

werden, wie schon gemeldet, aber auch wohl im Sieden zu beobachten, nicht zu stark, sonst werden sie holzig.

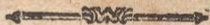
Pour Dessert.

Um zu machen die Backerey zum Dessert.

Des Biscuits ordinaires.

Ordinari Biscotten.

Wäge 15 Eyer schwer fein gestossenen Zucker, 12 Eyer schwer feines Mehl, thue den Zucker hernach in eine Schüssel, schlage darzu die 15 Ewertotter, das Weiße aber a parte in ein anderes saubers Geschir, schlage noch 8 andere Totter, das Weiße davon, hernach muß gerührt werden der Zucker und Ewertotter zusammen, solang bis anfanget zu faumen, laß das Weiße von den 15 Eyer zu einen Schnee recht stark schlagen, gebe ihn hernach zu der Dos, rühre ihn langsam daren, nachdem das Mehl nur langsam hinein gerühret, weil es nicht mehr stark darf gerühret werden, so ist der Saig fertig, nehme den Bogen Pappier auf die Tafel, thue von einem Biß



röttentrachter, und schlage deine Biscotten
 klein, oder groß nach Belieben auf das
 Pappier, sollst du aber keinen Trachter nicht
 haben, so kann man zur Noth die Biscot-
 ten mit einem Eßlöffel aufschlagen, nach-
 dem mußt du richten fein gestossenen Zucker
 auf 2 Bögen Pappier, die aufgeschlagene
 Biscotten darauf legen, den Zucker darüber
 schlagen, den Bogen hernach durchziehen in
 die Höh, daß der übrige Zucker abfället,
 und nur soviel darauf bleibet, was vonnö-
 then hat, ihre Glasier zu bekommen, wie
 sich gehöret, dieses ist die ganze Dos von
 den Biscotten, wenn man viel zu machen
 hat; will man aber weniger machen, so
 kann man das Gewicht abbrechen, und die
 Hälfte oder Viertel wägen, um sicherer zu
 machen, das Rohr oder Ofen, wo man
 sie backet, darf nicht zu heiß seyn, sondern
 eine gleiche Hitze, und wenn sie halb geba-
 cken sind, muß man sie mit dem Blech um-
 wenden, so bekommen sie schönere Farb,
 und backen gleich.

Des Biscuits fines.

Feine Biscotten.

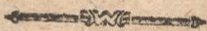
Diese Biscotten werden Kaiser-Biscot-
 ten genennet, viele nennen sie auch Französ-
 fische, man wäget 1 Pfund fein gestossenen
 Zucker, thue diesen in ein Reßerl, wie es
 die Zuckerbacker pflegen zu haben, schlage
 dar-

darau 9 ganze Eyer, stell es auf einen gelinden Aschen, schlage es mit dem Schlagbesen wohl ab, solang bis es anfanget ein wenig faumig und dicklicht zu werden, aber wohl beobachten, daß der Saig nicht zu heiß wird, sondern er muß nur lau werden, nachdem thue $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darein rühren, so ist der Saig fertig, diese Biscotten müssen lang geschlagen werden, es gehören 12 auf einen Bogen Pappier, bestreue sie mit feinen Zucker, wie schon gemeldet bey die andern, und auch auf die nemliche Manier gebacken.

Des Biscuits dures.

Zwiback.

Es ist der nemliche Saig vord en ordinar Biscotten, man kann auch vorher den obern Saig nehmen, hernach der überbleibet, ist gut vor das Zwiback zu machen, man thut ein wenig süßen Anis darein, auch kann man abgezogene Mandel in feine Fülle schneiden, diese gut drucken, und anstatt den Anis hinein thun, auch Pistazi, oder auch Pinollen, es kommt auf den Gusto an, man kann auch von dem Biscottentaig mit einem Eßlöffel runde schlagen, und auf das Pappier ohne Zucker darauf zu streuen, ausbacken, nachdem glazire mit Chocolate oder Pomeranzen auch



