mache den Fisch auf, nachdem er gewaschen ist, lege ihn auf eine große Schüssel, gieße vom dem Sud etwas darüber, so wird er schön blau, stell ihn etliche Minuten in die Luft, hernach lege ihn in den Sud hinein, laß ihn stat sieden, bis er gar ist, alsdann setz ihn in ein kühles Ort, und laß ihn kalt werden, willst du ihn serviren, nehme ihn aus dem Sud auf ein Tuch, breche ein Serviet auf die Schüssel, rangire den Fisch sauber darauf, und gebe ihn zur Tafel, auf solche Manier kanst du alle die beneldten Fisch blau abkochen, wie sie folgen zu nennen, und was vor Fisch man blau kann geben.

Autre de Brochets, de la même maniere.

Sechten auf die nemliche Manier. •

Des Anguilles de la même maniere.

Walfisch auf die nemliche Manier.

Des Lotes de la même maniere.

Matrupen auf die nemliche Manier.

Des Saumons de la même maniere.

Rheinsalm auf die nemliche Manier.



Une hure de Saumon.

Einen Kopf von Rheinsalm.

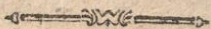
Alle diese vorherbenannten Stücke werden auf die nämliche Manier gemacht, als wie die blau abgefottene Forellen.

Une Aspic de Truittes.

Eine Sulz von Fischen.

Wenn du willst einen Fisch in der Sulz geben, welche auf Deutsch genennet wird eine Rumpelsulz, diese Fisch, welche du in der Sulz geben willst, müssen alle blau gefotten werden, die Sulz wird eingerichtet auf die nemliche Manier, gleichwie bey der Spick gemeldet ist, nur daß du mußt mehrer Haußenblätter darzu nehmen, damit sie stark wird, weil diese Sulz gestürzt wird, wenn die Sulz klar durch das Serviet geloffen ist, giesse sie in ein Kastrol, bestreiche es mit Provanzeröl, welches die Größ hat von deiner Schüssel, wo du zu serviren hast, stelle sie auf das Eis ober in ein kühles Ort, daß sie recht fest wird, hernach wenn sie recht fest ist, schneide sie mit dem Messer, so groß als das Lög seyn muß, steche sie hernach mit einem Löffel heraus in ein sauberes Kastrol, thue es auf eine schöne gleiche Façon garniren, mit Pome-





ranzen, Lemoni, Kappern, das Gelbe und Weiße vom Ey, Krebschweiserln, Sardellen, und Brücken, lege den Fisch hinein, die ausgestochene Sulz laß ein wenig auf der Glut zergehen, fülle das Loch damit an, bis es gleich ist, laß hernach recht fest stehen, willst du sie serviren, breche ein Serviet auf die Schüssel, löse mit der Hand die Sulz ringsherum ab, stürze sie auf das Serviet, 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.

*Des grosses Ecrevisses bouillies.*

Große Krebsen gesotten.

Vor ordinari thue die Krebsen in ein Kastrol mit Wurzeln, Zwiibel, Charlotten, Kräuter, ein Paar Lorberblätter, Salz, etliche ganze Körner Pfeffer, Eßig und Wasser, laß sieden, richte sie an auf ein gebrochenes Serviet, auf eine andere Manier, thue man die Krebsen in ein Kastrol mit fein geschnittenen Kräutern, Zwiibeln, Charlotten, ein Paar Lorberblätter, ein wenig Provanzeröl, ein Glas Bier, ein Glas Eßig, und soviel Wasser, Salz und ein wenig Pfeffer, laß sieden, richte sie mit den Kräutern an, man kann auch anstatt dem Bier, Eßig und Wasser einchen süßen



ben Raam daran gießen, auf die Lest thue ein Stück frischen Butter darein, schwinde sie, aber nicht mehr auf das Feuer, diese werden aber angericht ohne Serviet.

*Un Flan aux Citrons.*

Einen Flang oder Aufgelaufenes zu nennen von Zitronen.

