

Fünfter Absatz.

Von unterschiedlichen Pasteten
und
Sorten zu machen.

N. 348. Karpfen-Pasteten.

Nimm einen schönen grossen Karpfen, dieser wird geschüppet, und auf den Rücken aufgemachet, die Gall herausgenommen, und den Karpfen wohl einsalzen, laß ihn ein Stund im Salz liegen, hernach gieß eine gute Baiz darüber, und zugedeckt, etliche Stund stehen lassen, damit die Baiz durchgreiffet, alsdann mache einen guten mürben Taig, nimm den Karpfen, und sauber abgetrückt, inwendig gut gewürzt, auch Butter, Capri Lemonischäler, lege den Karpfen auf den ausgetriebenen Taig, vorher mit Lorberblätter, Rosmarin, und Lemonischäler belegt, ingleichen auch den Karpfen mit diesem belegt, mache den andern Taig darüber, und formirt wie einen Karpfen, mache Schuppen, oder einen Ausschnitt, was beliebet, 2 oder 3 Stund gebacken, eine gute Suppen darein gemacht, nach Belieben. N.

N. 349. Karpfen-Pasteten auf andere Art.

Mit dem Karpfen verfare wie oben stehet. Der Form kann auch auf diese Art gemacht werden. Mache unterdessen ein gutes Fleisch, nimm Fischbreit, hacke es klein, wie auch geweichtes Brod Capri, Lemonischaler, Gardellen, treibe einen Butter ab, rühre das Kleingehackte darein, gut gewürzt, ein wenig Sur vom gebaissten Karpfen, daß ansäuerlet wird, wie auch ein wenig Milchreim, streich von diesen auf den ausgetriebenen Taig, lege den zubereiteten Karpfen darauf, das andere streich oben auf den Karpfen, und formiret wie der Karpfen ist, schön zierlich, und 3 Stund gebacken im Back-Ofen, es kann auch der Karpfen zu Stückeln geschreyft werden, doch aber, daß die Haut beyssamen bleibe, es ist leichter vorzulegen.

N. 350. Karpfen-Pasteten ohne Graten.

Nimm von 2 Karpfen das Breit, hacke es klein, hacke auch von 3 Hechten die Leber darunter, und das Blut von Karpfen, mache von Ethern, und ein wenig Milchreim, mit Butter ein Eingehrühr-

rührtes, nimm geweichtes Brod, und ausgedrückt, stosse es untereinander, treibe frischen Butter ab, rühre darein 6 Eyer, eines nach dem andern, rühre das Breit und das Gestossene darein, auch Klein geschnittene Capri, Lemonschäler, spanisch Kudelkraut, Milchreim, Lemonsaft, daß ansäuerlet wird, gut gewürzt, mach ein guten mürben Zaig, nicht gar zu dick ausgetrieben, nimm den Kopf von den Karpfen, auf die ausgetriebene Flecken gericht, bereite das Abgetriebene, mache den Form wie ein Karpfen, lege oben auf Capri, Lemonschäler, und mache den Deckel darüber, und hernach gebacken, mache ein ansäuerletes Suppel darüber, wann es gebacken ist, giebs auf die Tafel. Die Hechtenpasteten werden auch gemacht wie die Karpfenpasteten.

17. 351. Schild = Kroten = Pasteten.

Mache einen Brand = Zaig, oder mürben Zaig, doch aber, daß er best ange-machet wird, sonst bleibt der Form nicht, treibe ein Flecken oder Boden aus, darnach man eine grosse Pasteten machen will, man kann kleine, mittlere, und grosse machen, mache ein Form wie ein Schildkrott ist, mit Kopf, Füssen und

und Schweif, schlage darein ein sauberes
 Tischserviet oder Papier, schön röblet
 gebacken, mache die Füll, die Schildkrot-
 ten schön weich gesotten, und sauber ge-
 wust, dünste es in Butter und Semmel-
 bröseln, und grünen Petersil, gieß eine
 gute Erbsenbrüh darein, und Wein, laß
 auffieden, brenn es ein mit guter But-
 ter-Einbrenn, daß die rechte Dicken be-
 komme, gut gewürzt, Salz, Lemonischä-
 ler, richte es ein halbe Stund vor dem
 Tisch in die Pasteten, daß schön war-
 mer auf den Tisch kommet. Auf diese
 Art kann man es auch ohne Pasteten für
 eine Speiß geben. Item, kann auch in
 diese Pasteten ein gemischte Speiß mit
 Schildkrotten gemacht werden.

N. 352. Schild = Krotten = Pasteten auf
 andere Art.

Die Schildkrotten werden nicht gar
 zu weich gesotten, nimm das Ingeweid
 sammt der Gall sauber heraus, wie auch
 die wilde Haut abgeschält, gieb Achtung,
 daß alle 4 Biegeln ganzer beysammen
 bleiben, bereite ein Keim mit Butter,
 grünen Petersil, Milchreim, Lemonischä-
 ler, dünste die ganze Schildkrotten, be-
 streue es mit Muscatblüh, und drucke
 Lemonisast darauf, mit ein wenig Salz

N

bez

besprenget, lasse es auskühlen, nimm gebähte Semmelschnitten, diese in süßem Milchreim eingetunkt, mache es auf die Art, wie die Schnepfenschnitten, nimm von dreien Karpfen das Weischel, den Kogen weg, backe es klein, giesse auch das Karpfenblut darunter, auch Hechtenleber, röste es in Butter, grünen Petersil, Lemonisafft, und Milchreim, ein wenig Semmelbröseln, und gewürzt, Mägerln, und recht gesalzen, streiche es auf die Schnitten, mache einen guten mürben Taig, aber dünn ausgetrieben, richte die Schnitten darauf, hernach die Schildkrotten, streiche von dem übergebliebenen gehackten Morast aben auf, wie auch Milchreim, formire es, wie ein Schnepfen-Pasteten, und eine halbe Stund gebacken, derohalben muß der Taig dünn ausgetrieben werden, die Suppen giebt diese Pasteten, ohnedem.

N. 353. Al-Pastete.

Belege den Boden einer runden Pastete von gutem Taig mit Citronenscheiben, Capri, klein geschnittenen Rosmarin, und Sardellen, auch Lorberblättern und klein geschnittenen Scharlottenzwisfeln; reibe den Al mit Pfeffer und Salz, schneide ihn in beliebige Stücke,

lege solche in die Pastete, so zwar, daß der Schwanz in die Mitte, und die übrige Stücke im Ring, der Kopf aber zu äußerst, und je zwischen zwey Stücke Mal ein abgesottener Edelkrebs zu liegen komme. Oben belege den Mal mit allen ersterwehnten Sachen, beschliesse die Pasteten und laß sie backen.

N. 354. Pastete mit Aустern.

Lasse die frisch aus den Schalen genommene Aустern am Feuer in einem Topf oder Hasen, ohne Wasser, nur mit ihrem eigenen Moose, brav heiß werden, nehme sie trocken aus dem Hasen heraus, besprenge sie mit Pfeffer, Salz, Nägelein und Muscatenblüh, lege sie in eine selbst beliebige Pastete und frische Limonien mit Butter dazu, und backe die Pastete damit. Indessen nehme die Brühe, in welchen die Aустern gewesen, lasse sie mit geriebener Semmel, Butter und Lemonisast aufkochen, und giesse sie nach dem Backen in die Pastete.

N. 355. Stockfisch Pasteten.

Mache die Pasteten wie die vorigen, in Papier oder Brod eingeschlagen, und

gebacken, nimm guten Stockfisch, ziehe ihm die Haut ab, zerschneide ihn zu kleinen Stückeln, und eingesalzen, laß ihn eine halbe Stund liegen, hernach abgetrückt, mit Semmelbrojeln und Mehl bestreuet, und schön gelb aus dem heißen Schmalz gebacken; richte ihn in eine Rein, nimm dünnen Milchreim, Muscatblüh, grünen Peterjil, ein wenig Erbsenbrüh, frischen Butter, und etliche Sardellen, lasse es untereinander auffieden, kanst auch gebackene Hechten Leber darzu nehmen. Richte es eine halbe Stund vor dem Tisch in die Pasteten, setze es wieder im Backofen, und giebs zur Tafel.

N. 356. Stockfisch in der Pasteten auf andere Art.

Nimm mürben und schön weissen Stockfisch, ziehe ihm die Haut ab, schneide ihn zu Stückeln, und gesalzen lege ihn auf einen Rost, und gebraten, damit das stinkende Wasser heraus kommet, alsdann mache einen guten mürben Zaig, darnach die Pasteten groß wird, nimm ein Pfund Mehl, 2 Eyer, und 2 Dotter, einen Löffel voll Milchreim, Wein und Wasser, den Zaig angemacht, nimm ein halb Pfund Butter, sauber gewaschen

sehen, in den Zaig geschlagen, wie den Butter-Zaig, so oft ausgetrieben, und wieder geschlagen, nimm einen halben Vierting Butter, diesen abgetrieben, 2 Löffel voll Milchreim, 4 klein gehackte Sardellen, von einem halben Lemoni die Schaler, klein geschnittenen grünen Petersil, und Muscathblüh; diese Stück in Butter abgerührt, treibe den Zaig aus, und von dem Abgetriebenen darauf gelegt, hernach den Stockfisch; das andere Abgetriebene streiche oben auf den Stockfisch, mache die Pasteten auf eine Schüssel oder Blech, wie es beliebt, backe es im Backofen; die Suppen giebt es ohne dem selber.

N. 357. Hausen-Pasteten.

Nimm frischen oder gesalzenen Hausen, der wohl eingewässeret ist, dieser wird eingebeizt, wie der Karpfen, lasse ihn einen halben Tag in der Beiz liegen; ist es aber ein frischer Hausen, der wird vorhero eingesalzen, und hernach die Beiz darüber gossen; mache einen guten murben Zaig, den Hausen sauber abgetrücknet, belege den Zaig mit Butter, Capri, Lemonschaler, Rosmarin, und Semmelbröseln, gut gewürzt, imgleichen auch oben auf dem Hausen, mache die

Pasteten zusammen, eine Form wie es beliebt; backe die Pasteten in einer gleichen Hiß, daß sie nicht zusammenfallet; mache eine gute Caprisuppen, oder von Sardellen. Diese Pasteten kann gute 2 Stund backen.

N. 358. Hausen = Pasteten auf andere Art.

Bereite den Hausen, dieser wird zu Stücken zerschnitten, wie der schon oben beschriebene, wird auch eingebeizt, hernach nimm eine breite Reim mit Butter belegt, lasse den Hausen darein anlaufen, daß er schön weiß bleibet, behalte den Saft auf, nimm von einem Stückel Hausen das Breit, hacke es klein, nimm darunter Capr., Lemonischaler, 3 oder 4 Sardellen, geweichte Semmel, treibe ein wenig Butter ab, und rühre das Gehackte darein, wie auch den aufbehaltenen Saft von dem gedünsten Hausen, gut gewürzt und gesalzen, auch ein wenig Milchreim, und von der Beiz, daß es ansäuerlet wird, mache den Pasteten-Teig, nimm 3 Pfund Mehl, bereite es auf die Tafel, nimm 1 Pfund gesalzenen Butter, schneide es mitten in das Mehl, und gesalzen, bereite ein siedendes Wasser, giesse es auf den Butter, und mache den

den Teig geschwind zusammen, keine Eyer kommen nicht darzu. Diesen Teig kann man zu vielen Pasteten brauchen, er ist gut zu essen, und bleibet in der Pasteten der Form; streiche von dem Fleisch auf den ausgetriebenen Teig, richte den Hausen darauf, das andere Fleisch oben aufgestrichen, und verfertige die Pasteten, mache ein Herz, oder vierecket, was dir beliebet, hernach angestrichen mit Ethern, und gebacken. Diese Pasteten giebt ohnedem die Suppen von sich selber.

N. 359. Eine Ragout Pastete.

Mache eine Buttersaig Pastete, mache von Fisch kleine Fulle, thue sie einsalzen, und hernach im Schmalz schön gelb ausbacken, aber nur die Helfte, die andere Helfte thue in Salzwasser blangiren, thue die Fülle in ein Kasterol mit Karpsen-Milchner, Hechtenleber, etwas Arztoffeln frisch oder gedürre und auch Maurachen, und wenn du es hast, etwas Champignonen, giesse eine Colli dazu, wie schon gemeldet, laß ein paarmal aufkochen, gebe ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, den Saft von einer Lemozi, koste es, ob es gut im Geschmack ist, richte es hernach an in die Pasteten, und thue sie warmer zur Tafel serviren.