mit einem andern Gusto, auf solche Manier
 kann man eine Veränderung machen, man
 kann auch von dem nemlichen Talg, der übrig
 bleibet, etwas Mehl auf ein Backbret dar-
 zu nehmen, auch die Schallen von einer
 Limoni abgerieben, ein wenig feinen Pfeffer
 und ein wenig fein gestoffene Nägerlein, thue
 hernach ein Blech mit ein wenig weißen Wachs
 bestreichen, gebe hernach kleine runde Bröckel
 darauf, und in einem Rohr oder Ofen, welcher
 nicht zu heiß ist, ausbacken, diese Backe-
 rey wird auf deutsch Pfeffernus genannt:
 das Zwiback zu backen, hast du keinen Form
 von Blech, mache ein Kapsel von Pappier,
 thue den Talg hinein, hernach auf ein Blech,
 laß es backen, nur nicht zu heiß, sondern
 recht langsam, wenn es aus dem Ofen
 kommt, schneide es gleich von dem Pappier
 los, laß kalt werden, nachdem thue es in
 Schnitten schneiden, und lege sie auf ein
 sauberes Blech, stell sie in Ofen, wenn er
 nicht mehr heiß ist, auf die Lest, wenn
 alles heraus gebacken ist, laß ihn schön gelb
 werden, unten wie oben ist zu beobachten,
 so muß es gestellet werden in ein trockenes
 Ort, so bleibet es allzeit rösch und gut.

Des Beignes d'Anis:
Aniskrapfen.

Schlage von 4 oder 6 Eyerklar einen starken Schnee, gebe dazu $\frac{1}{8}$ Pfund fein gestoffenen Zucker den Geschmack von ein wenig fein gestoffenen Anis, oder auch von einer abgeriebenen Limoni die Schalen, auch von Pomeranzenblüß, schlage es zusammen, aber nur so lang bis es zusammen gemischt ist, lege Oblatten auf ein sauberes Blech, thue mit einem Eßdöffelvoll darauf, stell sie in einen Ofen, welcher lau ist, denn sie müssen eine Stund im Ofen bleiben, bis sie recht ausziehen, und gelblicht werden, nachdem laß sie kalt werden, nehme sie vom Blech, thue sie anrichten, stell sie in ein trockenes Ort, bis es Zeit ist zu serviren.

Des Macaronis Amers.

Bittere Mandellaibeln.

Thue bittere Mandeln blanschiren, und abziehen, nachdem fein stoffen mit Eyerklar, nehme in eine Schüssel zum rühren so schwer auch fein gestoffenen Zucker, thue es wohl zusammen abrühren, schlage von etlichen Eyer tottern einen Schnee, rühre die Mandel und Zucker damit ab, aber etwas fest, nicht dünn, nachdem thue soviel von dem Mandeltaig, groß als wie Haselnuß, den Bogen Pappier nach der Ordnung
da

damit belegen, nicht zusammen, sondern etwas von einander, damit sie nicht zusammen laufen, thue sie hernach auf ein sauberes Blech, und thue sie langsam backen, daß sie schöne Farb bekommen, wenn sie aus dem Ofen kommen, ziehe sie von dem Blech auf eine Tafel, laß sie kalt werden, nachdem kannst du sie von dem Pappier abbrechen, und in ein anderes Ort aufbehalten, indem sie müssen rösch bleiben zu serviren.

Des Macaronis doux.

Süße Macaroni.

Nachdem die süße Mandeln abgezogen sind, müssen sie auch mit Eyerklar fein gestossen werden, damit sie nicht ölicht werden, hernach werden sie gemacht auf die nemliche Manier, gleichwie die bittere Mandellaibel, nur daß von einer Limoni die Schallen auf dem Zucker abgerieben wird, und anstatt daß bittere Mandellaibeln werden, rund auf das Pappier geschlagen, und auf die nemliche Manier gebacken, wie gemeldet: von diesem nemlichen Zaig kann man nehmen auf eine große Oblatten zu streichen, dick wie ein starker Messerrücken, und auch auf ein Blech, langsam ausbacken lassen, sobald es aber schöne gelbe Farbe hat,

thue es gleich warmer in schöne Stücke schneiden länglicht, und auch rund, wenn es hernach kalt ist, glazire sie mit unterschiedlichen Gulto, und Farben, die Glace zu machen, nimmt man fein gestossenen Zucker, Limonisaft und einen geschlagenen Schnee von Eyerklar, dieses thut man wohl abrühren, so ist die Glace weiß wie Schnee, man kann sie hernach gelb machen von abgeriebener Limoni, und auch eine andere von abgeriebener Pomeranzen, auch von Zimmet, von Chocolatte, von Pistazi, um mehrern Geschmack von allen Sorten zu haben, dieses muß hernach nur in einem lauen Ofen getrocknet werden, oder auch in einem trocknen Kasten.