Schneide von einem Paar halbgebakkenen Semmeln die Krusten ab, die Schmolten schneide klein in ein Kastrol, gieße Milch darüber, daß dem Brod gleich ist, laß ein Paar Stund weichen, setz hernach auf den Windofen, rühre es, bis warm ist, hernach thue ein kleines Bröckel frischen Butter und 2 Löffel feines Mehl darzu, setz wiederum auf das Feuer nicht zu stark, rühre es allezeit, und laß kochen, bis recht fest wird, schlag 5 ganze Eyer in ein Geschirr, thue sie wohl zerühren, gieße sie hernach an das Brod, rühre es, und setz wiederum auf das Feuer, bis fest wird, nachdem laß kalt werden, gebe darzu ein halb Pfund frischen Butter, thue diesen wohl rühren, reibe etliche Lemont auf den Zucker ab hinein, ein wenig gestoffenen Zimmet, etliche bittere Mandelleibeln darzu, schlage hernach 8 ganze Eyer, eins nach dem andern hinein, und 10 Lotter ohne Weiß, es muß eine Stunde gerührt werden, auf die Lest gebe gestoffes





nen Zucker hinein, aber nicht zu süß, mache einen Reif von harten Teig auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, 2 Finger hoch gebe das Abgetriebene hinein, den Reif zugleich, streiche es mit dem Messer, streue feinen Zucker darauf, mache von Pappier um den Teig einen Reif, welcher aber höher ist als der Teig, stell es in Ofen, der nicht mehr heiß ist, sondern wo schon heraus gebacken ist worden, anders halb Stund vor dem Serviren, so wird es recht schön und gut ausgebacken seyn, neme das Pappier davon, kalt darf es aber nicht werden.

*Autre aux Oranges.*

**Eines von Pomeranzen.**

Dieses wird gemacht auf die nemliche Manier, nur anstatt die Lemoni, reibest Pomeranzen ab, aber kein Zimmet kommt nicht darzu.

*Autre au Cedras.*

**Eines von Zitronad.**

Dieses wird gemacht auf nemliche Manier, der Zitronad wird gerieben auf einem Riebeisen, und oben darauf, nachdem es mit Zucker bestreuet ist, wird es mit fein geriebenem Zitronad auf eine Façon garnirt, als wie eine Rosen.

*Au-*



Autre d' Abricots.

Zines von Aprikosen.

Dieses wird auch auf die nemliche Manier gemacht, nur wenn du anfangst, gebe eine Aprikosenmarmolad darzu, wie auch ein wenig fein gestossenen Zimmet.

Autre de Coins.

Zines von Quitten.

Dieses wird gemacht, wie das nemliche von Aprikosen.

Autre de Pommes.

Zines von Aepfeln.

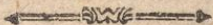
Dieses auch auf die nemliche Manier, und auf solche Art kannst du es machen von allen Sorten Früchten und Geschmack.

Autre de Framboises.

Zines von Maulbeern.

Dieses wird auf die nemliche Manier gemacht, als wie die vorhergemeldte.





*Autre d'Ecrevisses.*

**Eines von Krebsen.**

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

*Autre d'Epinards.*

**Eines von Spenat.**

Dieses wird gemacht auf die nemliche Manier, nur anstatt den Marmolat gebe Spenatopfen darzu, damit es schön grün wird, etliche süße und bittere Mandelkernlein fein gestossen, auf die nemliche Manier tractirt.

*Autre d'Artichaux.*

**Eines von Artischocken.**

Dieses wird gemacht, wie dieses von Spenatopfen, damit es grün wird, thue  
ein



ein halb Duzend Artischocken lind fieden ,  
 schneide die Botten klein gewürfelt , gebe  
 es darzu , nachdem es mit Zucker bestreu-  
 et ist , nehme die schönsten Blätter von den  
 Artischocken , stecke sie rings um den Reif  
 herum hinein , daß die Spitz oben darvon  
 heraus schauet , laß es so im Ofen backen  
 gleichwie die andern , auf diese Manier kannst  
 du von Krbelkraut , und allen Sorten Ge-  
 schmack machen.

