

was darinnen ist, das Innere aber muß allezeit schön
mürb seyn.

N. 1114. Wildprätpastette.

Nimm von einem Hirschen das Ruckbrattel, die-
ses wird gehäutelt und sauber gespickt, mit gestoffenen
Kümm und Kronaberbeeren bestreuet, eingesalzen, und
mit Essig besprenget, laß es ein oder 2 Tage liegen,
hernach in der Salz gut überdünsten. Mache einen
guten Brandtsalg, treibe denselben aus, wie gebräuch-
lich ist, belege den Boden mit klein geschnittenen Li-
monieschälern, Butter, Kapern, Rosmarin, Lorber-
blätter, Gewürz, und richte das Ruckbrattel darauf,
belege es auch oben auf wie unten, mache den Form
wie ein lateinisches S. Mache die 2 Schnirkel schön
mit Lauben, richte den Backofen in einer guten Hitze,
und 3 Stund gebacken, mache ein gutes Kapernsup-
pil, und richte sie darein.

Fünfter Absatz.

Von verschiedenen Torten, feinen
Bäckereyen, süßen und sauren Callaten, Sal-
sen, Gefrorenen, Sulzen, Eingefottenen,
wie auch Säften.

I. Abschnitt.

Verschiedene Torten.

N. 1115. Abgetriebene Torte.

Nimm 3 Bierling Schmalz in einen Weidling, tre-
be es schön pflaumig ab, hernach schloge 1 ganzes Ey,

und 5 Ecker, jedes wohl verrührt, daran. Dann
 nimm 12 Loth gestoffenen Zucker darein, und salz es.
 Nimm 1 Pfund Mehl, 1 Viertel Mandeln, und
 gewürfelt geschnittene Limonieschäler darein, laß es
 im Wübling ein wenig sieden, daß es anziehet. Her-
 nach nimm es auf ein Bret, schneid es in der Mitte
 von einander, schmier ein Blättel mit süßen Butter,
 und walf einen Theil Messerrücken dick aus, lege ihn
 auf das Blättel, und streich was Eingemachtes dar-
 auf. Mache von einem Taig Fingerdickes Strängel, la-
 ge sie schön darauf, bestreiche sie mit einer saumichten
 Eyerklar, setze sie in die Tortenpfanne, und backe sie
 schön langsam heraus, gib oben mehr Blut als un-
 ten. Bevor du sie auf die Tafel giebst, zuckere sie.

N. IIII6. Aepfel oder Rittentorte.

Nimm 1 Pfund Zucker in ein messingenes Beck,
 schütte ein Seitel Wasser daran, und lasse es zusam-
 men ein wenig sieden, sodann schneide ein gutes Pfund
 sauber geschälte und gepuzte Taffet- oder Marschanz-
 geräpfel klein gespaltelt darein, und lasse es zusammen
 sieden, bis es sich schön salzet, und die Ritten oder
 Aepfel ganz glatt gekochet, und gerührt sind, alsdann
 nimm 12 Loth gestiftete geschnittene Mandeln, 4 Loth
 klein geschnittene Citronenspalten, von 2 Limonie die
 Schäler und den Saft dazu, lasse es zusammen koch-
 en, und wenn es sich genug gesulzet, so überlege ein
 Tortenblättel mit Oblat, gib das Gesulzte darauf,
 und streiche es schön glatt darüber, wenn es starr ge-
 worden, so nimm von 1 oder 2 Limonie den Saft,
 thue gefähten Zucker darein, daß es in der Dike wie
 ein Köchel wird, und rühre es, daß es ein schön we-
 ßes Eis werde, alsdann streiche es über die Torten,
 und lasse es trocknen, so ist sie fertig. Nur muß
 du die Torten, wenn selbe ob dem Feuer ist, öfters
 aufsehren, damit sie nicht anbrennet. Du kannst auch

ein paar Ritten, und 4 Loth klein geschnittene Pomeranzenzitronen dazu nehmen.

N. 1117. Biskotentorte.

Nimm 5 ganze Eyer, und 7 Dotter in ein Häfen, schlag sie eine gute Weile ab. Hernach rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, und schlage sie eine halbe Stund gut ab. Nimm gewürfelt geschnittene Limonenschäler darein, und auf die legt 12 Loth gefähtes Stärkmehl, so viel gerührt, daß es untereinander kommt. Dann schmier ein Blattel oder Mosel, und gieß den Teig geschwind hinein, und also bald in eine gut gehitzte Tortenpfanne, und laß sie ganz gemach backen. In der Höhe darf es gar nicht viel Blut haben, sonst wird es gleich braun, und geht nicht gut auf. Es hat eine ganze Stund zu backen, weil es sehr langsam gebacken werden muß.

N. 1118. Blättertorte.

Nimm 2 Pfund harten Butter, wasche denselben Abends zuvor in kaltem Wasser aus, schlage ihn in kleine breite Flecken, lege ihn in ein anderes kaltes Wasser, und lasse ihn die Nacht über darinn liegen; hernach nimm 2 Pfund Mehl, und 4 ganze Eyer, gieße sie ab in ein halben Seitel Wasser, und in ein Viertelseitel Rosenwasser; knete es mit diesen 2 Pfund Mehl zu einen steifen Teig, rolle ihn aus, trockne den ausgewaschenen Butter mit einer weißen Serviette ab, lege ihn auf den Teig, und schlage alle 4 Ecken kreuzweis übereinander, rolle ihn einen halben Fingerdick aus, lege den Teig wie eine Serviette in 6 Theile zusammen, wieder aufgerollt, und abermal in 6 Theile zusammen gelegt, so, daß er zmal ausgerollt ist. Es muß aber jedesmal Mehl untergestreuet werden, damit sich der Teig nicht anhängt; nimm alsdann eine große Schüssel, schneide nach derselben den Teig rund, und lege ihn auf einen Bogen Papier. Von den übriggebliebenen Teig schneide einen Streifen 2 Fingerbreit, lege

ihn rund in den zerschnittenen Boden eine Hand breit vor dem Rande, und feuchte ihn mit Wasser an, daß er fest sitzt; alsdann schneide 2 Streifen wie eine Hand breit, feuchte sie mit Wasser an, lege eins auf das andere, und formire einen Rand auf den zerschnittenen Boden. Nachher nimm eingemachte Kirschen, Himbeer, oder was dir beliebt, lege es Fingerdick in die Mitte, schneide Flagerbreite schmale Streifen, und mache ein Gitter darüber, wie die hinten angezeigte Zeichnung zeigt (siehe Taf. I. Fig. 3.) sodann bestreue mit 2 Eyerdottern, und ein wenig Wasser, vermittelst eines Pinsel die Torte, und lasse sie bey starker Hitze backen.

N. III9. Bögentorte.

Nimm 2 und ein Viertelpfund Mandeln, 1 Viertelpfund schneide gestiftelt, und ein halb Pfund Pistazien auch so, die gestiftelte Mandeln kannst du zur Hälfte rotz färben, und wiederum trocknen. Die übrigen Mandeln stosse klein, neße sie ein wenig mit Wasser, daß sie nicht oblicht werden; nimm auch zwey und ein Viertelpfund Zucker, ein und ein halb Seitel Wasser in ein Beck, laß es kochen, bis es sich spinnet, hernach gib die gestoffnen Mandeln darein, rühre es wohl um, daß es sich nicht anbrenne, und laß die Mandeln wohl trocknen werden, wenn dieses geschehen ist, so schlaege 4 Eyerklar zum Eium, rühre sie darunter, und laß es noch ein wenig trocknen, auch ein wenig geschnittene Limonschäler darein: wer will, kann auch Gewürz nehmen, Nägeel, Zimmt und Muskatnuß, nimm auch ein wenig weiß gestiftelte Mandeln dazu, hernach belege ein hohes Tortenblattel mit Oblat, streiche vor dem getrockneten Teig klein Fingerdick darauf, mache den Kreis herum, schmiere ihn mit Butter, lege es in die Tortenpfanne, und laß es schön backen, daß es nicht zu braun wird; wenn es die rechte Farbe hat, so nimm es heraus; hernach nimm den übel-

gen getrockneten Zaig, - setze ihn wieder auf die Glut; schlage von 3 Eiern die Klar schön saumig. ab, und von ein und einen halben Limonte den Cast hinein, laß es wohl trocknen, nimm es von der Glut, rühre die gefärbten Mandeln und Pistagen hinein, auch von einem Limonte die Schaller klein gewürfelt geschnitten, darunter, wer will, kann auch ein Viertelfund eingemachte Nuß, einen halben Bierling Zitronat, und einen halben Bierling eingesottene Pomeranzenschalen gestiftelt geschnitten dazu thun, laß alles zusammen wohl trocknen, dann schneide Oblat drey Fingerbreit, und etwas länger als ein halbes Viertel, bestreiche sie mit Eyerklar, streiche von dem Getrockneten nicht gar zu dünn, kräuslicht darauf, hernach schmier die blehern Bögen mit Butter, lege die aufgerichtete Oblat darauf, und backe es in der Tortenpfanne, aber unter sich nicht zu braun, wenn sie oben ein wenig Farbe bekommen, mache ein dickes Eis darauf, setze es wieder hinein, gib oben mehr Glut, daß es aufgeh't, wenn noch von dem Zaig etwas vorhanden ist, mache mehr Aufgestrichenes, und wieder Bögen, sobald sie gebacken sind, mußt du sie biegen, richte es mit Eingemachten in die Höhe, und gib oben einen Buschen daran.

N. 1120. Brodtorte gefüllte.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, schwelle sie, und stosse sie recht klein, thue ein halb Pfund gefähten Zucker darunter, schlage 12 ganze Eier und 12 Obster darein, rühr es eine Stund, dann nimm einen halben Bierling Zitronat, klein geschnitten, auch klein geschnittene Limonteschaller, gekoffenen Timmet und Mägerl darunter, und 12 Loth schwarze Brodbrüsel, ein wenig mit Wein angefeuchet. Rühr es nur ein wenig untereinander, mache einen Reif um das Plättel, schmier den Reif gut mit Butter, schütte den Zaig darein, laß es schön gemach backen. Wenn es geba-

cken ist, so thue den Keif herunter, schneid mit dem Messer die obere Rinde ganz subtil herunter, hernach lege eingemachte Weichseln darauf. **Oder:** Schwelle ein halb Pfund Mandeln, und stosse sie recht klein. Nimm einen Epenattopfen, stoß die Mandeln, daß sie schön grün werden. Nimm ein halb Pfund gefähten Zucker darunter, klein geschnittene Limonieschäler, schlag 6 ganze Eyer, und 10 Dötter darein, eines nach dem andern. Rühre es auch eine Stunde, und daß muß eine Weile gerühret werden, bis die Torte gebacken wird. Mache den Keif wieder um die Torte schütte das Grüne darauf. Setze die Torte auf ein feuchtes Tuch, und wieder auf ein Blättel, daß es unter sich nicht viel Hitze hat, und laß es in der Höhe schön backen. Mache hernach ein roth und weißes Eis darauf, mit gebackene Pistazen bestreuet. Setze es von dem feuchten Tuche herunter, und laß das Eis gut trocknen.

N. 1121. Brodtorte schwarze.

Nimm ein halb Pfund gestoffene Mandeln, und 1 halb Pfund Zucker, 12 ganze Eyer und 12 Dötter, nach einander verrührt. Hernach 12 Loth schwarze Brodbrosel gefäht, von einem Limonie und einer Pomeranzen die Schaaalen, ein halb Loth gestoffene Gewürznügerl, ein halb Loth Zimmet, and von den Pomeranzen druck auch den Saft darein. Mische alles gut durcheinander, hernach feucht es mit Wein gut an, und wenn die Mandeln und Zucker schön dick gerührt sind, so thue das angefeuchte Brod, sammt allen was darinnen ist, hinein. Rühr es mit durcheinander, hernach das Blättel, und den Keif gut mit einem groben Salz vermacht. Schütte es darein, backe es schön braun. Wenn es gebacken ist, so bestreue es mit weiß und rothen Eis. Streue klein geschnittene Pistazen darauf, laß es noch ein wenig trocknen.

Wenn du willst, kannst auch 2 Zeltel Chokolade unter das Brod nehmen, so wird sie noch schwärzer.

N. 1122. Brodtorte schwarze auf andere Art.

Nimm 8 ganze Eyer, und 8 Dotter in ein Häfen, schlage sie eine Viertelstund gut ab, daß sie recht saumen, und dick sind, dann $\frac{1}{2}$ Pfund fein gekoffenen und gefähten Zucker, rühr es wieder eine Viertelstund, alsdann thue ein halb Pfund abgezogene, und klein gestoffene Mandeln auch darunter, rührs noch eine Viertelstund, hernach nimm 3 Loth recht trockene schwarze Brodröseln, 1 Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Nagel, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatnuß, alles klein gestoffen, dann 4 Loth eingemachte Citronat, von einen Limonie und einer Pomeranzen die Schäller, alles dieses gewürflicht geschnitten, und gut darunter gerührt, hernach druck von 1 und $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft darein, schütte es auf ein geschmieretes Blattlet mit einem Meiß, backe sie gemach, und mache ein Eis darauf.

N. 1123. Bröselortort.

Erstlich nimm auf die Tafel anderthals Pfund Mehl, 1 Pfund Butter blattlet darein geschnitten, und ein halb Pfund Zucker untereinander mit den Radelwaller abgearbeitet, nimm ein ganzes Ey und 4 Dotter, ein wenig gesalzen, und mache den Tatz zusammen. Bereite eine Tortenschüssel. Dreibe von den Tatz den Boden aus, fülle ihn mit Eingemachten, mache von den andern ein doppeltes oder gestochenes Gitter, bestreibe sie mit Ethern, und backe sie.

N. 1124. Butterortort.

Nimm ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, und von einem halben Limonie die Schäller, brösele es untereinander, nimm ein Viertelpfund gefähten Zucker. Mache den Tatz mit 2 Ethern an, hernach walke ihn aus, formire ihn wie du willst, gieb etwas Eingemachtes darein, und backe sie in einer gelind geheizten Tortenpfanne.

N. 1125. Chokoladetorte.

Bereite einen Viertelring Butter in einen Weibling, treibe ihn schön pflaumig ab, rühre 6 Eyerdotter darein, einen nach den andern, die klar von Eiern faumet gemacht, auch gemacht darein gerührt. Nimm 12 Loth klein gestossene Mandeln, einen Viertelring gesäyten Zucker, von einer Limonie den Saft darein gerührt, 5 Loth geriebene Chokolade, ein Loth Zimmet. Nimm ein flaches Tortenblatt, schmiere es mit sammt den Meis, belege es mit Oblaten, schütte das Abgerührte darein, rihte es schön gleich, backe es schön langsam in einer gemachten Hitze, und mache ein Eis darauf.

N. 1126. Erbsentorte.

Nimm ein Pfund Butter, treib ihn zu Schaum, thue in denselben 20 Eyer, aber nur von 10 Eyeren das Weiße; rühre es wohl, und thue noch ein halbes Pfund Zucker, ein wenig Limonieschaalen, etwas Zimmet und Mastatblüthe dazu. Unter der Masse nimm ein Pfund gekochte, und so trocken wie möglich durchgeschlagene Erbsen, und rühre es noch eine Viertelstund zusammen. Alsdann mache einen dünnen Boden von Butterteig, lege denselben auf ein Tortenblech, streiche die Erbsenmasse darauf, und laß es langsam backen.

N. 1127. Erdäpfeltorte.

Giede die Erdäpfel, gieb aber Achtung, daß sie nicht auffpringen, dann seihe sie in einer Kelter ab, wenn sie recht abgelausen sind, so schälle sie, und reib selbe auf einem Reibeisen. Nun nimm zu $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Erdäpfeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, gieb 8 ganze Eyer in etne Schüssel, und schlage sie recht gut ab. Hernach schütte zuerst den Zucker, und dann die Erdäpfel darein, rühre alles mit einander eine halbe Stunde lang recht stark; bestreche einen Tortenmoder mit Butter, und bestreue ihn mit Semmelmehl. Ehe du

den Saig in den Model einfüllt, so thue von einem auf dem Reibeisen abgeriebenen Limonie die Schäller dazu. Das March derselben kannst gewürfelt schneiden, und auch vor dem Einfüllen daretin thun. Sobald die Torte eingefüllt ist, so stelle sie in den Ofen, und laß sie schön gelb backen.

N. 1128. Eyertorten harte.

Nimm auf ein Brett $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, und $1\frac{1}{2}$ Viertel Zucker, auch $1\frac{1}{2}$ Viertel geschwülte und gestoffene Mandel, stoffe in einen Mörser 6 hart gesottene Eyerdötter recht klein, nimm $1\frac{1}{2}$ Viertel Butter daretin, stoffe es gut untereinander, hernach nimm sie heraus zu dem Mehl und Zucker, auch geschnittene Limonieschäller darunter, Gewürz nach Belieben, 7 Eyerdötter daran, mache den Saig zusammen, aber nur nicht wärken, daß es nicht flüssig wird, walke den halben Theil aus, auf das zugehörige Blattel, fülle das Eingessottene daretin, mache Stangeln darüber, auf der Höhe zuckere es ein wenig, backe es langsam, so ist sie fertig. NB. Du kannst auch von diesem Saig Biskotten und Ringeln ausstechen.

N. 1129. Feldtorte.

Nimm 2 Pfund Mandeln, schwell und schneide sie gestiftelt, stoffe ein Pfund Zucker klein, thue selben in eine Keiln, gieße ein Sittel Wasser darauf, laße ihn so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft. Thue die Mandeln daretin, lasse sie gut trocknen, auch von zwey Limonte den Saft, und von einer die Schäller, einen halben Viertel Zitronat gestiftelt geschnitten, auch etwas gestoffenen Zimmet und Nägerl. Dieses alles untereinander trocken lassen, zuletzt lasse es ein wenig abkühlen, und rühre von vier Eyerklar den Schnee darunter, mache um das Bergblattel einen Reif, diesen schmiere mit Butter, den Boden überlege mit Oblaten, fülle das Tortenblattel um und um mit den getrockneten Mandeln, in der Höhe lege es zwey Fin-

gerbreit hinaus, daß inzwischen sechs Felber bleiben. Alsdann thue es in die Tortenpfanne, damit es oben und unten schön röset wird, hernach nimms heraus. Indem sie backet, mache die Stücke, welche in die Felber gefüllt werden; alsdann nimm einen Vierteling Mandeln, stoß oder schneide sie stiftelt, mache sie mit Alkermessast roth, laß sie mit diesem Saft, und einer Handvoll gestoffenen Zucker auf einen Glütel in einem Reindel trocknen, färbe wieder andere Mandeln mit Spenattopsfen, thue sie in ein Reindel, etwas Zucker darauf, etliche Tröpfel Wasser, laß sie wie die vorigen trocknen, oder nimm anstatt diesen Mandeln gehackte oder gestiftelte Pistazen, hernach nimm 2 Pomeranzen, reib die Schaller herunter, thue das Ritzere schön heraus in ein Reindel, auch ein wenig übertrocknen, von den obigen Vierteling Mandeln kannaß Theile machen, so viel du willst, und färden nach Belieben. Nimm die warme Torte, fülle in ein Feld die rothen Mandeln halben Theil, in das zweyte Feld die Pomeranzen, in das dritte die grünen Mandeln oder Pistazen, in das vierte weisse Mandeln, in das fünfte das Braune vom Chokolade, in das sechste wieder grüne Mandeln. Mache auf die Torte ein weißes Eis, in die Felber darf kein Eis kommen, doch aber von Akorzltalg mache Schwammerl oder Rättig in die Felber, laß es ein kleines wenig übertrocknen, ehe die Früchte darauf kommen, daß aber die Feldeln die Farbe nicht verlieren.

N. 1130. Gernitorte.

Erstlich wäge 3 Loth Butter, und eben so viel Schmalz, treib es untereinander recht pflaumig ab, rühr 1 halbes Seitel laulichtes Obers nach und nach hinein, und treibe es wieder gut ab. Hernach schlage 2 ganze Eyer, und 3 Dötter darein, verrühre eines nach dem andern recht gut. Hernach nimm 2 gute Löffelvoll Germ darein, verrühre sie ebenfalls gut darunter.

Dann nimm ein Viertelpfund Mehl, und zuckere es so viel du willst, misch es nur ein wenig untereinander, hernach streich es auf ein Blättel, und fülle etwas Eingemachtes darein, was du hast. Mach von dem übrigen Taig Stängel darüber, und den Reif herum. Setze sie in die Tortenpfanne, und backe sie schön, so ist sie gut.

N. 1131. Germtorte auf andere Art.

Treibe ein halb Pfund Butter mit 4 Eßlöffelvoll süßen Oberg, dann 2 ganzen Eiern und 6 Dottern, eines nach dem andern, recht pflaumig ab, hernach thue 2 Eßlöffelvoll Germ, und ein halb Pfund Mandelmehl darein, und schlage den Taig so lang, bis er sich vom Löffel schält, streiche den halben Theil desselben auf ein Tortenblättel, und fülle ein trocknes Eingefottenes darein, von den übrigen Taig mache Stängeln, lasse sie gehen, und backe langsam.

N. 1132. Geschobene Torte.

Rühre ein Pfund gefähten Zucker mit 6 zu Schnee geschlagenen Eyerweiß so lang, bis es recht dick wird, hernach gieß 1 Pfund abgezogene und geschnittene Mandeln, Limonenschäler, gestoffene Pomeranzenblüß oder Vanille; alddann schmiere das Blättel mit Butter oder Wachs, streiche von den Gerührten etwas darauf, und backe es in der Tortenpfanne, wenn es gebacken ist, so schneide es in der Mitte voneinander, und mache drey Fingerbreite Stängel, diese schiebe zusammen, gieß es auf ein Bergblättel, und so verfähre durchaus mit dem Uebrigen: wenn alles so gebacken ist, stelle es noch in die Tortenpfanne, und laß es besser ausziehen, backe es nur leicht Semmelgeiß, mache ein Eis darauf, oder besäe es mit Pistazen.

N. 1133. Gesprigte Torte.

Nimm 2 Pfund Mandeln, und 1 Pfund Zucker, stosse es klein, dann schlage die Klar von 4 Eiern auf einem Zinnteller, daß sie schön faumtig wird, dieß

alles rühre untereinander ab, sodann theile diesen Talg auf 2 Theile, und nimm zum Boden eine Mustatnuß, und noch einmal so viel Zimmet, stoffe es, und rühre es unter einen Theil Talg, schmiere ein Blattel mit Butter, lege Oblatten darauf, und streich den gewürzten Talg darüber, fülle ihn mit Citronat; den andern Talg fülle in einen Spritzkrapsenmodel, und druck ihn schön ordentlich darauf, laß über Nacht stehen: den andern Tag backe es, wenn es halb gebacken ist, so streue gefärbte Mandeln, Pistazen, und Zucker darauf, laß gar backen, so ist sie fertig.

N. 1134. Gesulzte Torte.

Nimm anderthalb Pfund Zucker in ein Beck, gieß statt Wasser, Pomeranzen und Limoniesaft darauf, laß ihn sieden, bis er sich vom Löffel spianet, sodann nimm ein Pfund geschälte Marschangersäpfel in Spalten, gieß sie in dem Zucker, rühre sie während dem sieden immer um, daß sie wie ein Koch werden, ohne sich anzubrennen, alsdann nimm sie vom Feuer, und rühre folgende schön breite Stücke hinein; nimm von 6 Pomeranzen, und 3 Limonie die Schaller, schneide sie groß gewürfelt, einen Vierteling Pistazen, und einen Vierteling geschwällte und abgezogene Mandeln schneide blattlet, auch einen Vierteling eingemachten Citronat, und 16 eingemachte Nüsse, die schneide größlicht; wenn die Äpfel schon dick genug sind, so gieß alles dieses hinein, so bald es vom Feuer kommt. Sodann belege ein Tortenblattel mit Oblat, und mache einen Reif herum, überziehe ihn auch mit Oblat, fülle die Sulz hinein, wenigstens 3 Fingerdick oder hoch, überstreich es mit Wasser, und besäe es mit gestoffenen Zucker, setze es in einem Bruckerofen, daß es langsam anzieht, laß es über Nacht stehen, nimm den Reif hinweg, überlege es mit eingemachten Saften, und gieß sie zur Tafel. Wenn du sie aufbewah-

ren willst, so stelle sie an einen kalten Ort, so kann sie eine geraume Zeit aufbehalten werden.

N. 1135. Gewürztorte.

Nimm 1 Pfund gestoffene Mandeln, 3 Vierteling gefähten Zucker, von einer Limone den Saft und die Schalen, 2 Loth gewürfelt geschalttenen Zitronat, eine Handvoll Pistazen, von einen Pomeranzen die Schäller, Nügel und Zimmet nach Belieben, alles zusammen. Von 10 Eiern die Dotter, einen nach den andern wohl verrührt, und die Klar zu einem Faum geschlagen, diese auch darunter gethan, und eine halbe Stund gerührt. Schmier das Blatt, lege Oblaten darauf, thue den Teig hinein, back ihn schön langsam, und mache ein Eis darauf.

N. 1136. Gewundene Torte.

Nimm ein Pfund geschwällte Mandeln, stoß sie klein, rühre 3 Viertelpfund gefähten Zucker mit 4 abgeschlagenen Eyerklaren ab, nimms auch um einen Kreuzer gewelchten Tragant darunter, rühre alles untereinander wohl ab, von einen Limonie die geschlittenen Schäller darunter, streiche es auf ein mit Wachs beschmieretes Blattel Messerrucken dick, streue Zucker darauf, backe es schön gelb; schiebe mit einem Messer vierrechte Fleckel herunter, btege es über einen Walker, und so fort, richte es schön hoch auf.

N. 1137. Gemischte Torte.

Nimm anderthalb Pfund Mandeln, einen Theil davon stoffe gröblicht, den zweyten sähe, so bleibet ohnehin das Gröblichte zurück, den dritten schneide gestiftelt, das Gestoffene rühre in einem Weidling mit einem Pfund Zucker, 4 ganzen Eiern und 8 Dottern, eine halbe Stund auf einer Seite, die Geschlittenen rüste auf einem Blattel schön Semmelbraun, gieß es in eine Schüssel mit gestiftelten Pistazen, Zitronat, von 2 Limonie die Schäller, und Gewürz, gieß auch einen Vierteling dick eingesortenen Zucker darüber, und wenn

es kalt ist, gieb es in das Gerührte, schmiere ein Blattel mit sammt den Reif, gieb das gut Gerührte hinein: und backe es langsam, wenn es gebacken ist, so mache ein Limoniceis, das ist: mache von gestoffenen Zucker und Limoniesaft ein dünnes Koch, bestreche die Torte damit, und laß sie wiederum backen.

N. 1138. Glastorte.

Nimm ein Pfund Zucker, stoß ihn fein, nimm von 6 Eiern die Klar, schlag sie zu einem Saum, gieb sie in den Zucker, und rühre es eine Stund. Nimm ein Viertelpfund Mehl, gieb es daran, rühre es aber nicht mehr, schmier ein Blatt mit Butter, streich den Teig Messerrückendick darauf, nimm ein Viertelpfund Mandeln und Pistazen, schneide sie gestiftelt, thue sie darauf, back sie schön kühl; wenn sie gebacken ist, so löse sie warm vom Blatt ab, und richte sie auf eine Schüssel. Das Blatt belege aber vorher mit Oblaten.

N. 1139. Goldene Torte.

Nimm ein Viertelpfund Schmalz, rühre es fein ab, ein halbes Pfund Mandeln, und eben so viel Zucker, 2 ganze Eier und 3 Dotter, diese rühre eine Stunde, hernach wenn du sie aufstreichen willst, so rühre ein Viertelpfund Mehl hinein, fülle etwas ein, mache einen Deckel oder Stängel darauf, einen Reif herum, und backe sie schön. NB. Die Mandeln müssen fein gestoffen seyn, und von einer ganzen Limonte die geschnittene Schaller dazu genommen werden.

N. 1140. Grüne Torte.

Stosse ein halb Pfund geschwollte Mandeln fein, unter dem Stoffen beneze sie mit Limoniesaft, hernach thue sie in einen Weidling, nimm Spenatopsen dazu, auch ein halb Pfund gestiebten Zucker, rühre alles wohl untereinander, nimm in einen Hasen 6 ganze Eier, und 8 Dotter, rühre alles wohl ab, und so lang nach und nach daran, bis gar ist, rühre so lang, bis daß der

Teig dick und faumet ausstehet, nimm von einer halben Limonte klein gewürfelt geschnittene Schäller, wenn du willst, kannst du auch Zimmet und geschnittene Zitronat dazu nehmen, rühre auf die Lezt ein Loth Semmelbrösel darunter, belege das Tortenblättel mit Oblaten, schmiere den Reif gut mit Schmalz, fülle ihn nicht gar voll an, und gieß unten mehr Blut als oben, und backe sie schön.

N. 1141. Holländertorte.

Nimm ein halb Pfund Butter, und ein halb Pfund Mehl, treibe den Butter recht faumig ab, nimm von einer halben Limonte die Schäller, klein geschnitten, und rühre sie darunter. Hernach thue das Mehl darein, und zuckere es, wie du meynst, daß es süß genug ist, streich es auf ein Blatt, laß dir aber etwas übrig, fülle es mit was Eingefottenen, und nimm den übrigen Teig in einem Spritzkrapsenmodel, streich es oben auf das Eingemachte hin und wieder, und backe sie in der Tortenpfanne.

N. 1142. Kaisertorte.

Nimm ein Pfund fein gestoffenen Zucker, und eben so viel fein gestoffene abgezogene Mandeln, nachdem stoß unter ein Pfund Butter 30 hartgefottene Eyerdotter, dann nimm den Zucker, die Mandeln, die Eyerdotter mit Butter, von einer Limonte die Schäller klein geschnitten, und zwey Handvoll Mehl, rühre es eine gute Weile in einem Weidling, du kannst auch Zimmet dazu nehmen; dann in ein Tortenreißel eingegüßt.

N. 1143. Karmelitertorte.

Schlage in ein Häfel 6 ganze Eyer und 6 Dotter, rühre es eine Viertelfund, hernach rühre ein halb Pfund gefähten Zucker darein, rühre es eine ganze Stund, schneide 1 Viertel geschwülzte Mandeln auf ein Brett, thue halben Theil davon darein, nimm auch 6 Loth gestiebtes Stäbmehl, und 6 Loth Mundmehl;

ein wenig Limonieschäler, schmiere einen Keß und Blättel mit Butter, thue den Satz darauf, die übrigen Mandeln streue darüber, und backe schön.

N. 1144. Kastanientorte.

Nimm 14 schön gebratene Kastanien, schäle und schneide sie klein, dann treibe ein und einen halben Bierling Butter, mit ein Viertelpfund klein gestoffenen Mandeln wohl ab, 12 Loth gefähten Zucker dazu, dann 3 ganze Eyr, und 5 Dotter nach und nach hineingerührt, klein geschnittene Limonieschäler und Zitronat dazu; wenn dieses gut abgerührt ist, so beschmiere ein Blättel und Keß, streiche die Torte gleich darauf, streue sie mit Eingestrottenen, und backe sie schön.

N. 1145. Kirschentorte.

Die Kerne mußte du erst aus den Kirschen lösen; und sie dann mit einem guten Theil Zucker in ein Kasseroll thun, dann ein wenig kochen lassen, so gehet der Saft heraus, dann die Kirschen mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Kirschensuppe oder den Saft mit ein wenig gestoffenen Zwieback, gestoffenen Zimmet, und klein gehackten Zitronenschälen, ein wenig kurz und dick eingekocht, hernach die Kirschen wieder dazu gethan, einmal zusammen durchgekocht und hineingesetzt, daß sie abkühlen, dann ferner in einen feinen Satz zu einer Torte verfertigt.

