

colade in den Mörser, und die Hälfte vom Zucker dazu, und stoße ihn, dann gib auch wenig Eyklar hinein, und stoße es nochmal mitsammen, nimm es heraus, und mache es mit dem übrigen Zucker zu einem Teige, mache daraus, was du willst, lege es auf ein Papier, und backe es in einer mittelmäßigen Hitze.

### Saurer Buttermteig.

Nimm 1 Pfund Mehl, 3 Viertel Butter, 1 Ey und 3 Dötter, 1 Löffel Milchraum, ein wenig Wein mit Wasser, salze es, und mache den Teig zusammen, schlage ihn dreymahl zusammen, und verfare, wie mit jedem andern Pastetenteig.

### Brandteig.

Nimm Mehl auf ein Bret, eine Maß bepläufig, bröckle anderthalb Viertel Butter darunter, mache in der Mitte ein Loch, gieße 3 Seitel siedendes Wasser hinein, und arbeite das Mehl so geschwind als möglich mit einem Messer unter einander, dieser Teig, wenn er gut ist, muß so beschaffen seyn, daß, wenn man ihn in die Höhe ziehet, er stehen bleibe. Ist er so, dann schlage ihn in ein Serviet, und behalte ihn, bis du ihn brauchest, er kann ohnehin warmer zu nichts verwendet werden.

---

## Neunte Abtheilung.

### Von Pasteten und Bäckereyen.

#### Butter-Pasteten.

Der Buttermteig wird gemacht, wie schon ge-

sagt worden ist; walche ihn messerruckendick aus, und lege ihn auf die Pastetenschüssel, doch etwas breiter als die Schüssel muß der Flecken seyn, damit er derselben gleich geschnitten werden könne, alsdann bestreiche den Teig so weit, als der Ranft vor der Schüssel geht, mit abgeschlagenen Eiern; lege ein zusammengewickelttes Serviet, oder auch zusammengeballtes Papier auf den Boden in die Mitte der Pasteten, und hernach walche aus dem abgeschnittenen Teig den Deckel aus, lege ihn über das Serviet oder Papier, gib ihm eine gleiche Richtung, schneide ihn der Schüssel gleich, und formire aus den abgeschnittenen Theilen ein Band herum, und die übrigen Zirrathen, so weit der Teig langet: in die Höhe mache einen Knopf oder Quaste, dann bestreiche die Pastete gänzlich mit Eiern, backe sie in der geheißenen Tortenpfanne. Ist sie gebacken, so schneide oben das runde Blättel weg, nimm das Serviet oder Papier langsam heraus, und dann schütte die gemischte Speis oder Ragout darein, gib das abgeschnittene Blättel wieder ordentlich darauf, und geschwind zur Tafel.

Die gemischte Speis wird also gemacht: Nimm 3 Hühnlein, oder 2 lammerner Brieseln, oder auch 2 lammerner Kerndln, was immer beliebt. Nimmst du Hühnlein, so zerschneide sie in 4 Theile; die Brieseln aber oder Kerndln werden stückweise geschnitten, hernach wird es im Butter gedünstet; sind sie gedünstet, so stau-

be 3 Kochlöffel Mehl daran, lasse es ein wenig dünsten, hernach gieße 1 1/2 Löffel Rindsuppen daran und etwas Muskatöl, sammt Safran, lasse es nochmahl dünsten, auch Schampignons, übersottene Carviol, Spargel, grüne Erbsen, oder kleine Semmelknöterln, auch ausgelöste Krebschweifeln, ist dieß alles darin, so lasse es noch ein paarmahl aufsieden, und dann thu es in die Pastete.

### Anmerkung.

Wenn die Butterpastete an einem Fasttage gegeben wird, so nimmt man statt dem Fleisch, im Salzwasser übersottene Hechten oder Schildkroten, dieß macht man in der Buttersoß, und das übrige alles darunter.