*Une Gateau de Cerises griottes.*

*Einen Weichselkuchen.*

Nehme das Kastrol , worinn du ihn  
 backen willst , thue die Weichsel hinein bro-  
 cken nicht gar voll , reibe etliche Semmeln  
 fein , leere das Kastrol wieder aus , bestrei-  
 che es dick mit Butter , bestreue es dick mit fri-  
 schem Butter , bestreue es dick mit geriebe-  
 ner Semmel , nehme eine Portion Weich-  
 sel , thue sie im Mörser stoßen mitsammit  
 den Kernern , thue sie in ein Kastrol mit  
 einem Stück Zucker , laß sie kurz kochen ,  
 posse den Saft in ein Geschir , gebe in  
 ein Geschir ein Stück frischen Butter , rüh-  
 re ihn wohl ab mit 12 Ethern eins nach dem  
 andern , gebe das geriebene Brod dazu , den  
 Saft von den Weichseln , ein wenig gesto-  
 henen Zimmet , reibe die Schalen von ei-  
 ner Lemoni auf dem Zucker ab , gebe die  
 Weich-



Weichsel auch darzu, thue wohl alles mischen, ist es Zeit in Ofen zu stellen, gebe die Weichsel in das bestrichene Kastrol, und laß 3 Stund im Ofen ausbacken, um zu sehen, ob es ausgebacken ist, steche in der Mitte mit einem Messer hinein, wenn du es heraus ziehest, und das Messer ist trocken, so ist es ein Zeichen, daß es ausgefochet hat, bleibt aber etwas weniges kleben, so mußt 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 worden ist, damit der Saft aller dabey bleibt, hernach kannst du ihn serviren nach Belieben.

*A u t r e.*

*Zinen auf eine andere Manier.*

Thue die Weichsel brocken in das Kastrol, worinn du ihn backen willst, nicht gar voll, reibe die Semmel, soviel als du hast, soviel bittere und süße Mandellatbel stoße, auch Biscotten, thue es unter die Semmelbröckeln mischen, bestreiche das Kastrol mit frischer Butter dick, auch mit den Semmelbröckeln, recht gebe ein Stück frischen Butter in ein Geschirr, zerrühre ihn wohl mit 12 ganzen Eiern eines nach dem andern, gebe die Bröckel wie auch Weichsel darzu, ein auf dem Zucker abgeriebenen

See



Lemoni, ein wenig Zimmet, eine Handvoll gestoffenen Zucker, 1 Pfund eingemachte Weichsel, thue alles wohl mischen, richte ihn ein, und backe ihn im Ofen, wie vorher gemeldet.

*Un Gateau à la Broche.*

*Zinen Brügelkrapfen.*

Thue auf der Waag ein Pfund frischen Butter, 1 Pfund feines Mehl, 1 halb Pfund Zucker wägen, gebe den Butter in ein Geschir, rühre ihn wohl ab mit 15 Eyerdottern eines nach dem andern, das Weiße davon mußt du in ein sauberes Geschir thun, und einen Schnee davon schlagen, den Butter thue in ein Kastrol, stell ihn auf einen heißen Ofen, daß er zergethet, zu die 15 Eyerdotter und Butter schlage doch 6., aber wohl abrühren, nachdem gleiche den zergangenen Butter, und wiederum wohl rühren, hernach das halbe Pfund Zucker fein gestossen, reibe darzu eine Pomeranzen ab, wie auch eine Lemoni, einen fein gestoffenen Zimmet, gebe das Mehl darzu, und thue es hernach mit 3 Quart recht guten süßen Wein abrühren, auf die Letzt rühre den Schnee von den 15 Eyerklaren darzu, so ist die Sous fertig, thue den Brügel mit einem Bogen Pappier 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 Sous mit einem Löffel schön gleich, und laß ihn eine gleiche Farb bekommen, nachdem thue ihn wiederum begießen, und wieder Farb nehmen lassen, dieses mache bis du keine Sous nicht mehr hast, wenn dann auf die Legt der Krapsen recht schöne gleiche Farb hat, thue ihn vom Feuer, gebe vorn an den Spieß einen Stoß, so geht der Krapsen herunter, stell ihn gleich auf, nehme also warmer das Pappier 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 stellen, und kannst auch etwas anders daraus machen.