N. 1146. Rittentorte.

Nimm ein Pfund Zucker in ein messingenes Beck, gib ein Sittel Wasser darauf, und siede es zu einem Saft. Hernach schneide ein gutes Pfund Marschanker- oder Taffetäpfel, oder Ritten klein gespalten dar ein, laß es zusammen kochen, und verrühre es, bis es schön sulzet; alsdann nimm 12 Loth gestiftelte Mandeln, 4 Loth geschnittene Zitronat, und von 2 Limonieschäler, und den Saft, laß es zusammen ein wenig kochen, und wenn es sich genug gesulzet hat, so über-

lege ein Tortenblattel mit Oblat, gieß es zusammen, darauf, und streiche es schön glatt darüber; wenn es starr geworden, so nimm von einem oder zwey Limonen den Saft, rühre gefähten Zucker darein, daß es dick wird, und rühre es zu einem weissen Eis, streiche es über die Torte, und laß es trocknen.

N. 1147. Kleibentorte.

Nimm ein Pfund Mandeln, wische sie schön sauber ab; hernach stosse sie nicht gar klein, sähe sie durch ein Nudelreitel, rühre 3 Viertelpfund gefähten Zucker auf die Mandeln, 14 Eyerdotter, einen nach dem andern darein gerührt, rühre es eine ganze Stund auf einer Seite. NB. Die Eyerklar schön saumer abgeschlagen, und auch damit abgerührt, hernach 1 Loth Zimmet, 1 Quintel Nägerl, 1 Quintel Muskatnuß, von einer Limonte die Schaller, alles unter die Mandeln gerührt; alsdann nimm ein Blatt, setze einen Keß darauf, vermach ihn mit Talg, schmiere es ein wenig, und schütte das Gerührte hinein, backe sie ganz langsam, so ist sie fertig.

N. 1148. Krebsentorte.

Nimm 20 Krebsen, ziehe ihnen das stinkende Ueberl und Schweifel heraus, stosse sie zusammen, gieß ein Seitel Milch daran, abgerührt und durchgeseibet, setze es zum Feuer, laß es zu einen Topfen zusammenlaufen, bereite von 40 gesottene Krebsen die Schwefeln, ausgelöst und gewürfelt geschnitten, im Mörser mit sammt den Topfen gestossen, von denen Krebschallern mache einen Krebsbutter, nimm einen Bierling davon in einen Weidling, schön pflaumig abgetrieben, darein gerührt, 3 ganze Eyer und 3 Dotter, ein Bierling klein gestossene Mandeln, um 1 Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmel, rühr auch das Gestossene darein, eine ganze Stund gerührt. Nimm ein flaches Tortenblattel, mit sammt den Keß geschmieret, streiche den Talg 2 Messerrücken dick auf,

fülle es mit eingemachten Welcheln, von andern Teig mache ein gespritztes Oitter, und schön langsam gebacken.

N. 1149. Krebsentorte auf andere Art.

Nimm 30 Krebsen, sied sie im Salzwasser ab, laß die Schweifeln und Scherln aus, zerhacke sie klein, mache von den Schaalen ein Viertelfund Krebsbutter, treib ihn ab, dann nimm ein Viertelfund abgezogene, und klein gestoffene Mandeln, treibe sie unter den Krebsbutter. Nimm 3 oder 4 ganze Eyer, die Klar klopf auf einem Teller ab, daß sie schön saumig wird, rühr sie darunter, hernach nimm einen Eßlöffel voll schönes Mehl, rühr es auch darunter, zuckere es nach Belieben, und thue auch die gehackten Krebschweifeln und Scherln dazu, schmiere ein Blattel, streich diesen Teig Fingerdick darauf, und lege trocken eingemachte geschnittene Citronen darauf, streiche den übrigen Teig darüber; streue Zucker darauf, und back sie.

N. 1150. Fingertorte abgetriebene.

Treibe ein Pfund süßen Butter mit einem Pfund gestoffenen Mandel saumig ab, gieß 12 Eyerdotter, euren nach dem andern hinein, auch ein Pfund gefähten Zucker, Limone- oder Pomeranzenschäler; oder was du zum Gebrauch willst, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl langsam hinein gerührt, auf ein geschmiertes Tortenblattel gestrichen, mit Nibisfel gefüllt, Stängel darüber gemacht und schön gemacht gebacken, ist gut.

N. 1151. Fingertorte gebröselte.

Nimm auf ein Brett ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein Viertelfund geschwälte klein gestoffene Mandeln; ein Viertelfund gestoffenen Zucker, von einer ganzen Limonte die Schäler klein geschnitten, dieses alles abgerobelt, 2 ganze Eyer und 3 Dotter, von einen halben Limonte den Saft, und den Teig so angemacht, mache von selben 2 Theil, behalte ein wenig mehr als einen Theil aufs Blattel, lege

ein Fingerbliches Stängel herum, das Eingefottene darein, mache von den übrigen Teig Stängel oder Ringeln, bestreich sie mit Wasser, und überzuckere sie, und schön gebacken.

N. 1152. Pinzertorte geringelte.

Zu einer großen Torte nimm 3 Vierteling Butter in einen Weibling diesen eine halbe Stund schön pflaumig abgetrieben. Rühre darein ein halb Pfund klein gestoffene Mandeln, rühre es wiederum eine halbe Stunde, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, einen Viertelstund gerührt. Auf die Reht bereite drey Vierteling gefähtes Mundmehl, von einer Limonie die Schäller klein geschnitten, so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommet, ein wenig gesalzen, bereite ein flaches Tortenblattel, bestreiche es sammt dem Reif mit Schmalz, streiche den Boden auf, fülle es mit Eingemachten, vom andern Teig spritze schöne Ringeln, gebacken in einer mittleren Hitze: mache ein weißes und rothes Eis, von Alkermes und Pistazen, länglicht geschnitten, und darüber gestreuet.

N. 1153. Pinzertorte gerührte.

Nimm ein halb Pfund Butter in einen Weibling, treib ihn pflaumig ab, hernach nimm 12 Loth geschwölte und klein gestoffene Mandeln, rühre sie in Butter, hernach 2 ganze Eyer und 4 Dötter, die Klar zu einem Schnee geschlagen, auch von einer ganzen Limonie die Schäller klein geschnitten, auch 12 Loth gestoffenen Zucker dazu; rühre es gut; hernach ein halb Pfund Mehl darein gerührt, rühre es wohl untereinander ab, hernach nimm ein Blattel mit dem Reif: streich die Hälfte auf das Blattel Fingerblich, und auch um den Reif, hernach füll das Eingefottene ein, was du willst, den übrigen Teig darauf; streich es schön gleich, backe eine gute Stund schön langsam, dann ist sie gut.

N. 1154. Einzertorte mit Mandeln.

Treibe 1 Pfund Butter in Weibling recht pflaumig ab, hernach verrühre recht gut 1 Pfund geschwollene und fein gestossene Mandeln, und vier Eyerdötter, jeden gut verrühret, alsdann rühre ein Pfund gesiebten Zucker, 1 Quinl gestossene Gewürznagerl, eine halbe getriebene Muskatnuß, 1 halb Loth fein gestossenen Zimmet, von einer ganzen Elmonke klein geschnittene Schäller darein, zuletzt verrühre recht gut 1 Pfund Mehl, alsdann thue die Hälfte von Taig auf ein mit Butter beschmieretes Tortenblattel, und streiche ihn mit einem Messer auseinander, alsdann streiche Salsen, was für eine ist, darauf, schmiere einen Keif mit Butter, mache ihn um das Blattel herum, von den übrigen Taig mache ein gestangeltes Gitter darauf, backe sie 5 Viertelstund in der Tortenpfanne, alsdann mache ein weißes und rothes Eis darüber, streue fein geschnittene Pistazen darauf, und laß nochmal in der Tortenpfanne trocknen.

N. 1155. Einzertorte mit Zimmet.

Bereite 3 Viertel Butter in einen Weibling, dieser wird wohl abgetrieben, rühre 9 Eyerdötter, einen nach den andern darein, nimm auch 1 halb Pfund gesähten Zucker, 2 Loth gesähten Zimmet, eine ganze Stund gerühret; hernach wäge 3 Viertel Mundmehl, dieses darein geschüttet, daß es wohl untereinander kommet. Nimm ein flaches Tortenblattel, bestreich es mit sammt dem Keif, streich den Boden halb Messerruckendick auf, nimm eingefortene Ribfeln; vom andern Taig mache ein abgerädelttes Gitter, oder Ringel, langsam gebäcken, und ein Eis darüber gemachet.

N. 1156. Mandeltorte geläuterte.

Nimm ein Pfund sauber geschwollene Mandeln, schneide sie mit einem krummen Messer auf einen saubern Brett schön klein, hernach richte sie in einen Weibling, schneide auch einen Viertel Zitronat klein, auch

darunter gethan, nimm in ein messingenes Beck 3 Viertel Zucker, 1 halb Settel frisches Wasser, siede den Zucker, bis er sich spinnt schön dick, gieß ihn in die Mandeln, und abgerührt, schlage 4 Eyerdötter darein, und die Klar faumet gemacht, langsam darein gerührt; rühre es 3 Viertelstund in allem: bestreiche ein Tortenblattel mit sammt den Keif mit Schmalz, und mit Oblaten belegt, schütte das Abgetriebene darein, und back es in einer mittlern Hitze. Mache ein Eis, und darauf gestrichen, mit länglicht geschnittenen Pistazen bestreuet, wenn das Eis hart ist, so ist es gut.

N. 1157. Mandeltorte gerührte.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, schwülle sie, thue die Haut herunter, stoß ein halb Pfund Zucker, thue es in einen Weidling zusammen, rühre es gut untereinander ab. Hernach nimm 8 ganze Eyr und 8 Dötter, eines nach dem andern schön verrührt, von einer Limonte die Schäller klein geschnitten, auch darunter, und recht gut verrührt, hernach nimm ein dazu gehöriges Blattel mit einem Keif, vermach es gut mit einem groben Zaig, schütte den Zaig darein, back es schön langsam, hernach kannst du ein Eis darauf machen.

N. 1158. Mandeltorte geschobene.

Nimm in einen Weidling 1 halb Pfund Zucker, von 6 Eyrn die Klar, rühre es in den Zucker, und 3 Viertelstund lang abgetrieben. Bereite auch ein halb Pfund fein gestoffene Mandeln darein, du kannst auch Blattelke und Gestiftel nehmen, und eine Viertelstund gerührt, von einer Limonte die Schäller klein geschnitten darunter, bestreiche ein Tortenblattel mit Wachs, und rühre es wieder ab, theile das Abgetriebene in 5 Theile. Den ersten mache mit Alkermes roth, den zweyten mit getriebenen Chokolade braun, den dritten mit Spenatopfen und klein geschnittenen Pistazen grün, den vierten mit abgetriebenen Zucker vom

Pomeranzenschällern gelb, den fünften laß weiß. Hernach nimm ein Tortenblatt, schmier es ein wenig mit Schmalz, und streich den Teig stark Messerrückendick darauf, begleiße es in der Höhe, Pistazen und ein wenig gefähten Zucker darauf gesät, und baltz ein wenig, damit es schön gelblicht wird. Hernach nimm ein Hackmesser, schneid den Teig auf 3 Theile, und nimm ihn mit dem Hackmesser herunter, lege ihn auf einen Rubelwaller, daß er rundlicht wird, laß ihn kalt werden, und lege ihn nach der Länge auf das Bergblattel, also mache es fort, bis du keinen Teig mehr hast. Lege ihn aber schön ausgetheilt auf das Blattel, damit die Farben grün, roth, und weiß, nebeneinander kommen.

N. 1159. Mandeltorte gestiftelte.

Nimm 1 Pfund Zucker in ein Häfen, 6 ganze Eyer und 6 Dotter, rühre es 3 Viertelstund. Nimm ein halb Pfund Störk, sähe sie, und nimm ein Viertelpfund Mandeln, ziehe die Haut davon ab, und ein halben Viertel Pfistazen. Schneide die Mandeln und Pistazen gestiftelt, schneide auch 3 Loth Zitronat darunter, und von einem schönen Limonte die Schäller. Mische alles untereinander, nach diesem schmiere das Bergblattel, und backe es langsam. Mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit Pistazen, so ist sie gut.

N. 1160. Mandeltorte mit Farben.

Nimm ein Pfund Mandeln, ziehe die Haut herunter, theil sie auf 4 Theile, stoß einen jeden besonders, färbe sie im Stoffen, einen Theil roth, mit geweihten Eurnisol, einen Theil grün mit Spenat, einen Theil braun mit Zimmet, und einen Theil schwarz mit Chokolade. Nimm ein Pfund Zucker, theil ihn auf 4 Theile, misch ihn unter die Mandeln. Nimm von vier Ethern die Klar, schlag sie zu einem Saum ab, geb sie auch zu einen jeden Theil, rühr hernach einen jeden Theil besonders, schmiere das Blatt mit

Butter, lege Oblatten darauf, streich den Talg darauf, back ihn schön kühl, mache ein Eis darüber, und bestreue ihn mit Pistazen, laß ein wenig anzulehen, so ist sie fertig.

N. 1161. Mandeltorte gestossene.

Bereite zu einer großen Torte 1 Pfund klein gestossene Mandeln in einen Weibling oder Hasen, ein halb Pfund gefähten Zucker, rühre langsam 8 ganze Eyer und 20 Dötter darein, dieses 2 Stund abgerührt, daß es schön aufgehet, bestreiche den dazu gehörigen Model mit Schmalz, nimm von einem Limonte die Schäller klein geschnitten, und darunter gerührt, glesse sie in den bestrichenen Torteamodel, und in einer mittlern Hitze gebacken. Der Backofen muß unten wohl abgekühlet werden, damit sie sich nicht verbrennt.

N. 1162. Mandeltorte getrocknete.

Nimm ein Pfund Mandeln, stoß sie klein. Nimm 3 Bierling Zucker, schütte 1 halbes Sektel Wasser darauf, laß ihn sieden, bis er starke Tropfen wirft, thue die Mandeln darein, trockne sie auf der Glut, schütt sie hernach in einen Weibling, und nimm von einem Limonte den Saft und die Schäller, gib Zimmet und Zitronat daran, 4 Dötter und 6 ganze Eyer, schlag die Klar zu einem Faum, rühr es eine ganze Stund, streich den Talg darauf, und formiere ihn wie du willst.

N. 1163. Marbe Torte.

Nimm auf ein Brett Mehl, bröckle es mit 1 halb Pfund Butter ab, nimm gestiebenen Zucker, so viel du willst, ein wenig geschnittene Limonteschäller, und 3 Eyerdötter dazu, mache den Talg zusammen, walke ihn Messerruckendick aus, gib Eingesottenes darauf, mache Stangel darüber, feuchte sie mit ein wenig Wasser an, bestreue sie mit Zucker, und backe sie schön.

N. 1164. Marchtorte.

Stoffe ein halbes Pfund March, sauber gepuzt, und ausgelöset recht fein, und treibe es mit einem Viertel Butter gut ab, schlage 3 ganze Eyer und 7 Dotter hinein, rühre ein halbes Pfund Biskoten, mit ein wenig Wein angenezt, aber nicht zu feucht, dann einen Viertel gestoffenen Zucker, einen Viertel geschnittene Mandeln, und etwas Limonleßchäler: alles dieses rühre eine ganze Stunde, beschmiere ein Reifblättel, gieß es hinein, besäe es mit Zucker, und backe sie schön.

N. 1165. Melonentorte.

Mache einen recht schönen Buttertaig, nachdem du die Torte groß haben willst, walke denselben aus, und lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Papier. Die Melonen aber bereite auf folgende Art: Nimm eine recht reife Melone, und hänge sie an einem Band noch etliche Tage in die Sonne, daß sie recht überreif wird; alsdann schneide sie in Stücken, und koche sie mit etwas weißen Wein, Zucker und Zimmet zu einem Muß; rühre dieses Muß durch einen Durchschlag, und lasse es kalt werden. Hierauf stosse zwey bis drey Zwieback, und rühre sie unter das Muß, damit es die gehörige Konsistenz bestimmet; streiche dann die Masse auf den Buttertaig, bedeck: sie mit einem Blatt Taig, bestreiche die Torte mit dem Gelben von Eyer, und lasse sie langsam backen. Du kannst auch auf folgende Art eine sehr schöne Melonentorte machen: mache einen mürben Buttertaig von einem Pfund ausgeschmolzenen Butter, einem Pfund Mehl; zwey Eyer, einem Glas Wein, und ein Viertelpfund klein gestoffenen Zucker, wie ich denselben bey den Apfelsorten beschrieben. Alsdann nimm eine rechte reife Melone, schäle dieselbe, schneide sie in längliche Scheiten, lege sie auf einen Teller, und koche weißen Wein mit Zucker, auch etwas gestoffenen Zimmet auf.

Ne den Zucker und Wein so lange, bis er etwas dick wird; alsdann giesse ihn über die Melone, und lasse es so etliche Stunde stehen. Dann walke den Teig zu einer runden Unterplatte, mache einen ungerollten Rand um denselben, welchen du mit dem Gelben von Eiern bestreichst, lege den Teig auf Papier in die Tortenpfanne, die Melonen darauf, und streue hin und wieder etwas gestossene Nüßel. Backe hierauf die Melontorte in der Tortenpfanne, und bestreue sie, wenn sie gebacken sind, mit Zimmet und Zucker. Für Personen, die den Melonengeschmack lieben, ist dieses eine sehr delikate Torte, die wenig Umstände machet: allein sie muß oben nur langsame Hitze haben, weil die Melonen sonst zu sehr trocknen.

N. 1166. Muskatnertorte.

Zu einer mittlern Torte nimme ein Pfund Mandeln, ein halbes Pfund schwölle, und klein gestossen, das andere halbe Pfund wische sauber ab, und mit sammt denen Schällern auch klein gestossen; bereite 3 Vierling gefähten Zucker, 1 Loth Zimmet, 1 halb Loth gestossene Nüßel, 1 Muskatnuß gerieben, von 2 Limonien die Schällern klein geschnitten, 8 Loth Mundmehl. Richte dieses auf eine Tafel alles zusammen, nimme 6 Eyerweis zu Schnee geschlagen darunter, 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, nimme zu der Füll eingemachte Ribiseln, von dem andern Teig mache Kreuzweis ein Gitter, nimme den Muskatnertortemodell, den andern Teig darinnen ausgedruckt, und lege überall dazwischen, oder aufgebogen, bis der Teig gar ist, hernach den blechernen Reif herum gemacht, und schön gemacht gebacken, dann mache ein Wassereis von Zucker darüber.

N. 1167. Muskatnertorte auf andere Art.

Nimm 1 Pfund Mandeln, zieh sie ab, und mache sie klein, dann 1 Pfund gestoffenen Zucker, 4 Loth Zimmet, 2 Loth Muskatnuß klein gerieben, 2 ganze Eyer, hernach so viel Dotter, daß ein Teig wird, der sich walten läßt, legß auf die Oblaten, laß über Nacht trocknen, den andern Tag backe es ganz langsam, oben mehr Glut als unten, so ist es fertig.

N. 1168. Nudeltorte.

Erstlich nimm für eine große Torte 3 Viertel abgezogene Mandeln, einen halben Theil stoffe klein, mit Limoniesaft benetzt, den andern halben Theil schneide gestiftelt, nimm 1 halb Pfund gesähten Zucker in einen Weibling, die gestoffenen Mandeln dazu. Rühre daran, 4 ganze Eyer und 3 Dotter, eine halbe Stunde gerühret, mache vorhero von 2 Ethern und Mehl, mit ein wenig Zucker vermische, geschnittene Nudeln, backe sie schön weiß aus dem Schmalz, zerbrich sie wie die gestiftelte Mandeln, und rühre alle beyde Stücke in das Abgetriebene, daß wohl untereinander kommt. Nimm ein geschmiertes flaches Torkenblättel mit Oblaten belegt, schütte das Abgerührte darein, mach dem Reif herum, langsam gebacken.

N. 1169. Pasterialtorte.

Nimm 3 Viertel pfund Zucker, und ein halb Seitel Wasser in ein Beck, laß es kochen; zur Probe, ob es recht gesotten ist, laß einen Tropfen in ein frisches Wasser fallen, wenn er kracht, so ist er recht, schwülle ein Pfund Mandeln, stoffe sie wie Mehl, geb sie in den Zucker, trockne sie auf der Glut, schmiere ein umgekehrtes Blättel mit Butter, belege es mit Oblat, mache einen Reif herum, geb roth's und weißes Eis darauf, und backe sie langsam.

N. 1170. Paulanertorte

Nimm 1 Pfund gestoffene Mandel in einen Weibling, reib von 2 Limonte die Schäler dazu, auch drei

Viertelpfund geriebenen Zucker dazu, arbeite ihn mit den Händen zusammen. Hernach lege Oblat auf ein Blättel, streich den Teig darauf; alsdann streue gehackte Zieroni, grün oder roth darauf, und mache von den übrigen Teig ein Blättel darüber, schneide Zierathen darauf, mache von Papier ein Reif herum, laß über Nacht stehen, hernach hacke es, kannst auch ein Eiß darauf machen, oder mit Eingemachten zieren.

N. 1171. Pistazentorte.

Nimm 3 Viertel klein gestossener Mandeln mit Spennatopfen, wann sie gestossen sind, beneze sie, daß sie schön grün werden, bereite 1 Viertel Pistazen, schwälls und ziehe ihnen die Haut ab, und auch klein gestossen. Nimm die Mandeln, und dieses in einen Weibling, 2 und ein halben Viertel gefähten Zucker dazu, rühre es ab, wie die Mandeltorte, eine halbe Stunde. Schlage die Eyer nach und nach hinein, 9 ganze, und 10 Dötter, auf die Ligt nimm von einem Limone die Schäller, klein darunter geschnitten, schmiere mit Schmalz ein Mandeltortenmodel, oder ein flaches Tortenblech mit dem Reif, schütte das Abgerührte darein, und langsam gebacken, sie hat eine gute Stund zu backen.

N. 1172. Pohlische Torte.

Nimm ein halb Pfund Butter, treib ihn wohl ab, dann ein halb Pfund Mandeln geschält, und gröblich gestossen; rühre sie in den Butter wohl ab, hernach nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, und 4 Loth geriebene Semmelbröseln, selbe durch ein Nudelreiterl gefäht, damit das Grobe davon kommt, rühre es auch darunter, alsdann schlage 12 Eyerdötter in einem Häfen wohl ab, nimm nur allezeit so viel, als ein Ey austrägt, in die gerührten Mandeln, verrühre es allezeit, und dieß so oft, bis alle Eyerdötter gar sind. Hernach nimm ein halb Loth Zimmet, 1 Quintel Nagel, eine ganze Muskatnuß, und St.

monteschällerl. Dann wird ein Tortenblattel mit Oblaten belegt, den Teig darauf, und vom Papier einen Reif herum gemacht, dann backe es langsam. Hernach mache ein Eis von Mandeln und Pistazen, oder Limonie darauf, laß es noch ein wenig anziehen, so ist sie fertig.

N. 1173. Pomeranzentorte.

Bereite zu einer Torte 1 Pfund klein gestoffene Mandeln, und ein halb Pfund gefähten Zucker, si de 18 Eyer hart, und löse die Dötter heraus, nimm 5 Stück Portugieser oder süße Pomeranzen, reibe die Schallen oder das Selbe an einen Reibeisen ab, bis aufs Weiße, kosse die Schaller in einen Mörser schön klein, auch die harte Eyerdötter darunter gestossen. Nimm 6 Loth frischen Butter, diesen schön pflaumig in einem Weibling abgetrieben, rühre 6 Eyerdötter saumig darein, wie auch die gestoffene Mandeln, eine Viertelstund abgerührt. Hernach den gefähten Zucker wiederum eine Viertelstund gerührt, alsdann nimm die Pomeranzenschaller, Eyerdötter, und 4 Loth Mundmehl, dieses so viel gerührt, daß es wohl untereinander kömmt. Bestreiche ein flaches oder umgekehrtes Tortenblech mit Schmalz oder Butter, von diesem Abgetriebenen den Boden aufgeschriehen, fülle es mit Herschebetschalfen, den andern Teig spritze Ringelweis herum, mache den gewöhnlichen Reif herum, mit Schmalz bestrichen, und schön langsam gebacken. Wenn diese Torte auf eine Rundtase gegeben wird, so mache sie auf ein umgekehrtes Tortenblech, mit schönem Eis, und Mandelbögen aufgericht und gezieret.

N. 1174. Rauntorte.

Mache von einem Pfund Zucker, einem Pfund Mehl und Milchraum, wie auch 2 ganzen Epern, einen nicht gar zu festen Teig an, klein gestoffenes Gewürz, und geschnittenen Zitronat darunter, von diesem Teig walke Flecken, lege sie über eine Schüssel,

und mache Strängeln kreuzweis darüber; wenn sie halb gebacken ist, so bestreiche sie mit Eyerschaum, besäe sie mit Zucker, und setze sie wieder hinein, daß sie sich färbet, die leeren Flecke fülle mit Eingemachten.

N. 1175. Reistorte kurländische.

Nimm zwölf Loth recht guten Reis, wasche ihn anfangs recht mit heißem Wasser ab, und brühe ihn mit kochendem Wasser, welches man eine Viertelstund auf den Reis stehen läßt, damit er recht weiß wird. Wenn dieses geschehen ist, so laß denselben im Wasser weich kochen, giesse ihn in einen Durchschlag, daß das Wasser recht rein abläuft, nimm alsdann ein halbes Pfund feinen Zucker, der recht klein gestossen ist, und schlage denselben mit den Saft von 6 Limonen eine viertel Stunde lang. Die Schaalen von den Limonien, und ein Stück bittere Pomeranzenschaale koche im Wasser weich, giesß hierauf das Wasser ab, und schneide die Limonien- und Pomeranzenschaalen recht fein. Wenn du dieses gethan hast, so thue sie zum Reis, und rühre alles mit demselben recht durch. Einen Buttertalg mache alsdann dazu auf folgende Art: nimm drey ganze Eyer, und von drey Eyern das Gelbe, ein Glas voll Wein, ein Stück frisch ausgewaschener Butter, und so viel Mehl, daß es ein guter Talg wird. Hierauf nimm den Talg, mache ihn breit von einander, den Butter auch ganz breit und dünn: lege den Butter auf den Talg, und lege denselben darüber, wie du es bey andern Buttertalgem machst, walke ihn zusammen, und schlage den Talg immer nach einer Seite über, bis du ihn zehnmal gewalket, und ehe so oft zusammen geschlagen hast. Alsdann nimm die Tortenpfanne, lege erst einen Fingerhoch trocknen grauen Sand in dieselbe, dann ein Papier, darauf das Tortenblech mit einem mit Butter beschmierten Bogen Papier, und auf dieses den Buttertalg, und schneide denselben mit einem scharfen Messer in Bogen aus.

Hernach thue die eingemachte Reismasse darauf, mache sie mit einem Messer gerade, schneid den Zieronat in Stücken, thue eingefortenes darauf, und ziere die Torte mit Blumen davon aus. Dann backe sie recht langsam, und gib unten nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen. Wenn die Torte gut ist, so lege sie auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

N. 1176. Ringeltorte.

Nimm 1 Pfund abgetriebene Mandeln, diese werden gerebelt gestossen, und 3 Viertel gefähten Zucker, richte sie in einen Weibling, schlage 4 ganze Eyer und 4 Dötter daran, rühre sie eine Stund, nimm auch von einer Limonie die Schäller klein geschnitten darunter, einen Viertel Pistazzen länglich geschnitten, gestoffenen Zimmt, und Nägerl. Schüttere ein Tortenblattel, so umgekehrt ist, mit sammt den Reif mit Butter, belege es mit Oblaten, schütte das Abgerührte herein, und gemacht gebacken. Mache das Mandeleis auf folgende Art: nimm ein halb Pfund Mandeln, die schön weiß gepuzt sind, klein gestossen, und im Stoffen mit Limoniesaft angefeuchtet, wenn diese klein gestossen sind, bereite anderthalb Viertel gefähten Zucker, von 2 Eyeru die Klar, und reibe sie in einem Mörser wohl untereinander ab. Nimm diesen Teig in eine zinnerne Spritzen, mit einem kleinen Röhr, wann die Torte gebacken ist, so spritze obenauf kleine Ringeln, schön zierlich, setze sie in eine Tortenpfanne, und nur obenauf Blut gemacht: damit das Eis hart wird, ziere es mit aufgesetzten Mandelbögen, einen schönen Buschen in der Höhe.

N. 1177. Rosentorte.

Nimm 3 Pfund Mandeln, schwälle sie, zieh ihnen die Haut ab, und stoß sie recht klein; zwey ein halb Pfund Zucker, auch klein gestossen. Thue es zusammen in eine Reim, und auf der Blut getrocknet, daß er nicht

mehr püßt, aber immer gerührt, daß es sich nicht anbrennt. Hernach nimm sie in 2 Theile, nicht gar die Hälfte, druck es auf das Blättel. Du mußt aber vorher von 8 Eiern die Klar zum Schnee schlagen, und darunter rühren, bis du meynst, daß es weich genug ist. Hernach wenn du auf das Blättel Oblaten gelegt, und aufgestrichen hast, so nimm 2 Pomeranzenschalen, eine mache roth mit Allermesslast, eine grün mit Spenatopfen, eine schwarz mit Chokolade, eine braun mit Zimmet, eine laß weiß, und alles mit abgeschlagenen Schnee angemacht, daß es hübsch weich wird, und sich spritzen läßt, hernach spritze am ersten das Weiße, mache Ringeln daraus, und lege sie um und um auf das Blättel, hernach das Schwarze, und so fort, schön schatirt, dann im Ofen oder Pfanne recht ausrocknen lassen, und hernach mit ausgelassenen Zibisnüssen besteckt.

N. 1178. Safttorte.

Nimm 1 Pfund geschwällte Mandeln, hacke sie klein; hernach stoffe 1 halb Pfund Zucker, treibe 6 Loth Butter gut ab, schlage ein ganzes Ey darein, und verrühre es gut, gieb von einem Limonie den Saft, und die geschnittenen Schaller darein, alsdann den Zucker und die Mandeln, zuletzt 4 Loth Mehl nur darunter gemischt, belege ein Blättel mit Oblaten, schmiere den Reif mit Butter, gieb halben Theil darauf, fülle ein trockenes Eingemachtes ein, von dem übrigen Taig mache Ringel, Müschel oder Schlegerl, beschmiere sie mit einem Ey, backe sie eine halbe Stund, und gieb ein Eis darauf.

N. 1179. Schmalztorte.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, schwalle sie; und stoffe sie recht klein; thue ein halb Pfund gefähten Zucker darunter, schlage 12 ganze Eyer, und 12 Dotter darein, rühre alles eine Stunde, dann nimm einen halben Viertel klein geschnittenen Zitronat,

auch klein geschnittene Limonieschällerl, gekoffenen Zimmet und Mägerln darunter, und 12 Loth schwarze Brodbrosel, ein wenig mit Wein angefeuchtet. Rühre es nur etwas untereinander, mache einen Reif um das Blättel, schmiere denselben gut mit Butter, schütte den Saig darhin, laß es schön gemacht backen. Wenn sie gebacken ist, so thue den Reif herunter, schneide mit dem Messer die obere Rinde ganz subtil herunter. Hernach lege einzemachte Weichseln darauf.