N. 360. Eine Pastete von Krebsen.

Diese Pasteten wird auch gemacht von Buttertaig, das Ragout dazu wird gemacht, wie das vorher genannte gemeldet ist zu machen, aber dieses muß weiß gemacht werden, und keine Artoffeln darzu nehmen wegen den Geschmack von den Krebsen, dieses Ragout muß auch lagirt werden mit Eyerdottern, und hernach wie das vorhergemeldete zur Tafel serviret werden.

N. 361. Rutten, Pasteten.

Nimm auf eine mittlere Pastete zwey Pfund Mehl, und drey Viertel Butter in das Mehl blättlet geschnitten, und mit dem Rodelwalger abgearbeitet, gesalzen, nimm in ein Haferl 3 Eyer und 4 Dotter, ein Löffel voll Milchreim, Wein und Wasser, den Taig angemacht, treibe eine runde Flecken aus, und schlaue ein Brod, oder sauberes Papier, mache die Pasteten rund, wie eine aufgesetzte Pasteten, schön gebacken; richtet unterdessen die Rutten, diese werden gespeilet, daß sie schön rund bleiben, und schön kürnig abgesotten, mache ein gutes Biersuppel, und lasse die Rutten darin
nen

nen einen Sud thun, gewürzt; man kann auch gebackene Karpfen-Milch und Hechtenleber darunter nehmen, richte es in die schon gebackene Pasteten, und setze es wieder im Backofen, damit das Pastetenbrod einen guten Geschmack davon bekomme. Die Hechtenpasteten kann auch auf die Art gemachet werden, wie die Karpfenpasteten auf zweyerley Art.

N. 362. Schüssel-Pasteten von Milchreim Butter-Taig.

Auf eine mittlere Pasteten wäge ein Pfund Mehl, theile es von einander, schneide darein 1 Pfund Butter; blätlet geschnitten, salze es, 2 Eyer, und 2 Dotter, 6 Löffel Milchreim, 6 Löffel Wein, mache den Taig mit dem Rudelwalger zusammen, viermalen geschlagen, wie den Buttertalg, und allezeit ein wenig rasten lassen, nimm die gewöhnliche Pastetenschüssel, oder ein Tortenblech mache es auf diese Art wie die Butterpasteten, mache eine gemischte Speis, als gebackenen Hechten, Kauli, Schwämmel, Schildkröten, Grundeln, kleine Knödeln, Krebsen, und grüne Erbsen. Wann die Pasteten schön gebacken ist, so richte die gemischte Speis darein.

N. 363. Milchreim Butter = Taig auf andere Art.

Nimm 1 Pfund Mehl, 4 Eyerdotter, eine Halbe Milchreim, mache einen linden Taig an, arbeite ihn wohl ab, und mache 7 Stückeln daraus, lasse ihn ein wenig rasten, nimm ein halb Pfund Butter, der sauber gewaschen ist, mache 7 Stückeln, treibe den Taig vierecket aus, wie auch den Butter, auf einen jeden Fleck Taig den Butter, und so fort, treibe denselben aus, schlage ihn zweymal doppelt, einmal einfach, mache Pasteten, oder Krapsen, was beliebet, auch Torten.

N. 364. Butter = Pasteten.

Nimm zu einer grossen Pasteten zwei Pfund Mehl, 3 Eyer, und 3 Dotter in ein Haserl geschlagen, 2 Löffel Milchreim, 3 Löffel Wein und das andere frisches Wasser, mache den Taig an, und wohl abgeschlagen, laß ihn zugedecket eine halbe Stund rasten, nimm anderthalb Pfund Butter, diesen sauber gewaschen, und ausgetrieben, walge den Taig aus noch so breit, als der Butter ist, und schlage den Butter auf die Flecken, halben

den Theil überlegt, schlage den andern halben Theil des Teigs herüber, schon gleich viermal ausgetrieben, und dreyfach geschlagen, und allzeit ein wenig rasten lassen; mache Schüsselpasteten, oder von freyer Hand auf ein Blech, richte eine gute gemischte Fastenspeiß, wann die Pasteten gebacken ist, darein gericht. Man kann auch Torten und Butterkrapsen von diesem Teig machen.

N. 365. Tauben-Pasteten.

Die Tauben werden sauber gebuzt, und ausgenommen, die Füße eingesteckt, lasse es im siedenden Wasser anlaufen, und sauber gespikt, zwey oder 3 Stunden eingebaizt. Mache unterdessen einen mürben Teig, oder einen Brandtaig, treibe die untere Flecken aus, belege es mit Butter, Semmelbröseln, Capri, Rosmarin, Lorberblätter, und gemischten Gewürz, richte die gespikte Tauben darauf, und mache den Form viercket oder sechsecket, darnach die Pasteten groß wird, bake es zwey Stunden, und mache ein ansäuerletes Capri Süppel, und giesse es darüber.

N. 366. Tauben-Pasteten auf andere Art.

Die Tauben werden auf die Art zubereitet, wie die vorigen, man kann es auch in der Saiz anlaufen lassen, darnach man es geschwind brauchet. Wann die Tauben gespickt seynd, so dünste es in Butter ein wenig, und lasse es hernach auskühlen, nimm Hühnerlebern, und die Taubenlebern, hacke es klein, bereite auch fünf Sardellen, Lemonschäler, spanisch Rudelkraut, Capri und grünen Petersil; dieses in Butter gedünst, gut gewürzt, Milchreim, und gesalzen, mache einen guten mürben Zug, und ausgetrieben, den Boden belegt mit gebähten und in Milchreim geweichten Semmelschnitten, streiche halben Theil von dem Morast darauf, das andere streiche oben auf die Tauben, mache die Pasteten zusammen, wie ein aufgesetzte Pasteten; die Köpff von denen Tauben richte schon zierlich herum auf den Deckel, mache zwey kleine Täubeln von Saiz, damit sie mit denen Schnäbeln zusammen schauen, schön gebacken, und auf die Tafel geben.

N. 367. Hühner-Pasteten.

Die Hühner werden sauber gebüßt, und gespickt; auf zweyerley Art kann es gemacht werden, wie die Taubenpasteten vor beschrieben worden. Allein ist zu merken, daß der Pasteten Teig muß dünner ausgetrieben werden zu der Hühnerpasteten, brauchet auch nicht so lang backen, als die Tauben-Pasteten. Die Form kann gemacht werden, wie es beliebet.

N. 368. Hühner-Pastete mit Spargeln.

Schneide die wohl gesäuberten Hühner in zwey Stücke, und von einer Anzahl Spargeln das Essbare ganz klein, mache sie ein wenig Meel, als einen Ragout, zurechte; wenn sie fertig sind, nehme sie vom Feuer, und lasse sie erkalten; mache eine Pastete von mürben Teig, thue die Hühner, die Spargeln und etliche hart gekochte Eyerdotter daran, mache den Deckel darauf, und lasse sie backen. Wenn man sie auftragen will, verklopfe etliche Eyerdotter mit einem Schoppen warm gemachten süßen Raum, und giesse es in die Pastete.

N. 369. Eine Pastete von Haselhünern.

Nachdem die Haselhüner flammirt und gebuzt, auch ausgenommen sind, so thue sie mit kleinen Schuncken und Speck spicken und auf die nemliche Manier einrichten, als wie Schnepfen, zum Fasz nimmst du aber ein wenig Kalbfleisch in ein Kastrol, wie auch einen Speck, feine Kräuter, Salz und Pfeffer, thue es auf den Feuer passiren; bis das Fleisch weiß wird, hernach thue es auf das Schneidbrett, thue die Leber von den Haselhünern roher dazu, schneide es fein hernach mache dir eine selbst beliebige Pasteten, und laß sie alsdenn im Ofen backen, mache auch eine gute Soop, und und servire sie sodann zur Tafel.

N. 370. Gänß- oder Enten-Pasteten.

Die Gänß oder Enten werden sauber gebuzt, die Fuß und Rutgrade entzwey geschlagen und eingebeizt, lasse es zwey oder drey Tag in der Beiz liegen, daß die Beiz wohl durchgreifet; mache es auf die Art wie die Indianisch-Pasteten, doch aber den Form wie die Gänß oder Enten; man kann auch einen mürben Taig machen, doch aber,
daß

daß der Teig wohl fest gemacht wird
gebacken wie die vorige.

N. 371. Gänß oder Enten-Pastete auf
andere Art.

Wenn die Gans oder Ente gerupft,
ausgenommen und wohl gesäubert ist,
spicke es mit Speck, und siede sie in lau-
ter Essig und Salz, ein wenig ab, lasse
sie wieder kalt werden, reibe sie mit Pfeffer,
Salz und Nägelein wohl, und bei-
de sie 24 Stunden in dem Essig, worinn
sie gesotten hat, nach diesem mache von
einem aufgeriebenen Teig eine Pastete,
gerade in der Form, wie Gans oder En-
te ist, bestreue den Boden wohl mit
Speck, geröstem Brod, Nägelein, ein
paar Wacholderbeeren, ein paar Lorber-
blättern und einem in das Kreuz geschnit-
tenen Zwiffel, lege alsdann die Gans
oder Ente darein, und Speck sammt den
geschnittenen Lemonien darauf; mache
die Pastete zu, und backe sie. Mittler-
weile trückne den ungerupften Kopf ein-
wenig, daß er nicht blutig ist, und stecke
ein Stöcklein in dem Hals, damit du
den Kopf nach dem Backen, an der Pa-
stete fest machen kannst. Auf beyden
Seiten der Pastete stecke beyde gleich-
falls ungerupfte Fliegel, und anstatt des
Schwanz

Schwanzes stecke etliche Federn von der Gans oder Ente in die Pastete. Wenn sie völlig gebacken ist, mache eine Brühe von Weinessig und Fleischbrüh, giesse sie durch eine kleine Oefnung in die Pastete, und trage sie auf.

N. 372. Kapauner-Pasteten.

Die Kapauner werden sauber gerupft, und ausgenommen, schlage die Fuß und Flügel, auch Ruckgrad entzwey, einge- baizt und gespikt. Wann es große Kapauner seynd, können sie 1. oder 2. Tag in der Baiz liegen; mache ein gutes Faisch, nimm Kalbfleisch, hake es klein, Ochsenmark, Kapri, Lemonischäler spanisch Rudelkraut, geweichte Semmel; diese klein gehakt, untereinander gerührt, gut gewürzt, Lemonisast, ein wenig Essig, daß es ansäuerlet wird, gesalzen; mache einen mürben Taig, treibe ihn aus, wie gewöhnlich ist, streiche von den Fleisch darauf, das andere auf die Kapauner, auch ein wenig Milchreim darüber, mache die Pastete zusammen, ein Herz oder vierecket, mache kleine Federl, oder einen schönen Ausschnitt, bake es in einer gleichen Hitze, 2. oder 3. Stund, darnach die Pasteten groß ist. Die Suppen giebt diese Pasteten ohnedem selber.

N. 373. Pasteten von jungen Kapäuneln.

Nimm 3. oder 4. junge Kapäuneln, lasse einen starken Wein oder Essig siedend werden, nimm auch von unterschiedlichen Gewürz darein, giesse es dem lebendigen Kapäuneln durch einen Trichter einen Löffelvoll ein, und binde den Hals geschwind mit einem Spagat zusammen, ziehe den Kapäunel die Haut ab sammt denen Federn, wie denen Häseln, richte es auf folgende Art: die Brust hervor gebogen, gespeilet zweymalen, daß sie heraus kommen wie die junge Häseln, sauber gespikt, mit gestossenen Krommetbeeren und Rumm bestreuet, und gut eingebaizt, lasse es 1. oder 2. Tag liegen, hernach mache die Pasteten, nimm auf die Tafel 2 Pfund Mehl, drey Viertel Butter in der Mitten geschnitten, und mit siedendem Wasser den Butter abgebrennt, mache den Teig schön fest zusammen; Eyer kommen nicht darzu: mache in der Pasteten den Form, wie eine Hasenpasteten, belege die Häsels mit Lemonischaler, Rossmarin, spanisch Rudelkraut, Butter, und gewürzt, Milchreim. Richte unter dessen den Backofen, und anderthalb Stund gebaken, mache ein gutes dickes Caprisuppel, und gieb es darüber.