*Un Gateau à la Broche d'une autre Maniere.*

*Linen auf eine andere Manier.*

Wäge 15 Eyer schwer Zucker, 12 fettes 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, gebe die Dotter darzu, und schlage es wiederum, gebe nachdem den Zucker fein gestossen daran, reibe eine Lemont auf den Zucker, ein wenig fein gestossenen Zimmet, gebe auch das Mehl darzu, hernach

den



den zergangenen Butter, thue ihn an dem Feuer backen, und ausmachen wie vorher gemeldet.

*Un Gateau de Compienes.*

*Ein Gateau von Brandtaig.*

Gieße Milch in ein Kastrol, oder auch einen weißen Wein, laß auf dem Feuer siedend, schneide von einer Lemoni die Schalen dünn in ein Stück ab, laß mitkochen, nehme sie wiederum davon weg, thue ein feines Mehl darzu, und mache einen Brandtaig recht dick, thue ihn wohl auf dem Feuer abrühren, setz ihn auf die Seiten, und laß ihn kalt werden, nachdem rühre ein Stück frischen Butter daren, 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 fein geriebenen Semmel, thue diesen Taig hinein, und laß ihn in einem Ofen, welcher nicht gar heiß ist, anderthalb Stund backen, hernach stürze ihn um, und wie er gestanden ist, so schneide den Deckel davon, nehme die Schmolzen heraus, laß ihn kalt werden, willst du ihn serviren, bestreiche ihn innenher durchaus mit Marmolat, stelle ihn auf den Deckel, und thue ihn serviren.



## Un Gateau à la Madeleine.

## Einen Gatau von Karmel.

Dieses wird auf Deutsch genennet eine Torten, wo aber davon die Franzosen einen Unterschied machen, eine Gatau ist hoch, aber eine Torten ist wieder, gleichwie die Deutschen nennen eine Mandeltorten, oder Bisquit, diese auch hoch also muß genennet werden einen Gatau, wenn man aber von dieser in einen Buttersaig füllet, hernach kann man es eine Torten, gleichwie die Franzosen auf die nehmliche Manier nennen vor die Gatau, mache einen mörben Saig. thue davon ein Blatt austreiben, die Größe von der Schüssel, wo du zu serviren hast, thue es schön ausbacken, nehme hernach ein Kastrol, die Größe vom Deckel, thue es außen mit ein wenig süßen Mandelöl bestreichen, nehme ein Stück Zucker in ein Karmelypandel mit einem Glas Wasser, mit einem Eyerklar abgeschlagen, gieße es zu dem Zucker, setz ihn auf den Windofen, und laß ihn kochen, thue ihn wohl abfangen, wenn er anfängt große Blätter zu machen, nehme den Stiel von einem Löffel, tauche ihn in ein frisches Wasser, hernach in den Zucker, nachdem wieder in das Wasser, heiß darauf, wenn der Zucker rösch abbrechet, ist es ein Zeichen, daß er gut ist, wenn er aber noch läß ist, so ist er noch nicht genug gekocht, wenn er genug gekocht ist,



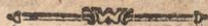
ist, setz ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig stehen, nehme hernach einen kleinen weißen Besen, tunke ihn in dem Zucker ein, beschmiere das Kastrol schön gleich damit, nachdem mach ihn ein wenig los von Kastrol, ist es Zeit zu serviren, bestreiche den Boden von Zaig mit Marmolad, richte ihn auf die Schüssel, stelle den Karmel darauf, und gebe ihn zur Tafel.