N. 1180. Semmelbröselorte. x x

Schlage 4 ganze Eyer, und 4 Dötter in einen Hafen gut ab, thue ein Viertel Zucker in die Eyer, rühre sie eine halbe Stunde lang, gieß 4 Loth gestiebte Semmelbrösel, um 3 Kreuzer Zimmet, und um 3 Kreuzer Zitronat darunter, schmiere das Blättel und Reif mit Butter, gieß die Orte darein, bestreue sie mit Zucker, und backe sie.

N. 1181. Semmelbröselorte auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund gefähten Zucker in einen Hafen, und gieß 14 Eyerdötter, und von 6 Ehern die Klar zu einen Schnee geschlagen, alles auf einmal hinein, mit dem Zucker so lange gerührt, bis er recht dick ist, hernach nimm ein halb Pfund geschwollte, und klein gestoffene Mandeln, gieß sie auch hinein, dann 3 Loth gefähte Semmelbrösel, demnach muß du es eine ganze Stund rühren; dann werden vier Loth Zitronat, 4 Loth Pistagen, und 3 Loth eingekottene Pomeranzenschallen, mit dem Schneidmesser klein geschnitten, hineingegeben, und nur so viel gerührt, daß es untereinander kömmt, das Blättel und der Reif wird mit Butter geschmiert, gieß die Orte hinein, und backe sie langsam. Wenn du willst, so kannst auch ein halb Loth Mägerl, 1 Loth Zimmet, und anstatt den Semmelbröseln, schwarze Brodbroseln nehmen, die recht hart seyn müssen, dann werden sie

mit einem starken guten süßen Wein angefeuchtet, so ist sie eine Brodtorte.

N. 1182. Spenattorte.

Nimm viel Spenat, stosse ihn roh im Mörser fein, thue ihn in ein sauberes Tuch, und presse den Saft davon in ein Geschirr. Diesen Saft setze auf das Feuer, und giesse ihn, wenn er anfangen will zu sieden, und wie ein Topfen ist, auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon laufe. Nun giesse wieder ein wenig frischs Wasser darauf, daß er grün bleibt, nimm ein Stückel Butter in ein Geschirr, rühre diesen mit etlichen Eyerdöttern, und ein paar ganzen Eiern ab, gib auch etwas fein gestoffene Mandeln, und eine Semmel in Milch eingeweicht dazu. Auf den Spenattopfen thue etwas Zucker, nebst ein wenig Muskatnuß, rühre alles zusammen wohl ab, und mache die Torte mit Buttertatg.

N. 1183. Specttorte.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund frisch ungesalzenen Speck, schab und treib ihn wie Schmalz ab, weiche von Mundsemeln die Schollen in Milch, drucke sie wieder aus, und rühre sie unter den Speck eine gute Weile ab, schlage 4 ganze Eier und 4 Dötter, nach einander darein, auch 2 Eßl. voll Milchraum, zuckere es nach Belieben, geschnittene Citronen, Zimmet und Nägerl ein wenig gestiftelt, auch $\frac{1}{2}$ Pfund klein gestoffene Mandeln mit gerührt. Mache einen Buttertatg, walle Fingerdicke Fleckerl, lege sie in den Tortenmodel, gieß das Gerührte darein, aber nicht zu voll, und backe sie. Schneid den Tatg ein, wie bey einer Buttertatgtorte; kannst auch Mandeln eben so machen.

N. 1184. Sprigtorte.

Stosse ein halbes Pfund abgezogene Mandeln ganz klein, hernach mache von 4 Eyerklaren einen Schnee, und neße die Mandeln drey mal damit, dazu kommen noch 3 Pfund gefähter Zucker, und Elmonies

schäler, auch etwas Mehl wird darunter gestossen; diesen Teig walke Oblatendick aus, lege ihn auf Oblaten, und backe ihn schön kühl; fülle ein, was sich hinein schiebt, 2 Streife von Marillen, 2 von Nibfeln, den übrigen Teig drucke durch eine Spritze, formire ihn nach Belieben, backe ihn Semmelbraun, gieb ihn auf das Eingesottene, mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit Pistazien.

N. 1185. Stängelkorte.

Nimm ein Pfund Butter, treibe ihn pflaumig ab, nimm 16 Eyer, stehe sie hart, löse die Dotter heraus, stoffe sie in einem Mörser, treibe sie darunter ab. Drucke von einem Limonie den Saft daran. Schneide die Schäler davon klein gewürfelt, und mische sie darunter. Nimm 1 Pfund Zucker, und 1 Pfund Mehl, rühre es gut untereinander ab, streich es auf das Blättel klein Fingerdick, auch Füll darunter, eingesottene Weichsel, Nibfel, oder was du willst. Mache schön gleiche Stängel darüber, und einen Reif um das Blättel, backe sie schön gelblich, so ist sie fertig. In der Höhe kannst du ein rothes und weißes Eis darauf machen, kannst sie auch mit Zucker bestreuen.

N. 1186. Korte von rothen Rüben.

Mache zuerst einen guten Buttersatz, alsdann nimm von den dunkeln rothen Rüben, koche dieselben in Scheiben geschnitten zu einem Mus, thue etwas Zucker, etwas Zimmet, ein wenig Salz, auch etwas Wein dazu, und laß es wieder zu einem Mus kochen. Hierauf streiche die Masse, wenn sie kalt ist, auf den Buttersatz, lege ein Oblatblattel darauf, schneide es eckigt aus, bestreiche die Korten mit den Gelben von Ethern, und laß sie langsam backen. Du kannst sie mit einem Eis überziehen, oder auch nur Zucker darauf streuen, wenn sie noch in der Kortenpfanne ist, und denselben austrocknen lassen.

N. 1187. Weichseltorte.

Nimm 4 und ein halb Loth Schmalz, treibe es gut ab, 8 Loth gestoffene Mandeln darunter gerührt, schlag 3 ganze Eyer und 4 Dotter daran, nach einander schön verrührt. Nimm 3 Löffelvoll Milchraum daran, Limonieschäler, gestoffene Gewürznägerl, Zimmet und Zucker, von jedem einen guten Theil. Wenn dieses alles gut verrührt ist, und es anfängt schön dick zu werden; so nimm 8 Loth gefähte Kipfelbrösel darauf, wie auch gedünste Weichseln, rühr es gut durch einander. Nimm ein glattes Tortenblattel, und einen Reif, schmiere denselben mit Butter, gieß sie darein, backe sie schön braun, so ist sie gut. Du kannst sie auch zerschneiden, und den Saft von den gedünsten Weichseln darüber schütten, und mit Zucker bestreuen.

N. 1188. Wursttorte.

Stoffe 1 Pfund Mandeln, schneid 6 Loth Piskazen gestiftlet, auch Nägerl und Zimmet, nimm 1 Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, siede ihn ganz gesprüdlet, hernach thue die gestoffenen Mandeln in den Zucker, zerreibs auf der Glut, daß es keine Knopern giebt, alsdann drücke von einer Limonie den Saft daran, laß es ein wenig auf der Glut, hernach nimm es herunter, und thue 1 oder 2 Eyer daran, und rühre die Piskazen und Gewürz darein, lege Oblaten auf ein Tortenblatt, überstreue das selbe von diesem Taig einen Fingerdick, mache einen Papterreif herum, und backe schön gelb, sodann nimm den andern Taig, und mache dicke Würfel darauf, wie ein Gitter, und backe noch einmal, hernach mache ein Eis darauf, du kannst ein rothes und weißes machen, dasselbe mache auf folgende Art: sähle einen Zucker schön klar, thue ihn in einen Weidling, gieß ein Wasser darauf, daß es in der Dicke eines Rindsfuchs ist, wann die Torte gebacken; und

noch warm ist, so übergieß dieselbe damit: und gleich wieder in die Tortenpfanne gethan, thue oben her viel Blut, damit sie schön blättricht wird, dann ist sie gut, und gieß auf die Tafel.

N. 1189. Zimmertorte.

Nimm 28 Loth Mehl, 23 Loth Butter, 14 Loth Zucker und Zimmet, daß es ganz braun wird, Bröckle alles untereinander, schlage 6 Eyerdstücker darein, mache den Teig damit an, schmiere das Blatt mit Butter, walke den Teig nicht gar zu dünn aus, fülle darein was du willst, mache Stängel darüber, backe sie schön kühl, und beschmier sie mit Eyer. Oder: Nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund gestossene Mandeln, auch $1\frac{1}{2}$ Pfund gefähten Zucker dazu, und druck von 3 Limonien den Saft daran, wenn sie schön groß und saftig sind, sonst aber 4, rühre es, daß die Mandeln nicht knorpelig seyn, hernach schlag von 4 Eiern die Klar schön saumig ab, rühre darunter eine gute Welle, thue sodann gestossenen Zimmet darein, daß schön braun wird, lege Oblaten auf das Tortenblatt, mache sie wie eine andere Mandeltorte, lege in die Höhe halbe Mandeln, mache einen papiernen Reif herum, und backe schön gelb, wann du sie aus den Ofen nimmst, so bestreiche sie gleich mit Limonteeß, dann darffst du sie nicht mehr backen.

N. 1190. Zuckertorte.

Zu einer Torte nimm in einen Weidling 1 halb Pfund Butter, diesen schön pflaumig abgetrieben, rühre darein 4 Eyerdstücker, 1 halb Pfund klein gestossene Mandeln, 1 halb Pfund gefähten Zucker, wohl abgerührt, von einer halben Limonie die Schäler klein geschnitten, 1 halb Pfund Mundmehl, so viel gerührt, daß es untereinander kommet; bereite ein flaches Tortenblattel, mit sammt den Reif bestreichen, den Boden Messerrückenblech ausgestrichen, fülle es mit Hefschbetschfassen, den andern Teig darüber gespreizt, und gebacken.

N. 1191. Zwibacktorte.

Nimm ein halb Pfund Schmalz in einen Weib-
 lag, treib es schön saumig ab. Schlage 5 ganze
 Eyer, und einen Dotter daran, und ein jedes wohl
 verrührt, hernach von einer Limonle gewürfelte Schäl-
 ler, dann nimm 1 Viertel klein gestoffenes Zwiback
 hinein, rühre es noch eine Weile. Nimm 12 Loth
 Mehl dazu, rühre es nur ein wenig untereinander.
 Schmiere ein umgekehrtes Blattel, und den Meis mit
 Butter, mache den Meis herum, und fülle den Teig
 halben Theil darein, mache ihn schön gleich, und setze
 sie in die Tortenpfanne, und backe sie schön gelb. Wenn
 sie gebacken ist, so nimm sie heraus, streich von ein-
 gemachten Sachen darauf, was du willst, aber nichts
 nasses. Hernach streich den andern Teig schön gleich
 darauf, setze sie wieder in die Tortenpfanne, und ba-
 cke sie schön gelb.

II. Abschnitt.

Feine Zuckerbäckereyen.

N. 1192. Aneisbrehel. X X

Nimm auf das Brett 1 Viertel Mundmehl, und
 1 halben Viertel Butter, drucke ihn mit dem Walker
 ab, hernach mische 1 Viertel Zucker, klein geschnit-
 tene Limonieschaller, und Aneis so viel du willst dar-
 unter, schlage 2 ganze Eyer daran, mache den Teig
 an, formire Brehel, oder was du willst davon, wenn
 sie fertig sind, so schmiere sie mit Eyerklar, bestreue sie
 mit Zucker, und backe schön.

N. 1193. Aneisbrod.

Nimm 6 ganze Eyer in ein Häſerl, eine halbe Stund gerührt, 1 halb Pfund gefähten Zucker, wider mit den gerührten Eyeru etae halbe Stunde gerührt, hernach ein Loth Aneis, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl gut verrührt; mache Strizeln, und backe ſie, ſchneid ſie, wie die runden harten kleinen Zwiback formirt ſind, und mache es auf beyden Seiten etwas röſlet.

N. 1194. Aneiskrapfeln.

Nimm in einen Haſen 4 ganze Eyer und 5 Öſter, und 1 halb Pfund Zucker, rühre es eine ganze Stund ab. Hernach nimm 1 halb Pfund gefähtes Mundmehl, und ſo viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt, bereite Oblaten, gieß von dieſen Teig ſchöne runde Krapfeln, beſtreue ſie oben auf mit Aneis, und geſchwind ſchön Semmelfarb gebacken.

1195. Aneisſchatteln.

Nimm einen Viertelng gefähten Zucker in einem Weibling, ſchlag 1 Eyerklar ſchön faumig ab, hernach gieß es in den Zucker, rühre es eine ganze halbe Stund daß ſchön dick wird, nach dieſen gieß 2 Loth Mundmehl darein, miſch gut durcheinander, nachdem ſchneide 2 Fingerbreite und 1 Fingerlänge Oblaten, alsdann ſtreiche das Eiß ſtarken Meſſerruckendieß darauf, beſäe ſie mit Aneis, back ſie bey einer halben Viertelstund, ſo ſind ſie fertig.

N. 1196. Aufgelegte Zuckerbäckereyen.

Nimm ein und ein halb Pfund Zucker, und ein halb Pfund Mandeln, auch Piſtazen, und Zirbeſnüſſel, den Zucker ſtoß, und ſähe ihn fein, thue ihn in einen Weibling, und ſchlag von 24 Eyeru die Klar zu einem Schnee. Thue ſolches in den Zucker, rühre ein Eiß, wenn es gut gerührt iſt, ſo theile es auf 3 Theile, gieß unter einen Theil die Mandeln, ſie müſſen aber vorhero abgezogen; und blätlet geſchnitten werden. Miſch es untereinander, ſtreich es auf eine große Ob-

lat, gib blätlet geschnittene Zitronen darauf; thue
 noch ein wenig weißes Eis darauf, setze es alsdann
 in die Tortenpfann, und überback es schön. Hernach
 mische unter andern die Pistazen, die müssen auch vor-
 hero abgezogen, und blätlet geschnitten werden. Streich
 es wieder auf, wie das andere, wenn es vorhero
 überbacken ist, streich wieder ein wenig Eis darauf,
 setze es wieder in die Tortenpfanne, laß es überba-
 cken, nimm es wieder heraus; misch unter den drit-
 ten Theil die Zitroneßüßel, röble es vorhero mit einem
 Euch ab, gib Fentgel oder Zimmet darunter, und wie-
 der ein weißes Eis darauf, setze es wieder hinein, laß
 es überbacken, mache ein grünes oder rothes Eis dar-
 auf, mit einen grünen Peterfil, diesen stosse klein in
 einem Mörfel, stoß ein Bröckel Zucker darunter, druck
 den Saft durch ein Lüchel in das Eis, da muß du
 noch ein Eis übrig lassen, mache mit einem Eis klei-
 ne Ringel darauf, schneide es länglicht, wie die Aueis-
 schatten, setze es noch einmal in die Tortenpfanne,
 laß übertrocknen, so ist es fertig, du muß es also
 auf 2 oder 3 Oblaten streichen, daß es hoch wird.
 Thue diese 3 Abtheilungen, eins auf das andere, das
 ist: wann alles überbacken ist, so streiche allzeit das
 andere darauf.

N. 1197. Mustern von Zucker.

Nimm 4 Loth abgezogene und fein gestossene Man-
 deln, 4 Loth gefähten Zucker, ein wenig geröstes Mehl
 Zimmet und Nägerl, daß es aber nicht zu braun wird,
 auch ein wenig gesaumte Eyerklar und geweichten Tra-
 gant, Almonteschällerl dazu, mache mit diesen allen
 einen Teig auf dem Brett an, aber nicht zu wenig,
 bestreue den Model mit klein geschnittenen Pistazen,
 und Zucker, drucke den Teig schön dünn hinein, daß
 er aber kein Loch bekömmert, laß es 2 Tag liegen; her-
 nach mache ein weißes Eis, bestreiche sie inwendig,
 laß es in der Tortenpfanne trocknen, mache die Schal-

ler von einem trockenen Teig, wie man es zu dem Haasen macht, er muß aber weiß bleiben, lege die Auster in die Schale, alsdann nimm gefähten Zucker, und Limonesaft, daß es dick bleibet, laß es über Nacht stehen, gieb es hernach auf die Auster, lang geschnittene Limoneschäler dazu, laß es in der Sortenpfanne trocknen, und gieb oben mehr Blut als unten.

N. 1198. Nacht schwedisches.

Schlage in ein Häserl 2 ganze Eyer, und zwey Dotter wohl ab, gieb ein halb Pfund Zucker darein, der gefäht seyn muß, rühr es eine halbe Stund, gieb klein geschnittene Limoneschäler, Zimmet, Nagel, Muskatnuß, eingemacher Ruß, oder überzogene Pomeranzen recht klein geschnitten, und noch eine Viertelstund gerührt, auf die Zeit gieb ein halb Pfund feines Mundmehl darein, daan nimm den Teig auf ein Brett, walle ihn aus, drucke ihn mit allerhand Modeln aus, und backe es kühl.

N. 1199. Bänder von Zucker.

Zerstosse feinen Kanarienzucker auf einem Reibe-stein, hernach durchsiebt, alsdann ein wenig vorher in Rosen- oder Pomeranzenblüß = Wasser eingeweichten und zergangenen Tragant darunter gemacht, und zwar also, daß es mit dem Kollholz gewalket werden kann. Wenn dieses geschehen ist, so muß du diesen Teig in gleiche Theile, als du die Farben in dem Bande haben willst, abtheilen, sodann jeden Theil zuvor mit den Farben besonders vermischen, und sie mit dem Walker so dünne machen, als es möglich ist: ferner schneide lange Streife wie Bänder, und thue jeden Streif an den Enden, wenn sie noch feucht sind, zusammen fügen. Wenn nun die Bänder formirt und fertig sind, werden sie mit einem Walker ordentlich, und bey der Zusammenfügung ganz gemächlich gewalket, damit sie desto besser heysammen bleiben. Ende

sch thue von diesen Bändern unten ausgeschüttene und abgebogene Kartenblätter legen, damit die Rinde desto besser stehen bleibt, bis daß sie trocken sind, welches ungefähr in 2 Stunden geschehen kann; alsdann kannst du die Kartenblätter unten wieder hervor thun. Von diesen Taig können allerhand Sachen, die man in gewisse Formen abdrücker, gemacht werden.

N. 1200. Bauernkrapsel gestiftelte.

Nimm ein Viertelpfund Mandeln, schwülle sie, und schneide sie in 2 Theile, daß sie viereckigt werden; hernach röste sie schön gemacht auf der Glut, daß sie durch und durch schön gelb werden, nimm 1 Viertelpfund gefähten Zucker, ein ganzes Ey, und einen Dotter darein, thue 3 Löffelvoll Wein dazu, rühre sie eine gute Viertel Stunde, schneid Limonenschälerl, eine ganze Muskatnuß, 4 Gewürznägerl, und alles zusammen mit den Mandeln, nimm 6 Loth gut gewogenes Mundmehl, rühr es nur so viel, daß es untereinander kommt, gieß es auf runde Oblaten, und backe es schön gemacht.

N. 1201. Bauernkrapsen.

Nimm ein halb Pfund gestoffenen Zucker, 4 frische Eyer, und klopfe es mit einander gut ab, alsdann nimm ein halb Pfund Mehl, und eine ganze geriebene Muskatnuß, dieses nach und nach hinein gerührt, mache Laibel, und auf Oblaten oder Wachs geschmirtetes Blech schön warm gebacken, so sind sie fertig.

N. 1202. Bienenkorb von Makronentaig auf eine Torte zu setzen.

Nimm ein halbes Pfund süße, und vier Loth bittere Mandeln, leg sie in heißes Wasser, und ziehe sie ab. Hierauf stoß sie so fein als möglich ist, und nimm ein halbes Pfund feinen Zucker dazu, denselben laß auf Kohlen in Brunnenwasser getaucht zergehen, und einigemal aufkochen. Alsdann rühre die Mandel

darinn um, und nimm es gleich ab, rühre hernach sechs geschlagene Eyerklar dazu, und mache einen Teig davon: sollte derselbe von dieser Masse zu dünne seyn, so kannst noch ein wenig Stärkmehl dazu thun. Von diesem Teig mache immer runde Reife, backe sie gelblich, und lege sie auf einander, daß sie die Form eines Bienenkorbs bekommen. Du kannst dieselben auf eine Form von Holz, der wie ein Bienenkorb gemacht ist, abdrucken, damit sie recht gleich werden. Inwendig befestige sie mit Eyerklar; oben mache den Korb rund, und laß die Reife rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbs herauskommt; mache auch ein Flugloch hinein, und an den Seiten von demselben Teige elliptische Bienen, denen man Flügel und Augen verfertigt; und sie an kleine Drähte befestiget. Wenn der Korb zusammen geformt ist, so laß ihn in der Backofen vollends fertig backen. Alsdann kannst du einen Zuckerguß darüber machen, welchen du sorgfältig aufstrecken mußt, damit du die Fugen nicht verdirbst, welchen Guß du denn muß abtrocknen lassen. Es ist dieses ein sehr mühsames, aber wohl-schmeckendes Gebäcknes, welches zur Zierde auf eine Biskait oder andere Torten gesetzt wird.

N. 1203. Biskottenbögen.

Nimm 4 Loth gestossenen Zucker, schlag ein ganzes Ey, und 2 Dotter daran, rühre es recht gut ab, bis es dick wird, schneid einen halben Viertelng Mandeln gestreift, waan du es schon ausmachen willst; so thue die Mandeln darein, auch 3 Loth Mehl gut durch einander gerührt, schneid Oblat 3 Finger dick, streich es auf, lege es auf die Bögen, backe sie.

N. 1204. Biskotten von Chokolade.

Nimm von 5 Eyern die Klar, schlag sie in einen Weibling ein wenig ab, darnach nimm ein Pfund gefähren Zucker, gieb ihn in die Eyerklar, und rühre es drey Viertelstund: alsdann nimm ein Pfund nicht

gar klein gestoffene Mandeln, einen Viertel Schokolade, und rühre es darunter, aber nicht lang nur daß es untereinander kommt, streiche es auf Oblaten, formire Biskotten, und back sie in der Tortenpfanne, gieb oben mehr Glut als unten.

N. 1205. Biskotten französische.

Nimm auf 1 Pfund gefähten Zucker 20 ganze Eyer, und 10 Ditter die allein, ganz wohl abgeschlagen werden müssen, laß sie in ein messingenes Beck an den Zucker setzen, dann setze das Beck auf eine Glut, daß es immerzu so warm ist, daß du die Hand darinn erleiden kannst, und rühre solches immerfort, so wird es schön weiß und dicklet, es muß aber nicht sieden, sondern nur ganz warm seyn, und wenn es ganz weiß und dick ist, so rühre ein schönes Semmelmehl darein, so viel, bis daß es ein rechter Biskotentag wird, und thue Aneis oder Pisen darein, hernach mache vom Papier Fehel, ungefähr so groß, daß du acht aus einem Bogen machen kannst, den Teig mische darein, streue Zucker darauf, und backe sie demnach im Ofen, und wenn sie kalt sind, so ziehe das Papier mit einem Rosenswasser ab, dann dörre sie auf einem Ofen.

N. 1206. Biskotten gesäumte.

Nimm 12 ganze Eyer, schlage sie in einem Häfel wohl ab, gieb ein Pfund gefähten Zucker nach und nach hinein, und schlage es wiederum eine halbe Stunde ab, gieb auf die Leht ein halb Pfund fein getrocknetes Mehl darein, gieb Biskotten auf ein Papier, bestreue sie mit Zucker, und backe sie schön.

N. 1207. Biskotten gegossene.

Nimm 12 ganze Eyer, und 3 Viertel gestiebt Zucker, schlage die Klar von Eyer zu festen Eeue, rühre es eine ganze Stunde, mische zuletzt 3 Viertel Stärckmehl darunter, rühre es untereinander, bestreue das Papier wohl mit Zucker, gieb den Teig durch ein

Trichter 2 Bägel neben einander darauf, beſtreue ſie mit Zucker, und backſ gelb.

N. 1208. Biſkoten groſe.

Nimm 6 ganze Eyer, und ein Löſſel voll alten Wein oder Roſenwaſſer, ſchlag es bey einer Viertelſtund wohl ab, ſchütte 1 und $\frac{1}{2}$ Pfund gefähten Zucker darein, rühr es 7 Viertelſtund, alſdann nimm 8 Loth ſchön gefähte Stärck, und 8 Loth ſchön gefähtes Mundmehl, ſchütt es darein, rühr es wohl untereinander ab, gieß die Biſkoten mit einem Trichter oder Straubenlöſſel auf ein Blattel oder Papier (ſiehe Taf. I Fig. 4.) das Blattel muß aber mit weiſſen Waſch geſchmieret, und wieder ſauber abgewiſcht werden, gieß ſie fein geformt, und backſ es bey einer gähen Hiß, und wenn ſie gebacken ſind, ſo nimm ſie herab, wenn ſie noch warm ſind, dann ſind ſie gut.

N. 1209. Biſkoten von Ritten.

Nimm 3 Viertelpfund Zucker, läutere ihn, und ſiede ihn ganz dick ein, nimm ein und 1 halben Viertel durchgeſchlagene Ritten, gieb ſie in den Zucker, rühre es immer auf der Glut, nimm es vom Feuer, und laß es auskühlen. Schlage von 4 Eyern die Klar zum Schaum, rühr es nach und nach hinein, daß es hoch anlaufft, und ſchön weiß wird, formire ſie auf Oblaten, und laß ſie in warmen Ofen trocknen.

N. 1210. Biſkoten von Marillen.

Nimm ein Pfund Marillen ſammt den Kernen, ſchälte ſie, und laß ſie dünſten, rühre ſie immer um, daß ſie nicht anbrennen; hernach rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker mit einem ganzen Ey, eine Stund lang, dann ſchlage die Marillen durch ein Sieb hinein; von dieſer Salſe mache Biſkoten, und backſ ſie ſchön kühl.

N. 1211. Biſkoten in Papier.

Bereite in einem Haſen 12 ganze Eyer, und 12 Dötter, rühre ſie eine Viertelſtund ab, nimm darein

ein Pfund gefähten Zucker, und rühre es noch 2 Stund. Nichts unterdessen das Papier, nimm ein Pfund gefähte Stärk darein, so viel umgerührt, daß es wohl untereinander kommt, ehe du die Stärk darein rührest, nimm einen Eßlöffelvoll sterreicher Wein, hernach giesse es, und allezeit aufgerührt, dann die Stärk setzt sich gern auf den Boden, back es schön semmelfarb.

N. 1212. Bissenkrapseln.

Bereite in ein kleines Häserl einen Vierteling Mehl, einen Vierteling gefähten Zucker, 4 Loth klein gestossene Mandeln, 4 ganze Eyer, von einer halben Limonte die Schäller klein geschnitten, auch den Saft darein gedrückt, wie auch einen süßen Milchraum, und 4 Loth Schmalz zerlassen darein, und mache den Talg schön glatt an, wohl abgeschlagen. Mache das Eisen warm nimm allezeit einen Eßlöffelvoll darauf, schön resch gebacken, wie die Hohlelppen, und also fort, bis kein Talg mehr da ist, geschwind zusammen gerollet.

N. 1213. Bögen gerührie.

Nimm auf ein halb Pfund Zucker, 2 abgeklopste Eyerklar, rühre es zu einem Schnee, alsdann nimm ein halb Pfund geschwülte Mandeln, die Hälfte gehackt, die Hälfte länglicht geschnitten, mische sie darunter, von einem halben Limonte die Schäller geschnitten, auch Zitronat und Pistazen dazu, streiche alles auf die Oblaten, bestreiche es obenauf mit abgeschlagener Eyerklar, bestäue es mit Zucker, und backe sie recht langsam und bleich, dann gieb roth und weißes Eis darauf.

N. 1214. Bögen marbe. XX

Nimm auf ein Brett ein Pfund Mehl, schneide 3 Vierteling Butter darein, arbeite ihn mit dem Walzer gut ab, hernach zerreib ihn sammt den Mchl mit der Hand, dann nimm 4 Döster, und von 2 Epern die zum Schnee geschlagene Eyerklar, 3 Vierteling gesiebten Zucker, und von einer ganzen Limonte klein ges

geschnittene Schaller dazu, alsdann arbeite den Teig wohl zusammen, daß alles gut untereinander kommt, wenn er gut abgearbeitet ist, so laß ihn ein wenig rasten; dann walke ihn Messerrücken dick aus, schneide Bögen davon, bestreche sie mit einer gesaumten und abgeschlagenen Eyerklar, belege die Fleckel mit blattlet geschrittenen Mandeln, bestreue sie mit Zucker, lege sie auf das Blattel, backe Semmelhart aus der Tortenpfanne, hernach halte sie über den Walker, daß sie krumm und starr werden.

N. 1215. Bögen süße.

Nimm 12 Loth geschwülte Mandeln, theile sie auf 3 Theile, einen Theil schneide länglicht, den andern blättliche, und den dritten schabe; schlage von 3 Eiern die Klar zum Schnee, nimm 12 Loth gestiebten Zucker in einen Weidling, drucke von einer halben Limonte den Saft nach und nach hinein, rühre alles so lang untereinander, bis es schön dick und weiß wird, alsdann nimm die Mandeln, überzuckere Pomeranzenschallen, länglicht geschnittenen Zitronat, etwas Zimmt, klein geschnittene Limonteschaller hinein, rühre alles untereinander, schneide Oblaten länglicht, schmier sie mit Eyer, streiche es darauf, schmiere die Bögen mit Butter, lege es darauf, und backe sie.

N. 1216. Brandmusch.

Erstlich nimm 1 Pfund Zucker, und stoß ihn, hernach weiche einen Viertel Mandeln, schälle sie, und zieh die Haut ab, schneid sie länglicht, mische den Zucker und die Mandeln in ein messingenes Beck, spritz ein wenig Wasser daran, thue von einer halben Limonte den Saft darein, hernach setz es auf die Glut, und laß es sieden, bis sie schön braun wird, hernach schmier die Musch mit Butter, und thue ein Bagel darein, druck es mit der Hand aus, und laß sie heißer darinn, bis sie starr sind, hernach thue sie heraus auf ein Teller.

N. 1217. Breheln englische.

Nimm in einen Weidling ein Pfund Mehl, 3 Eßelvoll Geru, ein halb Seitel laulichte Milch, ein viertel Pfund zerlassenen Butter, etwas Salz, und ein wenig Zucker, schlage es eine Viertelstund ab, stelle es in ein warmes Ort, und lasse es 2 Stund gehen. Hernach nimm wieder ein viertel Pfund Butter, und schlage ihn auch eine viertel Stunde, rühre ihn auf ein Blatt, drucke den Taig breit, und stelle ihn auf das Eis, laß ihn recht hart werden, und wenn er hart genug ist, so mache die Breheln aus, backe sie nicht zu heiß, so sind sie fertig.

N. 1218 Breheln marbe.

Nimm ein halb Pfund Mehl, 5 Loth Butter, 6 Loth Zucker, ein wenig Anets, und 2 ganze Eyer, mache den Taig an, und formire Breheln daraus, bestreiche sie mit Eyerklar und Wasser, besäe sie mit Zucker, und backe sie schön.

N. 1219. Breheln spanische.

Nimm 4 Eyerweiß, schlag sie recht stark zum Schaum, hernach rühre einen Bierling geschwölte und fein gestossene Mandeln, auch Zucker so viel vonnöthen darunter, bis es eine rechte Maß ist, formire daraus Breheln, und backe sie auf Oblaten bey nicht gar starcken Feuer.