N. 374. Pasteten mit jungen Kapäuneln
mit Aустern.

Die Kapäuneln werden sauber wie gebräuchlich, gebuzt, und ausgenommen, die Füsseln eingesteckt, sauber gespült, und ein wenig eingebaizt, mache einen mürben Zaig oder den vorigen, wie es beliebig ist, nimm die Kapäuneln aus der Baiz, und lasse es in einer Reim, mit Butter belegt, anlaufen, mit ein wenig Mustatblüh, klein geschnittenen Lemonischälern, und einen Löffelvoll Milchreim, laß es aufdünsten; die Sur nimm hernach, wann die Form gemacht ist, auf die Kapäunel, und verfertige die Pasteten, mache es schön zierlich; der obere Zaig muß nicht gar zu dick seyn, also ist zu merken bey allen Pasteten, wann kleine Sachen eingeschlagen seynd, daß der Zaig muß dünner ausgetrieben werden, die weil es nicht so lang brauchet zu baken, als wo grosse Sachen eingeschlagen werden. Wann die Pasteten gebaken ist, richte die Aустern; diese werden ausgelöst, das Meerwasser erst auf die lezt darzu genommen, nimm in ein Reimel Butter, und dünste die Aустern, nimm auch Lemonischäler, und den Saft, Semmelbrotseln, grünen Petersil, Milchreim, gut

gewurzt, ausgelöste Sardellen, und einen weichen Ochsenfuß der vorher schon gekochten ist; dieser wird auch geschnitten, in der Größe wie die Austern, lasse es untereinander einen Sud aufthun, und richte es eine Stund vor dem Tisch in die Pasteten.

N. 375. Indianische Pasteten.

Nimm ein gutes Indianisch, bereite es also zu, wie die Kapaunerpasteten, allein daß sie länger backen brauchet: man kann es mit Fleisch machen, oder ohne Fleisch, den Form mache wie das Indianisch ist mit Federn, und auf einen gebogenen Zein den Kopf schön zierlich gemacht, wie auch die Fliegeln und Schweif: wann es beliebet, kann auch ein Pelikan gemacht werden: mache auch Junge, die an der Brust saugen, bake es in einer guten Hiz, damit er nicht zusammen fallet, auch nicht zu gäh, damit die Federn, oder der Kopf nicht verbrennet werden. Zu dieser Pasteten kann ein Brandtaig gemacht werden, nimm 4. Pfund Mehl, 8, Eyer, 1. Pf. Schmalz in einen Kasterol, gieß so viel Wasser daran, als man vermeynet, daß genug ist, laß es miteinander auffieden, das Mehl gesalzen, und mit siedendem

Wasser und Schmalz den Teig ange-
macht schön vest. Diese Pasteten kann 3.
Stund baken; mache eine gute dicker Capri
oder Sardellensuppen, wann die Pastete-
ten gebaken ist, darein gegossen, und
auf die Tafel geben.

N. 376. Eine Pasteten von einer
Wildgans.

Nachdem sie sauber flammirt, gepuzt
und dressirt ist, must du den Spet und
Schuncken etwas dicker schneiden und das
mit spiken, hernach thu sie einen Tag
vorher in heissem Eßig beizen, mit
Kräuter, Zwiebel, und Lorberblätter,
und diesen 3mal heiß darüber gießen,
nach diesem mache sie zu recht in eine
Pastete, sie muß aber 5 Stunden im
Ofen baken, eine gute Soos wird dazu
gemacht, und zur Tafel servirt.

N. 377. Wild = Aenten = Pasteten.

Die Wildänten werden sauber ge-
buzt und ausgenommen; die Fuß einge-
stekt: mache eine gute Baiß, lasse es
darinnen anlaufen, wann die Baiß sie-
det, hernach gespikt, und lasse es etliche
Stunden in der Baiß liegen, nimm hüb-
ner

nerleberl, wie auch die Leber von Aenten-
 wann sie frisch seynd, hake es klein, nimm
 in ein Klein Butter, und laß die Aen-
 ten darinnen dünsten, nimm sie heraus,
 damit sie auskühlen, rühre die gehakte
 Leber in denselben Saft, allwo die Aen-
 ten gedünstet, nimm noch ein wenig
 Butter darzu, wie auch geriebene Sem-
 melbröseln, grünen Petersil, Milchreim,
 gewürzt, klein geschnittene Lemonischäler,
 ein wenig von der Waiz, allwo die Aen-
 ten gelegen seynd, damit es ansäuerlet
 wird; mache einen guten mürben Taig,
 einen Flecken ausgetrieben, richte die
 Aenten darauf, schütte den Morast dar-
 über, verfertige die Pasteten, und schön
 gebaken, die Suppen giebt es ohnedem
 sauber. Zu merken ist bey allen Paste-
 ten, was eingeschlagen, damit es äußer-
 lich zeiget, was darinnen ist, das Inne-
 re aber muß allezeit schön mürb seyn.

N. 378. Rebhühnel - Pasteten.

Die Rebhühneln werden sauber ge-
 rupft, und ausgenommen, gespikt und
 eingebaizt: mache den Morast auf die
 Art wie bey denen Wildaenten. Ein
 mürber Taig kann auch gemacht wer-
 den; mache es in allen wie die Wildaen-
 ten - Pasteten, schön gebaken, und gieß
 auf die Tafel.

N. 379. Rebhühnel = Pasteten auf andere Art.

Die Rebhühnel werden zubereitet wie die vorige. Das Faisch mache also: nimm von einem kälbernen Schlegel das Breit, hake es klein, nimm auch 4 ausgelöste Sardellen, Lemonischäler, Capri, Ochsenmark, und geweichtes Brod; dieses alles klein geschnitten, in einem Haferl wohl abgerührt, gesalzen, gewürzt, und ein wenig Milchreim, mache einen guten mürben Zaig, treib denselben aus, streiche von diesem Faisch so weit, als die Rebhühneln geleet werden, das andere oben auf die Rebhühneln gestrichen. Verfertige die Pasteten schön zierlich, mache es mit Federn und Flügeln, oder mit schönen Laubwerk und Ausschnitten; gebaken wie die Wildaenten = Pasteten zwey Stund, damit die Rebhühneln schön mürb werden; und giesse ein gutes ansäuerletes Süppel darüber.

N. 380. Rebhühner Pasteten auf andere Art.

Nehme die Rebhühner nach dem Rupfen aus, und ziehe sie durch mit Speß; hake die Leber davon mit etwas frischem Speß,

Spek, und einigen Hünnerleberln klein, wuzze das Gehakte mit Salz, Pfeffer und Nägelein und fülle die Rebhühner damit. Nach diesem mache von einem geriebenen Taig eine beliebige Pastete, lege breite Spek-Scheiben auf den Boden, und auf denselben die Rebhühner, bestreue sie mit Rosmarin, Lorberblättern, Salz, klein gestossene Muskatblüh, Pfeffer, Nägelein und Thimian, belege sie oben wiederum mit breiten Speis-scheiben, mache die Pastete vollends zu, und lasse sie in dem Ofen baken. Indessen mache eine dir beliebige, jedoch dazu passende Soos, und giesse sie nach dem Baken darein.

N. 381. Eine Pastete mit Savoyen-
kohl und Schinken.

Mache ein rechtes nach der Mode ge-
kochtes Rindfleisch, wenn es fertig ist,
so bake ihn in eine Pastete mit klein ge-
hakten Schinken und Spek, wann die
Pastete fertig ist, so nimm von vorge-
dachten Kohl und Schinken, der in
Scheiben geschnitten ist, koche und stobe
es durcheinander bis es fertig ist: wenn
denn die Pastete soll angerüchet werden
so schneide sie auf, und lege den Kohl mit
den Schinken in die Paste um das
D4 Fleisch,

Fleisch, und ein wenig darmit gebaken,
alsdenn servire es zur Tafel.

N. 382. Eine Pastete von allerley ge-
bakten Fleisch.

Nimm Hühner, Kalb- Hamel- und gu-
tes Rindfleisch, das alles in einem Topf,
oder Kessel mit Gewürz gar gekocht, daß
einem guten Geschmak hat, nimm hernach
1 oder 2 Pfund Reiß, koche den-
selben gut und dike in selbiger Fleisch-
brühe, thue denn das Fleisch alles zu-
sammen in eine Schüssel mit gutem
Bouillon, Butter und Muskatensblub,
denn mit dem gekochten Reiß über das
Fleisch zugemacht, und mit den Gelben
von den Ehern übergestrichen, und in
einer Tortenpfanne oder Ofen gar geba-
ken, alsdenn servire sie zur Tafel.

N. 383. Fasan- Pasteten.

Die Fasane werden sauber gebuzt,
und ausgenommen, die Fuß eingestekt,
sauber gespift, und eingebaizt, mache
das vorigbeschriebene Fleisch, mache ei-
nen abgebrannten Pastetentaig, vier
Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter,
wann mehrer Fasane seynd ist aber
nur

nur einer, nimmt man halben Theil, bereite das Mehl auf die Tafel, mache in der Mitten eine Gruben, schneide denn Butter oder Schmalz Blättelweil dar ein, nimm so viel siedendes Wasser, und gieß es auf den Butter, salze, und mache den Zaig zusammen, aber nicht zu weich, treibe den Zaig aus, streiche von dem Faich darauf, mache den Form wie ein Fasan, mit Kopf, Flügel und langen Schweif, wie auch die Fuß, hernach gebaken, und wohl Achtung geben, damit der Backofen nicht zu heiß, und nicht zu kalt ist, lasse es zwey und ein halbe Stund baken.

N. 384. Fasan = Pasteten auf andere Art.

Die Fasane werden zubereitet wie die vorigen, mache einen guten mürben Zaig, treibe denselben wie gebräuchlich, ist, zu zwey Fleken aus, wann die Fasane gebait und gespikt seynd, so nimm ein Kasterol mit Butter belegt, und laß die Fasane darinnen dünsten, laß wieder auskühlen, richte es auf den Zaig, nimm fleingeschnittene Lemonischäler, Butter, und gewürzt, ein wenig Milchreim, und verfertige die Pasteten, mache ein Herz, oder was beliebet, bake

die Pasteten schön Semmelfarb zwey und eine halbe Stund, mache die Brüß also: nimm ausgelöste Austern, diese werden in Butter gedünst, oder auch gedünst in Butter und Milchreim, Artoffeln, aber ein jedes besonders, daß die Brüß die rechte Diken bekommet, wann es zu dünn ist, so nimm kleingeriebene Semmelbröseln darzu, wann die Pasteten gebacken ist, so richte dieses ein halbe Stund vor dem Tisch darein, und setze es wieder in Backofen, damit die Fasanen einen guten Geschmack bekommen.

N. 385. Schnepfen = Pasteten.

Die Schnepfen werden erstlich sauber gerupft und abgeseigt, nimm das Eingeweid heraus, und hake es klein, strecke die Füßeln in die Schnepfen ein, und laß in einer Kasterol mit Butter belegt anlaufen, damit sie schön weiß werden, salze ihn ein, und drucke von einem Lemoni den Saft darauf, nimm den gehakten Morast, röste es in Butter, streue auch darzu Semmelbröseln, grünen Petersil, Gewürz und Milchreim, nimm gebähte Semmelschnitten, weiche es in süßen Milchreim, mache den Pastetentaig, nimm gutes Mundmehl, Butter und Schmalz, mit dem Rudel = Walger

ger wohl untereinander abgearbeitet, nimm 3 Eyer, und 6 Dotter, Wein und Wasser, mache den Zaig wohl best an, treibe ihn aus, wie gewöhlich, richte die Schnitten mit halben Theil, den Morast darauf, nimm die Schnepfen, und mache den Form drey- oder viereket, streiche den andern Morast darauf, und verfertige die Pasteten, richte die Schnepfenköpff auf die Schnitzfel schön zierlich herum, und gebaken 2 Stund, die Suppen giebt es ohnedem selber, dessentwegen heisset es die Morastpasteten.