*Un Gateau de Savoie.*

*Einen Garau von Bisquit.*

Wäge auf der Waag 15 Eyer schwer fein gestoffenen Zucker, 11 Eyer schwer feines Mehl, schlage die 15 Eyer das Weiße davon, in ein Geschire einen Schnee zu schlagen, das Gelbe aparte, zu die 15 Eyer noch 8 Eyerdotter, fange an das Weiße zu einem starken Schnee zu schlagen, nachdem thue das Gelbe darzu, und schlage es wieder eine Viertelstund zusammen ab, hernach gebe den Zucker darzu, und schlage es wieder eine Viertelstund, drücke der Besen hernach aus, und gebe das Mehl darzu, thue es mit einem Löffel ganz stat mischen, bis das Mehl vermischt ist, bestreiche hernach ein Kastrol mit frischem Butter, bestreue es mit ein wenig fein geriebenen Semmelbröckeln, gebe den Zaig hinein, und laß ihn backen im Ofen, welcher nicht gar heiß, willst du ihn auf eine andere Manier machen, thue den Zucker in ein Geschire, schlage gleich die





Dotter daran, aber vier weniger, fange an zu rühren, so lang bis es anfangt zu faumen, reibe hernach die Schalen von einer oder zwey Lemonien auf dem Zucker darzu, gebe das Mehl darein, die Eyerklar müssen zu einem starken Schnee geschlagen werden, und auf die Legt stat hinein gerührt werden, backe ihn hernach, wie vorher gemeldet.

### *A u t r e .*

**Zinen auf eine andere Manier.**

Wäge ein Pfund fein gestossenen Zucker, ein halb Pfund Stärkmehl, schlage in ein Beck 12 ganze Eyer, gebe den Zucker darzu, stelle es auf den Windofen, wo ein heißer Aschen darinnen ist, schlage es mit dem Löffel, so lang bis es anfängt dicklich zu werden, das Geschir muß nicht heiß werden, sondern nur warm, auf die Legt gebe das Mehl darzu, thue es stat mischen, willst du einen Geschmack geben von Lemoni, das stehet nach Belieben, thue ihn hernach ausbacken, wie vorhergemeldet.

*Un Gateau d' Amandes.*

**Zinen Mandel Gatau.**

Thue anderthalb Pfund Mandel blaugiren, und sauber puzen, daß die rauhezeiten davon kommen, weil sie nicht gut sind, thue



Thue diese Mandel recht fein stossen, mit  
 in wenig Eyerklar, daß sie nicht ölicht wer-  
 en, hernach wäge so schwer fein gestossenen  
 Zucker als Mandeln, thue es zusammen in  
 in Geschirr, reibe Lemonischalen auf dem  
 Zucker daran, ein Stückel fein geschnitte-  
 nen Zitronat, ein wenig fein gestossenen  
 Zimmet, schlage darzu 18 Eyerdotter,  
 das Weiße aparte, zu einem Schnee zer-  
 schlagen, nur 9 Eyerklar, und die andern  
 davon, hernach fange an die Mandeln eine  
 Standlang zu rühren, gebe den Schnee von  
 dem Eyerklar, thue ihn stat hinein rühren,  
 und backe es auf die nemliche Manier,  
 gleichwie die andern vorhergemeldten.

*Un Gateau d'Amandes d'une autre  
 Maniere.*

*Zinen auf eine andere Manier.*

Die Sous wird gemacht auf die nemli-  
 che Manier, wie vorher gemeldet, nur kannst  
 du ein Stück Buttersaig schön gleich und  
 dünn austreiben, hernach mit dem Backras-  
 del kleine oder lange Bandel schneiden, be-  
 streiche das Kastrol mit frischem Butter,  
 thue es hernach mit den Bandeln schön  
 flechten das ganze Kastrol aus, gebe die Das  
 hinein, und thue es ausbacken, wie vorher  
 schon gemeldet.



*Un Gateau aux Pistaches.*  
 Einen Gatau von Pistazi.

Dieser Gatau wird gemacht auf die nemliche Manier, gleichwie dieser vorher-hermeldte von Mandeln, nur daß nichts von Feinen Geschmack darzu kommt, weil die Pistazi ihren eigenen Geschmack behalten müssen.

*Un Gateau de mille feuilles.*  
 Eine französische Torten.

