

kurze Soff bekommen, und gieb sie dann sammt allen diesen Kräutern auf die Tafel.

Von Backereyen.

Biskotenteyg.

Nimm in einen Hasen sechszehn Eyer nach weggenommenen Bögerln, zehn Dötter rähmlich und sechs ganze, rühre die Eyer eine Viertelstunde, gieb dann gemach ein halbes Pfund fein gefähten Zucker dazu, rühre abermahl beydes, Eyer und Zucker eine ganze Stunde zusammen, mische ist ein Viertelpfund feines Mundmehl darein, gieb es in einen Tortenmodel, oder Wandel, backe es ganz gemach, so ist der Teig fertig.

Lebzeltenteig.

Nimm eine Halbe braunes Honig, laß es fieden, unterdessen nimm zwey Pfund Mundmehl, ein Pfund Zucker, ein Loth Zimmet, ein halb Loth Nüglein, vier fein geschnittene

Simonieschäler, mische dieß auf einem Nudelbrett durcheinander, mache es mit dem Honig an. Wie du es vom Feuer nimmst, da es siedet, mache den Teig zusammen, daß du ihn auswalten kannst, walke ihn nun messerrückendick aus, rädle ihn ab, wie ein Schifel; schmierre nun ein Blättel mit Wachs, lege die Schifel darauf, und backe sie semmelfarb aus.

Lebzeltenteig auf eine andere Art.

Man siedet eine Maß Honig in einer messingnen Pfanne, so lange bepläufig als ein lindes paar Eyer, nachdem man ihn vom Feuer thut, so läßt man ihn verschäumen. Ist er nun in etwas erkaltet, so nimmt man ein Pfund des besten Zuckers fein gestossen, und läßt ihn daran abermahls so lang sieden, als ein lindes paar Eyer, dann thut man es abermahl vom Feuer, läßt es erkalten, thut das Gewürz hinein, und vom Mehl so viel, als der Teig annimmt, doch muß der Teig in der Pfanne angemacht, und nicht gewalkt werden. Nun überstreue man ein Nudelbrett mit Mehl, schütte den Teig darauf, mache Stückel und formire Scheiben, Figuren, und was man will; das übrige walkt man messerrückendick aus, rädlet es wie ein Schifel, schmieret ein Blat-

tel mit Wachs, leget Schifel darauf, und backet sie semmelfarb aus.

Von dem Gewürze nimmt man folgendes dazu:

Nägelein	— —	1 Loth.
Muskathe	— —	1 Loth.
Zimmet	— —	1 Loth.
Ingwer	— —	2 Loth.
Pfeffer	— —	1 Quintel.
Cardimil	— —	1 Quintel.

Nebst diesem kann man noch die Schäler von Zitronen fein geschnitten dazu nehmen.

Das Mehlgebäcke.

Man nehme ein Viertelpfund feinen Zucker auf das Brett, dazu fünf Loth Mehl, dann die gewürfelten Schäler von einer halben Limonie, Nägelein, etwas Zimmet, und zum Schnee die Klar von zwey Ehern. Nun mache den Teig an, und formire Bregel, Kispferl daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, und backe sie schön semmelfarb.

Ein köstliches Brod.

Zu einem Vierting gestoffenen Zucker in einem Häfen schlägt man drey ganze Eyer und einen Dotter, rührt dieß eine ganze Stunde auf einer Seite, so wird es in der Dicke ei-

nes Kochs. Ist nimmt man drey Loth Stärkmehl und drey Loth feines Mundmehl darunter, und mischt beydes in den gerührten Zucker hinein, giebt auch Zimmet, und gewürfelt geschnittene Limonieschäler darunter; dann schmiert man den Model mit Butter, füllt den Teig hinein, und backt es im Ofen, oder in der Tortenpfanne, nur muß man es nie zu lange stehen lassen, weil es sonst nicht aufgieng. Ist es gebacken, so schneidet man es wie gewöhnlich, leget es noch einmahl auf das Tortenblech, backet es auf allen Seiten röset, und giebt es als Confekt zur Tafel.

Das Carthäuserbrod.

Nimm zuerst Wein nach Belieben, lege Zucker darein, daß der Wein süß wird, schneide ist zwey Mundsemeln länglicht auf vier Theile in den Wein, doch müssen sie nicht zu weich werden. Nun laß Schmalz heiß werden, nimm die Semeln aus dem Wein, bestreue sie mit ein wenig Mehl, backe sie schön aus, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gieb sie zur Tafel.

Aneisbrezeln.

Man nimmt zwölf Dötter, und zwey ganze Eyer, und klopft sie wohl ab. Ist läßt

man ein Viertelpfund frischen Butter kühl zerschleichen, gießt ihn unter die Eyer, und klopft dieses dann wohl untereinander ab, nimmt ein Pfund schönes Mehl, und ein Pfund gefähten Zucker, mischt es untereinander, giebt eine Handvoll Aneis darunter. Nun macht man mit obigen Eyern einen festen Teig an, so wie einen Nudelteig, macht aus selben Brezeln, überbackt sie hernach mit einem dünnen Wassereis, bestreut sie mit Aneis, und groben Zucker, und backt sie noch einmahl.

Die kleinen Zwiebacke.

Sieb ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Håsen, schlage vier ganze Eyer darein, rühre es eine ganze Stunde lang auf einer Seite, gieb ein halb Pfund Mehl, und zwey Silberlöffelvoll Aneis dazu, mache Strüzeln daraus, backe sie schön, schneide sie noch warm an, backe sie wieder.

Limoneloch für Kranke!

Von frischen Limonien drücke man den Saft aus, je nachdem man mehr oder minder machen will, hernach nehme man frische Eyerdotter, auf zwey Limonien ungefähr drey Dotter, sprüde es wohl ab, zuckere es, bis es genug süß ist; dann schmiere man ein Reiz-

del mit frischem Butter, schütte das Koch dar-
ein, doch backe es behutsam, zwar muß nir-
gends viel Blut seyn, doch unten etwas mehr
als oben, sieden darf es nie recht, sondern
nur gemacht zusammengehen, wie ein Köpfel,
und oben ein subtiles Häutel bekommen; dann
wenn es recht sieden würde, würde es immer
dünner werden, ist spritze man das Koch oben
mit Limonie auf, zuckere es etwas, so wird
es schön.

Das aufgelofene Kindsloch.

Nimm ein Seitel gute Milch, mache ein
gutes, dickes Kindsloch, laß es kalt werden,
treibe nun eine Nußgroß Butter wohl ab, nimm
zwanzig Mandel, stoffe sie klein, rühre das Koch
darein, nimm ein ganzes Ey und zwey Döt-
ter, von der Klar schlage einen Schnee, fer-
ner nimm einige Limonieschalen dazu, zuckere
es nach B. lieben, und backe es schön gemacht ab.

Das aufgelofene Dötterloch.

Nimm in einen Weidling ein halb Pfund
Butter, treibe ihn faumig ab. Wenn er abge-
trieben ist, schlage sechzehn Dötter hinein, und
von zwey Eiern die Klar zu einem Schnee da-
zu, nimm Zucker nach Gedünken, welcher aber
auf Limonieschalen abgerieben seyn muß, und sei-

nes Mehl, so viel man zwischen fünf Fingern halten kann; ist schmiere einen Reif, oder ein Reindel, gieb es in Ofen, oder in eine Sortenpfanne, backe es gemach, beyläufig eine halbe Stunde vor dem Anrichten, so ist es fertig.