N. 1220. Butterl.

Nimm von einem neugelegten Ey die Klar, klopfe sie auf einem Zianteller zu einem Schnee, nimm ein viertel Pfund gefähten Zucker, schlag ihn auch nach und nach darunter, gieß ihn mit Zimmet-Geist oder Wasser einen Geruch, schmier das Tortenblattel mit Wachs, mache kleine Brehel darauf, backe sie kühl, es muß aber nur oben Glut seyn, sonst rinnen sie auseinander.

N. 1221. Butterbögen.

Nimm auf ein Brett 6 Loth Butter, 8 Loth Mehl,

8 Loth gestiebten Zucker: walke alles mit dem Walker ab, mache den Teig mit 2 Eyerdotter wie einen Nudelteig an, walke ihn Messerrücken dick aus, schneide 2 Fingerbreite, und einen Fingerlange Fleckerl, bestreiche sie mit Eiern, streue Zucker und gehackte Mandeln oder Pistazien darauf, lege sie schön auf das Tortenblatt herum; backe und lege sie geschwind über den Walker, sonst zerbrechen sie.

N. 1222. Butterringel.

Mische 1 halb Pfund Zucker, und ein halb Pfund Mehl untereinander, nimm ein ganzes Ey und 5 Dotter, sprüde es wohl ab, laß 5 Loth Butter zergehen, gib ihn hinein, auch Limonieschäler dazu, mache Ringel daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, backe sie, bestreue sie mit Zucker.

N. 1223. Butterschnitten.

Ein Viertel abgezogene und fein gestoffene Mandeln, wird mit 1 Viertel Zucker, einem Zettel gestoffenen Schokolade, und einem Ey wohl abgerührt, hernach schneide Oblaten in Form einer Butterschnitte, streiche den Teig darauf, backe sie, überstreiche sie mit Eis, und laß sie trocknen.

N. 1224. Schokoladebrod.

Mehre 8 Loth klein gestoffene Mandeln, 8 Loth gestiebten Zucker, mit 3 ganzen Eiern eine ganze Stunde auf einer Seite, bis es recht dick wird, 1 Quinzel gestoffenen Zimmet, 1 Loth geriebenen Schokolade, von einem Limonie die Schallen, alles dieses darunter, schmier ein Beck mit Butter, und backe es schön kühl, hernach laß es auskühlen, schneide länglichte Schnitten daraus, setze es wieder in die Tortenpfanne, bis es beyderseits bräunlich wird.

N. 1225. Schokoladebufferl. X X

Nimm 1 Viertelpfund Mandeln, und 1 Viertel pfund Zucker, stoß es klein, thue sie in einen Weibling schab ein Zettel Schokolade darunter, auch ein wenig

Limonteschällerl dazu, schlag 2 Eyerklar daran, rühr es recht stark untereinander, mache Bageln auf die Oblaten wie ein Stebner groß, und backe sie in der Tortenpfanne.

N. 1226. Chokoladkrapsel.

Nimm 1 halb Pfund Zucker, stoß ihn klein, sähe ihn durch ein Sieb, thue ihn in einen Weibling, schlag von 2 Eiern einen Schnee, thue es darein, rühr es, bis es recht schön dick ist, hernach nimm ein Viertel pfund Mandel, schneide sie gestiftelt, thue sie darunter, auch ein Zeltel Chokolade auf einen Reibeisen gerieben, und darunter, hernach thue sie auf runde Oblaten, so sind sie fertig. Du kannst auch Schatteln davon machen.

N. 1227. Chokoladetaig.

Nimm 1 Viertel pfund gestebten Zucker, und 1 halben Viertel pfund Chokolade, in Mörser, stosse vom Zucker den halben Theil darein, nimm ein wenig Eyerklar dazu, stosse es im Mörser wohl ab, alsdann würge den Taig mit Zucker, mache davon was du willst, lege es auf ein Papier, back es aber nicht zu warm.

N. 1228. Dösterkrapsel.

Nimm 1 Viertel pfund Mandeln, 1 Viertel pfund Zucker, beydes gestossen, gieß es in ein Beck, schlage 4 Eyerdöster darein; gieß es auf die Glut, so lang bis es trocken wird, daß du den Finger erleiden kannst, staube es ein wenig mit Mehl, streiche es auf Oblaten schön länglicht, besäe es mit Pistazen, und backe sie schön.

N. 1229. Eis von allerley Farben.

Nimm von 3 Eiern die Klar, schlag sie saumet ab, rühre gefähten Zucker darein, daß in der Dicken wird wie ein Rindstoch, rühre es im erdenen Geschirr eine Viertelstunde, daß es zäh wird, theil es ab, so vielerley Farben du machen willst, eines laß weiß, daß andere mach roth mit eingesottenen Alkers

mas'ast, das dritte grün mit Spenattopfen, das vierte braun mit klein geriebenen Chokolade, das fünfte gelb mit ganzen ausgesetzten Safran, oder Pomeranzenschallen, mit Zucker abgetrieben, und gegossen, in das andere Eis gethan, das sechste blau mit eingefottenen Bilgelsaft. Wenn die Torten gebacken sind, streich ein jedes besonders schön zierlich, oder nach Belieben, eines auf das andere; aber allezeit das erste gebacken, ehe das andere darauf gestrichen wird, und also fort. In der Höhe kannst du es mit gefärbten geschnittenen Zitronat, und gestiftelte Pistagen bestreuen, die Torten mit eingemachten Weichseln, Marillen, und ganzen Hetsbeetsch zieren.

N. 1230. Eishufferl.

Mache ein Eis an, thue auf Oblat Bagel heraus, fülle es mit eingefottenen Weichseln, oder was du willst, streich ein wenig Eis darüber, back sie ganz weiß, so sind sie fertig.

N. 1231. Eis durchsichtiges.

Stoffe einen schönen Dragant, und gieß ziemlich viel Rosentwasser daran, daß er wohl zergethet; drucke ihn durch ein Tuch, daß er dick ist, wie ein Rindsloch, und sich gießen laßt; hernach rühre Zucker hinein, laß es stehen; wenn du etwas machen willst, und ein solches Eis nothwendig hast, mache es den Tag zuvor, so zergethet der Zucker, wenn du es aufstreichen willst, setze es in ein heißes Wasser, ohne zu rühren, fast wird es trüb und dick.

N. 1232. Eis gezogenes.

Nimm 3 Eyerklar in ein Häserl, von 1 Limonde den Saft, 4 Löffelvoll gefähten Zucker, rühre es mit einem hölzernen Löffel 3 Viertelstund auf einer Hand, daß es weiß wird, wie ein Rindsloch, hernach streich es über die Torten.

N. 1233. Eiskrapfel.

Bereite 1 halb Pfund gefähten Zucker in einen

Weibling, rühre von 3 Eiern die Klar darein, treibe es eine Stund ab, nim 1 Bierling klein geschnittene gestiftelte Mandeln, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pistazen auch also 'geschnitten, nim diese 3 Stücke in das abgetriebene Eis untereinander gerührt, mache kleine Kräpfel auf die Oblaten, und geschwind gebacken.

N. 1234. Eislebzettel.

Bereite von 2 oder 3 Eiern die Klar, darnach du viel machen willst, in ein kleines Häfchel, nim einen Bierling gefähten Zucker darunter; und eine ganze Stunde gerührt, damit es wie ein Rindskoch wird, nim 1 Bierling schön klein gestoffene Mandeln darein, auch klein geschnittenen Zitronat, damit es ein dicker Satz wird, daß du ihn streichen kannst, schneide von einer Ohlat einen Fingerlang, und zwey Fingerbreit den Form, streiche von diesen Satz halben Fingerbreit darauf, und schön langsam gebacken.

N. 1235. Eismandel.

Bereite für eine Torte einen Bierling schön klein gestoffene Mandeln, die schön weiß sind, nimms in einen kleinen Weibling, nim darein einen Bierling gefähten Zucker, von 2 Eiern die Klar gut verrührt, wann die Torte gut gebacken ist, fülle den Satz in eine kleine Spritzen, die ein kleines Röhr hat, mache schöne Ringeln und Terraten, setze die Torten in eine Tortenpfann, oben auf Blut gemacht, unten aber ist keine vonnöthen, weil die Torten ohnedem schon gebacken ist, es braucht nur das Eis ein wenig röstet zu backen. Dieses Eis kann auf unterschiedliche Torten gemacht werden. Auf diese Art kann auch das Pistazeneis gemacht werden, anstatt den Mandeln, Pistazen mit Spenatopfen angefeuchtet, daß sie schön grün werden. Kann auch gelb gemacht werden, mit dem Zucker abgetrieben, in Pomeranzenschallen, und mache es auf die beste Art auf die Torten.

N. 1236. Eis von Tragant.

Nimm klein gestoffenen Tragant, rühre ihn mit Rosenwasser, oder frischem Wasser schön glatt ab, wie ein dünnes Rindstoch, laß ihn stehen, daß der Tragant wohl zergethet, druck ihn durch ein Tüchel, und rühre zweymal durch, gieß gefähten Zucker darein, daß so dick ist, wie ein Grießloch. Dieses Eis wird einen Tag zuvor gemacht, damit der Zucker wohl zergethet, wenn du es auf die Torten aufstreichen willst, so setze es in ein heißes Wasser, es läßt sich desto besser streichen.

N. 1237. Englisch Brod.

Vorhero mußt du 3 ganze Eyer und 4 Dotter in 12 Loth fein gestoffenen Zucker schlagen, eine halbe Eyrschalle voll Rosenwasser daran schütten, und es mit einem Kochlöffel eine Viertelstunde recht gut untereinander rühren. Hierauf wird ein Achtelpfund fein gestoffene Mandeln, nebst 12 Loth gestoffenen und durchgeschobten Zucker dazu gethan; alles wieder recht untereinander gerührt, mit Zimmet, Muskatblüß und Cardamonen gewürzt, doch daß der Zimmet um ein merkliches vorschlagen möge, endlich 8 bis 10 Loth Mehl darein gerührt, daß es wie ein dicker Straubentaig wird. Nach diesem kannst du erdene Möbel mit Butter bestreichen, den Taig hinein füllen, du mußt aber selbige nicht gar zu voll machen, thue sie auf ein Blech, und setze sie in einen heißen Ofen, lasse sie eine halbe Stund lang darinnen schön gelblicht werden, hernach thue sie wieder aus den Möbeln heraus, wenn es beliebt, kannst es auch vergolden. Das Gewürz kann auch davon weg bleiben.

N. 1238. Erbsen mit verschiedenen Farben von Zucker.

Thue 1 Pfund Portander in ein Einstedbeck, das 2 Henkel an der Seiten hat, befestige eine Rolle oben an Balken, lege einen Strick herunter, und befestige die

Enden desselben an die Henkel des Einsiedbeckes; (siehe Taf. I. Fig. 1.) Du kannst das Einsiedbeck auch nur auf einen Dreyfuß setzen. Dann koche 4 Pfund Zucker zum starken Flug, gieß einen großen Löffelvoll Zucker unter den Kortander, und verarbeite ihn, nachdem du 2 Hände voll Mehl hinzu gethan hast, mit beyden Händen wohl untereinander, fasse das Einsiedbeck bey dem Griff an, und schaukle solches hin und her, daß die Körner trocken, und so fahre fort, bis die Körner die gehörige Größe haben: zuletzt nimm aber statt des Mehls 2 Hände voll Puder; dann koche 3 Pfund Zucker zum starken Flug; nimm einen kleinen Trichter, (siehe Taf. I. Fig. 1.) mit einem ganz feinen Tulle, wie ein Strohalm weilt, mache an jeder Seite ein Loch a—a ziehe durch jedes Loch einen Bindfaden, knüpfe beyde bey b zusammen, und mache einen Hacken daran; ziehe unter der Rolle von einer Wand zur andern eine Schnur c—c und hänge den Trichter, nachdem du ihn mit Zucker gefüllt, und das Einsiedbeck an den Strick d—d gehangen, an die Schnur so, daß der Zucker gerade in der Mitte des Einsiedbeckes wie ein Strohalm dick lauft, wirf das Beck hin und her, daß die Körner stets Bewegung haben, und der Zucker beständig während der Bewegung der Körner aufsteigt; davon werden sie kraus. Wenn dieses geschehen ist, so setze sie in einen warmen Ort, daß sie trocken; und lasse sie 3 Tage stehen. Alsdenn gieb ihnen verschiedene Couleuren. Zur rothen rühre Meninge mit Brandwein untereinander, dann nimm einen Theil Zuckererbsen, nachdem du rothes hast, setze beydes in ein Becken über ein gelindes Kohlf Feuer, und rühre es mit einer Kelle ganz sachte, damit das Krause nicht abgeht, bis sie trocken sind, thue sie dann in ein Sieb, und stelle sie an einen warmen Ort. Zur blauen Farbe koche Lackmüß mit Wasser stark, schütte einen Theil Zuckererbsen hinein, und färbe sie wie die rothen.

Zur gelben weiche Safran in Brandwein 24 Stunde ein, gieße den gelben Brandwein ab, thue ihn in ein Becken, nebst einem Theil weißer Zuckerkirschen, und färbe sie wie die rothen. Zu den grünen nimm Lackmuss, welcher in Wasser gekocht, und Safran, welcher in Brandwein eingeweicht wurde, melire beydes, thue es in ein Beck, und färbe sie wie die rothen. Hierauf melire alle gefärbte, wie auch einen Theil weiße Zuckerkirschen untereinander.

N. 1239. Erdbeer von Zucker.

Mache den Taig an, nimm 8 Loth abgezogene, und fein gestossene Mandeln, eben so viel gefähen Zucker, ein wenig Mehl, klein geschnittene Limoniespäler, und ein wenig gesaumte Eyerklar dazu, gieb alles in ein Reibel, laß es auf der Glut trocknen, daß es wie ein Brandtaig wird, hernach lege ihn zwischen zwey Schüsseln, las ihn auskühlen, alsdann mache Erdbeere: spieße sie an die Hölzel, dunke sie in Alkermesfaste, in diesen gieb Limoniesaste, daß es höher in der Farbe ist, bestreue es mit weissen gelblicht gestossenen Zuckerkandel, laß es 2 Tage trocknen, und mache das Laub also: Nimm Zucker, ein wenig gewickten Tragant, ein wenig Spenattopfen, stoffe alles untereinander, wie einen Taig, walke ihn Messerwendel aus; stich das Laub mit dem gehörigen Model aus, laß es trocknen; hernach siede Zucker in Wasser schön dick, tunke die Erdbeere hinein, und stelle sie auf das Laub.

N. 1240. Familiebögen.

Nimm 1 Viertelpfund Zucker, und um 3 Kreuzer Fanille, von 2 Eyerklaren den Schnee in ein Geschir gethan, und einen halben Löffelvoll Limoniesaste dazu, und daß so lang gerührt, bis es dick wird, dann gieb 2 Loth Mehl dazu, bestreich die Oblaten, und giebs in Ofen.

N. 1241. Familienbutterl.

Nimm 8 Loth gefähten Zucker, und 7 Loth Mehl auf ein Brett, ein wenig gestoffene Fanille, Limonenschäler, von 3 Eiern die Klar zu Schnee geschlagen, und den Satg damit angemacht, schneide kleine Zwickerl, und mache sie mit den Händen, und mit Zucker aus auf ein Wachs geschmiertes Blech; sie werden ganz heiß gebacken.

N. 1242. Fingerholehippen.

Nimm Eyer schwer Butter, stoß ihn, thue ihn in ein Häserl, nimm von einem Ey die Klar dazu, rühre es recht gut, druck ein wenig Limonensaft darein, bis es recht schön dick wird, hernach nimm ein Eydotter dazu, und halbes Eyer schwer Mehl, rühre es gut durcheinander, schmier ein Blattel mit Wachs, laß es Thaler groß auf das Blattel rinnen, aber daß sie nicht zusammen rinnen; schab einen Zucker darauf, sie Anets darüber, und mach sie ganz weiß, thue sie mit einem Messer von dem Blattel herunter, bleg sie um den Finger. Oder: Nimm 2 Eyer; und was 2 Eyer schwer sind Zucker, rühre sie, bis sie recht dick sind, rühre auch was ein Ey schwer ist, Mehl hinein, klein geschnittene Limonenschäler, oder ein wenig gestoffene Fanille, rühre es untereinander, schmierzte das Blatt mit Wachs, und mache Thaler große Fleckel, backe sie, und biege sie über einen Kochlöffel oder Finger.

N. 1243. Genueser Zeltel.

Zuerst siebe schöne Ritten in Wasser ab, hernach schälte sie, und reibe sie auf einen Reibstein, oder schneide sie würflich. Hierauf nimm ein Pfund Rittenmarch, und eben so viel fein gestoffenen Zucker, schütte es in einen Kessel, thue solch es so lang siedend, bis es auf einem zinnernen Teller gisteht, hernach thue Muskatblüh, Muskatnuß, Gewürznägerl, Zimmet, Cardamomen, Inglicchen Citronen, Pomeranzenschal-

ten, Zitronat nach Belieben dazu, schneide alles klein, und mische es darunter, lasse es noch einen Sud aufthun. Verlangst du es schäerlich, so thue, wenn es gesotten hat, 1 oder 2 Citronen darein, hernach schneide würflich geschnittenen Citronat, und rühre ihn hinein. Zuletzt thue es in blecherne Mödel, welche hohl sind, und keine Böden haben, so sind sie fertig.

N. 1244. Gewürzzettel.

Nimm in einen Hafen 5 ganze Eyer, rühre sie eine gute Viertelstunde, schneid von 3 Limonien gewürfliche Schaller, stosse Nägerl und Zimmet bey 3 Quinzel, auch ein Pfund gesähten Zucker, und so viel Mehl, rühre alles darunter, gieb ein wenig geriebene Muskatnuß dazu, drucke es in die Mödel aus, schmiere ein Tortenblattel mit Wachs oder Butter, lege die Zettel darauf, und backe sie in der Tortenpfanne, wenn sie ein wenig gebacken sind, bedecke sie mit Papier, und laß sie bräunlich werden.

N. 1245. Glantzorte.

Nimm 4 Loth Zucker, 3 Loth klein gestoffene Mandeln, den Zucker rühr mit abgeschlagenen Eyerklar gut ab, hernach gieb die Mandeln hinein, rühre es wieder eine Weile; hernach laß es auf der Glut warm werden, und rühre es, bis es so ist, daß du den Finger nicht darinnen erleiden kannst; dann nimm es von der Glut, und rühre es schön glatt ab, daß es weiß wird, gieb es auf runde Oblaten, schmiere ein Tortenblech, mit Wachs, und backe sie etwas resch.

N. 1246. Glasbögen.

Nimm 8 Loth fein gestebten Zucker, schlage von 2 Ethern die Klar schön faumig ab, rühre sie in Zucker, nimm 2 Löffelvoll Mundmehl, von einer Limonite gewürfelt geschnittene Schaller, rühre es eine ganze Stunde, schmiere das Blattel mit Wachs, mische es mit Elleppapier ab, streiche den Satz darauf, streue geschwollte und blattelt geschnittene Mandeln darauf,

backt so kühl als seyn kann, semmelfarb, und mache Bögen davon.

N. 1247. Grilarschbögen.

Schneide ein halb Pfund geschwollte Mandeln gestiftelt, mische ein halb Pfund gestiebten Zucker darunter, schneide von einem mitteren Pomeranzen und Limonie die Schaller fein zusammen, mische sie sammt den Saft von beyden darunter, daß der Zucker und Mandeln recht naß werden, wenn sie nicht naß genug sind, so nimm auch Limonesaft, laß also eine halbe Stund anziehen, laß Ruß groß Schmalz im Pfandel heiß werden, gieß 3 mittlere Kochlöffelvoll von den obigen in das heiße Schmalz, röste es schön braun, daß es sich aber nicht anbrennt, und gleiche Farbe hat, alsdann nimm es Löffelweis auf ein mit Wasser benetzten Rubelwalcker heraus, streiche es mit dem Messer in Form eines Bogens schön dünn auseinander, bestreue es mit klein geschnittenen Pistazen, hernach nimm es herunter, so sind sie fertig, und mache es so fort. NB. Auf dem Walcker dürfen sie nicht krum werden.

N. 1248. Haasen von Zucker.

Nimm ein Pfund abgetrocknete Mandeln, und 1 Quintel allerley feines Gewürz, die Mandeln fein gestossen, mit Eyerklar und Zucker zusammen gemacht, und formire einen Haasen, lasse ihn 24 Stund trocknen, alsdann mache eine Farbe von einen halben Quintel Gewürznägerl und Zimmet, einen Löffelvoll Gummi, einen Löffelvoll Armenischen Bolus, und in 3 Tropfen schwarze Farbe angemacht, bestreiche den Haasen damit, wenn es trocken ist, bestreiche ihn mit Gummi, und spicke ihn mit lang geschnittenen Mandeln.

N. 1249. Herzeln mit Zucker.

Nimm ein Mehl, und thue es auf ein Backbrett, schlage 2 oder 3 ganze Eyer daran, leg ein Stückel Butter wie ein Ey groß darzu, reibe 6 Loth Zucker

daran, mache einen nicht gar zu festen Teig davon an, daß er wie ein Rudeeltaig wird, und treibe ihn aus. Hierauf schneide mit einem Backrädcl über Quer 2 Fingerbreite Stückel, doch so, daß der eine Schnitt nicht gar durch gehe, der andere aber durch und durch geschnitten wird. Nach diesen ziehe die beyden Ende Räcklings zusammen, so wird ein Herz daraus, dieses drücke zusammen, und mache ihrer so viel, als Teig vorhanden ist. Wenn solches geschehen ist, so nimm Schmalz, und setze es in einer Backpfanne auf Feuer, wenn es heiß ist, so lege die Zuckerherzeln hinein, laß sie aber nicht zu heiß backen, sonst wird der Zucker schwarz, backe sie alsdann schön gelblicht, richte sie an, und bestreue sie mit Zucker.

N. 1250. Hetschebetschzelteln.

Streiche durchgeschlagene Hetschebetschalsen zwey Fingerhoch auf ein Teller, laß es 4 Tag stehen, kehre es alle Tage um, hernach arbeite so viel gefähten Zucker hinein, Limonieschäller dazu, daß es ein fester Teig wird, diesen walke aus, drücke die Möbel darauf, und laß sie auf einem Papier trocknen.

N. 1251. Hobelschaiten.

Nimm 1 Viertel klein gestoffene Mandel, und 1 Viertel klein gestiftelt geschnittene, richte sie in einem Weiding, nimm 1 Viertel gefähten Zucker darunter, von 2 Eiern das Weiße, von einer Limone die Schäller klein geschnitten dazu, auch den Saft davon gedrückt, schneide lange Stückeln von Oblaten 2 Fingerbreit, streiche den Teig Messerrückendick darauf, streue einen Anetz darüber, und in einer geschwinden Hitze gebacken, hernach mache ein Wassereis, bestreue es damit, und lasse es wieder trocknen.

N. 1252. Hofische Zettel.

Nimm in einen Hafen 3 ganze Eier, schlage sie wohl ab, siebe 1 halb Pfund Zucker hinein, rühre es eine halbe Stund, daß schön saumig wird, mische als-

dann 1 halb Quinl geschnittenen Zimmet, so viel Nägerl, um 3 Kreuzer Zitronat, von einer Limonte klein geschnittene Schäller, alles groß geschnitten dazu, zuletzt schlage 1 halb Pfund gesiebtes Mundmehl dartzu ab, bestreue das Brett und den Teig mit Zucker und Mehl, walke ihn halb Fingerdick aus, drucke es mit dem Model aus, schmirre das Blättel mit Wachs, wische es wieder ab, lege es darauf, und backe gelb.

N. 1253. Hohlhippen gewöhnliche.

Erstlich nimm in einen Weidling 6 Loth schönes Mundmehl, das gefähet ist, 4 Loth zerlassenes Schmalz 4 Loth gefäheten Zucker, von einer halben Limonte die Schäller klein geschnitten: gefäheten Zimmet, gestoffene Nägerln, klein gertebene Muskatnuß, dieses untereinander abgerühret, hernach schlage 3 ganze Eyer darein, eine Viertelstunde abgetrieben, nimm das dazu gehörige Eisen, und fange an zu backen, rolle es geschwind über ein kleines Walkert, und also fort, bis kein Teig mehr da ist.

N. 1254. Hohlhippen mit Milch.

Nimm 1½ Seitel schönes Mundmehl, thue dazuein 12 Loth gefäheten Zucker, schneid dazuein schön klein Gewürz, als Zimmet, Nägerl Muskatblüß, Imber, Pfeffer, von einer ganzen Limonte die Schäller herabgerieben, 4 oder 6 Loth klein gestoffene Mandeln, mit der Milch angemacht, und in das Mehl gegossen, schlage dazuein 4 oder 6 Eyerdotter, mache mit einem guten süßen Obers den Teig an, rühr ihn wohl ab, daß er schön glatt, alsdann lege das Hohlhippeneisen auf die Glut, daß es wohl heiß ist, hernach mit Schmalz oder Wachs geschmiert, und von dem Teig ein Löffelvoll darauf gegossen, das Eisen zusammen gedrückt, und laß über die Glut gelbket werden, wenn aber der Teig zu dick ist, kannst du ihn dünner machen, sodann die Hohlhippen über den Walkert gewickelt.

Oder: Nimm 5 Kochlöffelvoll Mehl, 3 Kochlöffelvoll

Zucker, Sanille nach Gutachten, rühre es mit guten Oßers fein ab, gieß 4 Loth zerlassenen Butter darein, verrühre es gut, schmiere das Eisen mit Butter, und backe sie; hernach werden sie über ein kleines Walzerl zusammen gerollt.

N. 1255. Hohleluppen von Milchraum.

Nimm eine halbe Milchraum, 3 Eierschaalen voll Wein, und 5 ganze Eyer, spritzle es wohl untereinander ab. Hernach nimm schönes Rundmehl, mache einen Saig damit an, in der rechten Dicke, zerkläre sie; gieß ihnen mit Weiß oder Aneiß, auch Eimonschällern einen Geschmack, und backe sie wie die andern.

N. 1256. Kaiserbrod.

Nimm 6 Eyer, 16 Loth Zucker, 4 Loth Mandel, 8 Loth Mehl, von einem Eimonte die Schäller, rühre alles eine halbe Stunde untereinander, auf die Licht das Mehl, gieß es in papierne Rödel, und backe es schön langsam.

N. 1257. Kartten von Zucker. X X

Treib eine Viertel Butter recht pflaumig ab, schlage hernach 2 Dötter und 2 ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, von einem Eimonte die Schäller, einen Viertel klein gestoffene Mandeln, einen Viertel Zucker, gute 8 Loth Mehl, dieses rühre wohl untereinander, gieß Zimmet und Nagerl nach Belieben dazu, den Saig walke klein Fingerdick aus, schneide Fleckel wie eine Karte, belege sie an den 4 Ecken mit Mandeln, beschmiere ihn mit Eyerklar, besße sie mit Zucker, und back sie langsam.

N. 1258. Kastanien von Mandeln, welche mit eingesotteenen Weichseln oder Ribiseln gefüllt werden können.

Nimm ein viertel Pfund Zucker, in einen Hafen, gieß 2 Eierschaalen voll Wasser daran, stede denselben

so lang, bis er sich spinnt; hernach nimm 12 Loth abgezogene sehr fein gestoffene Mandeln darunter, von einem nicht gar großen Limone den Saft auch daran, den Zaig so lang getrocknet, bis er sich ausmachen läßt, bestreue den Model mit Zucker, drucke die Kastanien aus, in der Mitte laß so viel leer, als zum süßlen notwendig ist, fülle eingesottene Weichsel oder Ribisel hinein, plecke es mit Zucker zusammen, wenn sie trocken sind, so spleße sie an eine Nadel, halte sie über eine Glut, bis solche wie andere Käßen gebraten sind.

N. 1259. Kastanien von Zucker.

Schwälze drey Viertelung Mandeln, zieh ihnen die Haut ab, thue sie in das frische Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Hernach kosse sie recht klein, im Stossen befeuchte sie mit frischem Wasser, daß sie nur nicht braun werden, hernach nimm 1 Viertelpfund gesähten Zucker in ein messingenes Beck, mische die Mandeln und Zucker gut durcheinander ab: hernach setz sie auf eine Glutpfanne, und trockne sie ein wenig ab, aber beständig gerührt, daß sie sich nur nicht anbrennen. Hernach nimm sie wiederum von der Glut, laß sie ein wenig auskühlen, setz sie wiederum darauf, trockne sie noch ein wenig, dann nimm sie wiederum von der Glut, rühre sie so lang, bis nur laulich ist; nimm auch um 1 Kreuzer klein geschnittene Zitronenschallen, von einer Limone die Schallen auch klein geschnitten, druck ein wenig Saft daran, daß nur nicht braun werden, rühr sie in den Zaig, schlag von einem Ey die Klar auf einen Teller zu einem Schnee, rühr ihn auch in den Zaig, setz ihn nach und nach ein wenig auf die Kohlen, und laß ihn trocknen. Alsdann feucht ein sauberes Tuch in frischem Wasser an, thue den Zaig warmer hinein, und druck ihn auf einen Ballen fest zusammen. Hernach mache Kügelchen so groß als der Model ist, bestreue den Model mit

Mehl, damit sie nicht picken bleiben, bruch die Kästen darinn aus, ferner schmiere eine nach der andern mit einem Eyerdotter, hernach auf eine Sabel gesteckt, und über die Glut gehalten, daß sie die Bräune bekommen, wie eine Käsea.

N. 1260. Ritten Käß.

Nimm ein Pfund durchgeschlagene Ritten, ein Viertel Zucker, gieß ein Settel Wasser darauf, laß ihn sieden, bis er sich spinnet, hernach stelle ihn vom Feuer, gieß die Ritten hinein, wie auch von einem Limonie die Schaller, trockne ihn auf der Glut eine Viertelstund, hernach gieß ihn in einen Rodel, stelle ihn in einen warmen Ofen, der aber nicht zu heiß ist, hernach thue ihn heraus, und laß ihn trocknen. Oder: Nimm schöne Birnkitten, blaaschiere sie in heißen Wasser, bis sie schön weiß werden, (du kannst von einem Limonie den Saft in das Wasser drucken, so bleiben sie schön weiß) die Schallen herunter gelöst, und die Ritten mit einem hölzernen Messer von Bogen herunter geschaben. Darnach nimm auf 1 Pfund Ritten $\frac{3}{4}$ Pfund dick geläuterten Zucker, gieß ihn nach und nach an die Ritten, und trockne ihn auf dem Feuer so lang ab; bis er sich vom Kessel abblößt, zuletzt kann man auch abgeriebene, oder klein geschnittene Limonieschaller hinein rühren. Willst du ihn mit Gewürz machen, so nimm etwas Nägerl und Zimmet, schneide sie recht fein, und rühre sie sammt den Limonieschallen darunter, hernach in die blechernen Reif eingestellt, und an einem warmen Ort stehen lassen, bis sie trocken genug sind, und du sie herausnehmen kannst, hernach lehre sie um, und laß sie wieder recht gut abtrocknen, mit gestossenen Zucker um und um bestreuet, und wieder an einen warmen Ort stehen lassen, so sind sie in etwelchen Tagen fertig.

N. 1261. Ritten Schnee.

Nimm schöne frische Ritten, sieb sie also ganzer

recht lind; schäl sie, und schneid das Beste herab, schlag sie durch; nimm so viel Ritten als Zucker, auf 1 Pfund Ritten nimm 3 Eyerklar, und rühre sie in ein erdenes Geschier, wohl auf einer Seiten, schlage eine abgeklopste Eyerklar nach und nach darein, und nach diesen einen Löffelvoll Zucker. bis alles darinnen schön weiß und saumig ist, je besser du es rührest, desto schöner wird es, streue es hernach auf Oblat, was für einen Form als du haben willst, laß bey den Ofen trocknen, vergold sie hernach, oder wie du sie sonst haben willst.