Mache von Buttertalg 12 runde und länglichte Blattel, nachdem der Form von der Schüssel ist, wo du zu serviren hast, thue sie mit dem Messer stechen, daß sie gleich bleiben, hernach bestreichen mit Evern, und schön ausbacken, nachdem wenn sie kalt sind, fange auf den ersten Ohn eingemacht oder Marmolad zu streichen,, sey das andere Blatt darauf, und bestreiche es wieder mit etwas, und dieses so fort bis alle 12 auf einander gelegt sind, mache von fein gestoffenen Zucker eine Glas, mit Everklar und Lemonisafft, thue die Torten ringsherum, und oben schön glasiren, thue sie mit etwas Confect garniren, stelle sie in Ofen, welcher nicht heiß ist, laß die Glas trocken und hernach kalt werden, thue sie auf die Schüssel richten zur Tafel.



## A u t r e .

Eine auf eine andere Manier.

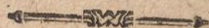
Macht einen guten marben Zaig, als nemlich ein Pfund Mehl, 1 Pfund rischen Butrer,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoffenen Buter, und 6 süsse Mandellaibeln fein gestoffen. 6 harte Eyerdotter fein geschnitten, ein wenig Zimmet, die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker abgerieben, ein wenig fein gestoffene Pomeranzen-Blühe, schlaege 3 Eyerdotter darzu, und mache den Zaig zusammen, hernach mache die 12 Blatteln daraus, thue sie im Ofen backen, welcher nicht zu heiß ist, formire die Sorten, wie die vorhergemeldte, auch glasiren und schön garniren.

*Un Croquante à l'Allemande.*

Zinen Croquant auf Deutsch.

Nehme ein feines Mehl auf ein Backbret, halb soviel fein gestoffenen Zucker, eine welsche Nuß groß Butter, reibe die Schalen von einer Lemoni auf dem Zucker darzu ab, auch den Saft von der halben Lemont, ein wenig fein gestoffenen Zimmet, mache den Zaig mit Eyerklar an, aber nicht zu lind, mache den Croquant darvon, worauf du ihn machen wilt, oder auch zum Nussschneiden.





*Autre à la Comté.*

Ein Croquant-Taig auf Französisch.

Nehme nichts anders als feines Mehl, feinen Zucker mit etwas Geschmack, 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 darzu, damit er weis bleibt, man läßt ihn auch nicht viele Farb im Ofen bekommen.

*A u t r e.*

Einen auf eine andere Manier.

Thue eine Portion süße Mandeln recht fein stoffen mit Eyerklar, hernach durch ein Sieb passieren, nehme etwas Mehl und so viel Zucker, die Mandel, abgeriebene Lemoni Schalen, auf dem Zucker, ein wenig Geschmack von Pomeranzenblühe, mache den Taig zusammen mit Eyerklar nicht zu dünn, so ist er fertig zu einer Façon nach Belieben.



— *W* —  
 Une Abbesse.

Eine Mandelcorren.

Nachdem die Mandeln blaugirt und sauer  
 er geschelet sind, müssen sie recht fein ges-  
 offen werden, thue sie hernach in ein Kas-  
 rol, nehme so viel schwer fein gestoffenen  
 Zucker darzu, als die Mandeln ausmachen,  
 reibe eine Lemont auf dem Zucker ab, rüh-  
 e sie wohl, stell sie auf einen Windofen,  
 wo heißer Aschen darinn ist, thue sie so  
 lang abtrüeknen, daß du sie mit der Hand  
 nrührest, und nicht mehr an der Hand  
 leben bleiben, alsdenn richte diesen Zaig  
 uf ein Backbrett mit fein gestoffenem Zu-  
 cker, thue ihn mischen, bestreiche das Kasrol  
 oder die Schüssel mit Wachs oder frischen  
 Butter, worauf du die Sorten machen willst,  
 reibe denn Zaig dünn aus, nehme das Obers-  
 heil, schneide es aus nach deinem Belieben,  
 den Ueberrest von Zaig mache einen Boden,  
 thue es schön ausbacken, eine gleiche Farb  
 nicht zu stark wenn du sie serviren willst,  
 so bestreiche den Boden mit Marmolad, stel-  
 le den Deckel darauf, und gebe sie zur Ta-  
 fel.