### Mürbe Pastete mit Ochschweif.

Nimm 5 Viertel Mehl und 1 Pfund Butter auf ein Bret, dann 3 ganze Eyer und 3 Dotter, 6 Löffel Milchraum, und 6 Löffel Wein, salze es, und mache den Teig zusammen, alsdann schlage ihn 3 oder 4 Mal zusammen, hernach fülle den Ochschweif, oder was immer für Eingemachtes darein, oder auch nur Papier oder ein Serviet, und mache es vollkommen zusammen, dann backe es in einer schönen Farbe.

### Sauerkrautpastete mit Fasan.

Nimm einen Fasan, oder Rebhuhn, Waldschneppen, Bratwürste, oder was es sonst immer seyn mag, überbrate es, und zerschneide dasselbe in Theile, dann nimme übersottene

Sauerkraut nach Proportion, thu es in ein Kastrol, brenne Butter darüber, bestreu es mit wenig Mehl, lasse es etwas dünsten, aber trocken. Hernach mache den Butterteig: nimm ein Pfund Butter und 5 Viertel Mehl, drey Dörter, 2 ganze Eyer, 6 Löffel Wein, und Milchraum, salze es wenig, den Butter schneide darunter, alsdann mache den Teig zusammen, formiere die Pastete daraus, thu das Kraut und den Fasan, oder was immer hinein, und backe es.

### Pastete mit schwarzen Karpfen.

Mache einen Butterteig, walche ihn messerwendig aus, lege ihn auf die Pastetenschüssel, schneide ihn etwas breiter als die Schüssel mit einem Messer ab, bestreiche den Teig mit abgeschlagenen Eiern, hernach lege auf den bestrichenen Rand wieder einen Teig in der Runde herum, bestreiche ihn ebenfalls mit Eiern, dann lege ein Serviet in die Höhlung, mache den Deckel darüber von dem abgeschnittenen Teig, und das, was vom Teige über die Pastetenschüssel hinausreicht, reibe auf, daß es gleichsam eine Gränzung formire, darnach verzieren sie, wie dir beliebt, von dem Rest des Teiges, in die Höhe setze einen Püschel, wie eine Rose, bestreiche sie um und um nochmal mit Eyer, und backe sie in der gehitzten Tortenpfanne. Wenn sie gebacken ist, schneide das Käpchen oben ab, nimm das Serviet heraus, und richte inzwischen den Karpfen, wie voran unter den

Fischspeisen zu ersehen ist, gib ihn in die Pastete, den Deckel darauf, und auf die Tafel.

### Schildkrötenpastete.

Mache einen marben Teig, doch aber, daß er fest angemacht werde, sonstn bleibete der Form nicht, treibe eine Flecke aus, nachdem du die Pastete größer oder kleiner machen willst, und gib ihr eine Runde oder ovale Gestalt, lege in die Mitte ein Serviet, lege den Deckel darüber, und verfare, wie mit der vorigen, backe sie schön gefärbt. Alsdann richte die Schildkröte zu recht: siebe und puße sie reinlich, dünste sie im Butter und Semmelbröseln mit grünem Petersil, gieße gute Erbsenbrühe daran, auch etwas Wein, lasse sie darin aufsteden, dann mache eine schöne Butter, Einbrenn, gewürze und salze sie, gib Limonienschäler dazu, und gib sie endlich eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Pastete, damit sie warmer auf den Tisch komme.

### Butterkrapseln.

Nimm ein halb Pfund Butter, und eben so viel Mehl, thu das Mehl auf ein Bret, salze es wenig, und behalte etwas davon zum Stauben zurück, das übrige Mehl aber theile in 3 gleiche Theile; in den dritten Theil gib das halbe Pfund Butter, und walche sie damit so lange, bis es wie ein Teig wird; von den übrigen 2 Mehltheilen mache einen Linden Teig an, nimm 2 Eydötter und süßes Oueys

dazu, daß er so fein werde, wie ein linder Strudelteig, walche ihn hernach so lange und dünne aus, als es seyn kann, dann schlage ihn zusammen, und walche ihn abermahl aus, und so auch zum drittenmahl, alsdann gib den Butter darein, schlag ihn abermahl zusammen, und so fort noch 4 Mal hinter einander, nun lasse ihn eine ganze Stunde rasten, nach diesem walche ihn messerrückendick aus, steche ihn mit dem Stichmodel aus, lege ihn auf das Blättel, und backe ihn kühl aus der Tortenpfanne, lasse die Fleckel auskühlen, lege hernach auf jedes Fleckel etwas Eingesottenes, thu wieder ein Fleckel darüber, bestreue es mit Zitronat und Pistazien, mache ein weißes Eis darüber, trockne es in der Tortenpfanne, so sind sie fertig.