Dötterkock auf eine andere Art.

Man nimmt ein halb Pfund Butter, treibt ihn saumig ab, schlägt zehn Dötter, einen nach dem andern wohl verrührt, hinein, von zwey Eiern aber schlägt man die Klar zu einem Schnee, und nimmt ihn auch dazu, schabt einen mit Limonie abgeriebenen Zucker hinein, um dem Koche den Geschmack zu geben, das Süsse gieb ihm mit andern Zucker; schmiere ist eine Schüssel oder Reindel mit Butter, gieb es darauf, backe es schön gemach, und gieb oben und unten Glut, oder thue es in einen Ofen.

Das aufgegangene Zwetschgenkock.

Zuerst laß gedörte Zwetschgen sieden oder branellen, löse die Kerne davon, schneide sie ganz klein, treibe einen Butter ab, schlage ein ganzes Ey und zwey Dötter darein, thue die beschnittenen Zwetschgen hinein, zuckere sie, nimm einige Semmelbrösel darunter, rühre es auf ein Reindel, und backe es schön.

Das gesaumte Quittenkoch.

Nimm ein halb Pfund eingesottene Quittensalsen, und vermische unter selbe ein halb Pfund gefähten Zucker; schlage die Klar von vierzehn Ehern zu einem Schnee, und gieb selben auf ein Sieb, damit das wässerichte davon gehe, davon nimm allzeit soviel als zwey Eher betragen, und rühr das bey Dreyviertelstunden, reibe einen Zucker mit Eimonie ab, und gieb ihn hinein; nun schmiere ein flaches Blattel mit Butter, richte dieses Koch darauf; eine halbe Stunde vor dem Gebrauche thue es in einen kühlen Ofen oder Sortenpfanne, backe es; das Koch aber muß auf das Blattel aufgestrichen werden wie Brey, dann thue ganz gemach einen Schnitt kreuzweis darein, und säe fein gefähten Zucker darauf; eben so wie Quittensalsen, kannst du zum Koche auch Höttschebetsch - Himbeer - oder Erdbeersalsen nehmen.

Ein Quittenkoch auf eine andere Art,

und zwar von Tyrolerquitten.

Siede Tyrolerquitten, schäle sie mit einem Messer, schabe selbe fein, damit alle Steine davon kommen, schlage die geschabenen Quitten durch ein Rudelreiterl; nun wäge ein hal-

bes Pfund durchgeschlagene Salsen dazu, thue
beyläufig einen Vierting gestoffenen Zucker in
einen Weidling, treibe ihn saumig ab, rühre
die Salsen sammt dem Zucker hinein; nun
nimm um zwey Kr. Semmel, wovon die Rin-
de weggenommen worden ist, in ein Reindel,
gieße ein Seitel siedende Milch darauf, und
decke es zu, dann arbeite die Semmeln fein
ab, und gieb sie hernach zu obigen Butter,
Salsen und Zucker in den Weidling; rühre
dieses alles recht untereinander, schlage fünf
Dötter und vier ganze Eyer darein, wovon die
Klar zu einem Schnee geschlagen wird, dazu
kommen noch geschnittene Limonieschalen, auch
etwas klein gestoffener Zimmet. Nun schmiere
eine Rein oder eine blecherne Schüssel mit But-
ter, thue das Koch darein, und backe es im
Ofen oder in einer Sortenpfanne. Ist es ge-
backen, so zuckere es in der Höhe, und gieb
es zur Tafel.

Das Schokoladefoch.

Ein halb Pfund gestoffene Mandeln, und
ein halb Pfund gestoffenen Zucker nimmt man
in einen Weidling, schlägt sieben ganze Eyer
und sieben Dötter nach und nach hinein, rüh-
ret es eine ganze Stunde; nimm zehen Loth
geriebenen Schokolade darein, gieße nun alles

das auf ein mit Butter geschnitztes Blattel, vermache es mit einem Reif, und backe es, so ist es fertig.

Das geläuterte Mandelkock.

Auf zwölf Personen nimm ein halb Pfund klein gestoffene Mandel und ein Pfund schönen Zucker, den letzteren läutere in einem Beck, bis er sich zu Fäden spinnt, hernach brödle in denselben die gestoffenen Mandel, und trockne es so lange, bis es sich vom Beck oder Löffel abschält. Wenn es nun kalt geworden, rühre es in einem Weidling auf, schlage acht ganze Eyer und acht Dötter einen nach dem andern hinein, rühre es Dreyviertelstunde langsam, und zuletzt rühre von einem frischen Eimonie die Schälcr darunter; schmiere nun ein Blattel sammt dem Reif mit Butter, fülle den Teig hinein, backe ihn eine ganze Stunde, und zuckere ihn oben etwas, wenn du ihn zur Tafel giebst.

Das Zimmetkock.

Man nehme ein halb Pfund Mandel, schwülle sie, und schneide zwey Theile derselben wie einen Gries, den dritten Theil derselben stosse man, gebe zehn Dötter in einen Weidling, schlage von vier Eeyern Klar faumig ab,

und verrühre sie so wie auch ein halb Pfund gefähten Zucker, nach und nach hinein, und zwar rühre man es Drenviertelstunde. Zuletzt nehme man ein halb Loth gestoffenen Zimmet, eine ganze Muskatnuß und das übrige Nägelein, so daß alles zusammen ein ganzes Loth ausmacht, schütte es in einen verpappten Reif und backe es.

Das frische Zitronenloch.

Man stosse ein Pfund Mandel, dann reibe man frische Zitronen auf einem Riebeisen, stosse sie, gebe sie in siedendes Wasser, lasse sie zwey Sud thun, dann lasse man sie in frischem Wasser abkühlen. Ist gebe man die Mandeln in einen Biering, thue ein Pfund Zucker, zwölf ganze Eyer und zwölf Dötter dazu, drücke den Saft aus der Citrone, und rühre es eine Stunde lang, schütte es in einen verpappten Reif, säe in der Höhe Zucker, und backe es eine Stunde.

Die Aneiskrapfel.

Man thut ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Hasen, giebt drey saumige Eyerklar darunter, rührt es eine ganze Stunde, giebt drey Loth feines Mundmehl, eine Handvoll gepuzten Aneis, streicht den Teig fingerlang auf Oblate, und backt sie ganz kühl.

Die Zirbesnüßel = Krapfel.

Nimm ein Pfund klar gefähten Zucker, schlage die Klar von sechs Eiern saumig ab, rühre sie in den Zucker hinein. Nimm igt geklaubte Zirbesnüßel, sechs Löffelvoll Mundmehl, laß das Tortenblattel heiß werden, bestreiche es mit Wachs, wische es nun mit Löschpapier ab, und laß es kalt werden, mache hohe Häufelrn darauf, setze es in die Tortenpfanne, laß es kühl backen, damit sie schön weiß bleiben, gieb oben mehr Blut als unten. Zuletzt rühre ein wenig, doch nur so viel, daß das Mehl und die Zirbesnüßel untereinander kommen, sonst würde man die Zirbesnüßel abstossen.

Die süßen Wassenkrapfen.