N. 1262. Ritten Zettel. ~~XX~~

Nöthe einen Vierteling durchgeschlagene Ritten, und 4 Loth gefähten Zucker auf der Blut, bis es sich von dem Becke schället: hernach arbeite auf einem Brett so viel Zucker hinein, bis es wie ein Teig wird, wie auch geschnittenen Zimmet, Nägerl, Limonteschaller, walke den Teig aus, drücke den Model darauf, laß sie auf einem Papier trocknen.

N. 1263. Kleienbrod.

Stosse anderthalb Vierteling abgezogene Mandeln mit Koffenwasser ganz fein, thue anderthalb Vierteling gefähten Zucker, 4 Loth so klein als möglich geschnittene Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschallen, die Schalle von einer halben Limonte klein geschnitten, 1 Quinzel klein gestoffene Nägelein, und eben so viel Zimmet dazu; rühre dieses alles mit dem Weißen von 3 Eiern, welche aber vorher zu Schaum geschlagen werden müssen, eine Viertelstund recht stark ab. Hierauf wird ein Blech mit Butter ganz dünn bestrichen, von dem Saige einer wälischen Nuß große Bröcklein darauf gesetzt, und schön gelb gebacken. Oder: Du kannst auch einen Saig von 1 Vierteling Mehl, 1 Vierteling Butter, einen halben Vierteling gestoffene Mandeln, eben so viel Zucker, 1 ganzes Ey und 2 Dottern anmachen. Wann dieser ein wenig gewürkt, und guten

Messerruckendick ausgewalzt ist, muß mit einem Trinkglasel runde Plazel ausstechen, von vorigen Laige 2 gute Messerruckendick darauf streichen, sie wie die ersten backen, und wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Eis anzühten.

N. 1264. Klezenbrod feines.

Nimm 6 frische Eyer, und so viel Zucker, als sie schwer sind, schlag die Eyerklar zu einem festen Schnee, hernach rühre die Dotter, und den gestoffenen Zucker hinein wann dieses hineingerühret ist, so nimm nicht gar zu klein geschnittene eingesottene Weichfels, Ruß, Citronat, und Pomeranzenschallen nach Belieben gleich viel, von verschiedenen Gewürz gestossen, und von einem Limonie die Schallen klein geschnitten, rühre alles zusammen hinein, hernach mit dem Muymehl so fest angemacht, daß du lange Strihel machen kannst, wenn du die Striheln machst, so ist es gut, wenn du sie noch im gestoffenen Zucker umwälgest, dann auf ein mit Mehl besätes Blech legest, und in mittelmäßiger Hitze backest, wenn es ausgebacken ist, so nimm es heraus, und wenn du es zur Tafel geben willst, so schreibe es kalter Stückelweis herunter.

N. 1265. Kranzel süße.

Schneide 1 halb Pfund geschwällte Mandeln länglicht, thue sie in eine Reih; röste sie mit etwas Zucker, schlage von 3 Ehern die Klar zum Schnee, rühre sie fein ab, drucke von einer ganzen Limonie den Saft nach und nach hinein, alsdann die gerosten Mandeln, und etwas Limonieschaller, rühre alles untereinander, schneide runde Oblaten, mache in der Mitte ein Loch, lege das Gerühete ringsherum darauf, bestreue es mit klein gehackten Pistazen, und back sie schön.

N. 1266. Krebsen von Zucker.

Nimm Mandelzeng, und drucke ihn in Krebsmädel, schneid es neben herum sauber ab; und laß es

trocknen, mache eine Farbe von Gummi und Fernas hoch an. Wann dieses geschehen ist, so bestreche die Krebsen 3mal, bis sie hübsch roth sind. Hierauf nochmals mit Gummi überfahren, damit sie glänzen.

N. 1267. Kronaberbögel von Zucker.

Mache den Teig, wie zu den Erdbeeren, hernach bestaube den Model mit Zucker, drücke den Teig hinein, daß er aber schön dünn wird, in die Mitte fülle klein geschnittene Zitronat hinein, schlage den andern Theil von Bögeln darauf, schneide sie gleich ab, und schlage sie schön heraus, laß sie 2 Tage liegen, daß sie fest werden; dann siede Zucker mit Wasser schön dicklicht, mache Chokolade im Wasser, und gieb ein wenig in den Zucker, laß es untereinander aufkochen; streich die Bögel damit an, streue geschnittenen Zitronat darauf, und trockne sie in der Tortenpfanne.

N. 1268. Lebzeltel von Zimmet und Mandeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gekostene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund geföhren Zucker, ein Löffelvoll geföhre Stärk, und Zimmet; so viel, daß es gleich eine braune Farbe bekommt, 2 Eyerklar und einen Dotter, etwas Rosenwasser, du mußt aber wohl acht geben, er ist gleich verdorben, mache einen festen Teig an, walf ihn nicht zu dünn aus, und druck es in Model, dann ein Tortenblattel mit Wachs geschmieret, und wieder abgewischt, die Lebzeltel darauf gelegt, und backe sie gut aus.

N. 1269. Limoniekapsel.

Nimm 1 halben Bierling Zucker, stoß ihn, und thue ihn hernach in einen Weibling, nimm von 2 Eiern die Klar, von einer Limone den Saft und die Schaller, rühr es zu einem Eis, nimm einen halben Bierling Mandeln, rühr sie darunter, nimm Oblaten, streich den Teig darauf, mache runde Kapsel daraus, thue sie auf ein Blatt, back sie in der Tortenpfanne.

N. 1270. Limonieschaiten.

Nimm einen Zacker, und drucke Limoniesaft darauf, daß es wird wie ein Koch, rühre es wohl ab, die Hälfte färbe roth mit Aikermesssaft, schneide Fingerbreite Oblate, streiche von dem Eis darauf, winde sie über ein Stäberl, und trockne sie bey gemacher Stut.

N. 1271. Limonie Schiffel.

Nimm in ein Reindel 1 halb Maas Hönig, laß es steden, saume es ab, gieb 1 halb Pfund gestoffenen Zucker dazu, laß es ein wenig steden: alsdann nimm auf ein Brett 1 halb Pfund Mundmehl, von 3 Limonie die klein geschnittenen Schäller, 1 halb Loth Nägerl, mische alles untereinander; wenn das gestotene Hönig ein wenig überkühlet ist; so mache den Satz an, gieb ihn in einen Weidling, laß ihn 4 Stunden rasten; noch besser ist es aber, wenn du ihn einen Tag vorher machest, schmier ein Blatt mit Wachs, walle den Satz viereckigt, 3 Messerrücken dick, schneide sie groß oder klein, wie du sie haben willst, und backe sie schön gelb.

N. 1272. Limonie Zettel.

Nimm 5 Eyer, schlag sie eine Viertelsund in einen Hasen ab, hernach nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gefähten Zucker, und rühre es eine Stunde, nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mundmehl, von einer Limonie die Schäller, ein halbes Loth Zimmet, und Nägerl, mische alles durcheinander, besäe das Brett mit Mehl und Zucker, walle den Satz Fingerdick, schmiere ein Blatt mit Butter, leg sie darauf, back sie ganz kühl.

N. 1273. Fingerbrod.

Nimm 12 ganze Eyer, schlage sie in ein Hasen, und rühre sie eine Viertelsund, hernach wäge 5 Bierling Zucker, gieb ihn in die Eyer, und rühre es eine Stunde auf einer Seite, 1 Pfund Mundmehl, und ein von Bierling lang geschnittene, und in der Tortenpfane

ne gebräunte Mandeln, die aber schön gelb sind, und Limonenschäler dazu, rühre alles untereinander, fülle es in die Häusel von Papter, und backe es wie ein Zwieback.

N. 1274. Magenstrixeln.

Nimm 1 Pfund Zucker, 4 Loth eingemachten Zitronat, 3 Loth eingemachte Imber, 5 Loth Mandeln, 1 Loth Zimmet, 1 Quintel Nägerl, 1 Quintel Muskatblüß, diese Stücke müssen geschnitten werden; daß Gewürz gröblicht, und die Früchte länglicht, laß den Zucker mit einem Seiel Wasser sieden, so lang, bis er fließt, alsdann nimm es vom Feuer, gieß anfangs die Früchte, und hernach das Gewürz hinein, gieß es in das papterene Häusel, oder in die Mödel mit Wasser befeuchtet.

N. 1275. Mandelbacht.

Nimm 1 Pfund gefähten Zucker, und von 5 Eyer die Klar, schlage sie zu einem Saum, thue es in den Zucker, rühre es eine halbe Stund, nimm 1 Pfund klein gestoffene Mandel, von 2 Limonien die Schäler, und den Saft, rühre alles untereinander ab, schneide Oblaten, formiere anf selbe was du willst, backe es in der Tortenpfanne gang gemacht.

N. 1276. Mandelberg.

Schwälle 1 Pfund Mandeln, und stoffe sie gröblicht, nimm 1 Pfund gefähten Zucker, von 3 Limonien den Saft, rühre es wohl untereinander, daß es zu saumen anfängt, auch die Schäler davon geschnitten dazu, beschmiere ein Blattel mit Butter, und streiche das Gerührte schön darauf, backe es schön röblicht, und richte es hoch auf, wie einen Berg.

N. 1277. Mandelbögen aufgestrichene.

Nimm 4 Loth Mandel, schwälle sie, schneide Blattel, mach sie mit einem Eis an, schmier ein Blattel mit Wachs, streich sie darauf, schab einen Zucker darauf, trockne sie recht gut in Ofen, oder in einer Tor-

tenpfanne; nimm ein Hackmeſſer; ſchneid 3 Fingerbreite Fleck herunter, ſcher ſie mit dem Meſſer herab, bieg ſie um den Nudelwaller, ſo ſind ſie fertig.

N. 1278. Mandelbögen mit Farben.

Nimm 8 Loth Mandeln, ſchwäll ſie, ziehe ihnen die Haut ab, ſchneid ſie blattlet, nimm 8 Loth Zucker, rühre es mit 3 Eyerweiß, und von einem halben Limonie den Saft recht dick, zuletzt rühre die geſchnittenen Mandeln darein, mache einen Theil davon mit Eis an, einen Theil mit Alkermesſaft, das ſie roth werden, einen Theil mit Spenattopfen, das ſie grün werden, und hernach ſchneid Oblaten, mache ſie darauf auf einen halben Fingerbreit weiß, nimm halben Fingerbreit roth, auch ſo viel grün, daß ſie ſchön ſchattiret werden, und ſo fort, richte ſie auf die Bögen, und backe ſie.

N. 1279. Mandelbögen braune.

Nimm 1 halb Pfund Mandel, klaube die Schalen ſauber weg, und rible ſie mit einem Luche ab, ſchneide ſie mit einem Schneidmeſſer, und ſähe ſie durch ein Nudelreiterl; hernach nimm ein halb Pfund Zucker, ſtoſſe und ſähe ihn, und miſche ihn unter die Mandel, alſdann nimm geſtoſſenen Zimmet, Nägerl und Limonieschallen, dann 5 Eyerklar, und mache einen Teig daraus. Nimm Oblat, ſchneide ſie 2 Fingerbreit, und 1 Fingerlang, ſchmiere die Oblat mit Eyerklar, und gieb den Teig auf die Oblaten, und ſchmiere die blechernen Bögen mit Butter, alſdann lege die gemachten Bögen darauf, und backe ſie ſchön kühl, mache ein Eis, beſtreiche die gebackenen Bögen, und ſtreue etwas klein geſchnittene Piſkazen darauf.

N. 1280. Mandelbögen weiſſe.

Nimm ein Viertelpfund Zucker, gieß ein wenig Waſſer darauf, laß ihn ſieden bis er ſich ſpinnt, nimm 1 Viertelpfund geſtoſſene Mandeln darein, auch von einer Limonie die Schaller und den Saft, von 1 Ey

die aufgeklöpfte Klar, trockne den Teig auf der Glut, bis er sich schön biegen läßt, laß ihn kalt werden, schneide so breit als du willst Oblaten, streiche den Teig darauf, und blege sie über den Rindewalken.

N. 1281. Mandelbrod.

Nimm in einen Hasen 13 ganze Eyer, und 12 Dörter, rühre sie eine halbe Stund, 1 Pfund gefähten Zucker darunter, hernach nimm ein halb Pfund klein gestoffene Mandeln, und wiederum 3 Viertelstund gerühret, auf die Letzt nimm von 2 Limonien die Schäller klein geschnitten, 1 Pfund Mundmehl, und so viel gerühret, daß es wohl untereinander kommt, glesse es hernach in das dazugehörige bestrichene Geschier, und schön langsam gebacken, alsdann laß es auskühlen, schneide es schön dünn, und auf einen Rost gebräunt.

N. 1282. Mandelbussertl.

Nimm 6 Loth gestebten Zucker, schlage von einem Ey die Klar zum Schnee, rühre sie mit dem Zucker ab, drücke von einer Limone den Saft nach und nach hinein, rühre es so lang, bis schön dick wird, alsdann nimm 1 Bierling fein gestoffene Mandeln dazu, thue sie auf rund geschnittene Oblaten, lege sie auf ein Blattel, und backe sie schön, oder auf ein mit Wachs geschmiertes Blat, anstatt auf Oblaten, und mit einem Messer herabgenommen.

N. 1283. Mandelgalatschen.

Nimm von 2 oder 3 Ethern die Klar, und 1 halb Pfund gestoffenen Zucker, rühre es eine Stund, hernach nimm 1 Pfund klein gestoffene Mandeln, von einer Limone die Schäller klein geschnitten darunter, rühre sie wieder eine halbe Stund, alsdann auf die Oblaten gestrichen, und geschwind gebacken.

N. 1284. Mandeln gebackene.

Nimm 10 Loth gutes Mundmehl auf ein Brett, 4 Loth klein gestoffene Mandeln, 5 Loth Butter, und 3 Loth Zucker, dieses untereinander abgemischt, gefäht

ten Zimmet dazu, damit der Teig schön braun wird, 4 Eyerdotter, den Teig angemacht, würge ihn schön glatt ab, walke ihn Messerendick aus, stich die Mandeln mit dem dazu gehörigen Model aus, und backe sie schön röset aus dem Schmalz, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

N. 1285. Mandeln geröste.

Nimm 1 Pfund Zucker in ein messingenes Beck, schütt ein Sittel Wasser daran, laß ihn kochen, bis er sich spinnt, hernach nimm ein Pfund Mandeln, rühel sie in einem Tuch recht sauber ab, gieß sie in den Zucker, trockne sie auf der Glut bis sie hart sind, hernach gieß sie auf ein Blattel, und laß sie kalt werden.

N. 1286. Mandel Käse.

Nimm 8 Loth abgezogene Mandeln, stoß so klein als möglich, nimm 1 halb Maas gutes Obers, treibe sie wohl ab, nimm ein Loth Hausenblase, schneide sie klein, und wasch sie in Wasser sauber aus. Hernach thue sie in eine zinnerne Schüssel, gieß Wasser darauf, setz sie auf die Glut, und laß zergehen, rühre aber immer zu, daß nicht sied, und wenn es zergangen ist, so seibe es durch ein sauberes Tuch, gieß nach und nach in die Milch, alsdann seibe es noch einmal durch ein Tuch, und drücke es wohl aus, daß die Kraft aus den Mandeln kommt, zuckere sie nach Belieben, gieß in ein Häserl, schtere Glut herum, rühre so lang bis heiß ist; aber nicht siedet, sonst wird er schwarz, nimm ihn heraus, und fülle ihn in die dazu gehörigen Model, setz ihn auf ein Eis, daß er gefiehet.

N. 1287. Mandelkrapfen gestiftelte.

Schneide 1 halb Pfund geschwollte Mandeln klein gestiftlet; nimm in ein messingenes Becken 1 und 1 halben Viertel Zucker, 2 Löffelvoll frisches Wasser, laß schön dick einsieden, hernach schütte die Mandeln darauf, rühre sie beständig, und laß so aufstei-

den, bis die Mandeln den Zucker an sich gezogen haben, nimm klein geschnittenen Zitronat dazu, mache auf Oblaten klein gekraufte Krapsel, backe sie in einer mittelmäßigen Hitze, alsdann mache ein rothgefärbtes Eis von Aikermes, bestreiche sie damit, streue klein geschnittene Pistagen darauf, und laß wieder backen, damit das Eis hart wird.

N. 1288. Mandellebzeiten.

Nimm 1 halb Pfund klein gestoffene Mandeln in einen Weibling, nimm von 5 Eyer die Klar in eine Schüssel, schlage sie saumet auf, rühre sie nach und nach in die Mandeln, hernach nimm 1 Viertel gestofften Zucker, rühre ihn nach und nach darein. Alsdann nimm den Teig in ein messingenes Beck, laß ihn auf einer Glut wohl abtrocknen, daß er schön weiß wird, laß ihn kalt werden, lege einen Teig auf die Oblaten, oben auf mit Zucker bestreuet, drucke allezeit den gehörigen Model oben auf, und laß schon langsam backen.

N. 1289. Mandelmaultaschen.

Nimm 1 halb Pfund Mehl, 1 halb Pfund Butter, nimm den Butter auf ein Brett, bestaube ihn mit Mehl; und walke ihn so lang, bis er fein aussieht, leg ihn wieder zusammen, und walke ihn wieder aus, daß nicht gar der vierte Theil Mehl darinn gewalket ist, hernach lege ihn auf die Seite, und mach von dem andern Theil den Teig an, nimm einen Dotter, und ein gutes Oker, salze es nur ein wenig, mach den Teig wie zu einer Milchraumstrudel in der feinen, wälze ihn, bis er Blattern hat, walke ihn klein Finger dick aus, leg den Butter darauf, walke ihn mit dem Butterteig 4mal, und allezeit gleich ohne Salzen, wenn er fertig ist, zertheile ihn, und walke Flecken daraus, ganz dünn, daß bis 30 Flecken davon werden, hernach mache die Füll, nimm 4 Loth klein gestoffene Man-

deln, 4 Loth gestoßenen Zucker, in einen Weidling
4 ganze Eyer und von 2 Ethern die Klar zu einem
Schnee geschlagen, auch ein wenig klein geschnitte-
ne Limonteschäler darunter, rühre es eine halbe Stund,
hernach fülle auf ein jedes Fleckel einen kleinen Löffel
ein, legß auf 3 Theil, rädle sie unten und oben ab,
lege sie auf ein Papier, bestreibe sie mit einem aufge-
schlagenen Ey, back sie schön gelb, bestäue sie mit Zu-
cker.

N. 1290. Mandelmuscheln.

Nimm 1 Viertel Mandeln, 1 Viertel Zucker,
Zimmet, und Limonteschäler, mache es mit Ethern an,
daß der Teig weich genug ist, auch Mägerln darein,
füll die Muscheln mit Mehl ein, druck den Teig dar-
an, schmier sie mit Eiswasser in der Höhe, und back
sie schön braun. Oder: Nimm 1 halb Pfund Man-
deln, schäle und backe sie klein, 1 halb Pfund klein
gestoßenen Zucker, thue beydes in einen Weidling,
rühre es mit 2 oder 3 Löffelvoll frischen Wasser unter-
einander, 2 geschabene Muskatnuß, noch einmal so
viel Zimmet, Gewürzkrägerl nach Belieben, rühre es
unter die Mandeln, laß ein wenig steben, nimm ein
wenig Schmalz in ein Pfandel, laß heiß werden, 2
Löffelvoll Mandeln hinein; laß sie rösten, bis sie in
der Farb wie eine dunkle Semmel sind, nimm sie mit
einem Faumlöffel heraus, dunke den Form und den
Silberlöffel in frisches Wasser ein, drucke die gerösteten
Mandeln geschwind in den Form, weil sie noch warm
sind, drucke hernach auch mit einem Tuch die Fäden
heraus, röste die andern Mandeln auch so, und mach
es allezeit so, bis sie gar sind. NB. Der Model muß
allezeit in das Wasser getunkt werden.

N. 1291. Mandelschaiten.

Nimm 1 halben Viertel Mandeln, schwell sie, stibe
ihnen die Haut ab, schneide sie klattlet, mache sie mit einem

Zuckereis an, schneide viereckichte Blattel aus Oblaten, streich es schön dick darauf, bestreue sie mit Pistazen, thue sie auf ein Blattel, und back sie.

N. 1292. Mandel in Schlafrock.

Nimm von 3 oder 4 Ethern die Klar in einen Hafen, und immerzu einen Löffelvoll gefähten Zucker dar- ein gerühret, rühre es 3 Viertelstund ab, es muß so Dick seyn, daß wenn du das Häserl umkehrest, nichts heraus rinnet. Nimm schöne große und geschwülte Mandeln, diese sauber abgetrocknet, stecke sie an Spennadeln, und tunkte sie allzeit in das abgerührte Eis, bestreiche ein Tortenblattel, mit Wachs, oder frischen Schmalz; setze sie ordentlich darauf, und geschwind gebacken. Oder: Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, klopfe von 2 Eyer die Klar gut auf, rühr es hernach so lang mit dem Zucker, bis der Löffel darinn stehen bleibt, drucke von einem Limone den Saft daran, rühr es wieder so lang, wie das erstemal, hernach nimm $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschwülte Mandeln, drucke eine nach der andern in den gerührten Zucker, lege sie auf ein mit Wachs geschmier- tes Tortenblattel, backe sie in der Tortenpfanne schön langsam heraus, oben aber mehr Blut als unten, laß also drücknen, so sind sie fertig und gut, wer will, kann auch geröste Mandeln nehmen zum Ein- tunken.

N. 1293. Mandelschiffeln.

Nimm 9 Loth Zucker, 5 Loth Mehl, 1 Viertel- pfund geschwülte und geröstlicht geschnittene Mandeln, Limoneschäler, größlicht gestossene Nügerl, Muskatnuß und Zimmet, daß es bräunlicht wird, gieb von 2 Eyer- weiß zu Schnee geschlagen so viel darunter, daß der Teig kann angemacht werden, walke den Teig aus, mache Schiffel daraus, und backe sie schön braun und röstlich in der Tortenpfanne.

N. 1294. Mandelschnitten.

Zerklopfe 4 Eyer recht stark. Dann fähe ein halb Pfund Zucker, und rühre es eine halbe Stunde. In dessen wird 1 Viertel Mandeln abgezogen und größlicht geschnitten; auch ein halb Loth Zimmet, ein halb Loth Muskatblüß, ein halb Loth Kardemonen, auch ein halb Loth Zibeben werden fein geschnitten. Dann nimm 4 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschäalen, und Limonieschäler, so klein als möglich geschnitten, und nebst dem vorigen in die Eyer und Zucker gethan. Nun rühre schönes Mehl daren, bis du den Teig zu länglichten Stängeln walken kannst. Mußt aber Achtung geben, daß sie nicht verlaufen. Dann lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, nicht gar nahe auseinander, und backe sie in einem nicht gar zu heißen Ofen. So bald sie aus dem Ofen kommen, mußt du sie also gleich warmer schneiden. denn sonst ghebt es lauter Brocken. Die Schnittlein lege noch einmal auf ein Blech, und backe sie im Backofen ein wenig gelblicht.

N. 1295. Mandeltaig.

Nimm 3 Viertelpfund Mandeln, schön klein gestoßen, 6 Eyerdotter, ein Viertel Butter, und ein Viertel Zucker, alles in einen Mörser gestoßen, und auch eine Schüssel recht dick bestreichen, laß es schön kühl backen, hernach kannst du Eingemachtes darauf gehen, oder ein Eis darauf machen.

N. 1296. Mandeln überzogene.

Bereite ein halb Pfund schöne ganz abgeschwollte Mandeln, recht ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, und ein halb Settel frisches Wasser, rühre den Zucker, daß er recht dick ist, und sitzt, hernach schütte die Mandeln in den Zucker, laß sie so lang in dem Zucker sieden, bis er völlig eingefotten ist, und stets umgerühret. Wenn sie zusammen picken, mußt

du sie von einander lösen, schütte sie auf ein Papier, und laß austühlen. Auf gleiche Art mache auch Anis, Fenchel und Kümmel.

N. 1297. Marillenkrayfel.

Nimm 12 Loth schönes Mehl, ein Viertelung süßen Butter, und 1 Viertelung gefähten Zucker, dieses bröckle auf dem Brett wohl ab; hernach nimm 1 Viertelung gewürfelt geschnittene Mandeln, einen halben Viertelung Pistazen, 2 Eyerdotter, und das übrige Wein. Mache einen festen Teig an, walke ihn klein Fingerdick aus, drücke mit einem Glas runde Fleckel aus, schneide um und um ein, auf einen Theil leg Marillensalse, auf den andern Theil Zitronen; backe sie schön in der Lortepfanne, mache von einer Eye klar ein Eis darauf, besäe sie mit gehacktem Pistazen, setze sie wieder in die Lortepfanne, und laß sie trocknen.

N. 1298. Marillenzelteln.

Nimm 6 Stück Marillen, fiede sie sauber, nimm die Kernen heraus, treibe sie durch ein Sieb, laß ein Pfund Zucker mit ein Sittel Wasser fieden, bis die Tropfen gesulzet abfallen, hernach gieß die durchgeschlagenen Marillen darcin, laß sie fieden, bis es sich vom Sieb löset, gieß gefähten Zucker hinein, übertrockne es auf dem Feuer, walke große Flecken aus, und drücke die Mädel darauf.

N. 1299. Marschellen.

Nimm ein Viertelung Zucker, gieß so viel Wasser daran, daß es zergehen kann, hernach laß ihn fieden, bis er sich an den Löffel kandiret oder rasch wird, nach diesen nimm 3 Messerspiß voll klein geschnittene Limonieschaller, Mandeln, Muskatnuß Zimmet, Imber, Ziseben, Mägerl, thue von ein m j den einen Messerspißvoll darcin, rühr es auf der Glut geschwind hinein, und leg 2 mit Butter geschmirtte Messer, auf einem geschmirten Marmorst. in 3 Zwerchfinger von einander, und gleich nacheinander, nach diesen schütt den

Zucker mit den Mandeln geschwind zwischen die 2 Messer hinein, wie hoch und wie lang du sie haben willst, und laß sie ein wenig stehen, hernach nimm die 2 Messer hinweg, und wenn sie ein wenig fest sind, schnitt sie, wie breit du sie haben willst, und laß sie bey einem warmen Ofen trocken werden, und dann ist es recht, es muß aber alles geschwind in dem gießen geschehen, sonst wird der Zucker gleich hart.

N. 1300. Marzipan.

Nimm ein Pfund Mandeln, und lasse sie in kaltem Wasser weichen, bis du die Schalen davon abziehen kannst, wenn sie abgezogen sind, wasche sie mit frischem Wasser aus, und reibe sie auf einem Reibstein mit Rosenwasser fein ab, alsdann stosse 1 halb Pfund Zucker, und rühre ihn unter 1 Pfund Mandeln thue es in ein messingenes Becken, und setz es auf ein Kohlf Feuer, rühre den Zucker und Mandeltaig immer zu, damit er sich nicht anleget, trockne solchen so lange ab, bis er nicht mehr an den Fingern kleben bleibt, schütte ihn hernach auf ein Brett heraus, daß er ein wenig auskühlt, wärge ihn endlich mit etwas Mehl und Zucker aus.

M. 1301. Maserinen.

Mache einen guten Blättertaig, lege damit obere blecherne Maserinnenförmchen (siehe Taf. I. Fig. 8.) aus, und mache eine Mandelmasse auf folgende Art: nimm 1 halb Pfund Mandeln, gieß sie in heißes Wasser, und zieh ihnen die Haut ab, alsdann wasche und trockne sie mit einer Serviette. Stoffe die Mandeln mit 1 halb Pfund Zucker und 4 ganzen Eiern ganz fein, thue sie dann in einen Weibling, schlage noch 8 Eier dazu, nebst 1 halb Loth Muskatblüthe, von 2 Citronen das Gelbe, und rühre es wohl; du kannst auch 4 bis 6 Löffelvoll süßes Obers dazu gießen. Mache dann fülle in jede ausgelegte Form einen Löffelvoll

Mandelmasse, bestreiche den Rand oben mit Eyyelb, und backe sie bey starker Hitze

N. 1302. Maurachen von Zucker

Weiche einen Tragant über Nacht im Wasser ein, hernach nimm einen Löffelvoll Zucker, stosse ein Zettel Chokolade, drucke von dem Tragant durch ein Tuchel dazu, daß es sich zu einem Teig stossen läßt, drucke den Teig in die Mödel; und formiere die Maurachen, dann nimm gestoffnen Zucker, und geweichten Tragant, mache einen weissen Teig an, und formire die Stängel, stecke sie feuchter hinein, und laß sie trocknen.

N. 1303. Mehlkränzeln.

Nimm auf ein Brett 1 Viertel gesiebten Zucker, 6 Loth Mundmehl, klein geschnittene Limonieschäler, Gewürz nach Belieben, schlage in ein Häferl 1 ganzes Ey, und einen Dotter, rühre es gut untereinander, mache den Teig damit an, mische etwas wenig Mehl, und Zucker untereinander, bestreue den Model damit, drucke sie schön aus, schmiere ein Blech mit Butter, lege sie darauf, und backe so kühl als seyn kann.

N. 1304. Muscheln.

Mache aus einem Mandelkatz Muscheln, und drucke sie hohl, trockne sie ein wenig im Ofen, bestreue sie auswendig mit Kandelsucker oder Zimmet, inwendig überziehe sie mit weissen Zuckereis.

N. 1305. Muskatnußkrapsel

Nimm in Weidling 1 halb Pfund gesiebten Zucker von 3 Ethern die Klar, rühre es gut 3 Viertelstund darinn ab, nimm 20 Loth geschwällte feingestossene Mandeln, und eine klein geriebene Muskatnuß dazu, mache runde Bagel auf Oblaten, lege sie auf ein Blättel, backe nicht gar zu heiß, mache kleine Täpferl von weissen Limonieseis darauf.

N. 1306. Muskatoni.

Nimm 1 halb Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, von 3 Ethern die Klar, 1 halb Pfund un-

geschwülte und fein gestoffene Mandeln, auch darunter genommen, gestoffene Nägerl, Zimmet, und Muskatnuß, dieses wohl abgerührt. Auf die Letzt 2 Loth Mündmehl, daß ein schöner brauner Taig wird, schneide kleine Stückeln, und drucke sie in den zugehörigen Model, und auf Oblaten geleeget, bestreiche sie mit Eyerklar, besäe sie mit gefähten Zucker, und schön langsam gebacken.

N. 1307. Musquetierbrod.

Nimm eine halbe Maas Hönig, läutere es schön stoffe Nägerl, Zimmet, Imber, Pfeffer, Koriander und Muskatnuß, jedes 1 Loth, alles dieses gröblich gestossen, und in das warme Hönig gethan, von 2 Limonten die Schäler klein geschnitten dazu, laß es ein wenig sieden, hernach nimm 1 Pfund Mehl, thue es unter das Hönig, mache einen festen Taig an, arbeite ihn wohl ab, weil er warm ist, lege ihn in die Tortenpfanne, und laß ihn 3 oder 4 Stunde backen, gieb oben mehr Blut als unten.

N. 1308. Nonnenkrapsel.

Nimm 1 Pfund Mandeln, und stoffe sie gröblich, siebe 3 Viertelpfund Zucker ziemlich dick, gieb die Mandeln hinein, gestoffenes Gewürz und Zimmet nach Belieben, gewürslicht geschnittenen Zitronat, von 2 Limonten die Schäler, mische alles untereinander, und mache kleine Bageln daraus, aber nicht zu fest, der Taig wird also gemacht: Nimm auf ein Pfund Zucker 12 ganze Eyer und 12 Löffelvoll Wein, schlage es in einen Hafen, rühre es eine Viertelstund, und mache einen Taig an, walke ihn dünn aus, und schlage die Füll darein, drucke es mit dem Eisel ab, richte es in die Tortenpfanne, backe es bey einer gleichen Hitze, der Taig ist besser, wenn du weniger machest.