N. 387. Schnepfen Pasteten auf andere Art.

Die Schnepfen werden sauber gerupft, und ausgenommen, das Ingeweid wird klein gehakt, und auf die Art zubereitet wie das vorige, die Schnepfen werden gespikt, und eingebaizt, laß etliche Stund in der Baiz liegen, mache einen mürben Zaig, oder Brandtaig, verfare mit dieser Pasteten wie mit der vorigen, mache es schön zierlich, schön Semmelfarb gebaken, und giebs auf die Tafel.

N. 387. Nussbäcker-Pasteten.

Die Nussbäcker werden sauber gerupft, der Kopf kommt weg, die Füßel werden eingestekt wie die Schnepfen, hernach sauber gespikt, und wohl eingebaizt, laß einen Tag in der Baiz liegen, nimm ein Klein mit Butter belegt, laß die Häker darinnen dünsten, nimm sie wiederum heraus, und laß austühlen, mache das Faisch also: nimm von kalbernen Schlegel ein halb Pfund Breit, hake es klein, bereite auch geweichte Semmel, Ochsenmark, Capri, Lemonschäler, etliche Sardellen, diese Stück alle klein gehakt, gewürzt, und ein wenig Milchreim, auch etliche Zeheri Knoblauch klein geschnitten darunter, mache einen guten mürben Zaig, schmiere ein Kasterol mit Schmalz, richte den Zaig ausgetrieben darein, lege erstlich von Faisch, hernach die Häker, die Brüstel unter sich; wann die Pasteten gebacken ist, wird es umgestürzt, damit der Saft untereinander kommet, lege obenauf das andere Faisch, und mache es mit einem Deckel zu, schön gebacken, und auf die Tafel geben.

N. 388. Hasen = Pasteten.

Erstlich werden die Hasen ausgezogen, und gehäutelt, hernach gespritzt und eingebaizt, mache einen mürben, oder Brandtaig, diesen wie gebräuchlich ist, ausgetrieben, belege den Boden mit Butter, Lemonischäler, Capri, Semmelbröseln, Rossmarin, gemischtes Gewürz, richte den Hasen darauf, also belege auch den Hasen obenauf mit diesem, und mache die Pasteten in Form eines Hasen, richte den Backofen in einer gleichen Hiz, schmiere die Pasteten mit Eyer, und 2 Stund gebaken, mache unterdessen eine gute Sardellensuppen, und richte es darein.

N. 389. Hasen = Pasteten auf andere Art.

Der Has wird auf die Art zubereitet wie der vorige, das Fleisch wird also gemacht: nimm kalbernes Fleisch, dieses klein gehakt, bereite auch Capri, Lemonischäler, geweichtes Brod, treibe ein Stükel Butter ab, rühre das Gehackte darein, gesalzen und gewürzt, mache es ein wenig ansäuerlet mit Lemonisafft, oder von der Baiz, allwo der
Has

Das ist gelegen, mache einen mürben oder andern Pastetentaig, streiche das Fleisch auf unten und oben, wie schon öfters gemeldet, verfertige die Pasteten, und bake es länger, als 2 Stund, gieß hernach ein Suppen darein, und gieß auf die Tafel.

N. 390. Wildprät = Pasteten.

Nimm von einem Hirschen das Ruck-Brätl, dieses wird gehäutlet, und sauber gespickt, mit gestossenem Kümm und Kronawetbeeren bestreuet, eingesalzen, und mit Essig besprenget, laß ein oder zwey Tag liegen, mache einen guten Brandtaig, treibe denselben aus wie gebräuchlich ist, belege den Boden mit fleingeschnittenen Lemonischälern, Butter, Capri, Rosmarin, Lorberblätter, Gewürz, und richte das Ruck-Brätel darauf, belege es auch obenauf wie unten, mache den Form wie ein Lateinisches S. mache die zwey Schnirkel schön mit Lauben, richte den Backofen in einer guten Hiz, und gebaken drey Stund, mache ein gutes Caprisuppel, richte es darein, und gieß auf die Tafel.

N. 391. Wildprät = Pasteten auf
andere Art.

Das Ruf = Brätel wird auf die Art zubereitet wie das vorige, das Fleisch wird gemacht wie zu der Hasenpaste- ten, wann beliebet, kann ein wenig Anablauch genommen werden, wie auch Milchreim, so wird es desto fastiaer, es kann auch gebaken werden gute drey Etund, mache eine gute Sardellensup- pen, und darein gegossen. Auf diese zweyerley Art kann auch die Lungel = Brätelpasteten gemacht werden.

N. 392. Rehschlegel = Pasteten.

Der Rehschlegel wird gehäutlet, und sauber gespitt, nimm kleingestossen Kro- nawetbeer und Rüm, mit diesen bes- streuet, und eingesalzen, mit kalten Es- sig besprenget, laß ihn liegen, daß er schon mürb wird, etlichemal umgekehrt, mache einen guten mürben oder Brand- taig, zu dem Brandtaig nimm 4 Pfund Mehl, auf die Tafel voneinander gebrei- tet, anderthalb Pfund gesalzenen But- ter, oder Schmalz Blattelweis darein geschnitten, gesalzen und mit siedenden Wasser den Taig angemachet, treibe
2 Flez

2 Fleken von demselben aus, belege den Boden, wie schon öfter gemeldet, mit Butter Capri, Lemnischaler, Rosmarin, Lorberblätter, gemischtes Gewürz, richte den Schlegel darauf; imgleichen nimms auch oben auf, verfertige die Pasteten, und mache den Form wie der Rehschlegel ist, richte unterdessen den Backofen, der wohl geheizt ist. Drey oder vier Stund gebacken, mache eine gute Suppen, wann die Pasteten gebacken ist, richte es darein, und giebs auf die Tafel.

N. 393. Rehschlegel Pasteten auf andere Art.

Der Rehschlegel wird zubereitet wie der vorige, mache einen mürben oder Brandtaig, treibe ein halb Pfund Butter ab, rühre darein 8 ausgelöste feingeschnittene Sardellen, von einem Lemni die Schaler fein geschnitten, und den Saft darein gedruckt, nimm auch ein halb Pfund feingehacktes Kälbernes Fleisch, drey Löffelvoll Michreim, gutes Gewürz, feingeriebene Semmelbröseln, diese Stück alle im Butter gerührt, treib den Pastetentaig aus, belege den Boden mit diesem Abgetriebenen, richte den Rehschlegel darauf, das andere streiche oben auf den Schlegel, mache die Pasteten zusammen, und verfertige sie,

sie, gebacken wie die vorige, mache eine gute Brüh, und gieß es darein.

N. 394. Kälberneschlegel, Pasteten.

Nimm einen schönen weissen Kälbernen Schlegel, dieser wird gehäutelt, und das Bein entzwey gehakt, sauber gespült und eingebaizt, laß ihn 1 oder 2 Tag liegen, brauchet man aber den Schlegel geschwind, so laß die Baiz drey oder viermal sieden, und allzeit wieder auf den Schlegel gegossen (dieses kann in allem Fleischwerk, was eingeschlagen wird, in die Pasteten gemacht werden, wann es die Cil erfordert) mache einen guten mürben Pastetentaig, nimm den Schlegel aus der Baiz, laß ihn in einer Rein mit Feisten belegt dünsten, treibe den Taig aus, belege denselben mit Butter oder Ochsenmark, Lemonischäler, Rosmarin, Lorberblätter, gemischtes Gewürz, auch obenauf belege den Schlegel mit diesem Vorgescriebenen, alsdann mache den Form, wie ein Kälberner Schlegel ist, richte unterdessen den Backofen wohl geheizt, in einer gleichen Hiz, bake die Pasteten über drey Stund, mache unterdessen eine gute Kaprisuppen, und richte es darnach ein, wann die Pasteten gebacken ist, giebs auf die Tafel.

N. 395. Kälberne Schlegel-Pasteten
auf andere Art.

Bereite den kälbernen Schlegel auf die Art wie die vorigen, mache einen mürben oder Brandtaig, was beliebig ist, mache das Faisch, nimm drey Viertel kälbernes Fleisch, dieses klein gehackt, treibe einen Viertel Butter ab, bereite 4 ausgelöste Sardellen klein geschnitten, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten, rühre dieses in den abgeriebenen Butter, Salz, und gut gewürzt, treibe den Taig aus, nimm von diesem Faisch, belege den kälbernen Schlegel unten und oben, und mache die Pasteten zusammen, der Form wird gemacht wie in der vorigen, gebacken 3 Stund, oder auch länger, wann der Schlegel groß ist: also ist in allen Pasteten zu beobachten, daß, was eingeschlagen ist, allzeit schön mürb ist, und einen guten Geschmack bekommt.

N. 396. Kälberne Schlegel-Pasteten
mit Aустern.

Bereite den kälbernen Schlegel, wie die zwey vorgeschriebene, mache einen guten Pastetentaig, wie schon öftermalen

len gemeldet ist worden, treibe den Teig zu zweyen Flecken aus, aber wohl dick gelassen, nimm einen Vierteling Butter, diesen abgetrieben, 4 ausgeloste und kleingehackte Sardellen, von 2 Kapauern die Leber klein gehakt, oder von Hühnerleber, von einem Lemoni die Schaler kleingeschnitten, dieses in Butter abgerührt, gewürzt; alsdann richte die Schlegel, und das abgetriebene darauf gestrichen, verfertige die Pasteten, gebacken, wie die vorigen, nimm 30 Austern, diese werden ausgelost, und in Butter ein wenig gedunst, mit Lemonsaft, und ein Löffel Milchreim, nimm 3 Pfund körnige Brikken, diese werden geschwind ein wenig auf den Rost gebraten, und halben Fingerlange Stükel geschnitten, die Stükel wieder besonder in Butter mit ausgelosten Sardellen gedunst, ein Löffel Milchreim, wann die Pasteten gebacken ist, so richte es mit sammt der Soß darein, und giebs auf die Tafel. Auf diese Art kann auch die Hasanpasteten, auch mit Kapauner, oder Indianisch gemacht werden.

N. 397. Schunken-Pasteten mit Sulz.

Nimm einen geselchten Schunken, schneide das Schwarze, wieauch die Haut

sauber weg, und wohl ausgewässert, lege es nach diesem 24 Stund in ein Weingeläger, mache einen Brandtaig, wie zu einer andern Pasteten, belege den Boden mit einem saftigen Rindfleisch, nimm die Schuncken, die sauber abgewischt, und darauf gericht, belege es auch oben mit diesem Fleisch, verfertige die Pasteten, und 3 gute Stund gebaucken, wann die Pasteten aufgeschnitten ist, nimm das Rindfleisch weg, und mache viererley Sulzen, bereite 3 oder 4 kälberne Fuß, auch kälberne Knochen, dieses klein zerhackt, und gieß darein in den Hasen, allwo sie gesotten wird, Wasser und Wein, auch etwas von Essig, Lemonischäler, ein Zwiffelhäupel, geraschpelttes Hirschhorn, laß wohl einsieden, nimm auch ein wenig geweichte Hausenblattern darzu, seihe es hernach durch und laß einsieden, so viel man Sulzen vonnöthen hat, nimm von zweyen Eyern das Weisse, und rühre es darein, nimm ein sauberes wollenes Tuch, und laß es durchlaufen, damit sie schön klar wird, theile es ab auf 5 Theil, mache es ansäuerlet mit Lemonisafft, und Zucker darein, mache die Farben also: erstlich roth, mache es mit eingesottenen Alkermes oder Durnosol; die gelbe mache: nimm eine Pomeranzen, reibe den Zucker in den Schalen,

das

das gelbe schabe in die Sulzen; die weiße mache: nimm kleingestossene Mandeln in sauberes Tüchel, und treibe es mit der Sulzen durch, daß sie schön weiß wird; die grüne mache von Spenatospfen; die schwarze mache von Ciocolate; eine laß wie sie in sich selber ist; bereite ein Kasterol, und gieß eine darein, laß stehen bis sie sich sulzet, nimm wieder eine andere, und also fort; wann die Pasteten gebacken und ausgekühlet ist, nimm das Saftfleisch weg, wie auch den Defel, stosse die Kasterol in ein warmes Wasser, und auf ein Bret geschwind umgekehrt, schneide es schön Blättelweis, und richte es auf die Schuncken, gieb es ohne Defel auf die Tafel. Diese Sulze kann auch in die Gläser geschüttet werden, und ist auch auf andere Pasteten zu gebrauchen. Wann diese Sulze im Sommer gemachet wird, so muß man Eis haben, oder einen kalten Keller, damit sie sich wohl sulzet, sonst kommen die Farben zusammen.