Man nehme drey Löffelvoll Milchrahm, zwey ganze Eyer, zwey Loth Schmalz, lasse letzteres zergehen, schütte zehn Loth gesottenen Zucker darein, auch kommen noch acht Loth Mehl, klein geschnittene Limonieschäler, Zimmt, Nägelein, auch etwas Muskatnuß, auch eine Handvoll gestoffene Mandel. Nun rühre man den Teig ab, wie einen Schmarrenteig, schmiere das Eisen mit Butter, thue allzeit einen Löffelvoll darauf, backe sie auf

dem Feuer oder auf der Glut, lege sie auf den
Rudelwalker, damit sie gebogen werden, und
zuckere sie.

Die Sprizkrapsen.

Nimm ein großes Seitel Wasser oder Milch
in eine Reib, zum Wasser nimm fünf Loth
Schmalz, zur Milch aber nur vier Loth, laß
es aufsteden, und nimm auf ein halbes Sei-
tel davon ein Viertelpfund Mehl, trockne den
Teig auf dem Feuer, salze ihn, und gieb ihn
in den Mörser. Nun gieb sieben ganze Eyer,
und fünf Dötter in einen Mörser, schlage ein
Ey nach dem andern in den Teig, so oft du
die Eyer hineingeschlagen hast, so verrühre
den Teig recht, doch so, daß er schön kühl
bleibt, backe es schön kühl aus, bestreue es
mit Zucker, und gieb es zur Tafel.

Die Wassenkrapsen von Germ zu machen.

Zuerst nimm in einen Weidling ein halbes
Pfund Butter, treibe ihn recht schön faumig
ab, schlage drey ganze Eyer, und fünf Döt-
ter hinein, verrühre einen nach dem andern,
gieß auch ein Seitel laulichte Milch daran,
nebst drey Löffel Germ, und drey Viertel
Mundmehl, verrühre alles gut, salze es. Stel-
le dann den Weidling von ferne zum Feuer,

und zwar zugedeckter, kehre ihn allzeit um, daß sich der Teig nicht anlege, der Weidling muß fast voll angehen. Ist lege ein Schmalz auf ein heiß gemachtes Eisen, stelle es auf das Feuer; wenn es heiß genug ist, so kehre es um, gieße das Schmalz ab, gieb ein paar Löffel Teig darauf, schön gleich, drucke das Eisen zusammen, backe die Krapfen auf einem gleichen Kohlfeuer, und wenn sie auf einer Seite gelb sind, kehre sie um, damit sie auf beyden Seiten gleich werden, dann bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gieb sie warm zur Tafel.

Die Muskatontorten.

Man nehme einen Vierteling Zucker, und einen Vierteling mit dem Schneidmesser geschnittene Mandel, thue die letztern unter das Mehl und Zucker, schlage ein ganzes Ey und zwey Eßlöcher, den Saft von einem Limonie, und die Schäler klein geschnitten dazu, vom Gewürz nehme man Zimmet, Nägelein, soviel genug scheint. Nun mache man den Teig zusammen, belege ein Tortenblattel mit Oblaten, streiche den Teig Messerrückendick auf, dann etwas Eingemachtes, hernach drücke man den Teig in die Mödel, lege die Muskatonen darauf,

und backe sie. Auch kann man ein Eis auf die Sorte machen.

Kleine Torte.

Die Klar von zehn Eiern schlage in einen Weidling zu einem Schnee, rüttele sie mit einem Besen, bis sie so fest werden, daß man sie zerschneiden kann. Alsdann schlage zwölf Dötter hinein: wenn sie wohl verrührt sind, thue gesotenen Zucker darein, wie auch klein geschnittene Limonieschäler, und um drey Kr. Zimmet. Indessen dieß gerührt wird, so nimm ein halb Pfund Mandel, reibe sie mit einem Tuch ab, stosse und stebe sie durch eine Reiter durch. Nachdem obiges genug gerührt ist, so gieb die Mandeln hinein, dann schmiere das Blat- tel mit Butter, thue alles darauf, backe es schön kühl, und mache ein Schnee-Eis darauf

Kastanientorte.

Man nehme drey Viertelpfund Kastanien, fiede sie wie ein hartes paar Eier, löse sie dann aus, von diesen ausgelösten Kastanien nun nimm einen halben Viertel, hacke sie klein, wie einen Grieff, thue sie in einen Weid- ling, nimm ein und einen halben Viertel ge- stoffenen Zucker, einen halben Viertel Man- del, vier Eperdötter, Nägelein, Zimmet,

Muskatblüthe und Muskatnuß, alles dieß rühre man eine ganze Stunde; die Eyerklar mache man zu einem Schnee, thue die von einem Limonie gewürfelt geschnittenen Schåler, wie auch Zitronat darunter. Nun bedecke man das Blattel mit Oblaten, schütte den Teig darauf, backe es hernach schön kühl, so ist die Torte fertig.

Eine gute Torte.

Ein halb Pfund frischen Butter, und zwanzig Loth Mehl brösle man auf einem Brett gut ab, nehme soviel gestoffenen Zucker, als es nöthig ist es süß zu machen, gieb Limonieschåler dazu, und stosse es nun in einem Mörser zu einem Teig, walke ihn aus, und mache eine Torte, und backe sie schön. Auch kann man in selbe etwas Eingemachtes thun.

Das falsche Pistazekoch.

Man stedet die Schmollen von vier Semeln in Milch wie ein Panqdel, läßt es hernach auskühlen: dann treibt man einen guten Vierteling Butter mit acht Döttern saumig ab, dazu giebt man das obige kühle Koch sammt einen Vierteling klein gestoffenen Mandeln, und rührt vier Eyerklar zum Schnee

geschlagen hinein, alsdann etwas Spinattopfen, ziemlich Zucker, etwas Weinberl, die Schäler von einer halben Limonie klein geschnitten. Alles dieses rührt man eine gute Viertelstunde, schmiert nun eine Keit mit Butter gießt das Koch hinein, bestreut es mit Zucker, giebt oben und unten Glut, und backe es gemacht.

NB. Den Spinattopfen macht man auf folgende Art: Man zupft den Spinat ab, und wäscht ihn sauber aus, stößt ihn im Mörser, drückt den zerstoßenen Spinat durch ein Tuch, den Saft giebt man dann in ein Reindl, läßt ihn aufsteden, und schüttet ihn auf ein Sieb, so ist der Topfen fertig, und alsdann zu Torten zu gebrauchen, und auch um Sosen grün zu machen.

Eine gute Pomeranzentorte.

Nimm ein Pfund klein gestoffene Mandel, und ein Pfund gefäheten Zucker, siede achtzehn Eyer, und löse die Dötter aus. Dann nimm fünf Stück Portugieser oder süsse Pomeranzen, reibe die gelbe Haut an einem Rübseisen ab, stoffe sie schön klein in einem Mörser, auch stoffe man die hart gestoffenen Eyerdötter darunter. Nimm ist sechs Loth frischen

oder gesalzenen Butter, der in einen Weidling schön saumig abgetrieben wird, darein rühre die gestoffenen Mandel, und zwar eine Viertelstunde ab, sodann wird auch der gefähete Zucker eine Viertelstunde darin abgerührt: Ist rühre die Pomeranzenschäler, die Eyerdotter, und vier Loth Mundmehl hinein, rühre es soviel, daß es recht wohl untereinander komme, bestreiche nun ein flaches oder ein umgekehrtes Tortenblech mit Schmalz oder Butter, und streiche mit diesem Abgetriebenen den Boden an, fülle es mit Höttschebetschalsen; den übrigen Teig aber sprütze Ringelweise darauf, mache den gewöhnlichen Reif mit Schmalz bestrichen umher, und backe es langsam.