De la Crème fouettée.

Zinen Schnee.

Nehme eine Portion recht guten süßen Raam, thue diesen abkochen, hernach in ein kühles Ort stellen, oder auch auf das Eis, wenn mans hat; reibe die Schalen von einer Limoni daran auf dem Zucker; wenn man will, kann man auch den Geschmack geben von Vanille; wenn der Raam siedet, thut man ein Stangel Vanille darein, mit ein wenig Zucker, laß ihn kalt werden, nachdem thut man den Vanille davon, und schlag es mit dem Schlagbesen recht gut ab,

ab, bis er Faum macht, diesen Faum thut man abnehmen in das Geschirr, wo man serviren will, und schlaget solang bis das Geschirr angefüllet ist, und mit Schnee erhoben, alsdann wird er zur Tafel serviret, dieses muß aber geschehen in einem kühlen Ort, oder auf dem Eis, weil es im Sommer serviret wird.

Des Cantalons.

Zolippen.

Thue ein feines Mehl in ein Schüssert mit einem auf dem Zucker abgeriebenen Limont; schlage ein ganzes Ey mit Lotter daran, rühre hernach den Zaig mit weißen Wein ab, nicht gar zu dünn, das Eisen muß recht sauber seyn darzu, lege es in das Feuer, laß heiß werden, nachdem bestreche es mit Wachs, gteße einen Eßlöffelvoll von diesen Zaig darein, thue es wohl schlüssen, und backe sie auf diese Manier schön gelb aus, sobald es aber vom Eisen kommt, muß man sie gleich zusammen wickeln, so sind sie fertig zu serviren, diese lassen sich nicht aufbehalten, allezeit besser, wenn sie frisch gebacken werden, um deine Herrschaft zu contentiren; man kann auch diesen Zaig mit halb Milch und süßen Raam anmachen, sie werden auch gut.

Des

— — — — —

Des Glaces de Citrons.

Ein gefrorenes von Limonien.

Nehme 6 Limonien, thue davon die Schalen fein mit dem Messer herunter schneiden, in ein sauberes Geschirr, den Saft davon thue in ein aparte Geschirr drücken, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in ein Pfandel, ein gutes Seidel Wasser, setz auf das Feuer, laß den Zucker so lang sieden, bis er sich wohl verfaumet hat, wenn du ihn vom Feuer thust, werfe die Schalen von der Limoni hinein, laß ein wenig stehen, hernach durch ein Haarsieb pressen, wenn es kalt ist, thue den Saft darzu, gieße es in die Büchsen, eine Stund vor dem serviren, zerschlage das Eis, mische es mit Salz, richte es in das Schaffel, und die Büchsen hinein, wenn es anfanget fest zu werden, thue es mit dem Schäuferl ablösen, thue die Büchsen beständig um und um rühren, und mit dem Schäuferl auch zum öftern wohl verrühren, daß es keine Rißel nicht bekommt, wenn es durchaus fest ist, als denn kann man es stehen lassen, bis es servirt kann werden.

Des Glaces d'Orange.

Gefrorenes von Pomeranzen.

Nehme 3 Pomeranzen, thue sie auf dem Zucker abreiben in ein Geschirr, hernach
schneet.



schneide sie in 4 Theile, nehme das Mark davon, die Kern und die Schalen hinweg, Koche $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, wie vorher schon gemeldet, gebe das Mark in den Zucker und laß den Zucker ein wenig kochen, hernach thue es auf ein Sieb mit samt den abgeriebenen Schalen, und pressire es wohl, nachdem drucke noch den Saft von ein paar Limonien darzu, gebe es in die Büchsen, und richte es zum gefrieren wie schon gemeldet.

Des Glaces de Frambroises.

Gefrorenes von Erdbeeren.

Nehme gute zeitige Erdbeere, thue sie roher durch ein Haarsieb pressiren, nachdem der Zucker muß stark eingesotten seyn, gleichwie Syrop, gebe den Zucker darzu, soviel es vundnthen hat, nicht zu süß, damit der Erdbeergeschmack ist, richte es hernach ein in die Büchsen, und mache das Gefrorene zurecht, wie schon gemeldet ist: auf diese Manier kann auch das Gefrorene von Maulbeern gemacht werden, wie auch von mehreren Sorten.