Unterschiedliche Torten zu machen.

N. 398. Eine Citron-Torte.

Man schlage 10 bis 12 Eyer in eine Kasterol wohl klein, und rühre es zu einem

nem dicken Rührer, denn solches durch einen Durchschlag gestrichen, denn so mache man ohngefähr ein halb Pfund abgetriebenen Butter und schlage nach und nach 6 Eyerdotter dazu, von 3 bis 4 Citronen die Schalen gerieben, und auch den Saft hineingedrucket, 4 bis 6 gestoffene Zwieback, oder ein paar in Milch geweichte Semmeln und so viel geriebenen Hutzucker, daß es süß genug wird, denn auch die durchgestrichenen Eyer dazu gethan, und wohl durch einander gerühret, und denn in feinen Blättertaig zu einer Sorte verfertiget, aber anstatt einen ausgeschnittenen Defel kann man sie oben überher mit Striemeln bund und kreuzweis belegen, den Rand sauber umgekräuset und also gebacken. Oder man kann auch das Weiße von den 6 Eyerdottern zu einem steifen Schaum schlagen und zuletzt dazu rühren, und so machet man keinen Defel oder Striemeln darüber, sondern man mach nur ein Unterblatt von feinem Taig in einer Sortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und so hinein gethan, wenn es beliebt, der kann es sodann mit Zuckerplättchen belegen und also mit gelindem Feuer gar backen, alsdenn servire es zur Tafel.

N. 399. Eine Aepfel-Torte.

Wenn man die Aepfel vorher abschälet und in 4 Stücken, als auch die Kernhäuser rein herausgeschnitten hat, so werden sie in ganz dünne Scheibchen geschnitten, und denn in eine Pfanne mit ein wenig Butter, Zucker, gestossenen Zimmet, klein gehackten Citronschalen, und so man will, auch klein geschnittener Secade, ein wenig auf den Feuer abgeschwizet, und, so die Aepfel nicht gar zu sauer und wässerig sind, so kann man auch ein wenig Wein dazu giessen, aber daß sie ja nicht zu dünn und zu weich gemacht werden; denn abkühlen lassen, und in gutem feinem Blättertaig eine Torte davon gemacht, wie vorher; so wird sie recht.

N. 400. Eine Kirschen-Torte.

Die Steine muß man erst aus den Kirschen machen, und denn mit einem guten Theil Zucker in eine Casterol thun, und ein wenig kochen lassen, so gehet der Saft heraus, denn die Kirschen mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Kirschenuppe oder den Saft mit ein wenig gestossenem Zwieback, gestossenem

nem Zimmet und kleingehakten Citronschalen, ein wenig kurz und dick einge-
kocht, denn die Kirschen wieder dazuge-
than, einmal zusammen durchgekocht
und hineingesetzt, daß sie abkühlen, denn
ferner in einen feinen Taig zu einer
Torte verfertigt.

N. 401. Erdbeeren- oder Himbeeren- Torte.

Die Erdbeern und Himbeern werden
nur rein gemacht, abgewaschen, und
denn auf einen Sieb gegossen, daß sie
rein abtropfen, und denn nur mit ein
wenig Zucker, gestossenen Zimmet und
Klein gehakten Citronenschalen angenen-
get. Man kann auch wohl ein ganz
wenig gestossenen Zwiebak mit darunter
mengen, insonderheit unter die Himbeeren,
weil selbige saftiger sind, und denn nur
mit Blättertaig in eine Torte verfer-
tigt; so ist es recht.

N. 402. Marzipan-Torten

Auf eine Torten nimm anderthalb
Pfund schön Klein gestoffene Mandeln,
bereite eine messingene Pfann, 3 Bier-
ting Zucker, 2 Löffel Wasser, und laß sie-
den bis er schön dicklet wird, alsdann
rühre die Mandeln darein, und laß
wohl

wohl anziehen, drucke darein von einem Lemoni den Saft, von zwey Eiern das Weiße wohl umgerühret, daß sie schön bilet werden, nimm ein Tortenblech mit Schmalz beschmieret, die Oblater mit Eyerklar, und das Tortenblättel mit diesem belegt, streiche vom Zaig darauf, nimm eingemachte Salsen, und darauf gestrichen, von den andern Zaig mache schöne Ringeln, oder aufgesetzt geflochten, es kann auch mit einer Sprizen schön zierlich gemachet werden, bake diese Torten in einer gemachen Hiz, mache ein weißes und rothes Eis, auch mit Mandelbögen schön hoch aufgericht, auf die Tafel geben, und mit eingemachten Sachen schön gezieret.

N. 403. Marcipan = Torten auf andere Art.

Nimm 1 Pfund groblecht gestossene Mandeln, bereite 3 Vierting gefahnen Zucker, und 6 Loth Mundmehl, nimm in einen Weidling 6 Loth frischen Butter, diesen schön pfläumig abgerieben, drucke darein von einem Lemoni den Saft, und gie Schäler klein geschnitten, rühre auch darein die Mandeln und Zucker, ein halbe Stund gerühret, hernach die 6 Loth Mundmehl so viel gerühret, daß unter-

einander kommet, bereite ein flaches Tortenblättel, geschmieret mit Butter, ein Theil von dem Teig darauf gestrichen, fülle es mit eingemachten Salsen, den andern Teig sprize, oder mache ein Gätter darüber, gemach gebacken.

N. 404. Ein gute Pomeranzen-Torten

Bereite zu einer Torten ein Pfund klein gestossene Mandeln, ein halb Pfund gefähten Zucker, siede 18 Eyer hart, und löse die Dotter heraus, nimm 5 Stück Portugeser, oder süsse Pomeranzen, reibe die Schalen oder das Gelbe an einem Reibeisen ab, bis auf das Weiße, stosse die Schaler in einem Mörser schön klein, auch die hartgeseene Eyerdotter darunter gestossen, nimm 6 Loth frischen, oder gesalzenen Butter, diesen schön pfläumig in einem Weidling abgetrieben, rühre darein die gestossene Mandeln, eine Viertelstund abgerühret, hernach den gefähten Zucker wiederum ein Viertelstund gerühret; alsdann nimm die Pomeranzenschalen, Eyerdotter, und vier Loth Mundmehl, dieses so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, bestreiche ein flaches oder umgekehrtes Tortenblech mit Schmalz oder Butter, von diesem Ab-

getr
füll
and
mac
mit
sam
eine
es a
schö
rich

N.

N
te,
Ma
ein
Wa
ipin
Zuf
wen
rein
Do
St
Por
eise
sch
Ab
tel
und

ge

getriebenen den Boden aufgestrichen, fülle es mit Hetschepetsch-Salzen, den andern Zaig sprize Ringelweis herum, mache den gewöhnlichen Raif herum, mit Schmalz bestrichen, und schön langsam gebaken. Wann diese Torten auf eine Rundtafel gegeben wird, so mache es auf ein umgekehrtes Tortenblech, mit schönen Eis, und Mandelbögen ausgericht und gezieret.

N. 405. Pomeranzen-Torten auf andere Arte

Nimm zu einer Torten 1 Pfund geschälte, und klein geschnittene oder gebackte Mandeln, bereite drey Viertel Zucker in ein messingenes Beck, ein Seitel frisches Wasser, siede es, bis sich der Zucker spinnet, oder schön dick wird, schütte den Zucker in einen Weidling, lasse ihn ein wenig auskühlen, und die Mandeln dazrein gerühret, schlage 6 Eyer und 4 Dotter auf einmal darein, eine ganze Stund abgerühret; reibe von 2 süßen Pomeranzen das Gelbe auf einem Ribseisen herunter, einen Viertel klein geschnittenen Citronat, rühre es in das Abgetriebene, bestreiche ein Tortenblatt mit sammt dem Raif mit Butter, und Oblat belegt, das Abgetriebene dar-

ein

ein geschüttet, und schön langsam gebacken. Mache ein schönes Eis darüber, und mit spanischen Weichseln und eingefottenen Marillen gezieret.

N. 406. Muscazoner = Torte.

Zu einer Torte nimm 1 Pfund Mandeln, ein halbes Pfund schwölle, und klein gestossen, das andere halbe Pfund wische sauber ab, und mit sammt denen Schälern auch klein gestossen; bereite drey Viertel gefahnen Zucker, 1 Loth Zimmet, ein halb Loth gestossene Nagelein, 1 Muscatnuß gerieben, von zwey Lemonien die Schaler klein geschnitten, 8 Loth Mundmehl; richte dieses auf eine Tafel, alles zusammen abgewischt, nimm von 8 Eiern die Dotter, und mache den Teig zusammen, bestreiche ein flaches oder umgekehrtes Tortenblättel mit Schmalz, belege es mit Oblaten; treibe von diesem Teig einen dünnen Flecken aus, und darauf gericht, nimm zu der Füll eingemachte Ribiseln, von dem andern Teig mache Kreuzweis ein Gätter, nimm den Muscazoner = Model, den andern Teig darinnen ausgedruckt, und lege überall entzwischen, oder aufgebogen, bis der Teig gar ist, hernach den blechernen Reif herum gemacht, und

und schön gemacht gebacken; mache ein Wasser = Eis von Zucker darüber

N. 407 Muscazoner = Torten auf andere Art.

Nimm zu einer Torten anderthalb Pfund kleingestossene Mandeln, treibe 3 Vierteling frischen Butter ab in einem Weidlig, drey Vierteling gefähten Zucker darein gerühret, vorhero aber nimm 10 Eyer, in Butter abgerühret, hernach die Mandeln und den Zucker, rühre es drey Viertelstund, zulezt kleingestossene Gewürznägerln, Zimmet, geriebene Muscatnuß, kleingeschnittene Citronat, und von einer Lemoni die Schäler kleingeschnitten, das Tortenblättel sammt dem Raif bestrichen, das gerührte dareingeschüttet, und langsam gebacken; mache ein Eis, oder was beliebet, darüber, und giebs auf die Tafel.

N. 408. Schwarze Brod = Torten.

Bereite zu einer Torten 8 Eyer, und 6 Dotter in einen Hasen, nimm 1 halb Pfund gefähten Zucker darein, rühre es eine halbe Stund ab, bereite ein halb Pfund kleingestossene Mandeln, aber nicht

nicht benezt im Stossen, richte es auch darein, und wiederum drey Viertelstund gerühret, auf die lezt nimm 2 gute Handvoll schwarz geriebenes Hausbrod, ein wenig gestoffene Gewürznägerln, Zimmet, eine geriebene Muscatnuß, von einem Lemoni die Schäler kleingeschnitten, untereinander abgerühret; bestreiche ein flaches Tortenblättel mit sammt dem Raif, das gerührte darein geschützt. Man kann auch geriebene Ciocolate darunter nehmen, schön langsam gebacken, und Eys darüber gemacht.

N. 409. Brod = Torten auf eine andere Art.

Zu einer Torten nimm ein Pfund kleingestoffene Mandeln, zwey Handvoll geriebenes Brod in guten Wein geweicht, hernach ausgedrückt; richte die Mandeln und das Brod in einen Weidling, auch ein halb Pfund gefähten Zucker, gestoffene Nägerln, Zimmet, Muscatblub, von einem Lemoni die Schäler kleingeschnitten, nimm von zehen Ehern die Klar, nach und nach darein gerühret eine halbe Stund, bereite einen Vierting Mehl, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, nimm ein flaches Tortenblättel, bestrichen mit samt dem Raif mit

mit Schmalz, den Boden aufgestrichen, gefüllt mit eingemachten Salsen; den andern Zaig spritze, ein Gätter, und langsam gebacken.

N. 410. Zucker-Torten.

Zu einer Torten nimm in einen Weidling ein halb Pfund Butter, diesen schön pflaumig abgetrieben, rühre darein Eyerdotter, ein halb Pfund kleingeschnittene Mandeln, ein halb Pfund gefahnen Zucker, wohl abgerührt, von einer halben Lemoni die Schaler kleingeschnitten, ein halb Pfund Mundmehl, so viel gerühret, daß es untereinander kommet; bereite ein flaches Tortenblättel mit Lamm dem Raif bestrichen, den Boden Messerrücken dick aufgestrichen; fülle es mit Hetschepetsch-Salsen, den andern Zaig darüber gespritzt, und gebacken.