Die schwarze Brodtorte.

Stoffe ein halbes Pfund von der Haut abgelöste Mandel klein, doch so, daß sie nicht ählicht werden, und gieb sie sammt einem halben Pfund gefäheten Zucker in einen Weidling, schlage acht ganze Eyer und vier Dotter darein, und rühre es drey Viertelstunde. Ist nimm ein Loth gestoffenen Zimmet, Nägelein, Muskatblütze, von einem Limonie die Schäler klein geschnitten, zwey Loth schwarze Brodbrosel, alles dieß gieb zugleich hinein,

rühre es noch eine Viertelstunde, gib es auf ein Tortenblattel sammt dem Reif, welches vorher mit Butter geschmiert ist, und backe es schön.

Eine Mandeltorte.

Man stosse ein Pfund abgeschälte Mandel, doch nicht zu klein, treibe sechs Loth Butter schön flaumig ab, und gebe nebst den Mandeln ein halb Pfund gefähten Zucker, ein ganzes Ey, und drey Loth Mundmehl, hinein, schneide Limonieschäler, Zitronat, und eingemachte Nüsse gewürfelt, und rühre alles dieß ebenfalls in das Obige. Ist überlege man ein Tortenblattel mit Oblaten, gebe den halben Theil des Teiges darauf, überstreiche es mit eingemachten Ribisel = Marillen = Weichsel = und Agrassalsen, mache die andere Hälfte des Teiges stangelweis darüber, doch werden die Stangel in großen Zwischenräumen darüber gelegt. Dann verwahre es mit einem Reif, und backe es gemacht.

Eine gesottene Mundeltorte.

Schwelle ein Pfund Mandel, trockne sie dann wohl ab, und theile sie in drey Theile; der eine Theil wird gehackt der andere gestossen, und mit Limoniesaft befeuchtet, der dritte

te Theil aber wird gestiftelt geschnitten. Ist
 nimm in ein messingenes Becken, ein Pfund
 feinen Zucker, gieße ein Seitel Wasser dar-
 über, und laß es so lang sieden, bis ein ge-
 sulzter Tropfen fällt, dann verrühre die Man-
 deln, und auch gestiftelt geschnittene Pistazen
 hinein, und trockne alles so lang auf der Glut,
 bis der Teig schön trocken wird, und sich vom
 Boden schält: thue nun den Teig in einen
 Weidling, rühre ihn, bis er ein wenig ab-
 trocknet, schlage drey ganze Eyer, und einen
 Dotter nach und nach hinein, rühre ihn in
 allem eine halbe Stunde, drücke den Saft von
 einem Limonie hinein, gieb sechs Loth Zitro-
 nat, drey Loth eingemachte Nüsse, dieß alles
 gewürfelt geschnitten, ferner ein Loth Zim-
 met, ein Loth Muskatblüthe, ein Loth gestof-
 fene Gewürznagel darunter. Ist belege das
 Sortenblattel mit Oblaten, streiche nicht gar
 den halben Theil des Teiges darauf, und
 überbacke es. Den übrigen Theil des Teiges
 theile in drey Theile, färbe einen Theil grün,
 den andern mit Zimmet, den dritten mit Al-
 kermus, und überlege die Sorte mit Ringeln
 von diesen drey Farben nach Belieben, über-
 backe sie dann noch einmahl, doch nicht zu
 gähe, damit die Farben nicht braun werden;

so ist nun die Torte fertig, die man auch mit eingemochten Sachen zieren kann.

Die Schmalztorte.

Man treibe ein halb Pfund Schmalz in einem Weidling eine Stunde lang ab, daß es saumig wird, giebt dann eine Eyerücken Wasser, ein ganzes Ey, acht Dötter, ein Viertelpfund Zucker, zwölf Loth Mehl, und von einer Limonie die Schäler hinein. Von diesem Teig streicht man die Hälfte auf ein Tortenblattel, füllt es mit etwas Süßem, überstreiche den übrigen Theil des Teiges, bestreuet es mit etwas gröbern Zucker und backe es gemach.

Die Germtorte.

In ein halbes Pfund schön saumig abgetriebenen Butter, schlage man acht Eyerdötter, rühre es wohl ab, gebe sodann ein halb Pfund Mehl, und vier Löffelvoll gewässerte Germ da rein, und schlaae den Teig wieder gut ab, daß er sich schält. Man thue eine paar Löffelvoll süßen Obers dazu, lasse den Teig aufgehen, dann walke man den halben Theil desselben schön blattlicht, und gleich auf dem Tortenblattel aus, fülle etwas Eingemachtes hinein, und mache von dem übrigen Teig Stangel oder

Ringel darüber, lasse ihn doch nicht zu sehr aufgehen, bestreiche ihn mit aufgeklopften Eiern, säe groben Zucker darauf, setze ihn in die Tortenpfanne, und backe ihn ziemlich gäh.

Die kleinen Zimmettorteln.

Achtzehn Loth Mehl nimmt man auf ein Rudelbrett, ein halb Pfund gefäheten Zucker, ein Loth gestoffenen Zimmet, ein halb Pfund Butter dazu, die eine Hälfte des Butters wird hinein gebröckelt, die andere Hälfte aber läßt man kühl zerschleichen, das Mehl salzt man dann, schlägt ein ganzes Ey darein, macht den Teig mit dem zerlassenen Butter an, füllt ihn mit eingemachten Sachen, bestreut ihn mit Zucker, besprühet ihn mit Wasser, formiret Torteln und backe sie.

Die Schmalztorte mit Mandeln.

Rühre ein halbes Pfund gutes Schmalz eine halbe Stunde schön faumig ab, gieb darunter ein halb Pfund gestoffene Mandeln, und rühre es so lange, bis die Mandeln in dem Schmalz verrührt sind, dann verrühre zwey ganze Eyer und vier Dotter nach und nach darein, ein halb Pfund schönes Mehl, auch Limonieschäler. Einfüllen kann man in den

Teig was man will, und bestreiche es mit Eyerklar, säe Zucker darauf, und backe es.

Gestiftelte Mandeltorten.

Zu einer grossen Sorte nimm ein und ein halbes Pfund Mandel, schwelle sie, ziehe ihnen die Haut ab; ein halbes Pfund wird gestossen, das andere halb Pfund aber schneide gestiftelt, und das dritte halbe Pfund hacke klein; die gestiftelten und gehockten richte in einem Weidling, nebst ein Viertelpfund abgezogenen und gestiftelt geschnittenen Pistazen, vier Loth Zitronat, klein geschnittenen Zwetschgen. Nun nimm Dreyviertelpfund Zucker und zwey Löfelfull frisches Wasser, den Zucker stede bis er sich spinnt, gieß das geschnittene hinein, laß es auskühlen, nimm das übriggelassene halbe Pfund der klein gestossenen Mandeln in einen Weidling, gib zwölf Loth gefäheten Zucker darein, rühre vier ganze Eyer und acht Dotter nach und nach hinein, rühre es eine ganze Stunde ab, und zuletzt rühre das obige in Zucker gesottene hinein, daß es untereinander komme. Bestreiche ist ein Sortenblattel sammt dem Reif mit Schmalz, belege es mit Oblaten, schütte den Teig hinein, und backe ihn schön langsam; mache ein Limoniceis mit gefähetem Zucker, streiche es, da

die Torte noch warm ist, darauf, auch kann man sie mit aufgesetzten Mandelbögen nach Belieben zieren.