### Mürbe Pasteteln.

Nimm einen Vierting Mehl, schneide einen halben Vierting Butter darein, walche ihn in dem Mehl gut ab, hernach nimm ein Ey, etwas Wein und Wasser, aber mehr Wein, salze es, mache den Teig zusammen mit dem Walcher; schlage ihn 3 oder 4 Mal über, dann walche ihn ganz dünne aus, und fülle darein, was dir beliebt, backe es kühl.

### Mürbe Krapsen.

Nimm 1 1/2 Vierting Mehl auf das Bret, walche 10 Loth Butter darunter, hernach nimm einen Vierting Zucker, und um einen Kreuzer Zimmet darunter, 2 Eydötter, Limonienschä-

lern, mache den Teig an, fülle etwas Eingemachtes darein, und backe es schön.

### Weichselkuchen.

Treibe in einem Kastrol einen Vierting Butter ab, dann nimm 6 ganze Eyer und 7 Dötter, rühre eines nach dem andern darein, auch 6 Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln, hernach 1 1/2 Vierting gestoßenen Zucker, etwas Zimmet und Nägerln, auch 12 Loth Semmelbröseln, sammt 1 1/2 Pfund von den Körnern gelöste Weichseln, schmiere das Backen mit Schmalz oder Butter, und dann mit Semmelbrösel bestreut, schütte es hinein gut unter einander vermengt, und backe es im Ofen oder Tortenpfanne.

### Auf eine andere Art.

Nimm ein halb Pfund Schmalz, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, einen Vierting gestoßene oder geschnittene Mandeln, einen Vierting Zucker, geriebene Semmelbrösel, oder auch von ehernen Ripseln, von einer Limonie die Schäler geschnitten, ein wenig Zimmet, Weichsel ausgelöst nach Belieben, die Bröseln mit Milch angefeuchtet, gut zusammen gerührt, ein Kastrol mit Schmalz geschmiert, mit Bröseln überworfen, und alles darein gegeben, dann gebacken, so ist der Kuchen fertig.

### Butter- Maultaschen.

Nimm ein halb Pfund Mehl auf das Bret, salze es, schlage 3 Eydötter daran, und wenig

Obers, ein halb Pfund Butter, davon aber behalte etwas weniges zurück, dann mache den Teig an, und lasse ihn rasten, hernach walche ihn aus, trockne den Butter ab, lege sie auf die Teigstrecke, walche und schlage sie 4 Mal zusammen, wende sie aber niemahls um, lasse sie rasten durch eine halbe Stund, dann nimm einen Vierting geschwellte und klein gestosene Mandeln, und 6 Loth Zucker, thu dieß in ein Rastrol, sammt Limonienschälerln, hernach schlage 5 Eyer darein, daß ist 2 Dötter und 3 ganze, rühre sie eine gute halbe Stund, walche den Teig ganz dünne aus, schneide viereckigte Fleckel daraus, überstreiche sie mit Eyer, fülle etwas Eingefottenes darein, decke sie mit einem Fleckel zu, gib ein weißes Eis darauf, backe sie auf einem Tortenblatt, so sind sie fertig.

#### Waffenkräpfeln mit Mandeln.

Nimm ein halb Pfund gestosene Mandeln, ein halb Pfund gefähten Zucker, Zimmet, so viel man will, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, rühre es eine Stund, gib ein Seitel süßes Obers dazu; 8 Loth süßen Butter, lasse sie in dem Obers zerfließen, hernach thu dieß unter die Mandel, rühre 12 Loth Mundmehl darein, dann backe sie schön und gemächlich.

## Zehnte Abtheilung.

Von Torten u. anderen süßen Speisen.

#### Aufgestrichene Torten.

Nimm ein halb Pfund geschwellte und ge-