N. 1309. Nürnberger Lebzeltentaig.

Stede eine Maas Hönig in einer messingenen Pfanne, so lange, bepläufig als ein weiches paar Eyer,

nachdem du es vom Feuer thust, so laß es verschäumen; ist es nun etwas erkaltet, so nimm ein Pfund des besten Zuckers fein gestossen, und laß ihn darinn abermals so lang sieden, als ein weiches paar Eyer, dann thue es abermals vom Feuer, laß es erkalten, thue das Gewürz hinein, und vom Mehl so viel, als der Teig annimmt, doch muß der Teig in der Pfanne angewacht, und nicht gewalzt werden: nun überstreue ihn Nadelbrett mit Mehl, schütte den Teig darauf, mache Stückel und formire Scheiben, Figuren, und was du willst; das übrige walke Messerrückendick aus, radle es wie Schiffl, schmiere ein Blattel mit Wachs, lege die Schiffl darauf, und backe sie semmelfarb aus, von dem Gewürz nimm folgendes dazu: Nägeln 1 Loth, Muskatblüß 1 Loth, Zimmet 1 Loth, Imber 2 Loth, Pfeffer 1 Quintel, Cardimil 1 Quindel. Nebst diesem kannst noch die Schäler von Citronen fein geschnitten dazu nehmen.

N. 1310. Nüsse von Zucker.

Schwellen einen Viertling Mandeln, stosse sie gleich mit Limoniesaft ab, siede einen Viertling Zucker mit ein wenig Wasser, bis er sich spinnet, gieß die Mandeln darein, und trockne sie auf der Glut, nimm sie heraus; laß die Hälfte weis, und die andere Hälfte mache mit Zimmet braun, unter den weissen Teig nimm Limonieschäler, bestreue die Möbel mit Zucker, drucke die Schäler und Kerne aus, und laß sie trocknen; Die Nußkerne überstreich mit Eyerdöttereis, die Kerne bücke in die Schaalen zusammen, oder laß sie zur Hälfte, nur laß sie gut trocknen.

N. 1311. Gebackene Oblaten.

Nimm schönes Mehl, gieß ein wenig Wasser daran, und rühre es glatt ab, hernach mach es mit Wasser gar an, in der Dicke wie einen Holippentalg, schmier das Eisen mit Wachs, halt es über das Feuer, und wisch es wieder ab, thue das Eisen wieder über das

Feuer, daß es heiß wird, gieß einen Löffelvoll Salz darauf, back's nur so viel, daß sie trocknen, und weiß bleiben.

N. 1312. Oblatkrapsel.

Nimm 1 halb Pfund klein gestossene Mandeln in ein messingenes Beck; anderthalb Viertel gefähten Zucker, gieß von 4 Eiern die Klar aufgerührt darunter, von einer Limonie die Schaler klein geschnitten, rühr es auf einer Blut, bis es ein wenig dickler wird. Hernach mache runde Krapseln auf die Oblaten, backe sie schön Semmel-farb, es kann auch ein Eis hernach darüber gemacht werden.

N. 1313. Oliokrapsel.

Nimm 10 Loth Zucker, stoß ihn fein, und säße ihn durch ein Sieb, thue den Zucker in einen Weidling, schlage von 2 Eiern die Klar zu einem Schnee, thue sie in den Zucker hinein, und rühre es gut, damit es schön dünn wird. Thue ein wenig Limoniesaft darein, damit es schön weiß wird, und 1 Viertelpfund Zirkelnüssen, rühre es durch einander; nimm runde Oblaten, und thue sie darauf, aber schön rund. Back sie in der Tortenpfanne recht kühl, daß sie weiß bleiben, hernach wenn du dir ein Eis übrig gelassen, so überstreich sie, thue klein gehackte Pistazen darauf, thue sie wieder in die Tortenpfanne nur so viel, damit sie übertrocknen.

N. 1314. Pasteriallebzelteln.

Nimm auf 1 Pfund Mandeln 1 Pfund Zucker, kofse es klein: alsdann läutere ein halbes Pfund Zucker und stede ihn dick ein, gieß die gestossenen Mandeln hinein, trockne sie ab, und laß abkühlen, hernach gieß das andere halbe Pfund Zucker hinein, mache einen Teig an, walke und drucke ihn mit den Nödeln aus, und laß sie 2 Stunde stehen in einem warmen Ofen, daß sie sich auszuehen können.

N. 1315. Venatzucker.

Nimm Zucker, laß ihn sieden, bis er die Probe hält, das ist: wenn ein Tropfen in ein frisches Wasser gelassen wird, daß er frachet und springet, gieb auch vorher ein wenig Limoniesaft dazu, schmiere den Stein mit Mandelöl, und das Messer zum Abklopfen, klopfe ihn wohl ab, bis er nicht mehr recht heiß ist; alsdann ziehe ihn mit den Händen auseinander, so lang du kannst, willst du ihn roth haben, so färbe ihn mit Alkermesssaft.

N. 1316. Pfirsichoblate.

Nimm 1 Pfund Pfirsich, welche durch ein härenes Sieb durchgeschlagen werden, und nicht übermäßig zeitig sind, nimm 1 halb Pfund Zucker, gieb ein halbes Seitel Wasser darauf, koch ihn ganz dick, bis er vom Löffel fällt; hernach gieb die durchgeschlagenen Pfirsich darein, und laß sie so lang sieden, bis alles ganz dick wird, und sich vom Löffel schälet, laß alles überkühlen, nimm etwas davon heraus, und walke es, daß es einen starken Messerruckendick bleibt. Drucke es mit einem runden Blech oder Glas, so groß als du es haben willst; wenn es an das Brett anpflöcket, so hilf dir mit gefäßen Zucker; wenn dieses abgedruckt ist, koch Zucker in einem Pfandel, bis er sich spinnet, und überstreich die abgedruckte Blätter auf beyden Seiten, wenn der Zucker noch recht heiß ist, sonst würde es zu dick.

N. 1317. Pistazentaig.

Nimm 1 Pfund fein gekochene Mandeln, einer Maß großen eingeweichten Tragant, stosse solchen unter die Mandeln; wenn er genug gekochet ist, so nimm 1 Pfund Zucker dazu, theile es auf vier Theile, ein Theil mache roth mit Alkermes oder Turnisol, ein Theil grün, ein Theil braun mit Zimmet, und einen Theil laß weiß, würge in einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walcken läßt, drucke ihn in verschiedene Möbel, lege ihn auf Oblaten, und backe ihn schön kühl.

N. 1318. Piſtazenbrezeln.

Nimm auf ein Brett 8 Loth ſchönes Mundmehl, 5 Loth Butter, 3 Loth geſiebten Zucker, 4 Loth geſtoffene Piſtazen, walke alles gut ab, puze es mit der Hand zuſammen, mache den Teig mit 2 Eyerdöttern geſchwind an, formire kleine Brezeln, beſtreiche ſie mit Eyerklar, ſtreue Zucker darauf, und back ſie in der Tortenpfanne, ſchön gelb, damit ſie das Eis behalten.

N. 1319. Pomeranzenbrod.

Nimm 1 Viertelpfund durchgſieben feinen Zucker, ſammt einem Ey, und rühre es eine gute Weile. alsdann reibe die Schaaſen von einer Pomeranzen fein, oder ſchneide ſie würflicht, nimm ein wenig geſtoffenen Aneis, nebst 2 Loth klein geſtoffenen Mandeln, wie auch 4 Loth Mehl dazu, rühre dieſes alles wohl untereinander, hernach ſchneide Stückeln von Oblaten, ſo groß als beliebt, und ſtreich von dem Teig einen Meſſerrücken dick auf die Oblaten, ſetze es in einen nicht gar zu heißen Ofen, und laſſe es backen.

N. 1320. Pomeranzen Teig.

Nimm 1 halb Pfund Zucker, und 1 halb Pfund Mandeln, alles klein geſtoffen, 14 Eyerdötter und 6 ganze Eyer, die Klar zu einem Schnee geſchlagen, von 4 Pomeranzen den Saft und das Gelbe abgetrieben, thue alles in einen Weidling, und rühre es eine Stunde, mache davon was du wilt, und back es ſchön kühl.

N. 1321. Pomeranzenzeltel.

Reibe das Grüne von Pomeranzen auf einem Reibſeiſen ab, blinde es hernach in ein Tüchel, und ſtoſſe es in ein ſiedendes Waſſer, laß es einen Sud aufthun, gieb es in ein kaltes Waſſer, daß es die Bitterkeit verliert, hernach trockne es ab, und ſtoſſe es in einem ſteinernen Mörſer, gieß Limonieſaft darauf, und immer einen Köffvol geſtoffenen Zucker, daß es wie ein Teig wird, dann mache Lebzelteln, und trockne ſie.

N. 1322. Ringelkrapsel.

Nimm 1 Pfund Zucker in einen Hasen, sähe ihn recht fein, nimm 2 ganze Eyer und 6 Dotter, rühr alles eine Stunde. Hernach nimm ein Pfund Stärk, sähe sie fein, nimm von einer Limonie die Schäler, auch Zimmet, und machs so nach deinem Belieben. Nach diesem laß das Holz warm werden, und gieß ihn breit auf, bratt ihn allzeit gut, bis du wieder einen aufgießen kannst, nach diesem mach ein Eis darauf.

N. 1323. Salamwürst von Zucker.

Nimm 8 Loth abgezogene, und fein gestoffene Mandeln in ein Reindel, 8 Loth gefähten Zucker, und klein geschnittene Limonieschäler, ein wenig Mehl, setze es auf die Glut, trockne es als wie einen Brandtatz, gieb ein wenig gesaumte Eyerklar darauf: wenn er schön fein ist, nimm ihn vom Feuer hinweg, gieb Zimmet und Nägeln nach Belieben, 4 Loth klein geschnittene Citronat, 2 Loth abgezogene und blattliche geschnittene Mandeln, ein wenig geweichten Tragant, und Alkermessaft nur so viel, daß es roth ist, wie eine Salamwürst, rühre es gut untereinander, bestreue ein Brett mit Zucker, gieb den Taig daran, mache Würste daraus, walze sie in Zucker, laß sie 2 Tage liegen, hernach schneide sie auf wie eine Würst.

N. 1324. Salsenkrapsel.

Nimm von einem Ey die Klar, und 6 Loth gefähten Zucker, von einem Limonte die Schäler längliche geschnittene, nimm auch ein feines Mehl, was du zwischen 2 Finger halten kannst, 2mal so viel, mische alles untereinander, hernach streichs eine Salsen auf Obert ganz dünn, und schneide sie nicht gar 3 Finger breit und einen Fingerlang, und streiche alsdann das Eis darüber, lege sie auf ein Blatt, backe sie schön Lichtsemmelfarb, sie gehen schön hoch auf, das Eis muß ganz dünn seyn, und sie müssen ganz kühl gebacken werden.

N. 1325. Schnecken von Zucker.

Nimm Mandelzeug und röste es, formire Schnecken, und trockne sie, alsdann mache eine Farbe von 2 Löffelvoll Wasser, 14 Tropfen Gummi, ein Tropfen schwarzer Farbe, und ein wenig Armenischen Bolus dazu, rühre es wohl untereinander, male die Schnecken damit, und überstreiche sie mit Gummi und ein wenig Zuckereis, bestreue sie zuletzt mit Muskatblüb.

N. 1326. Stangelbrod.

Nimm 1 Viertelfund Zucker in einen Weibling; schlage 2 ganze Eyer, und 2 Dötter hinein, nimm 1 Viertelfund gestoffene Mandeln, 1 halben Viertel gestoffelte Mandeln, 1 halben Viertel gestoffelte Pistazen, Zitronat, 2 Loth gestoffelte Nuß, und gestoffelte Pomeranzenschalen, rühre dies alles mit ein wenig Mehl durcheinander, mache von Papier Kapseln, fülle es hinein, und backe es kühl; wenn es gebacken ist, so nimm es heraus, und schneide es stangelweise, backe es noch einmal.

N. 1327. Strigelbrod kleines ohne Stärkmehl.

Nimm 3 kleine Eyer, 2 ganze und 1 Dotter, die Dötter gerührt, die Klar aufgeklopft, auch hernach sammt den Döttern so lang gerührt, bis es recht dick ist, hernach nimm 1 Viertelfund gefähten Zucker darunter, rühre es so lang bis es die rechte Dicke hat, 1 Viertelfund Mehl, ein wenig Limonenschäler, und Umeis darauf gerührt, dieses aber nur so viel, daß es untereinander kömmt, gleiche auf ein geschmiertes Blatt lange Stingeln schön schmal, aber weit voneinander, daß sie nicht zusammen rinnen: wer will, kann es mit einem aufgeklopften Ey bestreichen; wenn es halb gebacken ist, hernach gar ausbacken, überfließen lassen, daß man es schneiden kann, die Stängel wieder auf das Blatt gelegt, und bis sie etwas gelb werden, trocknen lassen, so ist es recht gut.

N. 1328. Tortoletteln.

Nimm 1 Viertelpfund Mehl, 4 harte Eyerdotter, 1 Viertelpfund Butter, stosse den Butter und Eyerdotter in einen Mörser. Nimm von einer halben Limone die Schale, und den Saft halben Theil, nimm das Gestoffene auf das Mehl, mach den Teig an: und verfertige Tortoletteln in die gehörigen blechernen Schüsseln. Du kannst auch Sorten von diesem Teig machen.

N. 1329. Tragant zu verfertigen.

Welche 1 Viertelpfund Gummi Tragant 24 Stunden in ein wenig Wasser ein; presse ihn dann durch ein grobes Tuch, treibe ihn in einen Weidling mit 1 Pfund gestoffenen Zucker ab, und walke ihn mit 2 Pfund feinem Mehl zu einer festen Masse; von dieser formire was du willst, dann mahle sie nach der Natur. Hierauf koch 25 Pfund feinen Meliszucker mit Wasser, worinn ein wenig Eyerweiß klein gepelletscht ist, so lange, bis bey dem Eintauchen des Schaumlöffels eine starke Perle am Rand sitzen bleibt, nimm ja den Schaum gut davon ab. Lasse sodann den Zucker abkühlen, so, daß du einen Finger darinn leiden kannst, und lege in eine kupferne Wanne oder in einen großen kupfernen Kessel unten in die Quer eine Reihe Hölzer 1 halben Fingerdick, jedes 2 Fingerbreit voneinander; auf dieselben lege gestochenes Rohr, welches bey den Rohrstechern zu bekommen ist, so lang und so breit als die Wanne ist, lege auf das Rohr eine Schicht gemahlter Tragantfiguren, dann ein Gitter von gestochenen Rohr, wieder Tragantfiguren und so abwechselnd Schicht weiß, bis die Wanne voll ist; zuletzt mache wider Hölzer, und klammere sie so fest, daß sie nicht, wenn der Zucker aufgegossen wird, höher steigen, lege aber auch nichts Schweres darauf, sonst zerbrechen die Figuren. Dann giße den Zucker darauf, und stelle sie in ein großes Spinde, worinn du beständig glühend-

de Kohlen zur Erwärmung des Schrankes unterhalten kannt; lasse sie darinn 24 Stund stehen, und giesse sodann den Zucker behutsam ab, stelle die Wanne mit den Figuren in dem Spinde schräg, und lasse sie in dieser Stellung 24 Stund in erwärmten Schrank stehen, damit der Zucker abläuft. Dann mache die Hölzer los, und breche das Candirte heraus; arrangiere sie auf einem Bogen Papter, und lasse sie einige Tage in einem warmen Zimmer stehen, und trocknen.

N. 1330. Tragantkrapsel.

Nimm eine gute Handvoll Mandeln, schwülle und kosse sie ganz klein, nimm ein halb Pfund gefähten Zucker, und 1 Loth über Nacht geweichten Tragant, drucke ihn durch ein Tüchel, und kosse ihn unter die Mandeln und Zucker, bey einer halben Stunde lang, auch von einem Ey die abgeschlagene Klar darunter, daß es schön zäh wird, nimm hernach Oblate, streiche sie schön glatt auf, schneide sie nach Belieben, und backe sie schön gelb, aber nicht zu heiß, sie gehen schön auf.

N. 1331. Weichselbögen.

Siede gebörte Weichsel schön weich, löse die Kerne aus, und thue 4 Loth gefähten Zucker in ein Becken, gieß Wasser darauf, laß ihn schön dick sieden, schneide 4 Loth abgezogene Mandeln klein zusammen, gieb sie in den Zucker, und die geschnittene Weichseln, Limonenschäler, und Zimmet nach Belieben, von einem Ey die Klar zum Faume geschlagen, und etwas Limonensaft dazu, rühre alles auf dem Feuer untereinander, hernach laß es abkühlen, streiche es auf die Oblaten, biege sie wie die Bögen, backe sie langsam, mache ein weißes und ein rothes Eis darauf, trockne sie, und bestreue sie mit Pistazen.

N. 1332. Wiegenbrod.

Nimm 4 ganze Eyer, ein halb Pfund Zucker, von einer Limonie die Schäler, 1 Pfund Mehl, 1 Loth

Zimmet, 3 Chokoladezettel, eine Kaffeeschaalen voll gestiftelte Mandeln, die Eyer, Zucker, und Limonenschäler werden eine halbe Stunde gerührt, hernach wird der Chokolade auf dem Reibstein gerieben, und sammt dem Mehl, Zimmet und Mandeln hineingethan, aber nicht lang gerührt, sondern nur darunter gemischt, darnach machst du es aus wie einen Laibbrod, in ein Papier geschüttet, und drey Viertelstund ganz gemacht gebacken.

N. 1333. Wind spanische.

Nimm so viel Zucker, als zwey Eyer wägen, diesen gestossen, vermischt mit 2 Eyerweiß, hernach mache mit einem Löffel Hageln auf Oblaten, und backe sie langsam, damit sie durchaus austrocknen; du mußt sie aber nicht eher machen, als bis die Sortenpfanne heiß ist, und niemals mehr anmachen, als von 2 Eyer, sonst sind die andern verdorben.

N. 1334. Zelteln braune.

Stosse ein halb Pfund Mandeln sammt den Schälern nicht gar zu klein, thue sie auf ein Rudebrett, mische 1 Viertel Zucker, klein geschnittene Limonenschäler, Gewürz nach gedünken darunter, mit Eyerklar angemacht, walke ihn ein wenig dicker als Messerrückendick aus, schneide lange Zelteln davon, lege sie auf einem Bogen Papier, und backe nicht zu gäh, wenn sie fertig sind, so laß sie austühlen, hernach mache ein Wassereis mit gestiebten Zimmet darauf, und laß nochmal trocknen.

N. 1335. Zimmetbrod.

Bereite in einen Hasen 6 ganze Eyer, und 12 Dotter, dann 1 halb Pfund gefähten Zucker, rühre es anderthalb Stand ab, damit es schön pflaumig wird, hernach nimm ein Loth gefähten Zimmet, einen Viertel gefähte Stärk, und einen Viertel Mundmehl, viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt, bestreiche die dazu gehörigen Geschirre mit Schmalz,

und darein geschütt, halb voll angefüllt, schön langsam gebacken, geschnitten, und auf den Rost gebräunt, wie das Mandelbrod.

N. 1336. Zimmetkarten. X X

Nimm 1 Viertel gestobten Zucker, und so viel Mehl, 1 ganzes Ey, 1 Loth Butter, von einer ganzen Limone fein geschnittene Schaller, mache den Teig an, walke ihn Messerrückenbild aus, schneide klein vier-eckigte Fleckel, thue in die Mitte eine halb geschwülte Mandel, und back es schön. *gilt zum kochen.*

N. 1337. Zimmetkränzel.

Nimm Marzipan, reibe ein wenig feinen Bolus mit Rosenwasser in einem Mörser darunter, würge alles recht gut untereinander, thue ein wenig Zimmet, nachdem die Masse viel oder wenig ist, dazu, formire Kränzel daraus, beschneide sie ein wenig, setze sie auf Oblaten; auf einen mit Papier belegten Blech, und backe sie ganz langsam.

N. 1338. Zimmetkrapsel.

Schneide in ein halb Pfund Mundmehl 12 Loth Butter, 1 halben Viertel geschwülte und klein geschnittene Mandeln, 1 Viertel gestobten Zucker, 4 Eyerdöcker, um 1 Kreuzer Zimmet, um 1 Kreuzer Gewürznagel, von einer halb Limone klein geschnittene Schaller, mache den Teig an, walke ihn aus, stich ihn mit einem kleinen runden Glas aus, thue in die Mitte ein Eingesotrenes, bestreche es auf der Seite mit Eyer, mache einen Deckel darauf, fülle sie in Hascheewandel, bestreche sie mit Eyerklar, und back schön.

N. 1339. Zimmetlebzelteln.

Nimm in ein messingenes Beck ein halb Pfund gestobten Zucker, und ein halb Pfund fein gestoffene Mandeln, trockne sie auf der Glut, wenn sie laulich sind, so nimm von 2 Eyer die Klar hinein, nimm 1 Loth Zimmet, von einer Limone die Schaller, thue es auf

das Nudelbrett, mache Zettel davon, backe so kühl als seyn kann, alsdann mache ein Eis darauf.

N. 1340. Zimmetmandeln.

Diese Mandeln werden gemacht, wie die Mandeln im Schlafrock, allein wenn das Eis dick genug abgerühret ist, so nimme gesähten Zimmet darunter, und mache sie auch wie die Mandeln im Schlafrock, nimme auch von einer halben Limonie die Schaller klein geschnitten darunter. Die Chokolademandeln mache auch auf diese Art: nimme klein geriebenen und gesähten Chokolade darunter, wenn das Eis dick abgerühret ist.

N. 1341. Zimmetrinden.

Nimme 8 Loth gestoffenen Zucker, 2 Loth Zimmetseim, $\frac{1}{2}$ Quintel Paradieskörner, 1 Quintel Tragant, in 2 Loth frisch Wasser eingeweicht, und zuletzt ein Quintel Zimmetwasser dazu gethan, alsdann in einen Mörser zu einem Teig gestoffen, und Zimmetrinden daraus gemacht, zu dem Ausmachen mußte du ein süßes Mandelöl nehmen, und sie bey einem Ofen trocknen.

N. 1342. Zirbesnüsselkrapsel.

Nimme ein Viertelpfund Zirbesnüssel, ein Viertelpfund Zucker, der schön gesäht ist, 2 aufgeklopfte Eyerklar von recht frischen Eiern, rühre den Zucker, und die recht gut aufgeklopfte Eyerklar eine gute Stunde um, daß es schön dick wird, dann giebe die ganze Zirbesnuß, und von einem Limonie länglicht geschnittene Schallerl darein, rühre es untereinander, schmier das Tortenblattel mit Wachs, und lege es Blattelweis darauf, backe sie schön kühl, daß sie nicht viel braun werden.

N. 1343. Zuckerbrezeln.

Nimme 1 halb Pfund gesähten Zucker, ein wenig geschnittene Limonieschaller, klein gestoffenes Gewürz, ein Seitel Mehl, einen Vierteling Butter, und 3 Eyerblätter, mache den Teig an, formiere Brezeln oder aus-

gestochene Krapsferl, lege sie auf ein Blech mit Butter geschmirt, schmire sie mit Eyerklar, bestreue sie mit Zucker, und backe sie schön Semmelsaß.

N. 1344. Zuckerbrod.

Nimm 2 Pfund feines Mehl, 10 Eyerdotter, 2 ganze Eyer, zerklöpfe sie gut, nimm ein halb Pfund gestoffenen Zucker, zuerst den Zucker, rühr hernach das Mehl darein, minge es wohl untereinander, thue diesen Saig in papierene mit Butter bestrichene Kapseln; setze es in die Dortenpfanne, und backe es bey gelinden Feuer, wenn es recht angelauten ist, gieß oben stärker Feuer, daß es eine recht harte Rinde bekommt, rühre ein Ey unter ein wenig Wasser, bestreiche das Zuckerbrod, damit es sich nicht verbrenne, schneide länglichte Stückeln daraus, weil es noch warm ist, laß es trocken werden.

N. 1345. Zuckergalatschen.

Nimm 6 Loth Mehl, 3 Loth Butter, eben so viel Zucker, 2 Loth gestoffene Mandeln, einen Löffel voll Limoniesast, auch geschnittene Schäller dazu, und einen Eyerdotter, mache den Saig auf dem Brett zusammen, walke ihn einen halben Fingerdick aus, stich ihn mit dem Krebsbecherl aus; lege sie auf ein Blattel; wenn sie genug gelb gebacken sind, so lege in die Mitte etwas von einem Eingelottenen, mache ein weißes und ein rothes Eis darauf, und trockne sie.

N. 1346. Zuckerkipsferl.

Nimm 5 ganze Eyer, und 1 Bierleispfund gestoffenen Zucker dazu, rühre sie eine Stund lang ab, zuletzt gieß 1 halb Pfund Mehl und 6 wärz hinein, mache Kipsferl daraus, und backe sie schön.

N. 1347. Zuckerschnee.

Erstlich nimm 1 Pfund ganzen Zucker, und gieß ein Seittel Wasser daran, und laß ihn über Nacht weihen, alsdann wann du ihn willst, nimm von einem

feischen Ey die Klar, und rühre einen Schnee, durch ein Schleyer gefähten Zucker darein, und klopf es wohl ab, es muß die Dicken haben, daß, wenn du es auf einen Löffel thust, es kaum herabfallen kann. Nachdem setz dem Zucker auf, und laß ihm sieden, wie zu den Panabel, der Zucker und die Eyer müssen immer durcheinander gerührt werden, du mußt auch eine kleine Viertelstund ehender anfangen zu rühren, ehe du den Zucker auf die Glut setzest, auch mußt du immerfort abschlagen, bis der Zucker genug gesotten ist, alsdann nim den Zucker vom Feuer, und rühr geschwind mit einem hölzernen Eßlöffel daß Abgerührte in den Zucker darein, rühre etlichemal um und um, und dann geschwind in den Model, und laß ihn in den Model gehen, wenn er gehet, ist er recht, aber du mußt auf alles sehen, damit wenn du ihn in den Model schüttest, keine Luft oder Uhm dazu kommt, den Model mußt mit Papper füttern, und wenn du den gehörigen Model nicht hast, so nimm eine Schachtel, derselben stoß den Boden aus, füttere sie mit Papper, und schütte den Schnee darein, so ist er recht.

N. 1348. Zuckerstreu.

Nimm von 7 Ethern das Weiße, sprüde es zu Schnee, und thue es in eine flache Schüssel. Alsdann nim 16 Loth Mehl, und 4 Loth klein gestoffenen Zucker, streue zuerst jenes nach und nach auf den Rand der Schüssel, und dann den Zucker. Hernach nimm einen hölzernen Löffel, und schlage das Eyerweiß so lange, bis sich das Mehl und der Zucker ganz eingeschlagen hat: wenn du es recht klar schlägst, so wird es recht schön. Nimm hernach einen etwas weiten Durchschlag, oder einen hiezum gemachten blechernen Sella mit Löchern: in diesen thue ein bis zwey Löffelvoll von der Masse, und halt es in siedenden Butter, die du vorhero in einer tiefen Pfanne über starkes Kohlenfeuer aufgesetzt. In derselben laß es herum

laufen, und wenn es auf einer Seite gut gebacken ist, so wende es auf die andere, und backe es auch gut, alsdann leg es auf ein rundes Holz, bis es kalt ist, und bestreue es mit Zucker. Diese Masse giebt eine Schüssel voll Gebäckenes, daß ein gutes Ansehen hat, und auch gut schmeckt.

N. 1349. Zuckerwaffen.

Erstens nimm 10 Loth Schmalz, schön pflaumig abgetrieben, 4 Loth gestossene Mandeln, 8 Loth gestossenen Zucker, alles darein gerührt, hernach 16 Loth Weizenmehl auch darein gerührt. Zimmet nach Belieben, 4 Eyerzugen voll Wein unter den Teig. Nimm ein dazu gehöriges Eisen, thue ein wenig Schmalz darauf, laß es heiß werden, lasse ein wenig Teig darauf, back ihn schön, wenn er gebacken ist, so bieg ihn um den Radelwäcker.

N. 1350. Zuckerwerk.

Weiche weissen Tragant in Rosenwasser, druck ihn durch ein Tuch, daß er nicht gar zu fest ist, und stoffe ihn mit sehr feinen Zucker zu einem festen Teig, walke ihn auf einem Papier mit Stärckmehl Fingerdick aus, schneide den Model aus, und backe es in der Tortenpfanne, aber nicht zu heiß, daß es nicht braun wird, und hoch aufgehet.

N. 1351. Zwibackbrod kleines.

Nimm 12 Loth Zucker in ein Häfen, und schlag 4 ganze Eyer daran, von 2 Eyeru die Klar, schlage es bey einer Stund, daß es in der Dicke ist, wie ein Kindsloch, darnach nimm 24 Loth Mehl auf ein Bret schütt es in das Mehl, alles obige nähmlich, wie auch eine Handvoll Anels, mach den Teig an, und mach Stängel nach deinem Belieben, back sie in der Tortenpfanne, hernach laß auskühlen, und schneid sie Messer ruckendick, dann laß ein wenig gelb werden.

N. 1352. Zwibackbrod weiches.

Nimm einen halben Viertel gestossenen Zucker,

Schlag 1 ganzes Ey, und 2 Dötter daran, rühre es so lang, bis es recht schön dick wird, hernach nimm ein halben Viertel Mehl, rühr es untereinander, mach einen halben Bogen Papier zusammen, unten und oben zusammen genabelt, und den Teig darein gesäubt, hernach gebacken. Wenn es gebacken ist, so schneide die Zwibacken daraus, wann sie geschnitten sind, so stell sie noch einmal in die Pfann, und laß noch ein wenig austrocknen.

N. 1353. Zwiback französisches.

Nimm 10 ganze Eyer mit sammt den Schallen, und wäge so viel fein gesiebten Zucker, dann 7 Eyer schwer feines Mundmehl, schlag die Eyer auf, von allen 10 Ethern die Dötter weggethan, die Klar in einem Weidling gut zu einem Schnee geschlagen, und hernach rühre die Dötter auch darunter, alsdann schütte den gesiebten Zucker hinein, rühr es wieder eine halbe Stund mit einem großen Kochlöffel auf einer Seite, hernach rühre das gewogene Mehl, welches schön trocken seyn muß, geschwind hinein, daß es nur vermischt wird, schmiere die blechernen Möbel mit zerlassenen Butter, und fülle den Teig hinein; legiere es oben mit gesiebten Zucker, backe es in einem kühl gehaltenen Ofen 10 bis 12 Minuten. Aber in einer Tortenpfanne, die oben aufgeht, läßt es sich nicht backen. NB. Du kannst auch von diesem Teig die französischen Biskoten machen, aber nur, daß geriebene Limonschallen darunter genommen werden müssen.

N. 1354. Zwiback von Chokolade.

Nimm von 8 Ethern die Klar, und schlage sie zum starken Schnee; alsdann nimm die Dötter, rühre ein Pfund gestoffenen Zucker darein, rühre es eine gute halbe Stunde. Stieb nach und nach den Schnee hinein, alsdann mische ein Pfund feines Mundmehl darunter, ohne lange zu rühren, fülle es in die von Papier gemachte Kapsel, und backe es; wenn es ge-

backen ist, so laß es auskühlen, alddann nimm ein Pfund Zucker, setze ihn auf das Feuer, und laß ihn sieden, bis er fliegt, gib klein geschnittenen Chokolade hinein, und laß ihn nur ein wenig sieden, daß er zergethet, rühre es ein wenig ab, daß es dicklicht wird, und tunkte das Zwitback ein.