Die gerösteten Mandeln.

Nimm gute Mandeln, wische sie mit einem Tuch sauber ab, gieb sie nun Löffelweise, und eben so viel Löffel gestoffenen Zucker in ein Becken, und zwar so viel Löffel Mandel, so viel Löffel Wasser, setze sie nun auf eine Glut, und laß sie steden, bis der Zucker daran stirbt. Wenn der Zucker zu sterben anfängt, rühre sie um, und schüttle sie, daß sie austrocknen, so sind sie fertig.

Mandelkrampf.

Man nehme zwölf Loth schön gefäheten Zucker, und von zwey recht frischen Eiern die Klar aufgeklopft, rühre es in den Zucker eine gute halbe Stunde, in der Dicke muß es seyn wie ein schönes Eis, den man zum Schnee braucht. Dann nehme man von einem Limonie die Schaler, länglicht geschnitten, auch ein Viertelfund länglicht geschnittene Mandeln; alles dieß wird untereinander gerührt, und Pazelweiß auf die Oblate gegeben, und langsam in einer Tortenpfanne gebacken.

Die gerösteten Mandelbögen.

Zuerst nimmt man ein Viertelpfund gestossene Mandel in eine Reib, giebt ein Viertelpfund klein gefähten Zucker dazu, röstet es gut auf der Glut, läßt es kalt werden. Ist nimmt man ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, schlägt die Klar von zwey Eiern hinein, rührt es, bis es schön dick ist, nimmt ein Viertelpfund gestiftelte Mandel, und die gerösteten darein, rührt sie durcheinander, macht sie über die bestrichenen Bögenmödel, und backt sie schön.

Die Muschel zu machen.

Nimm ein Viertelpfund gefähten Zucker, ein Viertelpfund ungeschwellte gestossene Mandel, Limonieschäler, und Gewürz nach Belieben, mische alles untereinander, drücke es mit einer Muschel aus, gieb ein ganzes Ey darein, rühre es gut untereinander; gieb es dann auf ein Papier, und backe es.

NB. Man kann auch Sorten davon machen.

Den gebackenen Holler.

In eine Handvoll Mehl brennt man heißes Schmalz so, daß das Mehl ziemlich mit

Schmalz genezt werde, dann nimmt man Milch, rührt den Teig ab, und salzt ihn; diesen Teig nun schlägt man recht klar ab, schlägt ferner ein oder zwey Eyer darein, und schlägt ihn noch einmahl klar ab, dunket den Holler hinein, backt ihn im Schmalz bey einem gähen Feuer, eben so backt man den Salvei, nur muß der Teig etwas dicker seyn.

Die Semmelbröselwandel.

Man nehme ein Viertelfund Zucker in ein Häferl, vier ganze Eyer, und vier Döster, rühre es eine ganze Stunde, daß der Teig dick und faumig wird, hernach nehme man vier Loth Semmelbrösel, welche vorher durch ein Zuckersieb gefähet werden müssen, dann rühre man es noch eine Viertelstunde so sind sie fertig. Wer will, kann auch anderthalb Loth Biskotenbrösel nehmen; auch dürfen die Limonieschäler des Geruchs wegen nicht vergessen werden.

Kremwandel von Mandel und Vanilie zu machen.

Von einem Seitel Obers und vier guten Eßffel Mundmehl mache man ein dünnes Koch, lasse es gut aufsteden, thue es auf ein

Zeller, treibe dann einen Viertelung Butter, und einen Viertelung klein geschnittene Mandel in einem Weidling gut ab, gebe sieben Eyerdotter, und sieben Löffelvoll Koch wechselweise hinein, und rühre es immer. Hernach schlage man von sieben Eyerweissen einen Schnee, gebe ihn auch nach und nach hinein, und rühre ihn schön faumig ab, stosse um zehen Kr. Vanilie mit etwas Zucker, und Limonieschalen, und thue das Gestoffene hinein; dann schmiere man die Wandel mit Butter, fülle sie aber nicht gar zu voll, besäe sie mit Zucker, und backe sie ganz gemacht, so werden sie gut und schön.

Schatto.

Nimm zwölf Eyer in einen Hafen, schütte dann eine halbe guten Wein, ein mit Limonie abgeriebenes Stück Zucker, und einen ganzen Zimmet hinein. Eine Viertelstunde vor dem Gebrauch thue es zum Kohlfeuer, sprüde es immer, bis es dick wird, und gieß den nun fertigen Schatto in Becherln oder Schallen.

Osterflecken.

Nimm in einen Weidling drey Pfund Mundmehl, ein Halbseitel laulichte Milch,

und laß es gehen, salze das Mehl, dann nimm eine Halbe Milch, und ein halb Pfund Schmalz, laß es zergehen, und schütte die Milch darein, daß sie lausicht wird: mache ist den Teig an, und knette ihn wie einen Brodteig, laß ihn gehen, und wenn er gegangen ist, mache ihn aus, wie ein oder zwey Flecken, lege ihn auf ein Blech, in der Höhe nimm einen saubern Kamm, und tupfe da auf, wie es gehört, schmiere sie in der Höhe mit Schmalz, und backe sie.

Das Tyroler Klößenbrod.

Nimm ein Pfund Ziweben, puße die Kerne heraus, dann ein Pfund Weinberl, puße sie auch sauber, ferner ein Pfund Pinoli, diese lege in laulichtes Wasser und trockne sie dann mit einem Tuch sauber ab; dann nehme man acht Loth Pomeranzenschalen, schneide sie schön dünn blattelt; die größern Blattel hebe man auf, die kleinen werden nochmals klein geschnitten, und unter die Ziweben gemischt, dann ein Pfund Zitronat, den man ebenfalls in dünne Schnitzel schneiden muß, von welchen die kleineren Stücke wieder klein geschnitten und unter die Ziweben gemischt werden. Ist kommen ein halb Pfund Mandel dazu, welche blattelt geschnit-

ten werden, die kleinern Bückeln schneide man länglicht; nun lege man um sechs Kr. Nüsse in ein laulichtes Wasser, und ziehe die Schälern herunter, und schneide die Nüsse nebst den Schälern von zwey Limonien klein, dann nehme man ein halb Loth Nägelein, und ein halb Loth Zimmet. Alles dieß zusammen gebe man in reines Geschirr, und feuchte es mit einer Halbe Muskatwein an, und decke es zu. Dann nehme man um zwey Kr. Brodteig vom Becken, gebe ihn auf das Rudelbrett, welches man vorher mit Mehl bestaubt hat, vermische alles obige in den Teig, wirke es gut durcheinander; ist bestaube man ein Papier mit Mehl, gebe den vermischten Teig darauf, drücke ihn auseinander, mache ihn schön rund, wie einen Laib, die Höhe muß zwey recht gute Finger betragen, decke ihn mit einem Papier zu, gebe ihn in Ofen, laß ihn bey einer halben Stunde gut abtrocknen. Dann nehme man: Eyerklar und klein gestoffenen Zucker untereinander, nehme die aufbehaltene Pomeranzen- oder Limonieschalen, Zitronat, Mandel, Pistazen, welche letztere in der Mitte von einander geschnitten werden müssen, tünke jedes Stück in die Eyerklar und den Zucker, und picke es zierlich auf ein aus dem Ofen gekom-

menes Brod, decke es dann wieder mit Papier in der Höhe zu, und gebe es abermahl in den Ofen, daß diese angepickten Stücke darauf eintrocknen.