N. 411. Discorten, Torten.

Nimm auf ein Pfund Zucker 14 Eyer in einen Hasen, schlage es zwey Stunden ab auf einer Seiten, daß es schön pflaumig wird: auf die legt bereite einen Viertling Mundmehl, und ein halb Pf. gefahne Stärk, und darein wohl abgerüh-

rühret; bestreiche den gewöhnlichen Model mit Schmalz, und schütte ihn halb voll an: es gehet hoch auf, langsam in einer gemachten Hiz gebacken.

N. 412. Linzer-Torten.

Zu einer grossen Torten nimm 3 Viertel Butter in einen Weidling, diesen eine halbe Stund schön pfläumig abgetrieben; rühre darein ein halb Pfund kleingestossene Mandeln, rühre es wiederum eine halbe Stund, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Viertelstund gerühret. Auf die lest bereite drey Viertel gefähtes Mundmehl, von einer Lemoni die Schaler kleingeschnitten, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, ein wenig gesalzen; bereite ein flaches Tortenblättel, bestreiche es sammt dem Raif mit Schmalz, streiche den Boden auf, fülle es mit eingemachtem vom andern Zaig, spritze schöne Ringel, gebacken in einer mittleren Hiz; mach ein weisses und rothes Eis von Alkermes und Pistaxen, langlecht geschnitten, und darüber gestreuet.

N. 413. Linzer = Torten auf andere Art.

Nimm zu einer Torten in einen Weidling anderthalb Viertelung frischen Butters, treibe denselben schön pfläumig ab, 1 Pfund kleingestoffene Mandeln, eine Viertelstund abgetrieben, ein halb Pf. gefähten Zucker darein gerühret, treibe es in allem ab drey Viertelstund; auf die legt rühre darunter von einem Lemoni die Schaler kleingeschnitten, den Saft darein gedruckt, ein geriebene, Muscaruß, 8 Loth Mundmehl, wohlgerühret; mache es hernach in allem, wie bey vorbemeldter, schön langsam gebacken.

N. 414. Linzer = Torten mit Zimmet.

Bereite drey Viertelung Butter in einen Weidling, dieser wird wohl abgetrieben, rühre darein 9 Eyerdotter, einen nach dem andern, nimm darein ein halb Pfund kleingestoffene Mandeln, und wohl abgerühret, ein halb Pfund gefähten Zucker, zwey Loth gefähten Zimmet, eine ganze Stund gerühret, hernach wäge drey Viertelung Mundmehl, darein geschüttet, daß es wohl untereinander kommet, nimm ein flaches Tortenblättel, bestreiche es mit sammt dem Raif,

D

streis

streiche den Boden halben Messerrücken dick auf, nimm eingesottene Nibiseln; vom andern Teig mache ein abgerädletes Gätter, oder Ringel, langsam gebacken, und ein Eis darüber gemachet, giebs auf die Tafel.

N. 415. Mandel-Torten.

Bereite zu einer grossen Torten 1 Pf. fleingestoffene Mandeln in einen Weidling oder Hasen, ein halb Pfund gefäseten Zucker, rühre schön langsam darein 8 ganze Eyer, und 20 Dotter, dieses zwey Stund abgerühret, daß es schön aufgehet, bestreiche den darzugehörigen Model mit Schmalz, nimm von einer Lemoni die Schaler, kleingeschnitten, und darunter gerühret, giesse es in den bestrichenen Tortenmodel, und in einer mittleren Hiß gebacken. Der Backofen muß unten wohl abgekühlet werden, damit es sich nicht brennet.

N. 416. Mandel-Torten auf bessere Art.

Willst du eine gute Mandel-Torten machen nimm 1 Pfund fleingestoffene Mandeln in einen Weidling oder Hasen,
1 Pfund

1 Pfund gefähten Zucker darein, rühre
 in 2 Stunden 16 Eyer, und von 30 Eyer
 er die Dotter darein, schön gemacht ge-
 rühret, daß es schön pfläumig wird, be-
 streiche den darzu gehörigen Tortenmo-
 del mit einem guten Fleiß mit Schmalz,
 nimm von einer Limoni die Schaler
 feingeschnitten, auf die legt darein ge-
 rühret; schütte das Abgerührte in den
 bestrichenen Model, nicht gar voll, und
 gebacken. Zu merken ist bey der Man-
 del- oder Biscotentorten, daß der Back-
 ofen nicht zu heiß ist, absonderlich daß
 er unter sich wohl abgekühlet ist; es
 wird eine halbe Stund oder drey Vier-
 telstund gebacken. Auf diese Art wer-
 den auch die Mandel- Wandel gemacht.

N. 417. Gestiftelte Mandel-Torten:

Zu einer grossen Torten nimm andert-
 halb Pfund gebuhte Mandeln, ein halb
 Pfund stoffe klein, ein halb Pfund schnei-
 de stiftlet, und ein halb Pfund hacke
 klein, die gehackten und gestiftelten rich-
 te in einen Weidling, auch ein Bier-
 ring abgezogene und stiftlet geschnittene
 Pistazen, einen halben Viertelring Citro-
 nat, von einer Limoni die Schaler klein
 geschnitten, gefähten Zimmet, Nägerln,
 eingemachte grüne Nüssen, oder fleinge-

schnittene Zwespen, diese Stück alle zusammen; nimm 3 Viertel Zucker, und 2 Löffel frisches Wasser, siede den Zucker bis er sich spinnt, und hinein in das geschnittene gegossen, lasse es auskühlen, nimm das andere halb Pfund kleingestossene Mandeln in einen Weidling, zwölf Loth gefähten Zucker daran, 4 Eyer, und 8 Dotter nach und nach darein gerühret, eine ganze Stund abgerühret, hernach rühre das andere darein, und so viel gerühret, daß es untereinander kommet, bestreiche ein Tortenblättel mit sammt dem Raif, und mit Oblaten belegt, schütte es darein, und schön langsam gebacken; es gehet schön hoch auf. Mache ein Lemoni-Eis mit gefähten Zucker, und streiche es weil die Torten warm ist darauf. Man kann es auch mit aufgesetzten Mandelbögen zieren, nach Belieben.

N. 418 Gestiftelte Mandel-Torten
anderer Art.

Nimm zu einer Torten 5 Viertel Mandeln, diese werden geschwölt, und die Haut oder Schalen abgezogen, klein langlecht geschnitten, in ein frisches Wasser gethan, damit sie schön weiß bleiben; nimm drey Viertel Zucker in
ein

ein messingenes Beck, zwey Löffel frisches Wasser, lasse es schön dicklet einsieden, seihe die Mandeln ab, und rühre es darein, lasse es wohl dünsten, und öfters umgerührt, damit sie den Saft vom Zucker allen an sich ziehen; richte vorher ein umgekehrtes Tortenblättel, oder in der Noth ein zinnerne Schüssel mit Schmalz bestrichen, die Oblaten mit Eyerklar angestrichen, und belegt, richte die geröste Mandeln, weil sie warm seynd, geschwind darauf, mach einen Raif herum, schön langsam geladen, mache ein Eis darüber. Es kann auch aufgerichtet werden mit Mandelbögen, darnach die Zeit ist.

N. 419. Die geläuterte Mandel-Torten

Nimm ein Pfund sauber geschälte Mandeln, schneide es mit einem krummen Messer auf einem saubern Brett schön klein, hernach richte es in einem Weidling, schneide auch einen Viertel Citronat klein, auch darunter gethan, nimm drey Viertel Zucker in ein messingenes Beck, ein halb Seitel frisches Wasser, siede den Zucker bis er sich spinnt, schön dick, giesse ihn in die Mandeln, und abgerühret, schlage darein 4 Eyerdotter, und die Klar faumet gemacht,

lansam darein gerühret; rühre es drey Viertelstund in allem: bestreiche ein Tortenblättel mit sammt dem Raif mit Schmalz, und mit Oblaten belegt, schütte das Abgetriebene darein, und bache es in einer mittleren Hiß, mache ein Eis, und daraufgestrichen, mit langlecht geschnittenen Pistazi bestreuet, und auf die Tafel geben, wann das Eis hart ist.

N. 420. Geläuterte Mandel-Torten
anderer Art.

Nimm ein Pfund geschwollte Mandeln, drey Viertel schneide ganz klein wie die vorigen, einen Viertel stosse klein, richte es in einen Weidling zusammen, nimm von zwey Lemonien die Schaler, klein geschnitten, gestossene Mägerln, Zimmet und Muscatnuß; richte drey Viertel Zucker in ein messingenes Beck, gieß ein halb Seitel Wasser darein, laß ihn wohl dick sieden, und hernach in die Mandeln geschüttet, rühre es um bis sie auskühlen; rühre daran von 6 Eiern die Klar, faumet gemacht nach und nach. Auf die legt nimm 2 Loth langlecht geschnittene Pistazi, einen halben Viertel Citronat, etliche grüne eingemachte Zwespen geschnitten, so viel gerühret, daß es unter-

ein-

einander kommet, nim ein bestrichenes Tortenblättel mit dem Raif und mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, und schön langsam gebacken.

N. 421. Gehackte Mandel-Torten.

Zu einer grossen Torten nim 1 Pfund Mandeln, ziehe ihnen die Haut ab, und hacke es auf einem Brett schön klein, schlage in einen Hasen oder Weidling 3 ganze Eyer, und 3 Dotter, 3 Viertel gefähten Zucker, rühre es eine halbe Stund, nim darein die gehackte Mandeln, und rühre es wieder eine halbe Stund; bereite von 2 Lemonen die Schäler, einen halben Viertel Citronat kleingeschnitten, und darein gerühret, mit Butter bestrichen ein Tortenblech mit sammt dem Raif, das Abgerührte darein geschüttet, und schön gebacken.

N. 422. Brösel-Torten.

Erstlich nim auf die Tafel andert halbf Pfund Mehl, 1 Pfund Butter blättlet darein geschnitten, und ein halb Pf. Zucker, untereinander mit dem Rodel Walger abgearbeitet, nim 1 Ey, und

4 Dotter, ein wenig gesalzen, und mache den Teig zusammen; bereite eine Tortenschüssel, treibe von dem Teig den Boden aus, fülle es mit Eingemachten; mache vom andern ein doppeltes oder geflochtenes Gätter, bestreiche es mit Eiern, und backen.

N. 423. Brösel-Torten auf andere Art.

Bereite 3 Viertel frisch oder gesalzenen Butter in einen Weidling, diesen schön pflaumig abgetrieben, nimm 12 Eier, siede es hart, löse die Dotter aus, und reib es im Mörser, rühre es in dem abgetriebenen Butter eine halbe Stund, hernach ein halb Pfund gefähten Zucker, und wieder eine halbe Stund gerühret; nimm von einer Lemoni die Schälern kleingeschnitten, drey Viertel Mundmehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet; bereite ein flaches Tortenblättel, den Boden aufgestrichen, fülle es mit eingemachten Ribiseln, von dem andern Teig spritze schöne Ringeln, und langsam backen, auch einen Reif herum gemacht.

N. 424. Brösel-Torten wieder anderst.

Erstlich nimm 3 Viertel Mundmehl, ein halb Pfund frischen Butter blättlet darein geschnitten, mit Walger abgearbeitet, von einer Lemoni die Schaler klein geschnitten darunter, wie auch den Saft daran gedrückt, 3 gute Löffel Wein, 3 Eyerdotter, anderthalb Viertel gefähten Zucker, mache den Saig zusammen, treibe ein Blat aus, und belege das Tortenblättel, fülle es mit Singemachen; mache von dem andern Saig ein doppeltes Gätter, und schon gemacht gebäcken.