A u t r e.

Eine auf eine andere Manier.

Die Mandeln müssen auch recht fein ges-  
 toffen, hernach durch ein grobes Haarsieb  
 pp.



postret werden, nehme so schwer feyn gestoßenen Zucker, als Mandeln sind, in ein Kasstrol, reibe einen Lemoni auf dem Zucker darzu ab, thue sie hernach auf einem heißen Aschen abtrüchken, bis die Mandeln an der Hand nicht mehr kleben bleiben, thue diesen Teig auf ein Backbrett mit feyn gestoßenen Zucker, mache ihn mit der Hand zusammen, treibe ihn hernach recht feyn aus, gleichwie ein feines Pappier, mach daraus nach Belieben, was du machen willst, eine große oder kleine Sorten, wenn du diesen Teig ausbackest, muß der Ofen nicht heiß, sondern warm seyn, dieser Teig darf nur trüchken, und keine Farb bekommen, so ist er um desto schöner, auch delicateser.

*Autre au Caramel.*

*Eine mit Karamel.*

Nachdem die Mandel sauber gewuzet und blangirt sind, lege sie trüchken, thue die Mandeln in feine Fülle schneiden, hernach in einem warmen Ofen trüchken lassen, koche von einem Stück Zucker einen Karamel, wie schon gemeldet zu machen, die geschnittene Mandeln darzu, thue sie mit dem Zucker mischen, das Geschirre oder die Form, wo du sie darauf giebst, muß mit süßem Mandelöl bestrichen werden, thue sie mit dem Löffel gleich ausdrucken, und laß sie kalt werden, alsdenn sind sie gut zu serviren.

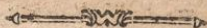


*Un Rocher d'Amandes.*

*Eine Bergtorten von Mandeln.*

Nachdem die Mandeln blaugirt und abgeselet sind, müssen sie auch in feine Fülle geschnitten und abgetrocknet werden, gleichwie die vorhergemeldten, thue hernach einen rothen Zucker kochen, oder auch Zurnosol in Eyerklar einweichen, nehme eine Portion von den geschnittenen Mandeln darzu, fein gestoffenen Zucker und Chocolate, ein wenig Eyerklar, thue sie wohl meliren, hernach wie eine welsche Nuß groß Oblaten, und auf ein Blech, fein gestoffenen Zucker in ein irdenes Geschir, thue den Zurnosol mit dem Eyerklar ausdrucken, und rühre den Zucker nicht zu dünn damit an, gebe von den geschnittenen Mandeln darzu, thue sie wohl mischen, hernach einer welschen Nuß groß ausbacken, nachdem nehme wiederum etwas fein gestoffenen Zucker in ein irdenes Geschir, rühre den Zucker mit dem Eyerklar ab, gebe auch etwas Mandeln darzu, auch auf Oblaten, thue auch eine Portion von der vorgemeldten Mandelpistazi in feine Fülle geschnitten, etliche hart gesottene Eyerdotter, setz sie auf eine Oblaten, und hernach in einen Backofen, welcher nicht zu heiß ist, ausbacken, so hast du 4 Sorten Farb, mache auf ein Kastrol von Croquant-Taig





Taig einen hohen Boden, thue ihn auch ausbacken, stelle ihn hernach auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, mache ihn fest mit Karamel, thue mit den ausgebackenen Mandeln die Bergtorten formiren, du kannst auch etwas von mehreren Sorten Confect darzu nehmen, um die Torten schöner und besser zu garniren, alsdenn ist sie fertig.

*A u t r e.*

Eine auf eine andere Manier.

Mache einen Bisquit-Taig, wie schon gemeldet ist, von diesem Taig bestreiche ein Paar Blech, auf ein halbes streue Choccolade, auf den andern halben Theil mit feinen Mandeln, laß hernach in 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 Bergtorten von diesem Ausgebackenen, thue sie auch mit andern Farben-Confect garniren, um die Torten besser und schöner zu machen, alsdenn ist sie fertig.