Den Grillage oder die geröstete Mandelmuschel.

Schwalle ein halb Pfund Mandel, und stifte sie, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, vermische auch die Schalen von einem Limonie klein geschnitten hinein. Ist schlage von zwey Eiern die Klar zu einem Schnee, vermische sie in die Mandel und Zucker, tunkte ein Melaun- oder Muschelmodel in ein frisches Wasser, und besäe es mit Muscheln oder klein geschnittenen Pistazen, setze eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer, gieb die Hälfte von diesen vermischten Mandeln in das heisse Schmalz, backe es semmel-farb heraus, nehme es geschwind mit einem Backlöffel heraus, laß das Schmalz gut abströken und thue es dann in die Melaun- oder Muschelmodel, und trockne sie mit einer Limonieschalen so lang aus, bis sie die Form des Models bekommen. Wenn es ein Melaunmodel ist, so kannst du etwas Eingefotenes hinein, und von den übrigen Mandeln

noch ein Ausgebäckenes darüber geben, so stellt es eine Torte vor, oder du kannst die Melanmödel ungefüllter ausstürzen, und umgestürzt auf die Tafel geben.

Die Fingerhollippen.

Man nimmt so viel Zucker, als die Schwere von zwey Eiern beträgt, dann um ein Ey schwer Mehl, und drey Eötter, von denen die Klar zu einem Schnee geschlagen wird, alles dieß gibt mgn untereinander. Nun schmiert man das Tortenblattel mit Wachs, giebt vom Teige runde Fleckel in der Größe eines großen Thalers, in der Höhe thut man klein geschnittene Pistazen und Zucker. Wenn man es heraus nimmt, so thut man sie über den Finger, und backe sie dann.

Das Carthäuserbrod.

Zuerst nimm Wein nach Belieben, lege einen Zucker darein, damit der Wein süß wird, schneide ist zwey Mundsemmeln länglicht auf vier Theile in den Wein, doch daß sie nicht zu weich werden. Nun laß ein Schmalz heiß werden, nimm die Semmeln aus dem Wein, bestreue sie mit ein wenig Mehl, backe sie schön aus, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gieb sie zur Tafel.

Die Spagatkrapsen.

Zu einem Vierting Butter nimmt man ein Pfund Mehl, bröseln es gut ab, nimmt drey oder vier Eyerdötter, ein Seitel Milchrahm, und ein wenig Wasser, salzt es, macht den Teig an, wirkt ihn, doch nicht zu lange, walzt ihn messerrückendick aus, radlet Fleckel daraus, so daß sie über das Eisen passen, (es darf aber nicht zusammengehen) bindet sie dann mit Spagat, backt sie in Schmalz, mit unter rüttlet man sie immerzu auf, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Die gesottene Brodtorte.

Nimm anderthalb Pfund Mandel, ein Drittel davon stosse, das zweyte Drittel schneide gestiftelt, und das letzte schneide mit dem Schneidmesser; die gestoffenen Mandeln nimm in einen Weidling, gieb ein halb Pfund Zucker dazu, verrühre selbe, schlage sechzehn Dötter, und von vier Eiern die Klar zu einem Schnee dazu, und rühre es Dreyviertelstunde. Unterdessen nimm ein Pfund Zucker in ein Kastroll oder ein Beck, gieb einen Löffelvoll Wasser dazn, und laß den Zucker darin auflösen, beynah bis er sich spinnt. Nun gieb die gestiftelten und geschnittenen

Mandel hinein, und laß sie eine kurze Zeit auf dem Feuer in dem gesponnenen Zucker abtrocknen, nimm es vom Feuer, rühre von zwey Eiern den Schnee hinein, und rühre es immerfort, bis es etwas abkühlet, gieb es nun in das obige Gerührte, und rühre alles zusammen noch einige Zeit; nimm vier Loth klein geschnittene Pistazen, zwey Loth Zitronat, gestoffene Nügel, Zimmt, Limonieschäler dazu; schmiere nun ein Blattel mit Reif mit Butter, schütte das Gerührte hinein, doch nicht gar zu voll, stelle es in Ofen, oder in eine Tortenpfanne, es muß eine gute Stunde ganz sacht backen, mache dann ein Eis darauf, und gieb es zur Tafel.

Von Sulzen, eingemachten Sachen und Säften.

Die Plamasche zu machen.

Stoffe ein Viertelpfund geschwällte Mandel, befeuchte sie während des Stossens mit Obers, und gieb die Mandel nebst einer Halben Obers und genugsamen Zucker in eine Reib, gieb auch Vanilie dazu, und setze es zum Feuer, rühre es, bis es siedet. Wenn du es vom Feuer genommen, so rühre es abermahls, bis es abkühlt, schlage es dann durch ein Tuch, und rühre auch ein halb Pfund aufgelöste Hausenblätter darunter.

Wenn es völlig abgekühlt ist, so gieß es in Schalen.

Eine gesulzte Milch.

Eine Maas süßes Obers siedet man, nimmt von 24 Eiern die Klar, sprüdeln es wohl, und seihet es durch ein Tuch. Ist nimmt man vier Loth Zucker in die Klar, gießt auch das heiße Obers hinein, rührt es gemach, läßt es siedend heiß werden, nimmt es vom Feuer, stellt es in kaltes Wasser, rührt es immer, bis es kalt wird, nimmt drey Loth Pomeranzenwasser und gießt es in die Schalen.

Dirndelsulz.

Auf eine Maß frischer Dirndeln gieße man eine Maß frisches Wasser, lasse es in einem messingenen Beck so lang sieden, bis sie die Farbe verloren haben, seihe dann den Saft durch das Tuch, thue den Saft wieder in ein messingenes Beck, und lasse ihn, nachdem man auch ein halb Pfund Zucker darein gethan hat, noch einmahl sieden, und gebe Limonieschäler dazu. Unterdessen nehme man in ein anderes Beck einen Brocken Zucker, gebe einige herausgeklaubte schöne Dirndeln darein, gebe Wasser darüber, und lasse sie

auf der Blut ein wenig sieden, daß sie wieder eine Farbe bekommen, diese richte man dann ganz schön auf die Schalen. Wenn der Saft gesotten ist, thu man ihn vom Feuer, drücke den Saft von sechs Limonien darein, auch zwey Loth zugerichtete Hausenblätter, rühre es gut durcheinander, seihe es durch ein Tuch, gebe es über die obigen abgesehenen Dirndeln, lasse es stehen, so sind die gesulzten Dirndeln fertig.

Die Weichselzulz.

Stosse zeitige Weichsel so, daß kein Kern ganz bleibt, und laß sie über Nacht stehen. Den andern Tag presse sie durch ein Tuch, nimm zu einer Halbe Weichsel-saft, eine Halbe Wasser, und Limoniesaft, soviel als es zum Säuren genug ist, gieß alles in ein messingenes Beck, laß es ein wenig sieden, nimm es vom Feuer, und verrühre zwey Loth zugerichtete Hausenblätter heißer hinein, verrühre es mit dem Kochlöffel, damit es kühl wird, seihe es durch, gieß es in die Schalen, und setze es auf das Eis, damit es stocke.

Die Himbeerfuß.