N. 425. Gute Gerben-Torten.

Auf ein mittleres Tortenblättel nimm ein halb Pfund gesalzene Butter, diesen sauber gewaschen, damit das Saure wegkommt, treibe ihn zu einen Blat aus, nimm ein Pfund Mundmehl auf die Tafel, schlage in einen Hasen 3 Eyer, und 3 Dotter, 4 Löffel dünnen Milchreim, und 2 Löffel gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, und schütte es in das Mehl, gesalzen, und den Saig angemacht, nicht gar zu fest, treib denselben aus vierecket, schlag den Butter auf

die halbe Flecken, den andern Teig darüber, in allen schlag ihn wie den Buttert Teig: nimm ein flaches Tortenblättel mit dem Raif, treibe nicht gar den halben Teig aus, richte ihn auf das Tortenblättel, mit gedunstnen Weinbeeren, Zibeben mit Zucker und Zimmet vermisch, gefüllt, mache von dem andern Teig ein doppeltes Gätter, und den Raif herum, lasse es aufgehen in einem warmen Ort, wie ein Kugelhopf, hernach gebacken; es gehet hoch auf, und wird schön pfläumig. Von diesem Teig kann man auch Krappfen machen, und füllen, aufgehen lassen in einem warmen Ort, und gebacken wie die Torten, mit Eyeru angestrichen.

N. 426. Gestängelte Gerben, Torten.

Nimm ein Pfund Butter, oder frisches Schmalz in einen Weidling, dieses eine halbe Stund schön pfläumig abgetrieben; bereite in einen Hasen ein halbes Seitel Milchreim, 12 Eyerdotter, und 3 Löffel gute gewässerte Gerben, rühre es untereinander ab, und treibe es in den abgetriebenen Butter schön gemacht, damit es nicht zusammenlaufet, nimm 2 Pfund gefähtes Mundmehl, rühre es darein, gesalzen, und den Teig angemacht, nimm ihn auf ein
mit

mit Mehl bestreutes Nudelbrett, ein wenig abgewürget, bereite ein flaches Tortenblech, und mache es in allem, wie die vorige beschrieben ist.

N. 327. Gerben. Torten auf andere Art.

Bereite zu einer Torte ein halb Pf. frisches Schmalz in einen Weidling schön pflaunig abgetrieben eine halbe Stunde, nimm darein ein halb Pfund kleingestossene Mandeln, wieder ein Viertelstund abgetrieben, von 10 Eiern die Dotter, einen nach dem andern darein gerühret, 4 Löffel gute gewässerte Gerben, und 4 Löffel Milch in diesem abgetrieben; auf die legt nimm ein Pfund Mundmehl, so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommet, nimm den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret, abgearbeitet: bereite ein flaches Tortenblech mit sammt dem Raif bestrichen, treibe den Boden aus, und belege ihn mit eingemachten Marillen, mache von dem andern Teig ein doppeltes Gätter, angestrichen mit Eiern, setze es in ein warmes Ort, laß wohl aufgehen, und hernach gebacken.

N. 428. Kleiben-Torten.

Nimm zu einer Torten ein Pfund Mandeln, diese werden sauber abgewaschen, und nicht geschwöllet, stosse es mit sammt denen Schälern nicht gar zu klein, bereite es in einen Weidling, ein halb Pfund gefähten Zucker, ein halb Loth Nügerln, eine geriebe Muscatnuß, von zwey Lemonien die Schälern kleingeschnitten, auch den Saft darein gedruckt, nimm vier Eyerdotter und Klar, faumet gemacht, drey Viertelstund abgerühret; bereite ein umgekehrtes Tortenblättel, bestreiche es mit sammt dem Raif, und mit Oblaten belet, den Saig darauf gestrichen, und schön gebacken. Nach diesem nimm einen Viertling Zucker in eine messingae Pfanne, ein halb Seitel Wasser, gesotten, bis er sich spinnet, bereite einen Viertling gehackte Mandeln, und darein gerühret, nimm zwey Handvoll Spenat, stoße ihn klein, drucke das Wasser aus, setze es zum Feuer, laß sie den, seihe es durch, so bekommest ein grünes Töpfel, rühre es unter die Mandeln, daß sie schön grün werden, schlage ein Eyerklar zu einem Faum ab, und darein gerühret, laß es noch ein wenig sieden; wann die Torten gebacken ist, richte dieses darauf, mit einem schönen
wei

weißen Eis vermischet, und setze es wieder in Backofen, und ausgetrocknet, damit das Eis hart wird.

N. 429. Kleiben-Torten mit harten Eyern.

Nimm drey Viertel Mandeln, wische es sauber ab, und stoß es mit sammt der Schalen schön klein, siede 6 Eyer hart, löse die Dotter aus, und reibe es im Mörser, bereite 6 Loth frischen Butter in einen Weidling, treibe ihn schön schäumig ab, rühre die gestoffene Mandeln darein, eine halbe Stund abgetrieben, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, und darein gerühret, die abgetriebene Eyerdotter auch darzu, von einer Lemoni die Schaler kleingeschnitten, wie auch den Saft, nimm gefähten Zimmet, gestoffene Nagerln, den Zaig angemacht, bereite ein flaches Tortenblättel sammt dem Raif, geschmieret mit Schmalz, streiche von diesem auf, fülle es mit Eingemachten, von dem andern Zaig spritze ein doppeltes Gätter oder Ringel, und schon langsam gebacken.

N. 430. Zimmet = Torten

Nimm 1 Pfund Mandeln, klein gestossen, ein halb Pfund gefahnen Zucker, ein Viertel Butter, 1 Viertel Munde mehl, 2 Eyerdotter, drey Loth gefahnen Zimmet, stosse diese Stuck alle zusammen in einem Mörser, daß wohl untereinander kommet, bereite ein flaches Tortenblättel, streiche von diesem auf, fülle es mit Eingemachten, von dem andern Teig mache Ringeln, oder schön zierlich gespritzt, schön langsam gebacken, mache ein Eis darüber, und laß im Backofen anziehen.

N. 431. Eine gute abgetriebene Torten.

Nimm ein Pfund gefahnen Zucker in einen Hasen, schlage 10 ganze Eyer darein, und gieß ein Eyerluchen, frisches Wasser darzu, rühre es eine gute Stund auf einer Seiten, hernach richte ein Pfund vierecket geschnittene Mandeln in Mehl, ungetriestert in den abgerührten Zucker, und Eyer daran, rühre es so viel, daß untereinander kommet, schütte es in ein mit Butter geschnittenes flaches Tortenblättel, mache den Raif herum, und gebacken.

N. 432. Nudel-Torten.

Erstlich nimm für eine grosse Torten drey Viertel abgezogene Mandeln, halben Theil stosse klein, mit Lemonisafft benezet, den andern halben Theil schneide gestiftlet, nimm ein halb Pfund gefihten Zucker, in einen Weidling, die gestoffene Mandeln darzu, rühre daran vier Eyer und drey Dotter, ein halbe Stund gerühret, mache vorhero von 2 Eynern und Mehl, mit ein wenig Zucker vermischet, geschnittene Nudeln, back es schön weiß aus dem Schmalz, zerbrich es wie die gestiftelte Mandeln, und rühre alle beide Stuck in das abgetriebene, daß wohl untereinander kommet, nimm ein geschmiertes flaches Tortenblättel mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, mache den Raif herum, langsam gebacken.

N. 433. Schmalz-Torten.

Erstlich nimm ein halb pfund frisches Schmalz, dieses in einem Weidling schön pfläumig abgetrieben, rühre 8 Eyerdotter, und zwey ganze darein, auch ein halb pfund kleingestoffene Mandeln, rühre es eine ganze Stund, von einer
Le-

Lemoni die Schäler kleingeschnitten, dar-
unter gethan, bereite drey Vierting
Mundmehl, so viel gerühret, daß unter-
einander kommet, nimm ein flaches Tor-
tenblättel, den Boden aufgestrichen,
fülle es mit eingemachten Salsen, ma-
che vom andern Taig ein Gätter, und
gebacken.

N. 434. Schmalz = Torten auf andere Art.

Erstlich nimm drey Vierting frisches
Schmalz, dieses treibe in einem Weid-
ling schön pflaumig ab eine ganze Stund,
darein gerühret 14 Eyerdotter, einen
nach den andern, hernach nimm ein
halb Pfund gefähten Zucker, 3 Vier-
ting Mundmehl, von einer Lemoni die
Schäler kleingeschnitten darunter, berei-
te ein flaches Tortenblättel, mit sammt
dem Raif mit Schmalz geschmieret,
streich vom abgetriebenen Taig darauf,
fülle es mit eingemachten Weibseln, von
andern Taig sprize ein doppeltes Gät-
ter, und schön langsam gebacken.

N. 435. Ringel = Torten mit Mandel-
Eis.

Nimm ein Pfund abgetriebene Mand-
deln,

deln, diese werden greblet gestossen, drey
 Vierting gefähten Zucker, richte es in
 einen Weidling, schlage 4 Eyer und 4
 Dotter daran, rühre es eine Stund,
 nimm auch von einer Lemoni die Schä-
 ler kleingeschnitten darunter, einen Vier-
 ting Pistazi langlecht geschnitten, gestos-
 senen Zimmet, Nagerln, schmiere ein
 Tortenblättel, so umgekehrt, mit sammt
 dem Raif, belege es mit Oblaten, schüt-
 te das Abgerührte darein, und gemach
 gebacken, mache das Mandel- Eis,
 nimm ein halb Pfund Mandeln, die
 schön weiß gebuget seynd, kleingestossen
 und im Stossen mit Lemonisaft ange-
 feucht, wann diese kleingestossen, bereite
 anderthalf Vierting gefähten Zucker,
 von zwey Eyern die Klar, und reibe es
 in einem Mörser wohl untereinander ab,
 nimm diesen Taig in eine zinnerne Spriz-
 hen, mit einem kleinen Röhr, wann die
 Torten gebacken, sprize obenauf kleine
 Ringeln, schön zierlich, setze es in ein
 Tortenpfann, und nur obenauf Blut
 gemachet, damit das Eis hart wird,
 ziere es mit aufgesetzten Mandelbögen,
 einen schönen Buschen in der Höhe.

N. 436. Krebs- Torten.

Nimm 20 Krebsen, ziehe ihnen das
 stinkende Naderl im Schweiß heraus,
 R stofs

stosse es zusammen, gieß ein Seitel Milch daran, abgerührt, und durchgeseiht, setze es zum Feuer, laß es zu einem Topfen zusammen laufen, bereite von 40 gesottene Krebsen die Schweifeln, ausgelöst und gewürfelt geschnitten, im Mörser mit sammt dem Topfen gestossen, von denen Krebschälern mache einen Krebsbutter, nimm einen Viertel davon in einen Weidling, schön pfläumig abgetrieben, dareingerührt 3 ganze Eyer, und 3 Dotter, ein Viertel kleingestossene Mandeln, 1 Kreuzer in Milchgeweichte und ausgedruckte Semmel, rühre auch das gestossene darein, eine ganze Stund gerühret, nimm ein flaches Tortenblättel, mit sammt dem Raif geschmieret, streiche den Taig zwey Messerrücken dick auf, fülle es mit eingemachten Weichseln, vom andern Taig mache ein gespritztes Gätter, und schön langsam gebacken.

V. 437. Krebs-Torten auf andere Art.

Für eine Torten nimm 1 halb Pfund Krebsbutter, diesen treib schön pfläumig ab in einen Weidling, rühre darein 10 Eyerdotter, einen nach dem andern, 3 Löffel Milchreim, 3 Löffel Milch, 3 Löffel gewässerte Gerben, von 20 übersot-

te

tenen Krebsen die Schweiffel fleingehackt, das stinkende Nlederl herausgenommen, auch im Butter 3 Viertelstund abgerühret, nimm 3 Vierteling Mundmehl, und dareingerührt, ein wenig gestoffene Muscatblüh, Salz, und abgerührt, nimm ein flaches Tortenblättel, treibe ein Blat aus, fülle es mit Weinberl, und gebackten Mandeln, mit Zucker und Zimmet vermischet, mache von dem andern Taig ein doppeltes Gätter, auch den Raif herum geschmieret mit Eiern, setze es in ein warmes Ort, und laß aufgehen, bis der Raif voll ist, backe es in einer gleichen Hiz, und giebs gezuckert und warmer zur Tafel.