*Autre à l'Allemande.*  
*Eine auf Deutsch.*

Nehme ein oder mehrere Pfund Mandeln, nachdem sie blangirt und geschelet sind, thue sie recht fein mit Eyerklar stossen, wenn sie recht fein sind, richte sie in ein Geschirr mit so schwer fein gestossenen Zucker, ein Paar Lemoni auf dem Zucker abgerieben darzu, wie auch ein wenig fein gestossenen Zimmet, rühre sie hernach wohl ab, gebe eins nach dem andern Eyerklar darzu, der Saig muß etwas dick seyn, bestreiche die Blech mit weißem Wachs, hernach thue von dem Mandeltaig darauf, streiche den Saig mit dem Messer schön dünn, und gleich, laß im Ofen ausbacken schön gelb, löse ihn hernach mit dem Messer ab, schneide ihn in kleine viereckichte Stück, thue sie lagiren, wie die Mandelbögen, schneide ein wenig Mandel und Pistazi fein, mache eine weiße Glas von Zucker mit Eyerklar, und Lemoni-Saft, glasire diese Mandelbögen einige damit, bestreue einige mit Pistazi, und einige mit Mandeln, reibe Pomeranzen auf dem Zucker ab, zu etwas von der weißen Glas, so hast du gelb, zu ein wenig andern Glas reibe ein Paar Lemoni auf dem Zucker ab, zu der andern gebe ein wenig Chocolate fein zerrieben, nachdem thue die andern Mandelbögen damit glasiren, und trücknen im Ofen, oder in einem  
 trück



trüchlen Kasten, mache einen hohen Boden Croquant - Taig, formire ihn mit Karamel, die Mandelbögen, Bergtorten, thue sie auch mit etwas andern Confect garniren, um die Torten besser und schöner zu machen, so sind sie fertig.

*Une Bioche à la Françoise.*

Einem Catau mit Hefen, oder Germ  
genennt.

Seze eine Portion Milch in einem Kästrol auf das Feuer, und laß sieden, thue hernach feines Mehl darein, laß recht abtrüchnen, der Taig muß recht fest seyn, thue ihn auf ein Backbrett, recht verarbeiteten mit dem Radelwalker, wenn es recht kalt ist, gebe ein Stück Butter, ein wenig Hefen, Salz und Eyerdotter darzu, dieser Taig 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.



*A u t r e.**Eine auf eine andere Manier.*

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

*Autre à l'Italianne.**Eine auf Italienisch.*

Dieser wird gemacht auf die nemliche Manier wie die vorhergemeldte, nur daß ein Käß muß darzu kommen, Welsche nehmen einen Parmesankäß, oder auch ein Stück, welcher piquant ist, dieser Käß wird fein gewürfelt geschnitten, und unter den Saig gemischt, das übrige wird alles auf die nemliche Manier gemacht.

*Un Pouplet d'une autre Maniere.**Eine abgeriebene Torten.*

Thue ein Paar Semmeln in der Milch einweichen, treibe ein  $\frac{1}{2}$  Pfund frischen  
E But:

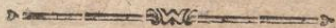




Butter mit 6 Eyerdotter, und 3 ganze ei-  
nes nach dem andern ab, thue die Semme  
ausdrucken, gebe sie darzu, auch etliche bit-  
tere, süße Mandelleibl, und etliche Discot-  
ten fein gestossen, ein Stückel fein geschnit-  
tene Pomeranzenblühe und einen Lemoni  
auf dem Zucker abgerieben, dieses alles wohl  
abgerühret, schneide von Buttersaig mit dem  
Backradel feine Bandel, bestreiche ein Kastrol  
die Größ, so du vonnöthen hast, mit Butter,  
belege das Kastrol mit diesen Bandeln, gie-  
ße die Tous hinein, laß es langsam schön  
gelb ausbacken, thue es hernach umstürzen,  
und mit Zucker glasiren.

Des Poissons à la grille & frits.  
en place de rotis.

Gebratene und gebackene Fisch,  
die man anstatt den Fleischbraten  
serviret.



Un Brochet à la Grille.  
Einen Hechten.

Une