Man nehme eine Halbe Himbeer, quetsche sie mit einem Silberlöffel in ein reines Geschirr, z. B. Schalen, Porzellan, schüttele drey Seitel Wasser daran, die Säure gebe man ihnen von Limonien, von denen man soviel hineingeben muß, daß sie die rechte Säure erhalten, lasse sie dann durch ein reines Sulzuch laufen, nehme ferner dazu: einen guten Vierteling Zucker, zwey Loth aufgelöste Hausenblätter, vermische alles untereinander, seihe es noch einmahl durch, daß es recht fein ist, und gieße es in die gehörigen Schallen, und stelle es zur Sommerszeit auf das Eis, damit es stocke, zu Winterszeit aber an einen kühlen Ort.

Die Hausenblätter aufzulösen.

Klopfe zwey Loth Hausenblätter auf einem Stein, schneide sie, wasche sie sauber aus, gieb sie in eine Reine, schüttele nicht gar ein Seitel Wasser darauf, stelle sie auf ein gemaches Kohlfeuer, und rühre sie, bis sie stesden, (denn sie brennen sich leicht an) dann laß sie durch ein Tuch laufen, und gieb sie dann in die gehörigen Sulzen.

Limoniesulz.

Auf drey Seitel Wasser nehme man sechs Limonien, reibe die Schalen von ihnen mit Zucker ab, drücke den Saft in das Wasser, wie auch den Saft von einer Pommeranze, von welcher die Schäler ebenfalls abgerieben werden, gebe dann ein Viertel Zucker darein, seihe es durch ein Tuch, gebe aufgelöste etwas laulichte Hausenblätter hinein, seihe es noch einmahl durch, damit die Sulz recht fein werde, und richte es in Schalen an, nachdem man vorher gekostet hat, ob es genug süß sey.

Die Limoniesulz auf eine andere Art.

Man nimmt auf eine Halbe Wasser, und ein Seitel Milch acht Limonien, sprüdelte ste untereinander, legt drey Viertelfund Zucker darein, den man vorher mit Limonien abgerieben hat, damit es einen Geruch bekomme, dann kann man auch ein Stück gebrochenen Zimmet nehmen. Nachdem man es dann durch eine halbe Stunde stehen ließ, läßt man es durch einen wollenen Sack laufen, bis es recht klar wird; wenn es noch nicht genug süß ist, kann man es noch mit

gefäheten Zucker versüßen, dann verrühre man drey Loth Hausenblatter hinein.

Rum- oder Weinsulz.

Man stedet eine Maß des besten Oesterreicher Weins mit ein Pfund Zucker, den Tag zuvor wiegt man zwey Loth Hausenblatter, gießt ein gutes Halbseitel Wasser daran, läßt ihn stehen. Den andern Tag läßt man ihn auf der Glut schön zerschleichen, giebt ihn in die Sulz, läßt es miteinander warm werden, pasirt es zweymahl durch, giebt der Sulz mit Alkermus die Farbe, so ist sie fertig.

Die Ribisel am Stengel.

Wäge zu einem halben Pfund grosser Ribiseln ein halbes Pfund Zucker, auf den Zucker gieße ein halbes Seitel Wasser, laß es in einem Beck steden, bis es einen dicken Topfen macht, und sich spinnt; igt gieb die Ribiseln darein, laß es solang als ein paar Eyer steden, gieb es in einen Weidling, laß es über Nacht stehen, seihe es auf dem Reiterl ab, und laß den Zucker abermahl steden, bis er dick, und gesulzt wird, thue dann die Ribiseln wieder hinein, laß sie steden, bis sie gesulzt sind, stelle sie in ein kaltes Wasser. Wenn

ſie nun getrocknet, und kalt ſind, ſo mache ein Glas warm, fülle das Eingemachte hinein, und laß es über Nacht offen ſtehen; den andern Tag aber verbinde es, und ſtupſe das Papier, und ſo geſchieht es bey allen Eingemachten.

Die Himbeer einzumachen.

Gieße auf ein halb Pfund Zucker ein halbes Seitel Waſſer, laß den Zucker ſieden, biß er einen dicken Faden ſpinnt, thue nun ein halbes Pfund Himbeer hinein, laß ſie ſo lang, als ein paar Eyer ſieden, gieb es in einen Weidling, und laß es über Nacht ſtehen, ſeihe es auf ein Reiterl ab, ſeihe den Gaſt durch ein Beck, laß es ſieden, biß es geſulzt iſt. Klaube igt die Himbeer aus, thu ſie in den Zucker, laß ſie ſieden, biß ſie einen geſulzten Topfen machen, ſetze es dann vom Feuer, laß es in einem Weidling abkühlen, und fülle es in ein warmgemachtes Glas, und mache es wie bey dem Vorigen.

Die eingemachten Weiſſel.

Man nimmt ein halb Pfund Weiſſel, wo von die Stängel halben Theil abgeſchnitten werden, gibt nun ein halb Pfund Zucker in ein Beck, gießt ein halbes Seitel Waſſer dar.

auf, setzt den Zucker auf die Glut, und läßt ihn sieden. Sobald er siedet, gibt man die im frischen Wasser abgewaschenen Weichseln hinein, läßt sie sieden, bis sie durchsichtig werden, so zwar, daß man hineinsiehet. Ist thut man es in einen Weidling, läßt es über Nacht stehen, seihet es dann wieder ab, thut den Zucker in ein Beck, läßt ihn sieden, bis er einen gesulzten Tropfen macht, dann giebt man die Weichseln darein, läßt es wieder sieden, bis es sich sulzt, läßt es dann abkühlen, macht ein Glas warm, und füllt obiges Eingemachte hinein, und macht es wie vorher.

NB. So wie die Weichsel werden auch die Marllen gemacht.

Die Weisel im Eßig zu machen.

Nimm von ganz frischen Weichseln die Stengel weg, und gieb auf ein Pfund Weichsel auch ein halb Pfund Zucker, gieb die Weichsel in ein Glas so enge zusammen als du kannst, so oft man eine Lege Weichsel giebt, so oft kommt auch eine Lege gefäheteter Zucker; dann lege eine Glasscherbe darauf, und auf selbe einen Stein, gieb Eßig, der doch nicht gar zu scharf seyn darf, daß er in der Höhe eines Fingers darüber kommt, dann setze es in die Sonne und lasse es vierzehn Tage stehen.

Quittenlathweg.

Man stede Quitten so lange, bis sie gelind werden, schäle sie, und schlage sie durch ein Tuch, wäge dann ein Pfund Quitten, und ein Pfund Zucker, gieße ein Seitel Wasser auf den Zucker, laß ihn kochen, bis er sich spinnt; dann lasse man die Quitten darin kochen, bis es schön gesulzt vom Löffel fällt, gebe Gewürz- und Limonieschäler darauf, und fülle es in die Gläser wie bey den übrigen.

Quittenkäse.

Nimm Quitten, stede selbe sammt den Schälern. Wenn sie weich sind, so seihe sie ab, schäle sie nun mit einem hölzernen Messer, und schäle das Fleisch von den Kernen herab, schlage sie durch ein härenes Sieb. Nun gieß auf ein Pfund Salsen ein halb Pfund Zucker, auf ein halb Pund Zucker gehört ein halbes Seitel Wasser, stede ihn damit, bis er kracht, dann die Salsen hinein, laß es zusammen kochen, bis es sich von der Pfanne schält, der Zucker aber muß vorher schön abgetrieben werden. Rühre dann den Käse in einem Weidling wohl ab, bis er weiß wird, und zwar muß es eine halbe Stunde gerührt werden. Nun gieß ein wenig geschnittene Limonieschäler und

Zimmert darauf, schmiere die Schachtel mit Mandelöhl, fülle den Käſ darein, und laß ihn in einer warmen Stube ſtehen, biß er trocken wird, iß er trocken, ſo beſtreue ihn öfters mit Zucker, damit er die Käſrinde bekomme.