N. 438. Eine Torte zu machen von Mandel Butter-Taig.

Nimm für eine grosse Torte ein Vierteling Butter, diesen treib in einem Weidling schön pfläumig ab, rühre darein 8 Eyerdotter, einen nach dem andern, nimm 1 halb Pfund fleingestoffene Mandeln, auch darunter gerühret, ein halb Pfund gefähten Zucker, ein Pfund Mundmehl, mache den Taig an, nimm ihn auf ein Tafel, würge ihn ein wenig ab, treibe ihn aus zu einem vierecketen Flecken, bereite ein halb Pfund gewaschenen

R 2

Butz

Butter, und schlage ihn drey mal wie ein Buttersaig, nimm halben Theil zu dem Boden auf ein flaches Tortenblatt, fülle es mit Eingemachten, vom übrigen Saig mache ein Gätter, und schöne kurze Fleckel abgerädelt auf den Ranst herum, backe es in einer gemachten Hiß.

N. 439. Spanische Torten.

Auf eine mittlere Schüssel nimm 3 Vierteling frischen Butter, laß ihn lauwet werden, und wieder abkühlen, daß sich das Saure zum Boden setzet, feibe ihn durch ein Sieb, laß ihn kalt werden, daß man einen Finger erleiden kann, gieß 3 abgekloppte Eyerdotter darein, eine halbe Viertelstund gerühret, nimm 2 Loth gefähten Zimmet, von 2 Lemonen die Schäler, kleingeschnitten, anderts halb Vierteling gefähten Zucker, 3 Vierteling Mundmehl, mache den Saig an, nimm ein flaches Tortenblech, treibe ein Blat aus, bereite ein truckene Füll darein, von dem andern Saig mache ein Gätter, schmiere es mit Eyerdotter, gezuckert, in geschwinder Hiß gebacken.

N. 440. Französische Torten.

Auf eine grosse Torten nimm 6 Loth gutes Schmalz, in einem Weidling schön pfläumig abgetrieben, rühre darein 3 Viertel kleingestossene Mandeln, eine halbe Stund gerühret, von 2 Lemonien die Schäler klein geschnitten, auch den Saft darein gedruckt, 1 halb Pfund gefahnen Zucker, rühre es noch eine halbe Stund, bereite einen Viertel Mundmehl darein, so viel gerühret, daß es untereinander kommet, nimm ein flaches Tortenblättel, streiche den Boden auf, fülle es mit Eingemachten, vom andern Teig mache ein doppeltes Gätter, oder Ringel gespritzt, schön langsam gebacken.

N. 441. Cioccolate-Torten.

Bereite einen Viertel Butter in einem Weidling, treib ihn schön pfläumig ab, rühre 6 Eyerdotter darein, einen nach dem andern, die Klar von Eiern saumet gemacht, auch gemacht darein gerühret, nimm 12 Loth kleingestossene Mandeln, 1 Viertel gefahnen Zucker, von einer Lemoni den Saft, darein gerühret, 5 Loth geriebene Cioccolate, 1. Loth Zimmet, nimm ein flaches Torten

tenblättel, mit sammt dem Raif geschnieret, mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, richte es schön gleich gebacken, schön langsam in einer gemachten Hiz, mache ein Eis, und giebs zur Tafel.

N. 442. Cioccolate-Torten auf andere Art.

Bereite für eine Torten 3 Viertel Mandeln, einen halben Theil gebust, und klein gestossen, den andern halben Theil wische sauber ab, mit der Schalen gestossen nimm es in einen Weidling, treibe vorhero in einem Hasen ein halbe Stund 6 Eyer und 8 Dotter ab, ein halb Pfund gefähten Zucker, rühre die gestossene Mandeln darein, und rühre es noch drey Viertelstund, auf die legt nimm 6 Loth geriebene Cioccolate, ein wenig gefähten Zimmet, von einer Lemosni die Schaler klein geschnitten, darunter gerühret, schmiere ein flaches Tortenblättel, mit sammt dem Raif mit Schmalz, schütte das abgerührte darein, und schön gemach gebacken, mache ein Eis mit Pistazi bestreuet darüber.

N. 443. Pistazi-Torten.

Nimm 3 Viertel kleingestossene Mandeln, mit Spenatropfen, wann sie gestossen seynd, benezt daß sie schön grün werden, bereite einen Viertel Pistazi, schwülz, und ziehe ihnen die Haut ab, und auch klein gestossen, nimm die Mandeln, und dieses in einen Weidling, 2 und 1 halben Viertel gefähten Zucker darzu, rühre es ab, wie die Mandeltorten, eine ganze Stund, schlage die Eyer nach und nach hinein, 9 ganze, und 10 Dotter, auf die lest nimm von einer Lemoni die Schaler, klein geschnitten darunter, schmiere mit Schmalz ein Mandeltorten-Model, oder ein flaches Tortenblech mit dem Raif, schütte das Abgerührte darrein, und langsam gebacken, hat eine gute Stund zu backen.

N. 444. Eis von allerhand Farben auf Torten.

Nimm von 3 Ethern die Klar, schlage es faumet ab, rühre gefähten Zucker darein, daß in der Dicken wird wie das Kindsköchel, rühre es in irde-nem Geschir eine Viertelstund, daß schön zah wird, theil es ab, so vielerley

Farben man machen will, eines laß weiß, das andere mache roth, mit eingesottetem Alkermesssaft, das dritte grün, mit Spenattopfen, das vierte braun, mit fleingeriebener Ciocolate; das fünfte gelb, mit ganzem ausgesottentem Saffran, oder Pomeranzenschalen, mit Zucker abgerieben, und gestossen, in das andere Eis gethan, das sechste blau, mit eingesottentem Beigelsaft. Wann die Torten gebacken seynd, streich ein jedes besonder, schön zierlich, oder nach Belieben, eines auf das andere, aber allzeit das erste gebacken, ehe das andere darauf gestrichen wird, und also fort, in der Höhe kan man es mit gefärbten geschnittenen Citronat, und stiftelsten Pistazi bestreuen, die Torten mit eingemachten Weichseln, Marillen, und ganzen Hetschepetsch zieren.

N. 445. Ein Eis auf andere Art.

Bereite für eine Torten in ein irdenes Rein einen halben Viertelstund gefäbten Zucker, rühr von 2 oder 3 Eiern die Klar darein, auf einer Seiten gerührt drey Viertelstund, wann es aber zu dick wird, nimm noch mehrer Eyerklar, wie länger es gerühret wird, desto dicker wird es, dieses Eis kann
auch

halb abgetheilet werden, mit Alkermes-
saft, oder Durnesol roth gemacht, und
kann zu allen Torten gebrauchet werden.

N. 446. Zimmet, Eis.

Nimm gefähten Zucker in ein messingae-
ne Pfann, darnach man viel Eis machen
will, truckne den Zucker auf einer Glut
wohl ab, mische gefähten Zimmet dar-
unter, daß schön braun wird, truckne
von 1 oder 2 Lemonen den Saft da-
rein, daß die rechte Dicken bekommet,
streich es auf die Torten, oder auf an-
deres Gebackenes.

N. 447. Mandel-Eis.

Bereite für eine Torten 1 Viertel
schön fleingestoffene Mandeln, die schön
weiß seynd, nimms in einen kleinen
Weidling, oder Mörser, nimm darein 1
Viertel gefähten Zucker, von 2 Eiern
die Klar, ungerührt, wann die Torten
gebacken seynd, fülle den Saig in eine
kleine Spritzen, die ein kleines Röhr-
el hat, mache schöne Ringeln und Ziraten,
setze die Torten in eine Tortenpfann,
obenauf Glut gemacht, unten aber ist
keine vunnöthen, dieweilen die Torten

obnedem schon gebacken ist, es brauchet nur das Eis ein wenig röset gebacken. Dieses Eis kann auf unterschiedliche Sorten gemacht werden. Auf diese Art kann auch das Pistazi-Eis gemacht werden; an statt der Mandeln, Pistazien, mit Spenattöpfen, angefeuchtet, daß sie schön grün wird. Kann auch gelb gemacht werden, mit dem Zucker abgetrieben in Pomeranzenschalen, und mache es auf die erste Art auf die Sorten.

N. 448. Tragant-Eis zu machen.

Nimm kleingestossenen Tragant, rühre ihn mit Rosenwasser, oder frischen Wasser schön glat ab, wie ein dünnes Kindsböcherl, laß ihn stehen, daß der Tragant wohl zergethet, drucke ihn durch ein Tüchel und rühre zweymal durch, gieb gefähten Zucker darein, daß so dick ist, wie ein Grieskoch. Dieses Eis wird einen Tag zuvor gemacht, damit der Zucker wohl zergethet wann man es aufstreichen will auf die Sorten, so setze es in ein heißes Wasser, läßt sich desto besser streichen.

N. 449. Erdbeer einzumachen

Nehme schöne große Erdbeer, lese die harte und ganze heraus, nimm ungefähr zu einem Pfund Erdbeer ein Pfund geläuterten Zucker, laß ihn kochen, so lang bis es zu brechen beginnet, hernach thue die Erdbeer in Zucker schütten, und lasse sie bey einem schwachen Feuer recht warm werden, daß sie den Zucker durchziehen, aber ja nicht kochen, sonst zerfahren sie; schaume sie sauber ab, und schütte sie in einen Topf, lege einen Bogen Maculaturpapier darauf, laß sie über Nacht stehen, des andern Tags schütte auf einen Durchschlag, daß der Saft ablaufen kann, nehme dann noch ein wenig frischen Zucker darzu, Koch ihn so stark, daß er vom Löffel dick herunter fällt, als wie ein Perle, so ist er stark genug, schütte dann die Erdbeer wieder herein, daß sie in Zucker durch und durch vermehrt werden, laß sie aber beyleibe nicht kochen, auch etlichemal im Kessel herum geschürt, daß der Schaum zusammen geht, und fleißig abgeschäumt, alsdann in Büchsen oder Gläser gethan, von Maculatur ein rundes Blatt geschnitten, oben darauf gelegt, verkühlen lassen, wohl verbunden und in einen kühlen Ort verwahrt, so sind sie gut.

N.

N. 450. Schwarze Nüsse einzumachen.

Laß die weisse Nüsse 8 oder 14 Tag vor Johannis, da sie noch klein sind, so viel brechen, als du nöthig hast, schneide ein klein wenig oben und unten von der Kappe, und steche sie mit einem Pfriemen, der klein seyn muß, drey mal durch und durch, lege sie in frisches Wasser neun Tage lang, gieb ihnen aber alle Tag frisches Wasser, daß die Bitterkeit völlig heraus kommt, wasche sie dann im frischen Wasser sauber aus, lege sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen und trocken werden können, setze einen Kessel mit frischen Wasser auf das Feuer, wann das Wasser im Sud ist, thue die Nüsse hinein, laß sie kochen so lang, daß, wenn man mit einer Stecknadel hineinsticht, selbige von sich selbst herunter fallen, so sind sie weich genug, alsdann wieder auf ein Sieb gelegt, und verkuhlen lassen, hernach mit dem geschnittenen Zimmet und ganzen Nägerln in die gestochenen Löcher gesteckt, und in eine Büchsen oder Glas gethan, alsdann mache den geläuterten Zucker dünne wie Wasser, giesse ihn warm über die Nüsse, laß über Nacht stehen, des andern Tags schütte ihn ab, thue noch mehr Zucker darzu und ihn eine halbe Viertelstunde kochen, gieß

gieß ihn wieder darüber, und so ver-
 fahre alle Tage, bis der Zucker wie ein
 Syroh ist, zum letztenmal aber, wenn
 der Zucker gekocht wird, so müssen die
 Nüsse alle mit sam hinein kommen, daß
 sie etliche mal mit aufrohen, thue sie
 dann in die Büchsen oder Glas, giesse
 Zucker darüber, und wann sie verkuhlt,
 so verbinde sie wohl und verwahre sie
 an einem kühlen Ort.



Sechster Absatz.

Von unterschiedlichen Backereyen,
 wie auch aufgeloffenen Röchel,
 und eingemachten Sa-
 chen.

N. 451. Gefüllte abgeriebene Ger-
 ben-Kräpfeln.

Für 20 Kräpfeln nim 7 Loth Schmalz,
 8 Loth Butter, in einen Weidling
 gericht, schön pfläumig abgerühret ein
 halbe Stund, schlage nach und nach 9
 Eyerdotter darein, 3 Löffel gewässerte
 Gerben, 6 Löffel süsse Milch, gieb Ach-
 tung, daß nicht zusammen lauset, wäge
 15 Loth