III. Abschnitt.

Süße und saure Salat.

N. 1355. Apfel in einer rothen Sulz.

Erstlich nimm 4 Zaffetäpfel, schneide sie mit den dazu gehörigen Eisel aus, hernach laß in einem messingenen Pfandel ein Wasser sieden, wirf die Apfel darein, und laß einen Sud aufstehn, nach diesen seihe sie ab, ziehe das Häutzel weg, und setze sie ganz manierlich in die dazu gehörige Schallen, druck von einer halben Limonte den Saft darüber, daß schön weiß bleiben, alddann mache die Sulz auf folgende Art: nimm ein groß Sittel Wein, 30 Gewürznägerl darein, ein halbes Loth ganzen Zimmet, von einer halben Limonte die Schallen, nachdem setz sie auf eine Blut, und laß sieden, als wie ein paar weiche Eyer, hernach leire 12 Loth Zucker darein, nach diesen nimm 1 Loth Hausenblatter in ein Reindel, wasch drey mal sauber aus, gieß ein halbes Sittel Wasser darauf, setze sie auf eine Blut, und laß schön auflösen, wann die Hausenblatter völlig zergangen ist, so gieß sie in den Wein und Zucker, laß noch ein wenig aufkochen, her-

nach seih sie durch ein Serviet, gieß ihm die Farbe mit Aikermesssaft, daß schön hell bleibet, laß noch zweymal durch das Serviet durchlaufen, und wenn die Sulz recht klar ist, so gieß 8 Löffelvoll auf die Aepfel, laß sie bis fest wird stehen, alsdann gieß die übrige Sulz darüber, laß über Nacht stehen, und dann gieß sie zur Tafel.

N. 1356. Artischockensalat.

Die Artischocken, wie gebräuchlich ist, werden sauber gewaschen, die Spitze weggeschnitten, und schön weich gesotten, nimm dann den Krozen heraus, richte es auf einen bestrichenen Rost mit Baumöl begossen; und mit gemischten Gewürz bestreuet, schön langsam gebraten, richte sie auf die Schüssel, mache sie mit Essig und Baumöl an, und gießs kalter, oder wenn es beliebig ist, warmer zur Tafel.

N. 1357. Birnsalat.

Schälle die Birnen so dünn als es seyn kann, lege sie in ein kaltes Wasser, daß sie nicht schwarz werden, fülle das Rasteroll halb mit Wasser, lege ein gutes Stück Zucker, ein Stück Zimmet, und eine ganze Limonschaale darein; wenn es anfängt zu sieden, so lege die Birnen hinein, decke sie zu, laß recht weich sieden, hernach lege sie in die Sulzschale, mit den Stängeln aber in die Höhe heraus, dann lege noch ein gutes Stückel Zucker in das Rasteroll, und laß so lang sieden, bis sich der Zucker spinnt, gieß ihn über die Birn, sulze sie im kühlen Ort, und gießs statt einen süßen Salat auf den Tisch. NB. Auf 18 Birn nimm 1 Pfund Zucker; und wenn du die Birn im Melain thust, so schneide sie mitten von einander, und lege sie umgekehrt in denselben, die Sulz darüber, und laß im kalten Ort sulzen.

N. 1358. Bohnensalat.

Nimm Bohnen, ziehe ihnen die Haut auf beyden Seiten ab, schneide sie recht schief und fein, nimm

Salzwasser, thue sie hinein, und koche sie weich, alsdann lasse sie kalt werden, und mache sie mit Essig, Baumöl und Pfeffer an.

N. 1359. **Brungressalat.**

Nimm Brungress, klaube die größern Stiele davon herab, wasche ihn sauber aus, alsdann mache ihn mit Essig und Del an, und zuckere ihn ein wenig oder wenn es beliebt ist, so kannst du diesen Salat auch mit Wegwarten und Krautsalat vermischen, und richte ihn zierlich zusammen in eine Schüssel an.

N. 1360. **Cichoriensalat.**

Nimm Cichorienwurzeln, reinige sie sauber, spalte sie in der Länge von einander, thue den Kern heraus, und lege sie einige Stund ins Wasser, daß das Bittere herauszieht, übergieß sie alle Stund mit frischem Wasser, koche sie hernach, und richte sie mit einem Spargelsalat zurecht.

N. 1361. **Gemischten Salat.**

Bereite unterschiedlichen grünen Salat, wie ihn die Zeit giebt, als nämlich schönen Happelsalat, übersottenen Zeller, gekrausten Antiphien, spanische Rabunzel, Feldsalat, Cichori, übersottene und klein geschnittene Wurzeln davon, und übersottene Kaultrauben. Nimm von diesem wie es die Zeiten geben, richte von diesen Gattungen auf eine große Schüssel, mit einem umgekehrten Zeller, von einer Gattung Kränzelweiss schön zierlich, wie ein Berg hoch auf, lege auch auf und auf, Stückelweis geschnittene Brücken, Olwen, Meerkrebsen, und Meerfädel schön in der Ordnung aufgerichtet. Nimm in eine Schüssel Baumöl, Essig, Salz, und gezuckert wenn es beliebt ist. Rühre es untereinander ab, und gieß es über den Salat zwey oder drey mal, und allzeit wieder abgestrichen, und daran gegossen, dann auf die Tafel gegeben.

N. 1362. **Gemischten Salat auf andere Art.**

Nimm schöne Brücken, einen großen Hähring, und

1 Bierling Sardellen; dann um 6 Kreuzer Gabri, um 4 Kreuzer Erdäpfel, um 3 Kreuzer grünen und krausen Salat zusammen, und um 1 Kreuzer Rüben. Alsdann nimm ein gutes Stück kalten Kalbsbratens, und einige Marschanzgeräpfel. Alles dieses schneide klein gewürstlich, und mache es mit Essig und Del an.

N. 1363. Italienischer Salat.

Nimm Servelatewurst, schneide sie in recht dünne Scheiben, lege sie auf einen Teller, alsdann können frische Austern, Muscherln und Citronenscheiben daran geschnitten, auch Sardellen genommen, selbige vorher gewaschen, die Gräten herausgelöst, Bricken, Raspern, Oliven, und die Kerne von Granatäpfeln dazu gethan, Weinessig, und ein gutes Baumöl daran geschüttet werden.

N. 1364. Kaulisalat.

Bereite schönen weissen Kauli, die ganzen Rosen werden im Salzwasser übersotten, wann sie gesotten sind, so schütte das Wasser weg, und gieß wieder frisches daran, gesalzen, damit sie schön weiß bleiben, mache ihn hernach mit Essig und Baumöl an; richte ihn auf eine Schüssel, und zur Tafel gegeben.

N. 1365. Rittensalat.

Bereite schöne große Ritten, diese werden geschält; und mitten von einander geschnitten, die Kern herausgestochen, überstede sie im Wasser, bis sie sich greifen lassen, gieß das Wasser weg, nimm guten Wein und Zucker daran, laß schön weich sieden, richte sie hernach auf die Schüssel; damit sie schön weiß bleiben, so lege in die Soß Limonenschäler, ganzen Zimmet und Gewürzrügerln, laß sie schön dick einkochen, feibe sie durch, und gieß sie an die Ritten, die Ritten werden gespißt mit länglich geschnittenen Pistazen, Mandeln und Citronat, auch mit spanischen Weichseln belegt.

N. 1366. Kräutersalat.

Nimm frische und gesunde Kräuter, z. B. Löffel-

Kraut, Gartengresse, Sauerrampfen, Boragen, Pfefferkraut, Taufensschön, Pinellen, Melkengipsel, Fenchkraut, Kaisersalat, Zuckerrüblein, Schlüsselblumen, gelben Viol, dicke Nägeleinblumen u. s. f. durchklaube, wasch und mache sie mit Essig und Del wie einen andern Salat an. Willst du diesen Salat recht gut machen, so kannst auch anstatt Weinessig einen Rosenessig nehmen, zuckere selbigen ein wenig in der Mitte, und lege andere Salate herum.

N. 1367. Krautsalat.

Nimm zu diesen Salat zarte, sowohl rotthe als weisse Krauthappeln, schneide die starken Adern heraus, wickle dieselben fest zusammen, schneide sie so klein, als nur immer möglich. Hierauf kannst du einige Stunden vor dem Essen Essig daran schütten, diesen Salat pfeffere, und gieb nach Gutdünken Del dazu.

N. 1368. Rabunzelsalat.

Klaube und wasche die Rabunzeln aus, bestreue sie mit Salz, gesse Weinessig und Baumöl darauf, und menge den Salat. Bey allen Salaten muß du darnach sehen, daß das Wasser rein ablaufe, und daß du den Salat nicht zu scharf salzest. Du kannst auch Zucker darüber streuen. Oder: Der sauber gewaschene Rabunzelsalat wird in ein Teller gelegt, in die Mitte eine weitzgefottene Karpfrolrose gestellt; dann nimm hartgefottene Eyer, wie auch weichgefottene rotthe Rüben; das Gelbe der Eyer nimm heraus; das Weiße und Gelbe von Ethern, und die Rüben, schneide jeden Theil extra fein, belege den Salat mit diesen drey Stücken nach Belieben zierlich aus, so ist er fertig.

N. 1369. Rettigsalat.

Schäle die Rettig, schneide sie scheibenweis, begesse sie mit Essig und Baumöl, gieb Pfeffer und Salz dazu. Du kannst auch die Rettigscheiblein zu erst ein-

salzen, vom Wasser abseihen, und alsdann auf obgemeldte Art zurechten.

N. 1370. Spargelsalat.

Der Spargel wird wie gewöhnlich gepuzt, in Bunde gebunden, weich gekocht, und nachdem das Wasser rein abgeseiht, angerichtet, daß die Köpfe inwendig liegen, und der Spargel gang kalt wird; nimm rein gewaschenen Kochsalat, thue etwas Salz daran, nebst guten Weinessig und Provanzeröl, menge ihn, und schütte ihn über den Spargel, etwa eine Viertelfund vorher, bevor du ihn auf die Tafel giebst.

N. 1371. Umurkensalat.

Schäle die Umurken, schneide sie recht fein, menge sie mit Salz, und lege eine Schüssel darauf, laß sie eine Stunde stehen, und gieß das Umurkenwasser ab; alsdann menge den Umurkensalat mit Weinessig und Provanzeröl, und streue Pfeffer darauf.

N. 1372. Wallischer Salat.

Nimm einmarinirte Bricken, schneide selbe zierlich, dann schöne grüne Oliven, rein gepuzte Sardellen, selbe länglich geschnitten, oder ausgestochenen Kapern, dann belege ein Teller zierlich damit, so ist er fertig.

N. 1373. Weichselsalat.

Nimm für eine Schüssel 3 Viertelung Zucker in ein messingenes Beck, und 3 Löffelvoll frisches Wasser, laß ihn schön dick einkochen, dann bereite gegen 2 Pfund abgezupfte Weichseln, richte sie in den gesottenen Zucker, laß sie gemach aufkochen, bis sie schön weich sind, hernach fasse sie mit einem Faumlöffel auf ein Durchschlagel heraus, damit der dünne Saft wegkommet. Richte sie schön ordentlich auf eine Schüssel, lasse den Saft einkochen, bis er sich sulzet, seibe ihn durch, gieß ihn über die Weichseln, und setze ihn in ein kaltes Drey; auf den Schüsselrandt kannst du geschnittene Pommeranzen und Limonen legen.

N. 1274. Zellersalat.

Nimm hierzu die stärksten Wurzeln, putze sie sauber, und lasse das feinste Kraut daran, schneide die Wurzeln Scheibenweise so fein, als du nur kannst, reiße sie durch das Kraut, wasche die Scheiben, und riße das Kraut mit einer Nadel durch, daß es recht krauslicht wird, zuletzt lege die Scheiben in eine Schüssel; mache sie mit Essig, Baumöl, Salz und Pfeffer an; wenn Beliebt, so kannst du sie auch vorher im Wasser einen Wall thun lassen.

N. 1375. Zwetschgensalat.

Nimm zeitige Zwetschgen, diese werden schön dünn geschält, riße sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, giesse ein wenig guten Wein daran, sie geben ohnedem eine Soß, laß sie einen Sud aufmachen, lege sie auf ein Sieb, daß sie abseihen, die Soß gezuckert, und gieß klein geschnittene Limonieschäler darein, laß sie zusammen sieden wie eine Sulz, und gieß sie über die Zwetschgen, dann wieder gezuckert, und gießs warmer oder kalter zur Tafel.

IV. Abschnitt.

Salsen.

N. 1376. Apfelsalze.

Zertheile die Apfel in 4 Theile, lege sie in ein frisches Wasser; nimm in ein messingnes Beck oder Klein, Zucker, Wein, und ein wenig Wasser, laß sieden, lege die Apfel darein, und laß schön gemacht sieden. Zu merken ist, daß nicht alle Apfel gut sind zum

Einfieden; einige Aepfel zerfallen gern. Wann die Aepfel gesotten sind, richte sie auf die Schüssel, nimm zu den Sud Limonieschäler, ganzen Zimmet, Gewürz- nagerln, laß den Sud so viel einfieden, damit du Soß genug hast, selbe sie durch, und mache sie roth mit Alkermes.

N. 1377. Ugrasssalse.

Nimm Ugras, wann sie schön groß, aber nicht zeitig sind, je grüner desto besser. Richte sie in ein neues Netndel, das doch ausgefotten ist, giesse nur ein wenig Wasser daran, deck sie zu, und setze sie auf einen heißen Ofen, rühre sie bisweilen um, daß sie nicht anbrennen, wann sie lind genug sind, so treib sie durch ein härrenes Sieb. Nimm dann so viel Zucker, als das Durchgetriebene ist, läutere ihn mit Wasser, aber nicht zu dick; richte alsdann die Ugras dar- ein, setze sie auf das Feuer, und laß sie schön gemach fieden, gieß wohl acht, daß es nicht anbrennt, wie auch die rechte Dicke bekommt, und fülle sie in die Gläser zum Gebrauch für das Ugrasskoch.

N. 1378. Dientelsalse.

Schlag die Dientel durch ein Sieb, und wäge so viel gefähten Zucker dazu, als du Salse an Gewicht hast, rühre es durcheinander, und laß fieden, bis es sich von der Pfanne schälte, und füll sie ein.

N. 1379. Erdbeerensalse.

Nimm zettige Erdbeeren, zerstoße sie in einem steinernen Mörser, und selbe sie durch, hernach thue so viel g stoffenen Zucker, als dieselben wägen, dazu, laß es mit-inander fieden, bis es gekochet, und gieß sie zum Gebratnen mit auf die Tafel.

N. 1380. Hetschebetschsalse.

Nimm auf ein Pfund Salse, fünf Viertelpfund Zucker in ein Beck, gieß ein Seitel Wasser darauf, laß ihn dick fieden, rühre ihn gut mit der Salse auf dem Feuer ab; bis sie dick genug ist, dann gieß von ein- m-

Limonie die klein geschnittenen Schaller dazu, druck den Saft hinein, und laß sie sieden; wenn sie dick genug ist, so laß sie abkühlen, und fülle sie in die Gläser.

N. 1381. Hollersasse.

Nimm reine Hollerbeere, gieß sie in eine Wein, und laß sie siedend werden, zerquetsche dieselben, und setze den Saft immer durch ein Haarsieb, das Zurückgebliebene gieß wieder in die Wein, und so fort, so lang es einen Saft giebt. Von diesem Saft nimm auf einen Sud zwey Maasß in ein messingenes Beck, laß ihn langsam sieden, und rühre ihn dabey beständig um, bis er ganz wenig und dicklich wird; hernach gieß ein halb Pfund gestoffenen Zucker dazu, und laß ihn noch ganz gemacht abrauchen, bis etwas auf Glichspapier gethan, nicht mehr durchschlägt.

N. 1382. Rittensasse.

Rühre 1 Viertelpfund durchgeschlagene Ritten, mit 1 Viertelpfund gestöhnten Zucker auf der Glut ab, und laß sieden, bis sie sich von der Pfann schält, ohne Limonieschaller dazeln, und fülle die Gläser damit an.

N. 1383. Marillensasse.

Nimm 1 Pfund schönen Zucker, gieße ein Seitel Wasser darauf, und laß ihn so lang sieden, daß er große Blattern macht, und schwer vom Löffel fällt; hernach gieß 1 Pfund durchgeschlagene Marillen hinein, und laß wieder sieden, bis sie schön gesulzet ist; du mußt sie aber stets unrühren, damit sie nicht braun wird, oder sich etwa gar anbrennt, und faume sie dabey sauber ab, so ist sie fertig.

N. 1384. Nußsasse.

Nimm Kerne von wälschen Nüssen, das Weiße von hart gestoffenen Eiern, und Semmelmehl untereinander gestossen, treibe es mit guten Wein durch, gesatzet und gewürz nach Belieben, und gieß sie mit Gebratnen auf den Tisch.

N. 1385. Pomeranzensalse.

Nimm 4 Genueserpomeranzen, ziehe ihnen die weiße Haut ab, und theile sie in 4 Theile; hernach schneide von der Schalle das Weiße heraus, schneide die Schallen länglicht, und laß sie wie ein wetches Ey sieden, daß sie die Bitterkeit verlieren, dann selhe sie ab. Nimm in ein messingenes Beck 3 Viertelpfund Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, laß alles so lange sieden, bis es schwere Tropfen wirft; hernach lege die Spalten von Pomeranzen hinein, kehre sie mit dem Silberlöffel um, daß sie eine schöne Glas bekommen, dann lege sie schön zierlich auf die Schüssel setze den Zucker auf das Feuer, laß ihn dick sieden; daß er sich sulzet, gieß die Schallen hinein, kehre es einigemal um, mache um die Spalten einen Kreis damit, und gieß den gesulzten Zucker darüber. Auf diese Art kannst du auch die Limoniesalse machen.

N. 1386. Weichselsalse

Nimm saure Kirschchen oder zeitige Weichseln sammt den Kernen, stosse und presse sie durch, siede sie mit Zucker so dick wie eine Sulz; bevor du den Zucker dazu nimmst, gieß ein wenig Wein darein.

N. 1387. Weinbeersalse.

Nimm abgerobelte schwarze Weinbeere, und auf 4 Pfund derselben, nimm 1 Pfund gestoffenen Zucker, richte es in ein Beck, eine Lage Weinbeere, eine Lage Zucker, und so fort; hernach setze sie auf die Glut, und laß sie sieden, bis dicklichte wird, während dem Sieden muß du sie immer absaumen, das die Kerne wegkommen, denn sie gehen immer in die Höhe; wenn es so dick eingefotten ist, das es sich sulzet, so laß abkühlen, und füll sie in die Gläser; wer will, kann auch Zimmet und Limonieschaller mitkochen lassen. Du kannst sie zum Willoprät geben, oder etwas damit füllen.

N. 1388. Zwetschgensalse.

Nimm 4 Pfund geschwältte Zwetschgen, schlage sie durch ein feines Radelreiterl, dann nimm 1 Pfund Zucker; gieß in ein Beck eine Lage Zwetschgen, eine Lage Zucker u. s. f.; wer will, kann auch Zimmet und Limonteschäller mitfieden; laß es recht dick einsteden, überkühlen, und fülle es in die Gläser; aber immer fort müssen sie gerührt werden, dann nimm sie zum Gebahrenen fällen, oder zum Wildprät.

V. Abschnitt.

Unterschiedliches Gefrorenes.

N. 1389. Buttergefrorenes.

Nimm eine halbe Maas Obers, laß es sieden, nimm 4 Loth an Pomeranzen oder Limonien, abgeriebene Zucker, und 6 Eyerdotter dazu, gieß die siedende Milch hinein, sprüde es beständig, daß es nicht zusammen läuft, passire es durch ein Haarsieb, gieße es in die Butterbüchse, und sprüde es. Nimm kleinstoffenes Eis, vermische es mit Salz, stelle die Büchse in das Eis, vermache sie überall, setze sie tief hinein, und drähe sie beständig um; wenn sie durchaus gefroren ist, so stosse die Büchse in ein warmes Wasser, und stürze sie auf eine Schaal.

N. 1390. Chokoladefrorenes.

Sprüde 4 Eyerdotter, 1 Viertelpfund gertebenen Chokolade, und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker untereinander, koch ein Seidel Obers mit $\frac{1}{4}$ Quintel ganzen Vanille etmal

auf, rühre die Eyer mit dem kochenden Obers, und schlage es durch ein Haarsieb, übriggens verfabre wie zuvor.

N. 1391. Erdbeergefrorenes.

Zerdrucke die Erdbeere, setze den Saft durch, mache ihn mit Zucker angenehm, gieße ihn in die Gefrierbüchse, setze es in das Eis, rühre es mit dem Löffel auf, daß es durch und durch gefriert. Auf diese Art wird das Imber, Ribisel, und Maulbeergefrorene gemacht.

N. 1392. Fanieligefrorenes.

Siede Fanilie mit Obers, und laß es austühlen gieb Zucker dazu, daß es angenehm wird, gieß es in die Büchse, setze es in das Eis und mache es wie das Chokoladefrorene auf folgende Art: schlage es durch ein Haarsieb, und verfabre übriggens wie vor.

N. 1393. Rittengefrorenes.

Die Ritten lasse erst in Wasser weich kochen, dann lasse sie ablaufen, und streiche sie durch; auf 1 Pfund solche durchgestrichene Ritten nimm 3 Viertelpfund geläuterten Zucker, 2 Weingläser Malaga, die gelbe Schaafe von einer Citrone, und den Saft von zweyen, dieses streiche noch einmal durch, und mache es nach Nro. 1396.

N. 1394. Limoniegfrorenes.

Reibe auf 1 Viertelpfund Zucker, 12 Limonte ab, gieß den gelben Saft in eine große Schaafe, und druck den Saft von dem Limonie dazu. Der übrige Zucker wird mit 2 Theelassen Wasser geläutert, wann er verfühlet, wird er zu der Masse gethan, und alles durch ein Haarsieb gestrichen.

N. 1395. Mareschinogfrorenes.

Wird wie Nro. 1396. gemacht. Wann die Masse bald gut gefroren ist, so gieße noch 2 kleine Theelassen Mareschino dazu, und arbeite sie mit den Löffel noch vollends gut.

N. 1396. Papinagefornes.

Ein Seitel Obers wird abgekocht, wenn es wieder kalt ist, mit 9 Eyerdottern abgesprüdt, die Schale von einer Limonte wird auf Zucker abgetrieben und dazu gethan, auch nach Gefallen ein Stück ganzen Zimmet, ungefähr 1 Viertelpfund Zucker wird wie No. 1402. geläutert, dann das Obers dazu gegossen, und auf Kohlen so lang gerührt, bis er dicklich wird, hernach wird es durch ein Haarsieb gestrichen, in die Frierbüchse gethan. Wenn das Gefornne weiß fertig ist, so kanst ein Tropfen Bergamontenöl dazu thun, du mußt aber ja nicht mehr nehmen, sonst wird der Geschmack unangenehm, tröpfle daher zur Steherheit die Tropfen auf ein Messerspitze, und lasse sie so hinein. Wer das Süße nicht liebt, kann etwas weniger Zucker nehmen, das kömmt auf den Geschmack an.

N. 1397. Pfirsichgefornes.

Schäle gute reife Pfirsich, schabe das Fleisch von den Kernen ab, und streiche es durch ein Haarsieb. Dann nimm ungefähr, auf ein Pfund Pfirsichsaft 2 Viertelpfund Zucker, welcher nach No. 1402. geläutert wird, 3 Theetassen Rheinwein, und den Saft von 3 Limonen, rühre dieses untereinander; von einer Limonte wird die Schale abgerieben, und mit einer Theetasse voll kochenden Wasser durch ein Haarsieb wie oben behandelt.

N. 1398. Pistazengefornes.

Nimm eine halbe Maas Obers in einen neuen Hasfen, siede es, nimm einen guten halben Viertel Pistazen, klosse sie klein, sprüde sie mit Zucker, 1 ganzen Ey und 5 Klaren ab, gieß das heiße Obers dar ein, sprüde es beständig, bis es stark farnet, setze es in das Eis, und lasse es wie die übrigen Gefornnen fest werden.

N. 1399. Pomeranzengefornes.

Reid 6 Pomeranzen und 4 Limonte auf 1 Pfund

Zucker ab, gieße 2 Theetassen Maderawein, und eine Theetasse aufgekochtes Wasser darauf, der übrige Zucker worauf die Pomeranzen abgerieben werden, geläutert, und dann zur Masse gethan, und wie No. 1396. verfahren.

N. 1400. Weichselgefrorenes.

Nimm spanische oder ordinaire Weichseln, krosse sie sammt den Kernen, laß sie über Nacht stehen, daß der Geschmack besser wird, alsdann laß sie durch ein Tuch laufen, zuckere sie, und mache sie wie No. 1396.

N. 1401. Zuckergefrorenes.

Nimm 1 Viertelpfund Zucker und stede ihn so lang, bis er braun wird, hernach schütte ihn auf ein Blech, daß vorher mit gutem Del bestrichen worden; und laß ihn kalt werden, alsdann rühre 4 Eyerdotter in einem Rasteroll gut ab, gieß 1 halb Maas Obers darein, auf einen Windofen oder Glut, bis es siedet gut gerührt, wenn es dann gesotten hat, so nimm's von dem Feuer; und gieß von dem gebrennten Zucker nach Belieben darein, der gebrennte Zucker aber muß gleich von dem Sud weg hinein kommen, denn sonst, wenn die Milch schon etwas kalt wäre, so zergiehet der gebrennte Zucker nicht so gern, auch mußt du so lange rühren, bis es nicht mehr heiß ist, dann si zerrinnt gern, wenn dann dieses alles geschehen ist, so mach es mit dem weißten Zucker, welcher auch gekossen seyn kann, nach Belieben süß, passere es durch ein Sieb, und gefroren.

N. 1402. Zucker zum Gefrorenen zu läutern, und alles herzurichten.

Du brauchst keinen ganzen Eimer Eis zu einer Portion von 1 Seitel Gefrorenen. So viel Eis als du zu Anfang brauchst, wird auf einem reinem Ort, oder Steinpflaster, mit einem starken Stückel Holz klein gestossen, je kleiner es ist, desto besser dienet es zum Feieren. Dieses Eis wird ungefähr eine Handhoch in einen Eiereymer gethan, und mit Küchensalz vermischt,

in allem brauchſt ungefähre einen halben Magen dazu: aber nicht auf einmal. Die Büchſe (ſiehe Taf. I. Fig. 5.) die zum Frieren beſtimmte Maſſe wird in den Eymmer geſetzt, und mit dem Deckel zugemacht. Von dem mit Salz vermiſchten Eiſe wird ſo viel um die Büchſe herum gethan, als nur noch in den Eymmer hineingeht, dann werden noch einige Händvoll Salz darauf geſtreuet, welches das Frieren ſehr beſördert. So laſſe es ungefähre 8 Minuten ſtehen, und ſchüttle die Büchſe oben beym Henkel eintigmal herum, doch muß ſie dabey im Eiſe bleiben, dann mache ſie auf, halt den Gefrierlöffel oder Kelle (ſiehe Tafel I. Fig. 6.) und laß die Büchſe (welche aber immer im Eymmer bleiben muß) von der einen Hand zur andern, immer um den Gefrierlöffel herum laufen, indem du oben was hineinfäßeſt, und ſie ſo herumſchleuderſt. Die eine kantigte Seite des Gefrierlöffels muß ſtets die innere Seite und die folbige Spitze deſſelben den Boden der Büchſe berühren, um das Gefrorne, welches ſich anſetzt, abzuſtoſſen, fühleſt du aber, daß es ſich zu ſtark anſetzt, ſo halte mit dem Drehen ein, ſtoſſe es mit dem flachen Löffel los, und druck die Stückel entzwey. Ueberhaupt bearbeite es nach eigenem Gutdünken, genaue Vorſchrift läßt ſich dazu nicht geben, genug wenn die Stücke klein gearbeitet werden, ſo haſt du deinen Zweck erreicht, dann laß die Büchſe wieder um den Löffel laufen. Die Hauptsache beym Frieren iſt, daß das Gefrorne nicht ſtückig, nicht eiſig, ſondern ſo zart als Butter iſt. Das schnelle Herumläufen der Büchſe (ſiehe Tafel I. Fig. 4.) trägt viel dazu bey, nicht allein daß die Maſſe ſtark friert, ſondern auch daß ſie zart wird. Bearbeite dieſes nun, ſo lang auf dieſe Art, bis es eine ganz feſte keiſe Maſſe iſt, welche du wie Butter ſchneiden kannt, wenn du wiſſt, ſo kannt du ſie in der Frierbüchſe laſſen, ziehe dann den Löffel her-

aus, mache das Gefrorene zusammen, mache die Büchse zu, und setze sie mit dem Frieremmer in Keller; das noch übrige Eis wird klein gestossen, mit Salz vermischt und im Frieremmer gethan, so hält es sich 3, 4 Stunden, wenn es gut gefroren ist, auch wohl noch länger. Sonst hat man auch blecherne Formen, wie eine Käse-Forme (siehe Taf. 1. Fig. 7) oder sonst mit Früchte, als Melanzen, Aepfel und dergleichen. In diese strecke die gefrorene Masse recht fest und voll, decke den passenden Deckel darauf; wickle 2 Bogen Papier darum, umwicke dieses recht fest mit Bindfaden; schlag noch Papier darum, und leg sie so oder wie sonst die Frierbüchse in Eis. Soll es aufgetragen werden, so nimm lauicht Wasser zur Hand (am besten ist es, du machst dies im Keller,) die Form wird aufgewickelt und gut abgetrocknet, dann einmal durchs warme Wasser gezogen, und wieder abgetrocknet, beyde Deckel mache dann geschwinde ab, und setze das Gefrorene auf den Keller. Läßt du es in der Büchse, so gib es auf kleinen Tassen, in dazu gemachten kleinen Gläsern, thue es aber nicht eher hinein, als bis es gegeben wird. Hierzu brauchst du nicht so viel Eis, als wenn du es in der Forme noch einmal frieren läßt, indessen pugt es bey großen Tafeln den Tisch freylich besser. Der Zucker wird hierzu auf folgende Art geläutert: Du läßt ein paar Theeschaalen Wasser aufkochen, und schäumst ihn gut ab, dann mußt du ihn so lange aufkochen lassen, bis er sich wie ein Faden zehet, wenn du einen Löffel, oder Holz hinlein stecken kannst, alddann ist er zum Frieren gut.

VI. Abschnitt.

S u l z e n.

N. 1403. Amerikensulz.

Nimm zeitige Amerillen, die Stängel abgepust, halben Theil in einem steinernen Mörser gestossen, hernach nimme sie in einen Weidling, und gieß unten Wein daran, so viel du Sulz vonnöthen hast, nimme sie in ein messingenes Beck, und laß eine Viertelstund steden, hernach druck sie durch ein sauberes Tüchel; auf eine Maaß Saft, nimme 1 halb Pfund Zucker, 2 Loth aufgeldste Hausenblattern, laß durch den Sulzsack laufen, damit sie schön klar wird, fülle sie in die Schalen oder Schüssel, oder in ein kleines Gläsel, setze sie auf ein Eis oder kaltes Ort.