Quittensalſen.

Wäge einen Viertel durchgeſchlagene Quitten, und einen Viertel gefähten Zucker, rühre es unter einander auf einer Glut ab, und laß es ſieden, biß es ſich von der Pfanne ſchält, gieb Limonieſhäler darein, und fülle es in die Gläſer.

Himbeerſalſen.

Die Himbeere treibe man durch ein härtes Sieb, wäge einen Viertel Salſen, und einen Viertel gefähten Zucker, miſche es unter einander, laß es auf der Glut ſieden, biß es ſich vom Pfandel ſchälet, dann fülle man es in das Glas.

Die Zwetſchgenſalſen.

Laß geſchälte Zwetſchgen in einem Kupfernen Beck im Waſſer ſtehen, biß ſie gelb werden, ſprize ſie mit friſchem Waſſer an, und laß ſie über Nacht ſtehen, ſchlage ſie hernach durch ein härtes Sieb; wäge iß ein Pfund

gefäheten Zucker, und gieb es in ein Beck auf die Glut, laß es sieden, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle es in ein warmes Glas.

Marillensalsen.

Schäle Marillen, und treibe sie durch ein härnes Sieb, wäge von Salsen und gefäheten Zucker gleichviel, stede es in einem Beck, bis es sich vom Beck schält, mache ein Glas warm, und fülle es darcin.

Hötschebetsch = Salsen.

Man läßt ausgelöste Hötschebetschen weich sieden, und treibt sie durch ein härnes Sieb; wägt auf ein Pfund Salsen, ein Pfund Zucker, gießt auf den Zucker ein Seitel Wasser, laßt ihn sieden, bis er einen Faden spinnt, dann rührt man ihn nach und nach in die Salsen, giebt Limonieschäler darcin, und fülle sie in warm gemachte Gläser.

Marillensalsen mit geläutertem Zucker.

Schäle die Marillen, thue die Kerne heraus, wäge zu einem Pfund Marillen, ein Pfund Zucker, gieße ein Seitel Wasser darcin, laß es in einem Becken sieden, und gieb, sobald der Zucker siedet, die Marillen hinein, bis sie lind sind; setze es vom Feuer, rühre

es dann glatt ab, setze es wieder auf die Blut,
und laß es sieden, bis es sich vom Beck schält,
dann mache ein Glas warm, und fülle es ein.

Den Weichselsaft.

Nimm zeitige Weichseln, zupfe die Stengel davon, stosse sie schön klein sammt den Körnen, seihe es hernach durch ein Sieb, laß den Saft durch einen wollenen Sack laufen, damit er schön klar wird; dann nimm auf eine Maß von diesem Saft, zwey Pfund Zucker, zerschlage ihn brockenweis, und gieb ihn in den Saft, thue es in ein weiches Einmachglas, und laß es über Nacht stehen, rühre es auf, bis der Zucker zergangen ist. Hernach nimm zwey Loth ganzen Zimmt, und ein Loth Nägelein, zerstoße es, und gieb es in den Saft. Ist rühre es untereinander, verbinde es mit einer Blatter gut, und laß es drey Wochen in der Sonne stehen, dann aber kann man ihn hinstellen, wohin man will.

Den Kornblumensaft für die Brust.

Nimm Kornblumen, die noch nicht abgefallen sind, und die noch schön in den Bogen sind, schneide das Schwarze weg, stosse die Rosen in einem steinernen Mörtel, thue die gestoffenen Rosen in einen Weidling, gieß sie

dendes Wasser darauf, decke es zu, laß es über Nacht stehen. Den andern Tag drücke den Saft durch ein Tuch, gieße ein wenig Wasser dazu, laß den Saft wieder in einem Beck siedend, nimm abermahl frische Rosen, stoffe sie zuvor, gieß den siedenden Saft darauf, laß ihn stehen, bis er kalt wird; dann drücke ihn durch ein Tuch. Auf anderthalb Pfund von diesem Saft nim ein Pfund Zucker, thue den Zucker in ein Beck und gieße den Saft darauf. Wenn der Zucker zergangen ist, setze ihn auf das Feuer, laß ihn siedend, bis er ein wenig dicklicht wird, so wie ein Saft, laß ihn ein wenig kalt werden, mache die Kragengläsel warm, fülle den Saft ganz voll ein, lasse ihn ein paar Tage offen stehen, (denn er setzt sich) gieß ein Mandel- oder anderes Dehl darauf, und verbinde es.

NB. Auf die nämliche Art mache man auch den Holler- und Rosensaft.

Den Limoniesaft.

Man nimmt 8 Loth Klein gestoffenen Zucker, gießt vier Loth Limoniesaft darauf, laßt es auf einer Glut siedend, faumt ihn sauber ab, läßt ihn ein wenig abkühlen, füllt ihn in eingemachte Gläser, thut Dehl darauf,

hebt ihn bis zum Gebrauch auf; auch kann man, wenn er fertig ist, abgeriebene Limonieschäler darein thun.

Einen guten Bertrameßig.

Nimm fünf Maß Eßig, fünf Händevoll abgezapften Bertram, vier Happel Zwiebel, 24 Scharlotten, 80 Pfefferkerne, 24 Kerne weißes Gewürz, um einen halben Kr. Himbeer, thue alles in eine Flasche, laß es vier Wochen in der Sonne distiliren, noch besser aber ist es auf der Herdstatt.

Vanilliegefornes.

Man nimmt auf eine Maß dickes Obers, zwölf Eyerdötter, gibt sie in das Obers, und rührt es untereinander. Siede ist etwas Vanilie in ein wenig Milch, drücke es in das Obers, gieß etwas Zucker hinein, und koche es auf dem Feuer, bis es siedet; dann basire es etwelchemahl durch ein feines Sieb, und mache es im Eis frieren, auf welches du vorher etwas Salz gestreuet hast.

Gefornes von Agraf.

Nimm Agraf soviel du brauchst, drücke sie durch, gieß Zucker dazu, soviel du willst, und vier Limonien, und Wasser, basire es in die Büchse, und setze es in das Eis.

Das Schokoladeeis , die Brodtorten , wie auch andere zu überziehen.

Nimm vier Zettel Schokolade , gieb diese in eine messingene Pfanne , und sechs Loth gestoffenen Zucker dazu , laß es auf einem gemachten Kohlfeuer steden , und rühre es beständig mit einem Löffel , und wenn es anfängt dick zu werden , so probire auf einem Teller einen Tropfen , wenn es sich zieht und einen Faden macht , so ist es stark genug , dann rühre es abermahl und überstreiche die Torten oder das Brod , was du hast.

Das weisse Eis auf die Torten.

Nimm einen Viertling gestobten Zucker in einen Weidling , schlage die Klar von zwey Eiern zu einem Schnee , nimm das Dicker in den gefähten Zucker , rühre es , gieb von einem halben Limonie den Saft dazu , rühre es nun eine gute Viertelstunde , dann beise die Torten , Krapfen &c. mit diesem Eis , hernach setze das , was du beiset hast , in einen Ofen , oder eine Tortenpfanne , damit das Eis trocken werde.