N. 1404. Blamascheesulz von Mandeln.

Nimm 1 halb Maaß süßes Obers, laß steden, zieh 1 halb Pfund Mandeln ab, stoß sie klein, schütte sie in siedendes Obers, leg ganzen Zimmet, Limonie, Pomeranzenschalen, oder was du für einen Geruch haben willst, hinein, laß es gut steden, seihe es durch ein Tuch, und druck es gut aus, setz wieder zum Feuer, laß es ein paar Sud aufstehn, nimme 1 halb Loth Hausenblattern, weiche sie über Nacht ein, wasch sie sauber aus, und lasse sie auf einem Kohlfeuer mit etwelchen Löffelvoll Wasser zergehen, zuckere die Milch, und seihe die Hausenblattern durch ein Tüchel, dann nimme die Milch vom Feuer, rühr die Hausenblattern darunter, füll sie in die Schalen, stell sie an ein kü-

ten Ort, daß sie stockt, so ist es fertig. Oder: Nimm 1 Viertel klein geschwällte und fein gestoffene Mandeln, schütte 1 Maas siedendes gutes Obers daran, rühre es mit einem Silberlöffel durcheinander, setze es in Weidling, alsdann in das messingene Becken, löse in frischem Wasser 1 Loth Hausenblattern auf, hernach gieß in das Beck, nimm um 6 Kreuzer Fanlie darunter, alsdann setze sie auf eine Blut, rühre alles durcheinander, es darf nur heiß werden; aber nicht mehr kochen. Hernach setze sie durch ein sauberes Tuch in Weidling, du mußt sie niemals stehen lassen, sonst bekommt es eine Haut, alsdann gieß in eine Sulzschale, laß in einem kühlen Ort sulzen, Zucker kömmt auch dazu, daß süß genug ist. Oder: Nimm 1 halb Maas Obers in ein neues Häfel, laß heiß werden, nimm ein Viertel recht klein gestoffene Mandeln, auch ein Viertel Zucker, leg es in das Obers, laß es beym Feuer stehen, bis es einen Faum hat, rühre es recht ab, druck es durch ein Sieb, nimm ein wenig Hausenblätter, und laß gesulzen.

N. 1405. Blamascheesulz von Maraschino Rosolio.

Nimm 1 Maas gutes Obers, setze es auf das Feuer, und laß eine halbe Stund kochen, nimm einen halben Viertel Mandeln, ziehe die Schaller davon ab, stoffe sie recht fein, feuchte sie mit Obers an, damit sie nicht stig werden, nimm 1 Sessel gutes Obers, koch die Mandeln darinn, und laß sie hübsch dick einkochen, gieß die beyde Obers zusammen, mit sammt den Mandeln in einen Rasteroll, ein gutes Stück Zucker, und laß es aufkochen, nimm ein Haartuch, passire das Obers mit den Mandeln, in einen Weidling durch, oder in eine Schüssel, hernach gieß in ein kleines Trinkglas Maraschino Rosolio, und ein Loth aufgelöste Hausen-

blätter darunter, gieß sie in ein porzellanene Schüssel, laß es sulzen.

N. 1406. Brunngreßsulz.

Nimm sauberen Brunngreß, der rothe Stängeln hat, stosse ihn in einem steinernen Mörser schön klein, drücke den Saft aus; auf ein halb Maas Saft bereite anderthalb Viertel zerklopfen Zucker in einem Waldling, drücke von 4 Limonien den Saft darauf, gieß auch den Brunngreßsaft dazu. 1 Seltel guten Tokayerwein, 1 Loth aufgelöste Hausenblättern genommen, laß durchlaufen, wie schon öfters gemeldet, fülle es in die Schaalen oder Schüssel, so wird es schön roth.

N. 1407. Chokoladesulz.

Nimm 5 Seltel Chokolade, und 1 Maas Obers oder Milch, siehe den Chokolade darin, und rühre ihn ab, wenn er dickler wird, so löse 1 Loth Hausenblättern in Wasser auf, und seihe sie daran, laß ein wenig mit sich den, zuckere sie, daß sie just süß genug ist, hernach seihe sie durch ein Tuch, setze sie in Reiter, oder auf ein Eis, daß sie sich sulzet.

N. 1408. Dientelsulz.

Nimm 1 halb Maas frische Dientel, 1 Maas frisches Wasser daran, laß in einem messingenen Beck stehen, so lang wie ein weiches Ey, bis daß du siehst, daß die Dientel die Farb verkehren, hernach seihe den Saft herunter durch ein Tuch, nimm Zucker dazeln, so viel du verm. inest, daß es süß genug ist, nimm auch von 6 Limonien den Saft dazu. Auf 1 Maas Sulz nimm 2 Loth Hausenblätter, vorher aber laß die Sulz durch ein wollen s Tüchel laufen, hernach nimm die aufgelöste und durchg seihete Hausenblätter, gieße sie sodann in eine Schüssel, oder breite Schaale, und laß kalt werden.

N. 1409. Erdbeersulz.

Bereite schön wohlteilige Erdbeer, treibe sie durch ein Sieb, nimm dann so viel Zucker, läutere ihn, und

stehet ihn mit Wasser schön dick, richte hernach die durchgeschlagene Erdbeere dazu, Limoniesaft, 1 Loth Hausenblatter auf 3 Seitel Erdbeersaft, stehet sie, und gieß sie in die Schaalen.

N. 1410. Erdbeersulz zu machen.

Nimm schön zeitige Walderdbeere, und drucke sie mit einem hölzernen Kochlöffel in einen saubern glasterten Weidling, alsdann schlage sie durch ein feines Sieb, auf 1 Seitel Erdbeersaft nimm 1 Viertelpfund Zucker, und laß es alsdann in einem messingnen Beck fieden, bis es anfängt ein wenig dicke Tropfen zu bekommen, wenn es ein wenig abgekühlt ist, so fülle es in die Gläser, und wenn es völlig kalt ist, so kannst du es verbinden, das Papier aber muß gestupft werden, damit es Luft hat.

N. 1411. Eyerkäse als Sulz.

Schlage 4 ganze Eyer in ein Häserl mit einem halb Maas Milch gut ab, zuckere es, so süß du es haben willst, nimm auch klein gestoffene Mandeln darunter, thue alles zusammen in eine messingene Pfanne, und laß auf einer Glut zergehen, schütt es hernach in ein sauberes Tücherl heraus, und laß es abseihen, thue es alsdann in den Möbel, daß darinnen zu Käse wird, dann nimm ein Seitel Milch, schlag 2 Eyerdotter daran, und zuckere es, laß in einem messingenen Pfandel heiß werden, aber nicht fieden, sodann laß abkühlen, schütt es über den Eyerkäse, und setz es auf das Eis.

N. 1412. Familiebecherl als Sulz.

Auf 8 Becherl nimm 3 Seitel Obers, um 14 Kreuzer ungestoffene Familie, und 5 Loth Zucker, laß in einem reinen Geschire recht zusammen fieden, alsdann laß es abkühlen, sprüde 8 frische Eyerdotter mit etwas Milch ab, und schütte sie dazu, sprüde sie dann wieder ab, und seihe sie durch ein härenes Sieb, fülle damit 8 Chokoladebecherl aber nicht ganz voll an,

damit sie nicht überlaufen können, gieß diese Becherl in ein Kasseroll mit siedendem Wasser, sehr behutsam hineingesetzt, damit, wenn sie alle beysammen sind, das Wasser nicht über den Randt gehe, das Kasseroll alsdann zugedeckt, etwas Blut auf den Deckel gelegt, und ganz gemacht siedem lassen, damit das Wasser nicht übergeheth, wenn die Milch fest geworden, so nimm das Kasseroll vom Feuer hinweg, und laß nur oben und unten etwas Blut, daß sie warm bleiben, bis sie aufgetragen werden sollen. Statt Fanille kannst du nach Belieben Pomranzen, Limonischaaßen, Feigelthee, Kaffee, oder Chokolade nehmen, wenn du Kaffee nimmst, so muß er recht stark gemacht sein, mit obigen Obers gemischt, und um 2 oder 3 Eyerdötter mehr genommen werden, davon werden es auch mehr Becherl.

N. 1413. Gewürzsalz.

Nimm 5 Seitel rothen Wein, gieß ihn in ein Beck, nimm 2 Loth gezupfte Hausenblattern, gieß in den Wein, auch Limonischäler, das Weiße weggeschnitten, Gewürznägerl, Zimmet und Fanille, wenn du eine hast, darein, damit es gut von Gewürz riecht, auch Zucker darein, daß es süß genug wird. Gieß es auf ein Zinnteller, und beobachte ob es sich salzet, sonst laß es noch länger siedem, binde 2 Tücher auf die Sesseln, lege überall einen Bogen Fließpapier, und setze die Salz durch, wie sie von sich selbst durchlaufft, hernach wieder so auf den zweyten Sessel, gieß in die Schaaßen oder Schäßel, setz sie auf ein Eis, damit sie sich salzet, so ist sie fertig. Du kannst auch weißen Wein nehmen.

N. 1414. Grüne Salz.

Nimm 1 Seitel Brunnzress oder Spenatsaft, das ander Wasser, 2 Loth Hausenblattern, daß sie sich salzet, zuckere es, damit es süß genug wird, und setze es, so ist es fertig. Es können auf diese Art die Kerstreu-

ten Sulzen gemacht werden. Nimm in den dazu gehörigen Model eine blau oder grün, die andere weiß, die dritte roth, die vierte gelb, aber eine jede extra gegossen, und allzeit wieder übersulzt, und so fort, bis das du fertig bist. Wann alles gesulzet ist, so mußte du Achtung geben, wann du sie heraus thust, laß sie nur einen Stoß auf einem warmen Wasser thun, und stütz sie gleich auf ein umgekehrtes Teller heraus, dann auf die Tafel gegeben.

N. 1415. Hetschebetschsulz.

Nimm die wohl mit Raiff überbrennten Hetschebetsch die schön roth stad, theile sie von einander, und puße sie recht sauber aus, die Kern und das Rauhe davon, behalte sie hernach in einem warmen Zimmer, so werden sie weich, hernach treibs durch ein härenes Sieb, und nimm Zucker, so viel als bez durchgetriebenen Marchs ist, gieß Wasser daran, und lantere ihn, daß er wohl dick ist; wenn er in der rechten Dicken ist, so gieß nur immerzu ein wenig in das Hetschebetschmark, so in einem Weidling muß abgerührt werden, du kannst es sonst nicht zerreiben. Rühre ihn also nach und nach darein, zuletzt drücke einen Elmoniesast daran, rühre ihn darunter, und leere es dann in ein Glas, wer will, kann auch Elmonieschäler darunter nehmen. Oder: Nimm ausgelöste Hetsch betsch, leg solche ganz dünn auf eine erdene Schüssel, und decke sie zu, so bleiben sie 2 Tage stehen, hernach gieß ein paar Handvoll in ein Rudekreiterl, schütte siedendes Wasser darüber, daß sie recht gut abgewaschen werden, dann lasse sie abseihen, und nimm wieder andere, bis sie gar sind, hernach wenn alle gut besammen sind, so schütte zu den gewaschenen Beeren in den Weidling ein wenig siedendes Wasser, daß sie feucht bleiben, hernach schlage sie durch ein feines Sieb, von dieser Sulz nimm 5 Viertel auf ein Pfund geläuterten Zucker, welcher aber nicht zu lange

darf gesotten werden, es darf nur ein schwerer Tropfen von dem Löffel fallen. Hernach setze die Sulz auf die Glut, und gieß den Zucker Löffelweis nach und nach hinein, doch mußt du wohl Acht geben, daß sie keine Bröckel bekommt, sie muß beständig aufgerührt werden, damit sie sich nicht anbrennet, sie darf nur etwelche Sud aufthun, sonst verliert sie die Farbe, auch mußt du sie nicht um und um rühren, weil das nemliche erfolgt; so gehöret sie zum Füllen. Zu einem Bratten oder zum Wildprakt nimm 5 bis 6 Loth gestohlenen Ermoniesaft hinein, und laß sie noch einen Sud thun.

N. 1416. Himbeersulz.

Nimm die Himbeer, druck sie durch ein Sieb, gieß ein wenig von Saft in ein messingenes Beck, gieß aber vorher einen Zucker in das Beck, wie du meynst, daß die Sulz süß genug wird, lasse es zusammen sieden, bis es schön dicklet wird. Hernach löse anderthalb Loth Hausenblattern im Wasser auf, im Winter aber ist 1 Loth genug, lasse sie auch mitsteben, wenn es dicklet ist, so gieße den andern Saft auch darein, es muß in allem 1 halbe Maß Saft seyn, laß es noch ein paar Sud aufthun, thur es von der Glut, und selbe es durch die Lächer, setze es auf ein Eis, oder im Keller.

N. 1417. Kirschenulz.

Nimm Kirschen so viel du willst, thue die Stängel und Kern heraus, hernach stoß zusammen, wenn du glaubst, daß es zu wenig Saft ist, so kannst einen rothen Wein darunter gießen, hernach thue sie in ein Netze, zuckere sie, bis das du meynst, daß sie süß genug sind, nimm 1 halb Loth Hausenblattern, auf eine gute Maß, laß sie auflösen, und selbe sie, thue sie in den Saft, hernach schlag einen Schnee, gieß ihn auch hinein, damit sie sich länert. Laß den Saft gut sieden, bind auf eine Schüssel ein Tuch, gieß den

Saft darauf, und laß ihn durchlaufen 2 oder 3mal; damit er recht schön klar wird, hernach schütte den halben Theil auf ein Serviet, und den übrigen laß stehen. Nimm Kirschen, laß sie in rothen Wein sieden, leg aber einen Zucker darein, daß sie süß werden, laß sie auskühlen, und stecke sie in die Sulz, damit es aber nicht umfällt, wenn sie alle darinn stehen, so gieß den andern Saft darüber, stelle sie auf ein Eis oder in Keller, daß sie sich sulzen.

N. 1418. Rittensulz.

Setze in einem neuen, doch ausgesottenen Hafen, ein frisches Wasser zu, wenn es kochet, so lege ein paar Ritten darein, laß sie unverdeckter recht lind sieden, alsdann nimm sie heraus, und leg wieder ein anders Paar hinein, die Gesottenen schäle, und schab das Gute herab, und daß, so viel du Sulzen machen willst absetz, so bleibt es desto weißer. Treib es durch ein Sieb, und wäge so viel Dese, und so viel Zucker, und läutere es mit Wasser, aber nur schön dick, hernach rühre den Dese darunter; setze es wieder über das Feuer, und laß sieden, muß aber wohl obacht geben, und fleißig rühren, daß es nicht anbrennet, probire es auf einem zinnernen Teller, wenn es nicht viel rinnet, sondern gestehet, so ist es genug, richte es gleich in ein Geschir zum behalten, weil es noch warm ist. Wer will, kann auch auf das Pfund Dese 5 Viertelng Zucker nehmen, so wird er weißer. Oder: Nimm 3 Theil Ritten, und 1 Theil Caffet- oder Marschansgeräpfel, schneide sie in kleine Bröckel, und siede selbe in einem reinen Wasser, bis sie gänzlich gesotten, hernach schütte sie auf ein Sieb, und laß den Saft durchsiehen, du kannst den Saft noch einmal durch ein feines Tuch oder Sulzsack gehen lassen, hernach nimm auf 3 Gläser von dem Saft ein Glasvoll dick geläuterten Zucker, schütte es untereinander, und laß es so lange sieden, bis es sich sulzet. Dies kann man

mit einm herausgenommnen Tropfen sehen. Hernach gieß es in Gläser oder Schächterl, laß sie an einem warmen Ort stehen, so ist sie fertig. NB. Nach dem Eingießen mußt du den Schaum mit einem Löffel hinwegnehmen.

N. 1419. Limonie gefüllte.

Schneide die Limonie in der Mitte voneinander, hohle das Weiße sauber heraus, hernach wässere die ausgehohlten Schälern, bis das bittere davon kömmt, hernach stoß Mandeln und ein wenig geweichte Semmelbrösel, auch Limonieschälern und klein gehackten Citronat darunter, zuckere alles, und mache es mit Limoniesaft und Weinbeerlan, fülle es in die ausgehohlte gewässerte Schälern, richte es in eine Schüssel, und mache eine Sulz von Zucker darüber, setz es auf eine Blut, laß sieden.

N. 1420. Limoniesulz.

Nimm 1 halbes Seitel Wasser, ein großes Seitel Wein, thue es in ein sauberes Reindel, thue Zucker darein, so viel du willst, hernach die Limonieschälern und ganzen Zimmet, ein paar Nagerl, und laß sieden, hernach nimm schöne Limonie, schneide sie auf, und druck den Saft auf ein Teller. Hernach nimm ein halb Loth Hausenblättern in ein Reindel, und gieß laulichtes Wasser darein, damit sie sich auflöset, wenn sie aufgelöst ist, so setze sie durch das Reindel, laß sie aufstehen; und schlag von 2 Eiern einen Schnee laß sie sieden, daß sich die Sulz klutert, hernach gieß den Limoniesaft darein, laß ihn nur einen Sud aufstehn, hernach nimm ein Tuch, setze sie durch. Binde ein Tuch auf Sesseln, und setze sie wieder, damit sie schön sein wird, hernach stelle sie auf ein Eis, oder in Keller, damit sie sich schön sulzet.

N. 1421. Mandelmilchsulz rotze und braune.

Nimm ein Maß gutes Obers oder süße Milch, und setz in einem saubern Hesen zu, laß recht sieden,

nimm 1 Pfund schöne Mandeln, schwülle sie, und stoß sie klein, in wählenden Stoffen aber, damit sie nicht ölig und schwarz werden, so gieß eine kalte Milch daran, stoß so klein als immer seyn kann, hernach nimm die gestossenen Mandeln darein, und treibs durch ein doppeltes Tuch, bis das es 6 Loth seyn, die nicht durchgehen, alsdann nimm 2 Loth Hausenblättern, schneids klein, und wasch sauber aus, thue es in eine Schüssel, gieß Wasser darauf, setz auf eine Glut, und laß zergehen, rühre es immerzu um, daß nicht siedet, und wann sie zergangen ist, selbe sie in die Milch und laß stehen, es muß nicht riechen von der Hausenblätter, man kann es auch roth färben, und mit Chokolade braun machen, du kannst sie auch von Pistagen machen, nur daß du mehr nimmst. Zuckern kannst du sie nach belieben, so süß du sie haben willst.

N. 1422. Mandelmilchsulz grüne, gelbe und weisse.

Treib gestossene Mandeln durch mit Wasser, darinn Hausenblätter gesotten worden, nimm von dem Petersil das Grüne, hacke es klein, nimm von der Mandelmilch den dritten Theil gezuckert, und selbe es durch, so wird es grün. Nimm die andern zwey Theil siebe sie, und gut gezuckert, gieße die Hälfte davon in eine Pfanne, lasse sie weiß, die andere Hälfte mit Safran gelb gemacht, also werden dreyerley Farben, und wann sie eine Zeitlang gestanden, so giebs in ein heißes Wasser, stütz sie auf ein blechernes Blättel, und schneid sie auf einer Schüssel nach Belieben.

N. 1423. Marschanzgeräpfelsulz.

Schäle Marschanzger, lege sie in ein frisches Wasser, daß nicht schwarz werden, nimm in eine Reih oder Rasteroll halb Fingerhoch Wasser, 1 Viertel Zucker, 1 ganze Limonieschaale, 1 Stückel Zimmet, wenn es zum Sieden anfängt, so lege die Äpfel darein, gieb aber acht, daß du den Stängel nicht abbrichst, wenn

die Aepfel auf einer Seite weich ſind, ſo kehre ſie um, geh aber acht, daß ſie nicht zerfallen, du darffſt ſie nicht mehr zudecken, ſonſt verſteden ſie ſich, wenn ſie geſotten ſind, ſo lege ſie auf eine Schüffel heraus, beſeehe oder beſtreue ſie mit geſtifteten Piſtazen, lege in das Kafferoll ein gutes Stückel Zucker, laß recht dick, bis der Zucker ſaumet, einſieden; hernach ſchütt es darüber, laß an einem kalten Orte ſulzen.

M. 1424. Milchſulz glatte.

Bereite ſo viel Milch, als du vermeineſt, und vordiehen haſt, gieß ſie in ein beſtrichenes Kafferoll, oder Pfann, laß ſie ſieden, nimm in einen Haſen ein wenig Rundmehl, treibe ſelbes ſohn ab mit kalter Milch, nimm auch daran abgeſchlagene Eyerklar, wenn die Milch ſiedet, rühre ſie darein, gezuckert nach Beſtehen, damit es einen guten Geſchmack bekommt. Nette in den Zucker das Gelbe von 1 oder 2 Limont ab, hernach gieß es wiederum in eine beſtrichene Pfann. Laß gemaß auffieden, richte es in eine große oder kleine Schüffel, und ſetze es in den Keller, damit es ſich ſulzet.

N. 1425. Milchſulz gezierte.

Nimm von 6 oder 8 Eyer die Klar, darnach du viel nehmen willſt, hernach nimm gute Milch, auf eine halb Maaß Milch 5 Eyer Klar, ſprüdte es lang untereinander ab, ſieh es hernach durch ein Sieb und zuckers alsdann; wann du willſt ſo kannſt auch Rosenwasser dazu nehmen, und ſiede es, unter wäbrenden Steden klopfte es immer ab, alsdann ſchütt es gleich in eine Schüffel, laß es geſtehen, ſtreue ein wenig Weindeerl darauf, und ziers mit Pomeranzenblättern, wie du ſonſt die Lorberfränge machſt.

N. 1426. Rockmilchſulz.

Erſtlich wird von 5 Ethern die Klar zum Schnee geſchlagen, und ein wenig fein geſtoffener Zucker darunter genommen, dann 1 halb Maaß Obers in einer

Kein auf die Blut gesetzt, mit ein wenig Vanille gesotten, dann die gesaumte Eyerklar wie große Rockel darein geschlagen, und sieden lassen, bis sie fest genug sind, dann nimm sie heraus, und lege sie auf eine Schale, von 8 Eiern die Dörter mit ein wenig kalten Obers abgesprützt, und in das warme Obers unter beständigem Rühren gegossen, auf dem Kohlenfeuer stehen lassen, bis es dick wird, wie zu einem Gefrorenen, über die Rockel gegossen, und kalt werden lassen. NB. Zuckert kann es nach Belieben werden.

N. 1427. Oberskaffeesulz.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee; brenne ihn aber nur halb, daß es gebräunet ist; hernach stosse ihn grob, und siede ihn mit einer halben Maas Obers, seihe sie durch, gieß Zucker dazu, und laß ihn kalt werden, dann löse Hausenblätter mit ein wenig Wasser auf, gieß sie warm in das Obers mit Kaffee, und lasse es auf dem Eis sulzen.

N. 1428. Pfirsichsulz.

Schäle Pfirsiche, schneide sie voneinander, und nimm die Kerne heraus. Die halben Pfirsiche lege auf zubereitete Schalen, bestecke sie mit Pfirsichen, drücke Limoniesaft darauf, daß sie weiß bleiben. Nachdem reibe 6 Limonien auf Zucker ab, und gieß noch 15 Loth zerstoßenen Zucker in einen Weibling dazu, alsdann löse ein halbes Loth Hausenblätter in 1 halb Maas siedenden Wasser auf, gieß sie auf den Zucker und Limoniesaft, der von den 6 Limonien ausgedrückt werden muß. Wenn der Zucker aufgelöst ist, gieße solchen auf die Tücher, und alsdann die Hälfte klare Sulz auf die Pfirsiche. Wenn dieses gesulzet ist, gieße die andere Hälfte darüber, und laß sie stehen.

N. 1429. Pfirsichmilchsulz.

Nimm 2 Loth Pfirsichen, ziehe sie ab, und koch ganz klein, hernach mit einem Eitel guten Obers abgetrieben, zuletzt auch 2 ganze Eyer darunter gerührt, gezuckert und einen beliebigen Geruch gegeben, und in eine Sulzschale gesetzt.

N. 1430. Pomeranzensulz ordinäre.

Nimm ein Seitel Wasser, und ein Seitel Wein gieß es in ein neues Ketidel oder Stedbeck, reibe ein paar Pomeranzen mit Zucker ab; und drucke von 6 den Saft darein, du kannst auch ein paar Limonie dazu nehmen. Zuckere den Wein und Wasser, daß süß genug ist, und laß es sieden, bis es dicklet wird; hernach löse anderthalb Loth Hausenblattern im Wasser auf, und seihe sie auch darein, wenn es also gut gefotten ist, so gieß auf die Leze den Saft daroin, und laß ihn nur einen Sud aufsthen, bin e Tücher auf die Sesseln, und seihe es durch, setze es auf ein Es.

N. 1431. Pomeranzensulz mit Farben.

Schneide von schönen dicken Pomeranzen ein kleines Eckel herab, höhle das Inwendige heraus, lege die Pomeranzen ins Wasser, und mache die Sulz also: Die weisse, mache Blamasche von Mandeln, Zucker und Obers, auch etwas wenig Hausenblattern, mit dieser fülle die Pomeranzen Viertheil voll; hernach mache die zweyte roth; nimm rothen Wein, Zucker ganze Nüßel, Zimmet, und lasse es gut sieden, auch mit Hausenblatter, und zuletzt etwas Alkermesssaft dazu, dieses lasse durchlaufen, und fülle die Pomeranzen halbe theil damit an, wenn das andere schon gesulzet ist, auf die rothe, wenn sie gesulzet; gieß wiederum weisse darauf; alsdann mache von dem Pomeranzensaft die dritte, und fülle sie ganz voll an. Wenn alle Sulzen gut gesulzet sind, schneide sie in der Mitte voneinander, und gieß sie zur Tafel. Die Sulzen probiere vorher, wenn sie sich nicht sulzen, hilffst du mit der Hausenblatter.

N. 1432. Ribiselsulz.

Nimm 1 Seitel Ribisel, zerdrücke sie, und gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, laß sie über Nacht sieden, seihe den Saft durch ein Serviet, auf ein Seitel Saft ein halb Loth Hausenblatter, und 2 abgeschlagene Eyerklar, mache sie wie die Weichselsulz.

N. 1433. Rumelsulz.

Nimm 2 Maasß guten Oesterreicherwein, 1 Seidel Wasser, 12 Eßlöffelvoll Eßig, von 3 Limonten den Saft, von einer die Schäler, 20 Gewürznägerl, 20 Pfefferkörnlein, 1 ganzes Stück Himber, 20 Blüß Safran, und 1 Pfund Zucker: dieses alles zusammen in ein messingenes Beck, und laß sieden, nimm auch 2 Loth aufgelöste Hausenblätter dazu, laß wohl einsteden, seihe es durch ein wollenes Tuch, hernach theile es auf 3 Theile ab, gieße den ersten Theil in die Schaaßen, oder Schüssel, laß es stehen, spicke es mit geschwältten und halb geschnittenen Mandeln und Pistazien, gieße die andern wieder darüber, und so fort, setze es in ein kaltes Ort, damit es recht kalt wird.

N. 1434. Beigelsulz.

Zupf die Stängel von den blauen Beigeln, nimm eine Kaffetassenvoll Beigeln, ballte sie in ein Tuch, gieß ein siedendes Wasser darüber, damit das Wasser blau wird, thue das Wasser in eine Zinnschüssel, druck von einer Limonte den ganzen Saft darein, zuckere es, stelle es auf eine Blut, laß heiß werden. Wenns heiß ist, so schlag von einer Eyerklar einen Schnee, gieß ihn in die Sulz, stellß von der Blut, laß kalt werden, wenns kalt ist, so seihe sie durch ein Tuch, aber nicht ausdrucken, laß sie nur durchtropfen. Nimm 2 Loth Hausenblätter, sied sie in kaltem Wasser, laß einsteden; wenn sie eingesotten ist, so stelle es von der Blut, wenns kalt ist, so seihe sie durch ein Sieb in die Sulz, gieß dieselbe in eine Salatschaale; stellß an ein kübles Ort, damit sie sich sulzet.

N. 1435. Weichselsulz frische.

Nimm die zeitigen Weichseln, zupfe die Stängel weg, und kosse sie in einem steinernen Mörser schön klein, hernach richte sie in einen Weidling zugedeckt, und 2 Stund stehen lassen, damit sie von den Kerne den Geschmack bekommen, alsdann druckß durch

ein Tuch, und nimm Zucker daran nach Belieben, nimm anderthalb Loth aufgelöste Hausenblätter dazu, und laß sie durchlaufen, damit die Sulz schön klar wird, richte sie in die Schalen, und setz sie in ein kaltes Ort.

N. 1436. Weichselzulz Dürre.

Wasch 1 Pfund Weisel 2mal in laulichten, und eben so oft in frischen Wasser aus, hernach mit gutem Wein in ein messingenes Beck gethan, ein Pfund feinen Zucker mit Limonieschaller abgerieben, und den Saft davon hineingedrückt, gieb auch ein wenig Zimmet dazu: siede es, seibe es durch, und sulze sie mit Hausenblätter. Wenn sie gestanden ist, steck etwas trocknes Eingemachtes oder Zitronen blattweiß geschnitten darauf.

N. 1437. Weinsulz.

Zerschneide ein Loth Hausenblätter, wasche sie sauber aus, und seibe das Wasser ab: hernach binde etwelche Blühe Safran, etwas Himber und Nägell in eine Leinwand, und laß es in einer halb Maass Desterreicherwein eine Stunde wieder weichen; dieses nimm heraus, und gieb die Hausenblätter hinein, laß sie mit ketem Rühren in ein Beck ein paar Sud aufstehn, gieb 24 Loth gestoffenen Zucker, und von 4 Limonen den Saft hinein, seibe es einigemal durch ein reines Serviet, und laß an einem kalten Ort sulzen.

N. 2438. Zimmetzulz.

Nimm auf eine 3 Seitelschaale, von 9 Limonen den Saft in einen Weidling, das übrige Wasser oder Wein, nimm 3 Viertelpfund Zucker, laß ihn darin zergehen, laß es durch ein Tuch, daß es schön klar wird, färbe sie mit Alkermes, gieb 6 Tropfen Zimmetgeist hinein. Alsdann nimm 2 Loth Hausenblätter, löse sie mit ein wenig Wasser auf, mische sie darunter, seibe es noch einmal durch ein Tuch, und laß es in der Schaale sulzen.

N. 1439. Zwetschgensulz.

Nimm schöne groß Zwetschgen, 60 auf ein Seitel Wein, gieß von dem Seitel Wein ein wenig in

ein messingenes Beck, lege ein Stück Zucker daran, laß ihn kochen, gieße den andern Wein auch darein, kost es, ob es süß genug ist, schäle die Zwetschgen, laß aber den Stängel und die Körner darinn, lege sie im Wein, und laß ein wenig kochen, thue Limonenschäler, ein wenig Gewürznägerl und Zimmet daran, aber nicht zuviel, löse eine Hausenblatter auf, und thue sie darein, wenn die Zwetschgen heraussien sind, hernach wenn sie noch sulzet, so schlage von 2 Eiern einen Schnee, gib ihn auch darein, binde Tücher auf die Sessel, lasse die Sulz durchlaufen, lege die Zwetschgen darein, setze sie auf ein Eis, damit sie sich sulzen.

Sechster Absatz.

Von eingemachten und eingesottenen Früchten und Säften, ebenfalls Getränken, wie auch von Aufbewahrung verschiedener zur Kochkunst und Haushaltung brauchbaren Sachen.

I. Abschnitt.

Eingemachte und eingesottene Früchte.

N. 1440. Agras einzusieden.

Nimm schöne grüne Agras, die nicht zeltig sind, thue sie schön putzen, hernach zupfe selbe durch und